



Grenzenlos köstlich mit Björn Freitag und Tamina Kallert: Wien - eine Genussreise zu den Klassikern der Wiener

Inhalt

Frische Spargelspitzen in selbstgemachter Mais-Miso mit Soba-Nudeln	2
Kalbstafelspitz	6

Frische Spargelspitzen in selbstgemachter Mais-Miso mit Soba-Nudeln

Rezept von Jakob Karner

Der österreichische Spitzenkoch Jakob Karner möchte seinen Wienklassiker, den „Tafelspitz“ modern interpretieren. Dabei setzt er auf wenig Zutaten, dafür auf beste Qualität. Frisch, gut, köstlich. Für seinen Gast plant er frische Spargelspitzen in einer selbstgemachten Mais-Miso, dazu Soba-Nudeln.



Alle Zutaten für 4 Personen

Für die Mais-Miso:

- 200 g Mais gekocht (auch aus dem Glas oder TK)
- 50 g helle Miso-Paste
- 100 ml Gemüsefond oder Wasser
- 2 EL Zitronensaft
- etwas Salz (nach Geschmack)

Zubereitung der Mais-Miso:

- Mais und Miso mit etwas Flüssigkeit mixen
- Mit Salz, Zitrone abschmecken
- Durch ein feines Sieb passieren

*Für den Spargelfond:

- Spargelschalen und -abschnitte (von ca. 500 g frischem weißen Spargel)
- Saft von 1 Zitrone

- 1 Schuss Holundersirup
- Salz
- Zucker

***Zubereitung Spargelfond:**

- Spargel schälen und Schalen und Enden aufbewahren
- Spargelschalen und Enden mit Salz, Zucker, Zitrone und Holundersirup leicht bedeckt mit Wasser geben und kurz aufkochen lassen
- Den Fond bei niedriger Hitze etwa 20-30 Minuten ziehen lassen, damit sich das Aroma entfaltet
- Den Fond durch ein feines Sieb gießen, um die Flüssigkeit von den Schalen zu trennen
- Mit etwas Zitronensaft optional verfeinern

Für die Spargelvinaigrette:

- 16 Schalotten
- 3-4 Spargelstangen
- 250 ml Weißwein
- 200 ml Holunderessig
- 120 ml Holundersirup
- 350 ml Spargelfond*
- Saft von 1 Limette
- 2 gehäufte TL Salz
- etwas Speisestärke (Maizena)

Zubereitung Spargelvinaigrette:

- Schalotten und Spargel in Würfel schneiden
- Schalotten und Spargel anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und fast wegreduzieren
- Mit Essig, Spargelfond und Sirup aufgießen + Limettensaft aufkochen und ziehen lassen
- Durch ein Tuch/Sieb passieren und mit etwas Speisestärke abbinden
- Schalotten Spargelmischung aufheben für Nage (Spargel-Sud)*

Für die Spargelnage (Sud):

- *500g Schalotten/-Spargelmischung von der Vinaigrette
- 6 Eigelb
- 1 ½ TL Dijon Senf
- 120 g Parmesan
- 25 g Honig
- 150 ml Olivenöl
- 150 ml Rapsöl
- 250 g (braune) Butter*
- Salz

Zubereitung:

- Alle Zutaten bis auf die Butter und das Olivenöl, in einer Schüssel mit einem Schneebesen vermischen
- *250 g Butter in einem Topf auf hoher Stufe zum Schmelzen bringen, bis sich Schaum bildet, bei mittlerer Hitze weiter köcheln lassen, bis der Schaum sich am Boden absetzt und die Butter goldbraun wird. Sobald sie nussig duftet und kleine braune Punkte erscheinen, vom Herd nehmen und durch ein feines Sieb in ein Glas gießen
- Danach Öl + braune Butter langsam einemulgieren
- Durch ein feines Sieb passieren

Für die Buchweizenchips:

- 175 ml Buttermilch
- 100 g Buchweizenmehl
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 Eigelb
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung:

- Alle Zutaten mit einem Handmixer zu einer sämigen Masse verrühren
- In eine Spritzflasche füllen und in einem dünnen Strahl in 170° heißes Fett spritzen.
- Knusprig ausbacken

Für die Kerbelcreme:

- 1 große Avocado
- 200 g griechischer Joghurt
- 20 g Kerbel
- Tabasco, Limette, Salz, Pfeffer

Zubereitung Kerbelcreme:

- Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in einen Mixer geben
- Griechischen Joghurt, Kerbel, und einen Spritzer Limettensaft und einige Tropfen Tabasco hinzufügen
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles zu einer glatten Creme pürieren
- In einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen

Für die Buchweizennudeln (Soba-Nudeln):

- 500 g Buchweizenmehl
- 700 g Weizenmehl
- 10 Eier
- 30 ml Rapsöl
- 3 TL Salz

Zubereitung Buchweizennudeln:

- Buchweizenmehl und Weizenmehl in einer Schüssel mischen
- Eier, Rapsöl und Salz hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten (ggf. etwas Wasser, falls zu trocken)
- Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten ruhen lassen
- Teig dünn ausrollen und in feine Nudeln schneiden oder durch eine Nudelmaschine drehen
- Nudeln in reichlich gesalzenem Wasser kochen, bis sie al dente sind (ca. 3-4 Minuten), dann abgießen

Anrichten:

- Eine Stange geschälten Weißen Spargel kurz in einer Pfanne anrösten und in Mais-Miso weich garen.
- Die Buchweizennudeln in gesalzenem Wasser kochen und mit feingeschnittenen Spargelstreifen mischen.
- Danach die Spargelnage vorsichtig in einem Topf erwärmen und die Nudeln durchschwenken.
- Auf den mit Miso glacierten Spargel ein paar punkte Kerbelcreme spritzen und mit Kräutern (z.B. Brunnenkresse und Kerbel) dekorieren.
- Die Nudeln zu einem schönen Nest drehen und mit dem Chip bedecken.
- Beides auf einem Teller platzieren, die Vinaigrette mit etwas Olivenöl mischen und eingießen.

Kalbstafelspitz

Rezept von Jakob Karner

Sternekoch Björn Freitag assistiert seinem Kollegen und darf Sous-vide-gegartes Kalbsfleisch zuschneiden und raffiniert panieren. Zum zarten Fleisch reichen die beiden Köche einen in Gemüsefond marinierten, gegrillten Spitzkohl. Perfekt angerichtet, servieren die beiden einen geschmacksintensiven Teller – Genuss PUR!



Alle Zutaten für 4 Personen

Für den Gulaschsaft`l:

- 1 Stk Kalbstafelspitz = ca. 1kg
- 10 Zwiebeln
- 2 Paprika, rot
- 3 gehäufte TL Paprikapulver
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 L Kalbsfond, hell
- 2 Zitronen
- 1 TL Kümmel, gemahlen
- 100 g Creme Fraiche
- 100 g Butter

Zubereitung:

- Die Zwiebel grob schneiden und langsam in etwas Butter in einer Pfanne anrösten.
- Paprika entkernen, ebenfalls in grobe Stücke schneiden und gemeinsam mit dem Knoblauch zu den Zwiebeln geben. Alles bei wenig Hitze weiterbraten bis der Paprika weich wird.

- Dann das Paprikapulver dazugeben und auch kurz mitrösten.
- Mit dem Kalbsfond aufgießen und ca. 20min köcheln lassen und Zeste von einer halben Zitrone hineinreiben. Alles Pürieren und durch ein feines Sieb passieren.
- Zum Schluss Creme Fraiche und Butter einmischen und mit Salz, Kümmel und Zitronensaft abschmecken.

Für den Spitzkohl:

- 1 Spitzkohl
- 6 Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 3 EL Brauner Zucker
- 100 ml Sojasauce
- 150 ml Weißwein
- 250 ml Gemüfefond
- Pfeffer, Lorbeer, Koriandersamen

Zubereitung:

- Vom Spitzkohl 2-3 schöne große Blätter abnehmen und rund ausstechen und blanchieren. Vom übrigen Kohl fingerdicke Scheiben schneiden und beiseite legen. Den Rest grob zerkleinern.
- Die Zwiebel in einer Pfanne anrösten, bis sie leicht Farbe nehmen, danach den zerkleinerten Spitzkohl zugeben und so lange weiterrösten bis intensive Röstaromen entstehen und eine dunkle braune Farbe entsteht.
- Dann den Knoblauch und Zucker hinzugeben und alles leicht karamellisieren.
- Mit Weißwein ablöschen, Gemüfefond und Sojasauce aufgießen. Die Gewürze zugeben, für ca. 20 Minuten köcheln lassen und durch ein feines Sieb passieren.
- Die fingerdicken Kohlscheiben in einer Pfanne angrillen, mit dem Kohlfond bedeckt im Ofen bei 160° für ca. 10 Minuten garen.

Für das Kartoffel-Sauerrahmpüree

- 2 mittelgroße Kartoffeln, mehlig
- 100 g Butter
- 100 g Creme Fraiche
- Salz, Muskat

Zubereitung

- Die Kartoffeln im Ofen bei 180° garen bis sie weich sind, schälen und zwei Mal mit einer Kartoffelpresse pressen.
- Die noch heißen Kartoffeln mit der Butter und Creme Fraiche zu einem Püree glattrühren und mit Salz und Muskat würzen.

Für die Garnitur

- Kapernblätter
- Salzzitronenzesten (alternativ auch Zitronenabrieb)
- Schnittlauchspitzen

Für die Panaden

- 100 ml Kalbsfond
- 1 gehäufte EL Senf
- 30 g Kren / Meerrettich
- 5 Eigelb
- Etwas Mehl zum Panieren
- Pankoflocken (alternativ normales Paniermehl)

Zubereitung:

- Den Kalbsfond erhitzen und den Meerrettich darin ziehen lassen.
- Den Meerrettich wieder absieben und den Kalbsfond auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Senf und Eigelb dazugeben.
- Den Kalbstafelspitz mit etwas brauner Butter vakuumieren und in einem Sous vide Becken (alternativ Dampfgarer, Slow Cooker oder Backofen mit Niedrigtemperaturfunktion, ca. 50-90°C), bei 55° je nach Größe für 5 ½ bis 6 Stunden garen.
- Das Fleisch aus der Butter nehmen, die Sehnen mit einem Messer entfernen und in gleichmäßige Tranchen schneiden.
- Die Stücke mit Salz und Pfeffer würzen und panieren: zuerst in griffigem Mehl, dann in der Jus- Eigelbmischung und dann in Pankoflocken wenden.
- Zuletzt in Butter goldgelb braten.

Anrichten:

- Einen Klecks Kartoffelpüree auf den Teller geben, darüber ein Stück geschmorten Spitzkohl legen.
- Alles mit einer blanchierten Scheibe Spitzkohl abdecken und mit Kapernblättern, Zitrone und Schnittlauch ausgarnieren.
- Zum Schluss das Fleisch aufschneiden und anrichten.

Guten Appetit!