



Wenn Profis kochen ...



Ein Menü von Max Stiegl

Max Stiegl vom Gut Purbach gilt zu Recht als eines der größten Talente der österreichischen Kochszene. Seine grandiosen pannonischen Highlights sind immer eine Reise wert und bringen Feinschmecker aus nah und fern ins Schwärmen. Zwei Hauben von Gault Millau und 85 Punkte von A la Carte bestätigen seine Leistungen.

FOTOS: DIETER BRASCH



ZEITPLAN

AM VORTAG

- ◆ Suppe Punkt 1 vorbereiten.

3 STUNDEN VORHER

- ◆ Suppe Punkt 2 und 3 zubereiten.
- ◆ Hauptspeise Punkt 1 zubereiten.
- ◆ Krenpüree (Hauptspeise) Punkt 1 zubereiten.
- ◆ Dessert bis inkl. Punkt 3 zubereiten.

1 STUNDE VORHER

- ◆ Vorspeise bis inkl. Punkt 3 zubereiten.

WENN DIE GÄSTE DA SIND

- ◆ Vorspeise fertig stellen.

NACH DER VORSPEISE

- ◆ Suppe fertig stellen.

NACH DER SUPPE

- ◆ Hauptspeise und Krenpüree fertig stellen.

NACH DEM HAUPTGANG

- ◆ Dessert fertig stellen.



Marinierter Huchen mit Saubohnen und Klee

4 Portionen, Zubereitung ca. 40 Minuten, zum Marinieren ca. 1 Stunde

- 400 g Huchenfilet**
(ohne Haut und Gräten)
- Schale von ½ Bio-Orange**
- 3 EL Limettensaft**
- 4 TL Majoranöl**

- Garnitur:*
- 1 kg Saubohnen**
 - 40 g Sauerklee**
 - ½ Hand voll Blüten**

- Senfdressing:*
- 4 EL Balsamessig**
 - 2 EL Honig, 1 EL Dijonsenf**
 - 1 EL Estragonenf**

Salz, Pfeffer, Meersalz

- 1** Huchen mit Salz, Pfeffer und abgeriebener Orangenschale beidseitig würzen, mit Frischhaltefolie zudecken und für ca. 1 Stunde kühl stellen.
- 2** Für die Garnitur Schoten öffnen, Bohnen herauslösen. Bohnen putzen und in Salzwasser bissfest kochen. Abseihen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Klee und Blüten putzen.
- 3** Für das Dressing Essig mit 125 ml Wasser, Salz, Pfeffer, Honig sowie Dijon- und Estragonenf verrühren.
- 4** Bohnen mit dem Dressing vermischen und kurz ziehen lassen. Fischfilets aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur akklimatisieren lassen. Fischfilets mit den Bohnen anrichten, mit Limettensaft und Majoranöl beträufeln, mit Blüten und Meersalz garniert servieren.

Nährwert pro Portion
299 kcal; 36 g EW; 4 g Fett;
28 g KH; 1,9 BE; 60 mg Chol.

WEINTIPP

Zu dieser leichten Vorspeise empfehlen wir einen Grauburgunder (Bichler Leberl) aus Purbach.



Pannonische Kaltschale mit Tête de Moine

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde, zum Marinieren ca. 10 Stunden

WEINTIPP

Die ideale Weinbegleitung zur Kaltschale ist ein Rosé vom Weingut Thomas Schwarz (Kloster am Spitz) aus Purbach.



1 kg Paradeiser (gut reif)

2 Gartengurken

2 rote Paprika

20 g frischer Ingwer

125 ml Roséwein

Einlage:

60 g Honiggurken (Fertigprodukt)

4 getrocknete Paradeiser

6 schwarze Oliven (entkernt)

4 Kapern

Garnitur:

4 Rosen vom Tête de Moine
(Halbhartkäse aus Kuhmilch)

4 Basilikumblättchen

4 Minzeblättchen

2 EL Majoranöl

Salz, Cayenne

1 Paradeiser vierteln. Gurken schälen und die Enden wegschneiden. Paprika putzen. Gurken und Paprika in kleine Stücke schneiden. Ingwer schälen und in möglichst kleine Stücke schneiden. Paradeiser, Gurken, Paprika, Ingwer und Wein mischen, mit Frischhaltefolie zudecken und ca. 10 Stunden kühl marinieren lassen.

2 Für die Einlage Gurken und Paradeiser abtropfen lassen. Gurken, Paradeiser, Oliven und Kapern in Stücke schneiden.

3 Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren, durch ein Sieb passieren, mit Salz und Cayenne würzen; sollte die Suppe zu dick sein, mit Mineralwasser verdünnen.

4 Einlage in den Tellern verteilen, Suppe zugießen. Kaltschale mit Käse, Basilikum, Minze und Majoranöl garniert servieren.

Nährwert pro Portion

194 kcal; 4,4 g EW; 9 g Fett;
17 g KH; 0 BE; 0 mg Chol.



Rostbraten mit Steinpilzen und Krenpüree

4 Portionen, Zubereitung ca. 35 Minuten

4 Rostbraten von der Beiried (je ca. 180 g)

20 g Dijonsenf

3 EL Olivenöl

250 ml Rindsbratensaft

Garnitur:

1 EL Butterschmalz

3 große schöne Steinpilze

3 kleine Rosmarinzwige

Salz, Pfeffer, Rosmarin

WEINTIPP



Zum Rostbraten passt am besten ein Glas St. Laurent vom Stein, Weingut Umathum in Frauenkirchen.

1 Rostbraten klopfen, Ränder etwas einschneiden. Steinpilze putzen und in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.

2 Rohr auf 50°C vorheizen. Fleisch salzen, pfeffern, beidseitig dünn mit Senf einstreichen und in Öl (am besten in zwei Arbeitsgängen) beidseitig braten. Aus der Pfanne nehmen und im Rohr warmstellen.

3 Im Bratrückstand Schmalz erhitzen, Pilze darin beidseitig braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach halber Garzeit Rosmarin zugeben und mitbraten. Pilze aus der Pfanne nehmen und zum Fleisch ins Rohr geben. Bratensaft in die Pfanne gießen und aufkochen. Rostbraten mit Sauce und Pilzen anrichten, mit Rosmarin garnieren und mit dem Krenpüree servieren.

Nährwert pro Portion
432 kcal; 38 g EW; 30 g Fett;
4 g KH; 0,3 BE; 127 mg Chol.

KRENPÜREE

4 Portionen, Zubereitung ca. 40 Minuten

1 kg mehligere Erdäpfel

100 g frischer Kren

250 ml Milch

3 EL Butter

Salz, Pfeffer

1 Erdäpfel schälen, in gleich große Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen. Erdäpfel abseihen, abtropfen lassen und durch ein Sieb passieren.

2 Kren putzen, schälen und fein raspeln. Milch erhitzen und mit einem Kochlöffel in die Erdäpfel rühren. Butter und Kren unterrühren, Püree mit Salz und Pfeffer würzen.

Nährwert pro Portion
311 kcal; 8 g EW; 12 g Fett;
42 g KH; 3,5 BE; 35 mg Chol.

Purbacher Cremeschnitte 4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde, zum Kühlen gesamt ca. 4 Stunden



330 g Blätterteig (backfertig)

Vanillecreme:

2 Blatt Gelatine, 2 mittlere Eier
250 ml Milch, 30 g Speisestärke
Mark aus 2 Vanilleschoten
80 g Feinkristallzucker
250 ml Schlagobers

Garnitur:

100 g Ribiseln, 100 g Heidelbeeren

Salz, Staubzucker, Minze, Mehl

1 Für die Creme Gelatine einweichen. Eier in Dotter und Klar trennen. Ca. 50 ml von der Milch mit Stärke und Dottern verrühren. Übrige Milch mit Vanillemark, 1 kl. Prise Salz und 60 g vom Zucker aufkochen. Dottermischung unter Rühren zugießen. Creme ca. 1 Minute köcheln und vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Creme umfüllen und auskühlen, aber nicht festwerden lassen.

2 Obers schlagen und kühl stellen. Eiklar mit übrigem Zucker zu cremigem Schnee schlagen. Die Hälfte davon in die Creme rühren, übrigen Schnee und Obers unterheben. Creme für 3 Stunden kühl stellen.

3 Rohr auf 190°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (36 x 16 cm), auf das Blech legen und in kurzen Abständen einstechen. Teig im Rohr (mittlere Schiene) ca. 20 Minuten backen, herausnehmen und auskühlen lassen. Für die Garnitur Beeren verlesen.

4 Teig in 12 Stücke schneiden (8 x 6 cm). Auf 8 davon die Vanillecreme verteilen und jeweils 2 Stücke davon übereinandersetzen. Übrige Stücke darauflegen und behutsam andrücken. Cremeschnitten mit Staubzucker bestreuen, mit Minze garnieren und mit den Beeren servieren.

WEINTIPP



Die perfekte Begleitung zum Dessert ist eine Trockenbeerenauslese Scheurebe vom Weingut Christian Tschida aus Illmitz.

Nährwert pro Portion

745 kcal; 12 g EW; 52 g Fett;
59 g KH; 4,7 BE; 269 mg Chol.



LOCATION

Gut Purbach ist ein aus dem 16. Jahrhundert stammender Vierkanthof, der mit viel Liebe und Geschmack renoviert wurde. Historische Räume, zeitgemäßes Design und moderne Kunst vereinen sich zu einem eindrucksvollen Ganzen. Der lauschige Innenhof, in dessen Nebengebäuden vier hübsche Apartments untergebracht sind, beherbergt auch den Gastgarten. Im Sommer sorgen blühende Rosen, Lavendel und Salbei für eine typisch pannonische Atmosphäre.

KOCH

Max Stiegl ist kein unbeschriebenes Blatt, 2002 avancierte er im Restaurant Inamera (Rust) zum jüngsten Sterne-Koch der Welt. Darauf folgte ein Gastspiel im Wiener Restaurant Mezzo, wo er sich mit viel Engagement der Zubereitung besonderer Innereiergerichte widmete und damit bei den Gästen für Furore sorgte. Im Mai 2007 betrat der gebürtige Slowene wieder die burgenländische Gastronomie Bühne und wurde Pächter und Küchenchef des Restaurants Gut Purbach.

KÜCHE UND PRODUKTE

Der Küchenstil ist klassisch, traditionell, puristisch und innovativ. Im Vordergrund stehen stimmige Kreationen, die vor allem aus saisonalen Produkten der Region zubereitet und mit viel Gespür kreativ verfeinert werden. Fische kommen aus dem See, die Kamerunlämmer stammen aus eigener Zucht, Kräuter und Gemüse aus dem Garten. Max Stiegl verwendet nicht nur edle Fleischteile, sondern versteht es auch weniger Bekanntes perfekt in Szene zu setzen, seine besondere Liebe gilt den Innereien.

ANGEBOT

Es gibt 2 Menüs (4 Gänge 43 Euro, 5 Gänge 55 Euro), Weinbegleitung 18–22 Euro. Zusätzlich stehen klassische Tagesempfehlungen im Angebot. Tipp: Einmal im Monat gibt es ein Innereien-Menü (10- bis 20-gängig, pro Gang 11 Euro).



GUT PURBACH

7083 Purbach, Hauptgasse 64
T: 02683 56086; www.gutpurbach.at

Die besten Restaurants erkennt man am Wasser.

Sieben der acht besten Restaurants in Österreich servieren ihren Gästen Römerquelle Mineralwasser. Und das aus gutem Grund. Römerquelle ist der ideale Begleiter zu feiner Küche und gutem Wein.

Quelle: A la Carte 2010



A LA CARTE



RÖMERQUELLE

belebt die Sinne