Klassisch mit Überraschungen

„Gut weich", meint OÖN-Feinspitz Peter Hirsch. Erich Lukas (links) aber sagt: „Zehn Minuten weiter kochen!" Fotos: Weihbold

Peter Hirsch kocht mit Erich Lukas

Schürze umgebunden, Hände gewaschen – und los geht's mit dem Gemüseschneiden, Würzen, Anbraten, Umrühren und Backen: Zweiter Teil der neuen Serie „Peter Hirsch kocht mit...".

Diesmal verriet **Erich Lukas**, Chef der Restaurants **„Verdi" und „Einkehr"** in Linz, dem OÖN-Feinspitz drei seiner Erfolgsrezepte.

Lukas ist seit fast 20 Jahren der beständigste Fixstern unter den mit Hauben und Sternen ausgezeichneten Köchen in Oberösterreich. Er kombiniert, gemeinsam mit seinem Souschef **Mario Niedermayer**, gerne traditionelle Gerichte gekonnt und ohne zu übertreiben mit neuen Aromen und Moden (Beispiel: Sulz mit Wasabicreme), verfeinert Klassiker wie gesottenen Kalbsschulterspitz mit einem Püree aus Kerbelknollen und ein Schokomus mit Pistaziencreme und mit einem feinen „Schokoluft aus der Mikrowelle".

Die Rezepte wurden für das OÖN-Sonntagsmenü zwecks besserer Nachkochbarkeit ein wenig vereinfacht. Die im Restaurant servierten und fotografierten Gerichte sind zum Teil noch etwas aufwändiger zubereitet und angerichtet.

WEINKARTE

Was passt zum Menü?

VON PETER HIRSCH

Zur Vorspeise servierte Erich Lukas Veltliner Rosenberg 08 von **Anton Bauer** (Feuersbrunn, 027 38/25 56): Fein, alkoholleicht, ***, 8,90 Euro. Wegen der leichten Schärfe durchs Wasabi und die intensiven flüssigen Kräuter könnte ein Riesling mit Restzucker noch besser passen, z. B. „Vom Stein", **Weingut Neumayer**, Inzersdorf, 02782 / 829 85): ***, 19 Euro.

Zur Hauptspeise passt **Anton Bauers** Cabernet Sauvignon 06 prima: ***(*), 31 Euro. Günstige Alternative: Blaufränkisch Hochberg 07, **Hundsdorfer**, Neckenmarkt (02610 / 420 34): ***, 6,80 Euro (!).

Tipp zum Dessert: ein Prädikatswein, z. B. Chardonnay Beerenauslese 07, **Weingut Nittnaus**, Gols, 02173 / 21 86): ***, 7,50 (!).

Höchstwertung: ****; (!) sehr gutes Preis-Qualitätsverhältnis

Zwölf-Stunden-Kalb mit Püree von der Kerbelknolle, glacierten Karotten und Petersilerdäpfeln

HAUPTSPEISE

Zutaten (4 bis 6 Personen):

Fleisch & Sauce: 1,2kg Kalbsschulterspitz (beim Fleischer vorbestellen), 2 EL Dijonsenf, 200g Karotten, 150g Sellerie, 2 Petersilienwurzeln, 1 bis 2 mittelgroße Zwiebeln, 2 EL Öl zum Anbraten, 500ml Rotwein, 3 EL Tomatenmark, 8 schwarze Pfefferkörner, 5 Pimentkörner, 5 Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, 500ml Rindssuppe, Aceto Balsamico oder, besser noch, 1/8 l roter Portwein auf ein Drittel eingekocht.

Beilagen: 500g Karotten und gelbe Rüben, 2 EL Zucker, Butter, Mineralwasser, Salz, Pfeffer; 2 Erdäpfel, Butter, Salz gehackte Petersilie

Püree: 600g Kerbelknolle (kann man bei guten Gemüsehändlern vorbestellen, Vorsicht, Kilopreis ca. 20 Euro), 100g Zwiebel, Butter, Gemüsebrühe, Obers, Salz, Pfeffer

Tipp von Erich Lukas: „Ersatzweise passt auch Sellerie-Erdäpfelpüree sehr gut."

Zubereitung

Karotten, Sellerie, Petersilienwurzeln und Zwiebeln in nicht zu kleine Würfel schneiden.

Tipp von Erich Lukas: „Sellerie waschen, wenn nötig bürsten, nicht schälen. Die Schale hat viel Aroma!"

Fleisch salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen. In einem großen Topf bei starker Hitze mit etwas Öl rundherum kräftig anbraten.

Fleisch aus dem Topf nehmen und darin die Gemüsewürfel rösten. Sobald diese eine dunkle Farbe bekommen haben, Tomatenmark dazu geben und mit Rotwein und der Rindssuppe aufgießen.

Fleisch und Gewürze in den Topf geben. Bei 120 Grad 2 Stunden zugedeckt ins Rohr stellen oder, auch zugedeckt, 1 1/2 bis 2 Stunden auf dem Herd weichkochen. Darauf achten, dass das Fleisch mit Saft bedeckt ist.

Tipp von Erich Lukas: „Noch besser wird's, wenn man, so wie wir im Restaurant, die Sauce mit dem Fleisch ein Mal aufkochen lässt, den Topf mit Deckel schließt und ihn 12 Stunden bei 70 Grad ins Rohr stellt."

Fleisch aus der Sauce nehmen in Folie warmhalten. Sauce durch ein Sieb abseihen und sämig einkochen.

Tipp von Erich Lukas: „Das Gemüse nicht in die Sauce passieren. Es reicht völlig, nur die enthaltene Flüssigkeit mit leichtem Druck durchs Sieb zu pressen."

Sauce mit Salz, Pfeffer, einigen Tropfen Balsamessig oder reduziertem roten Port abschmecken. Kalte Butterflocken in die heiße Sauce rühren („montieren"), dann nicht mehr kochen!

Kerbelknolle schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit etwas Butter ohne Farbe anschwitzen. Kerbelknolle dazugeben und mit Gemüsebrühe weichkochen. Dann abseihen, Kerbelknolle mixen und durch ein Sieb streichen. Mit Butterflocken und Obers verfeinern, abschmecken.

Tipp von Erich Lukas: Püree mit weißer Trüffel oder eine Spur Trüffelöl verfeinern.

Karotten und Erdäpfel in Stücke schneiden. Butter in einem Topf aufschäumen lassen, Zucker und Karotten dazugeben, immer wieder Mineralwasser angießen und nicht zu weich kochen. Die Flüssigkeit soll zum Schluss im Topf verdampft sein. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erdäpfel in Salzwasser weichkochen, in Butter schwenken, Petersilie dazugeben.

VORSPEISE

Sulzerl von gesurter Sauhaxn

Zutaten für 4 Portionen

Haxlsulz: 200g gekochte oder gebratene Surstelze, 100g gekochte Wurzelgemüse, alles in kleine Würfel geschnitten, 250g Rindssuppe, 2 Blatt Gelatine

Wasabimus: 100g Joghurt, 100g Schlagobers nicht zu fest geschlagen, etwas Zitronensaft, 1 Blatt Gelatine, Wasabipasta (gibt es in guten Supermärkten und in Asia-Shops), Salz

Flüssige Kräuter: 100g Mineralwasser, 50g Blattspinat blanchiert, 50g gemischte Kräuter (Petersilie, Kerbel, Schnittlauch, Dill), Himbeeressig, 2 El Olivenöl, Salz, Zucker, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe, 1 Prise Xantana. Xantana hat eine hohe Verdickungskraft, gibt es im Delikatessenhandel. Kann aber auch weggelassen werden.

Fleisch von 2 Jakobsmuscheln

Zubereitung

Haxlsulz: Gelatine für die Sulz in kaltem Wasser einweichen. Suppe aufkochen, abschmecken und die ausgedrückten Gelatineblätter darin auflösen. Fleisch- und Gemüsewürfeln in kleinen Formen (eventuell Mokkatassen) bis 1/3 unter dem Rand verteilen, mit Gelatinefond begießen, im Kühlschrank festwerden lassen.

Wasabimus: Gelatine in kaltem Wasser einweichen – auflösen und mit dem Joghurt glattrühren. Die Creme mit Wasabi und den Gewürzen abschmecken. Obers halb steif schlagen und unter die Masse heben. Die Masse zirka 1 cm hoch über der Haxnsulz verteilen und wieder im Kühlschrank festwerden lassen.

Flüssige Kräuter: Alle Zutaten fein mixen, abschmecken und passieren.

Anrichten: Sulz aus der Form lösen (kurz in heißes Wasser tauchen).

Rohe Jakobsmuschel in Scheiben schneiden, würzen und auf das Wasabimus legen.

Sulz mit den flüssigen Kräutern umgießen.

Mit Weißbrot servieren.

Schokolade- und Pistazienmus mit Schokoluft aus der Mikrowelle

DESSERT

Zutaten für 4 Portionen

Pistazienmus: 1 Ei, 20g Zucker, 50g Schokolade weiß, 50g Pistazienmark (gibt es in guten Supermärkten und Konditoreien), 1 Blatt Gelatine, 120g Obers, etwas Rum und Eierlikör

Schokomus: 1 Ei, 30g Zucker, 50g Schokolade dunkel, 1 Blatt Gelatine, 120g Obers, Rum, Eierlikör

Schokoluft für einen iSi-Heimsyphon: 90g Eiweiß von drei Eiern, 40g Zucker, 15g Mehl, 15g Kakaopulver, 1 Dotter. Die Eier müssen taufrisch sein!

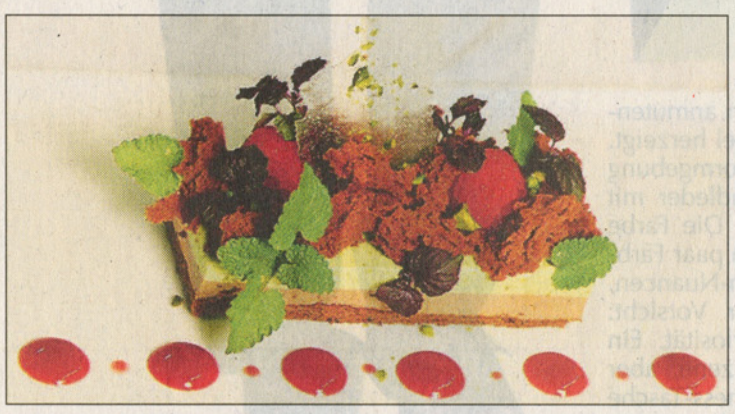
Biskuit: 2 Eier, 90g Zucker, 60g Mehl, 30g Kakaopulver

Zubereitung

Biskuitteig: Eier und Zucker aufschlagen. Mehl und Kakaopulver sieben und unter die Eier heben. Teig dünn auf Backpapier streichen und bei 190 Grad 10 Minuten backen. Eine Form mit dem Biskuit auslegen.

Schokomus: Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ei mit Zucker aufschlagen, erwärmte, weiche Schokolade unterrühren. Gelatine auflösen und unter die Masse heben. Obers halb steif schlagen und unter die Schokomasse heben. Mit Rum und Eierlikör abschmecken. Schokomus auf Biskuit verteilen und im Kühlschrank anziehen lassen.

Pistazienmus: Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ei mit Zucker aufschlagen, erwärmte, weiche Schokolade und Pistazienmark einrühren. Gelatine auflösen und unter die Masse heben. Obers halb steif schlagen und unter die Schokomasse geben. Mit Rum und Eierlikör abschmecken. Das Pistazienmus auf dem Schokomus verteilen und wieder anziehen lassen



Schokoluft: Eiweiß mit Zucker steif schlagen, restliche Zutaten unterrühren und durch ein Sieb streichen, in einen iSi-Heimsyphon einfüllen, zwei Kapsel einschießen.

Kleine Formen fetten, Masse einfüllen und 20 Sekunden in der Mikrowelle garen. Die abgekühlte Schokoluft in Stücke reißen und auf das Pistazienmus legen.

Garnitur: Himbeeren, Himbeersauce