

PLACHUTTA WIENER KÜCHE



Liebe Leserinnen und Leser!

Als der bekannte Komponist Rudolf Siczynski im Jahre 1912 das weltberühmte Lied „Wien, du Stadt meiner Träume“ mit dem legendären Refrain „Wien, Wien, nur Du allein, sollst stets die Stadt meiner Träume sein ...“ schrieb, hat er in keinster Weise übertrieben!

Wien ist und bleibt in vielerlei Hinsicht einzigartig. Zu den absoluten Höhepunkten unserer wunderschönen Bundeshauptstadt gehört zweifellos die Wiener Küche. Im Verlauf meines Lebens hatte ich oftmals Gelegenheit, die Kochkünste anderer Länder und Städte zu probieren. Aber ich sage Ihnen ganz ehrlich: „Ich habe nirgendwo auf dieser Welt so gut gegessen wie in Wien.“ Unser kulinarisches Angebot mit all seinen Facetten, Raffinessen und regionalen Einflüssen aus Omas Zeiten ist und bleibt unvergleichlich.

Untrennbar verbunden mit der Wiener Küche ist seit mehr als 40 Jahren die Familie Plachutta, welche kulinarische Tradition & moderne Trends perfekt kombiniert und Ihnen in diesem Buch die neuesten diesbezüglichen Ideen präsentiert.

Viel Spaß beim Lesen und „Mahlzeit“!

DR. MICHAEL HÄUPL

Bürgermeister und Landeshauptmann von Wien

Ich bin immer gerne nach Wien gefahren, weil ich hier ein Biotop vorfand, eine Küche, die in allen mitteleuropäischen Ländern verschwunden ist: die Küche der guten Traditionen, die sich dem modernen Lebensstil angepasst hat. So etwas gibt es ja nur noch in gewissen Bistros in Paris oder Lyon.

WOLFRAM SIEBECK

Gastronomiekritiker, Journalist und Buchautor

Da schielen wir sehnsüchtig nach Asien und ans Mittelmeer, neuerdings auch nach England und Skandinavien, dabei haben wir einen kulinarischen Schatz vor der Haustür: Die ganze Welt beneidet uns um unsere Mehlspeisen und die Kunst, das ganze Tier zu verwerten. Schöpfen wir aus dem vollen kulinarischen Erbe des Vielvölkerstaates und tragen wir die Wiener Küche hinaus in die Welt – und wieder hinein auf unseren Esstisch.

KATHARINA SEISER

Kulinarik-Journalistin und Bloggerin | www.esskultur.at

PLACHUTTA WIENER KÜCHE

EWALD UND MARIO PLACHUTTA

PLACHUTTA WIENER KÜCHE

Unter Mitarbeit von *Else Rieger* und *Günter Köck*,
Küchendirektor der Plachutta Restaurants

Fotografie von *Eisenhut & Mayer*





EINLEITUNG

KALT

WARM

TAFELSPITZ & CO

SÜSS

ANHANG



„DIE WIENER KÜCHE“ - EIN KULINARISCHES JUWEL

Wien, die einzigartige Stadt im Herzen Europas, die weltweit wie kaum eine andere Metropole in Hinblick auf Musik, Kunst und Kultur eine führende Stelle einnimmt,

beherbergt ein kulinarisches Juwel, die Wiener Küche. In heutiger Sichtweise entspricht sie aufgrund ihrer historischen Entwicklung dem Typus einer Fusionsküche mit im Ursprung italienischen, türkischen, spanischen und französischen Wurzeln. Wien als Machtzentrum des Habsburger-Reiches vereinte viele Nationen, deren Nationalküchen von Diplomaten und ihrem gesellschaftlichen Umfeld, den Militärs, Zuwanderern, Köchen und Haushaltshilfen nach Wien importiert wurden, wo sie zu einer selbstständigen Küche, der „Wiener Küche“, verschmolzen.

Die Nähe zu Wien bewirkte, dass Böhmens Mehlspeisen-, Braten- und Knödelküche sowie Ungarns paprikadominierte Gulaschgerichte einen nicht unwesentlichen Teil der Wiener Küche ausmachen, wobei Letztere in ihrer „Wiener Fassung“ eine gewisse Eigenständigkeit gegenüber dem Original entwickelten. Die Wiener Küche jedoch auf Einflüsse aus den Regionen und Ländern der K&K Monarchie zu beschränken, wäre eine unzulässige Verkürzung. Die Wiener Küche ist das Resultat einer Rezeptvielfalt, deren Ursprünge nicht immer eindeutig zuzuordnen sind und zur österreichischen Regionalküche fließende Grenzen aufweisen.

Wer Wien bereist, orientiert sich an dem, was diese Küche als Aushängeschild führt: Wiener Schnitzel, Tafelspitz, Gulasch, Sachertorte und Apfelstrudel. Wer aber nach den Grundsätzen der Wiener Küche sucht, erkennt schnell, dass sie eine Küche für alle Bevölkerungsschichten darstellt. In ihr verbinden sich kulinarische Glanzlichter der K&K Hofküche, der Herrschaftshäuser und Adeligen mit den Bedürfnissen der Bevölkerung.

Als eines der charakteristischen Merkmale der Wiener Küche gilt die Rindsuppe mit ihrer weltweit konkurrenzlosen Vielfalt an unterschiedlichen Suppeneinlagen. Im Gegensatz zur französischen, geklärten und von jeglichem Fett

befreiten Consommé (Kraftbrühe) gibt sich die wienerische Rindsuppe mit ihren typischen „Goldaugen“ ungeschönt bieder und dennoch gehaltvoll. Das hat den Vorteil, dass im Idealfall reichlich im selben Arbeitsgang mitgekochtes Rindfleisch nebst Wurzelgemüse, Markscheiben und Lauch als Hauptgericht dient.

Die Vielfalt an Suppeneinlagen in der Wiener Küche hat sich nicht zuletzt dadurch entwickelt, dass es in früheren Zeiten selbstverständlich war, Reste und auch Innereien möglichst sinnvoll zu verwerten. Lebernockerl, Leberknödel, Haschee- oder Lungenstrudel, Milzschnitten und Käseschöberl sind Zeuge dieser Bemühungen. Brotreste wurden in Form einer kostenschonenden „Panadelsuppe“ verwertet, Karpfeninnereien sind die Basis für die in Wien traditionell zu Weihnachten verzehrte Fischbeuschelsuppe.

KAISERLICHER TAFELSPITZ

Prägend für die Wiener Küche war letztlich die Regentschaft Kaiser Franz Josephs. Aufgrund seiner für kaiserliche Verhältnisse spartanischen Essgewohnheiten und der im Jahr 1873 vom Wiener Gemeinderat beschlossenen Teilung des Rindes entwickelte sich die in ihrer Reichhaltigkeit weltweit einzigartige Wiener Rindfleischküche. Abseits des höfischen Zeremoniells wünschte der Kaiser im Kreise seines Mitarbeiterstabes fast täglich „Gesottenes vom Rind“ inklusive der traditionellen Gemüsebeilagen, Rösterdäpfel, Schnittlauchsauce und Apfelkren. Legendenumwoben und seriös nicht belegbar ist die Überlieferung, dass der Kaiser, der an der Spitze der Tafel saß, jenes Stück verabreicht bekam, welches als das beste und schmackhafteste galt, also jener Teil, der heute als „Tafelspitz“ bezeichnet wird.

Was bei Hofe serviert wurde, galt auch in der bürgerlichen Wiener Gesellschaft als salonfähig. Joseph Wechsberg (1907–1983), ein international bedeutender Reise- und Gourmetjournalist und Essayist, bezeichnete das „Gesottene vom Rind und seine Suppe“ als „Seele der Wiener Küche“. Ihm, genauer dem Kapitel „Tafelspitz für den Hofrat“ aus seinem Buch „Forelle blau und Schwarze Trüffel“, ist die Erinnerung daran zu verdanken, dass im legendären Hotel „Meissl & Schadn“ am „Neuen Markt“ im 1. Wiener Gemeindebezirk täglich 24 verschiedene Gustostücke des gesottenen Ochsen angeboten wurden, nämlich Tafelspitz, Tafeldeckel, Rieddeckel, Beinflisch, Rippenfleisch, Kavalierspitz, Kruspelspitz, Hieferschwanzl, Schulterschwanzl, Schulterschierzl, Mageres Meisel, Fettes Meisel, Zwerchried, Mittleres Kügerl, Dünnes Kügerl, Dickes Kügerl, Bröselfleisch, Ausgelöstes, Brustkern, Brustfleisch, Weißes Scherzl, Schwarzes Scherzl, Zapfen und Ortsschwanzl. Das Meissl & Schadn brannte in den letzten Tagen des Zweiten Weltkriegs im Bombenhagel ab. Die Erinnerung an seine glorreiche Rindfleischküche bleibt bestehen.

Doch auch in Wien landete nicht alles vom Rind im Siedetopf. Paradebeispiele dafür sind das Rindsgulasch in all seinen Variationen sowie die heute unverzichtbaren Rostbraten. Bei ihnen unterscheidet man die frisch, also „à la minute“, gebratenen wie den Zwiebel- oder Vanilleroastbraten von den gedünsteten Girardi-, Esterházy oder gerollten Rostbraten. Alle eint das gleiche Fleischstück von der saftigen, fettdurchzogenen Rostbratenried. Für jene, die fettreduziertes Fleisch bevorzugen, bietet sich die magere, wenn auch nicht ganz so saftige Beiried an.

DAS WIENER SCHNITZEL UND DIE VORLIEBE DES WIENERS FÜR GEBACKENES

Um die Herkunft des Wiener Schnitzels ranken sich viele Legenden und Mythen, eindeutige Belege gibt es keine. Fakt ist, dass man sich der Zubereitung eines echten Wiener Schnitzels mit einem gewissen Fachwissen nähern sollte. Es ist ja eine bekannte Weisheit, dass das scheinbar Einfache besonderer Zuwendung bedarf.

Das original Wiener Schnitzel wird ausschließlich aus Kalbfleisch zubereitet. Klassisch verwendet man dafür eine sorgfältig zuparierte Kalbschale, das sogenannte Kaiserteil. Gourmetrestaurants wählen die noch zartere Rose vom Kalbsrücken, was den höheren Preis rechtfertigt und dem Gaumen schmeichelt. Im privaten Bereich steht es jedem frei, kostengünstige Schweinsschale oder saftigen Schweinsschopf zu verwenden.

Wie dick oder dünn und wie stark gebräunt ein Wiener Schnitzel sein soll, ob Butterschmalz oder geschmacksneutrales Öl das ideale Backfett ist, daran scheiden sich die Geister. Grundsätzlich sollte das Schnitzel eine Stärke aufweisen, bei der der Geschmack des Fleisches nicht von jenem der knusprigen Panier übertönt wird. Als klassische Beigabe ist nebst einer unbehandelten Zitronenspalte Erdäpfelsalat obligatorisch, der in seiner Konsistenz eine leichte Cremigkeit aufzuweisen hat und nach Wunsch mit Vogerlsalat kombiniert wird.

Die Vorliebe des Wieners, respektive des Österreichers, für „Gebackenes“ – seien es nun das gleichermaßen wie das Schnitzel beliebte Backhendl, der gebackene Weihnachtskarpfen oder die von Vegetariern favorisierten gebackenen Champignons, Steinpilze, Selleriescheiben oder

Karfiolröschen – ist ungebrochen und nährt die Vermutung, dass alles, was im „Bröselkleid“ gebacken wird, hierzulande sehr willkommen ist.

KULINARISCHE KLEINKUNST: „HAUSMANNSKOST“

Die sogenannte „Hausmannskost“ ist ein für jüngere Generationen fast unverständlicher Begriff. Sinn und Zweck dieser Küche war es in früheren Zeiten, Reste von Braten, Siedefleisch, Schinken, Teigwaren und Erdäpfeln in wahre Geschmackssymphonien zu verwandeln. Die ungebrochene Beliebtheit klassischer Gerichte der Wiener Hausmannskost wie Schinkenfleckerl, eingebrannte Erdäpfel, geröstete Knödel, Eiernockerl, Grenadiermarsch, Grösteln aller Art, Hascheenudeln, Erdäpfelgulasch, Briesnudeln oder Grammelschmarrn bezeugt, dass diese Küchenkleinkunst, „Einfaches in etwas Besonderes“ zu verwandeln, bis heute Gültigkeit besitzt.

DER WIENER FESTTAGSBRATEN

In Zeiten, in denen der Sonntagsanzug den Arbeitstag vom Ruhetag auch optisch trennte und Feiertage ihrem Sinn gemäß gefeiert wurden, galt der „große Braten“ als kulinarischer Höhepunkt familiären Speisens. Als Gastwirtschaften mit mittels Holz oder Kohlen befeuerten Herden ausgestattet waren und Blockeis aus Eisfabriken die Kühlhäuser und Kühlschränke versorgte, war die Bratenküche eine logistische Wunderwaffe. Frisch zubereitet und im Rohr warm gestellt, konnten Braten durch fachmännisch perfektes Tranchieren mit Messern enormen

Ausmaßes und massiver Klinge hunderte, ja tausende Gäste schnell und qualitativ hochwertig versorgen.

Die Wiener Küche bietet dafür ein wunderbares Repertoire: Nierenbraten, gerollter Nierenbraten, Schweinsschopfbraten, Kümmelbraten, gefüllte Kalbsbrust, Netzbraten, Lungenbraten und vieles mehr stand am Programm. Im „Ottakringer Bräu“, dem „Vorfahren“ des heutigen „Plachutta Hietzing“ und seinerzeit eine Großgaststätte enormen Ausmaßes – allein schon der Gastgarten bot über 1000 Plätze –, wurden, wie Zeitzeugen berichten, auf diese Weise an schönen Sonn- und Feiertagen über 4000 Gäste versorgt.

DAS SÜSSE WIEN

Die Wiener Küche gilt zu Recht als beste und umfangreichste „Mehlspeisküche“ der Welt. Daran wird sich wohl auch trotz Globalisierung und des Vormarschs ethnischer Küchen nichts ändern. Zu beliebt und begehrt sind Marillenknödel, Kaiserschmarren, Apfel- und Topfenstrudel, Sachertorte, Cremeschnitten und Co. Wer durch die Flaniermeilen der Wiener Innenstadt schlendert und sich an den Auslagen der berühmtesten Konditoreien ergötzt, den verführt allein schon der Anblick zum Genießen.

Eine Besonderheit der Wiener Küche sind auch die vielen süßen Hauptgerichte, für die sich nicht nur Vegetarier begeistern. Ob gewuzelte Mohn- und Nussnudeln, Powidltascherl, Fruchtknödel, Topfenknödel, Palatschinken, gebackene Mäuse, Scheiterhaufen oder Reisauflauf – die Wiener Küche bietet für jeden Geschmack ein kleines „süßes Paradies“.

DIE WIENER KÜCHE IM WANDEL DER ZEIT

In den letzten Jahrzehnten hat einschlägige Literatur die österreichische Küche mit ihren regionalen Spezialitäten als Gegenpol zur Wiener Küche in Szene gesetzt. Dennoch war die Wiener Küche im vorigen Jahrhundert auch in den Bundesländern nicht nur auf vielen Wirtshausschildern präsent, sondern schlechthin der Inbegriff einer Nationalküche.

Heute wirken verschiedenste globale und gesellschaftliche Veränderungen auf die Wiener Küche ein. Zum einen befindet sich das Kochen am eigenen Herd auf dem Rückzug, das Wissen um die Zubereitung traditioneller Gerichte wird nicht mehr wie früher von Generation zu Generation weitergereicht. Und die einst so bedeutende Wiener Innereienküche wird zwar gern glorifiziert, findet aber, realistisch betrachtet, immer weniger Anklang.

Gleichzeitig sehen immer mehr Menschen Kochen als etwas Besonderes, als eine Möglichkeit, kreativ tätig zu sein und sich und ihren Lieben etwas Gutes zu tun. Sei es ein rasch zubereitetes Pfannengericht nach einem langen Arbeitstag, sei es ein fantasievolles Menü, um Gäste zu verwöhnen, oder das gemeinsame Kochen mit Freunden: Selbst gekochtes Essen bietet einen ganz besonderen Genuss. Dazu kommt die Sicherheit, genau zu wissen, welche Zutaten verwendet wurden und woher sie stammen.

Eine lebendige Küche wie die Wiener Küche verändert sich ständig. Manches taucht kurzfristig auf und verschwindet so schnell, dass man es kaum wahrnimmt. Anderes etabliert sich langfristig. Auf die Kraft dieser Küche kann man vertrauen, das Erhaltenswerte wird in die Zukunft

getragen werden. Das vorliegende Kochbuch möge seinen Beitrag dazu leisten.



KALT

VORSPEISEN

AUFSTRICHE

SALATE

WIENER HERINGSSALAT



FÜR 4 PORTIONEN

100 g Äpfel, geschält

150 g Kartoffeln, speckig, gekocht, geschält

80 g Essiggurken

200 g Bismarckheringsfilets

ca. 160 g Mayonnaise
4 EL Sauerrahm
etwas Sardellenpaste
Heringsmarinade zum Verdünnen
5 Kapern, gehackt
60 g Bohnen, weiß, gekocht
60 g Zwiebeln aus der Heringsmarinade
Salz
Pfeffer
Estragonsenf nach Bedarf

FÜR DIE GARNITUR

80 g Bismarckheringsfilets
1 Ei, hart gekocht

1. Äpfel entkernen. Äpfel, Kartoffeln und Essiggurken in ca. 8 mm große Würfel schneiden. Bismarckheringsfilets in etwas größere Stücke teilen.
2. Mayonnaise mit Sardellenpaste und Sauerrahm verrühren, mit Äpfeln, Kartoffeln, Essiggurken und Heringsstücken vermischen. Falls notwendig, Konsistenz mit Heringsmarinade korrigieren.
3. Kapern, weiße Bohnen, fein geschnittene Zwiebeln und Gewürze sowie Senf hinzufügen.
4. Salat mit Heringsstückchen und Eischeiben anrichten.

PALATSCHINKENRÖLLCHEN MIT FORELLENCREME GEFÜLLT



FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN PALATSCHINKENTEIG

80 g Mehl, glatt

ca. $\frac{1}{8}$ l Milch

Prise Salz

1 Ei

1 Dotter

Öl zum Backen

FÜR DIE FÜLLUNG

150 g Räucherforellen-Filet, ohne Haut

2 Blatt Gelatine

⅛ l Schlagobers

120 g Gervais

½ EL Kren, gerissen

½ EL Dillspitzen, gehackt

Salz

1. Mehl, ⅛ l Milch und Salz in einem Schneekessel mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Ei und Dotter einrühren, Teig ca. 20 Minuten rasten lassen. Bei Bedarf mit Milch verdünnen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen (am besten eine beschichtete Pfanne verwenden), überschüssiges Öl zurückgießen. Zur Pfannengröße passende Teigmenge in die Pfanne einfließen lassen, durch Drehen der Pfanne gleichmäßig verteilen, goldbraun anbacken.
3. Palatschinke wenden, 2. Seite backen. Mit einer Palette aus der Pfanne heben, erkalten lassen. Restlichen Teig ebenso zu Palatschinken backen.
4. Forellenfilet in kleine Würfel schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schlagobers cremig-steif schlagen. Gervais mit Kren und Dillspitzen verrühren, mit Salz würzen.

5. Gelatine aus dem Wasser heben, lauwarm schmelzen, zügig unter den Gervais rühren. Geschlagenes Obers unterheben, mit Salz würzen, Forellenwürfel einrühren.

6. Palatschinken nebeneinander etwas überlappend auflegen, mit Creme bestreichen, straff einrollen. In Alufolie einrollen, die Enden zusammendrehen, sodass pralle Rollen entstehen. Einige Stunden kühlen. In dicke Scheiben schneiden.

TIPP Legen Sie die Scheiben flach auf und garnieren Sie die Röllchen mit Forellenkaviar und Dillspitzen.

PLACHUTTAS *Liebliche*

WIENER GABELBISSEN

Wenn es gilt, sich zwischendurch einen kleinen, pikanten Imbiss zu gönnen, erfreut sich in Wien der bereits seit den 30er Jahren des vergangenen Jahrhunderts als Fertigware angebotene „Gabelbissen“ großer Beliebtheit.

Interessanterweise stellt kaum jemand diese kleine Delikatesse selbst her – weder in Restaurants und Gaststätten noch im privaten Bereich. Ein Grund mehr, sich dem nachstehend angeführten Rezept zu widmen, das ein ungleich besseres Resultat garantiert als gekaufte Ware. Ideal auch, wenn man Gäste mit einer köstlichen, am Vortag bereits fertiggestellten Vorspeise überraschen will.

FÜR 6 PORTIONEN

4 Blatt Gelatine

¼ l Wasser oder fettfreie Suppe

Salz

1 EL Tafel- oder Hesperidenessig

540 g Französischer Salat (s. rechts)

2 Eier, hart gekocht

3 Bismarckheringfilets

1. Gelatine 5 Minuten in ausreichend Wasser einweichen, abpressen, in heißem Wasser (fettfreier Suppe) schmelzen, Salz und Essig beifügen.
2. In 6 ca. 10 cm große, flache Porzellanschalen jeweils 90 g Französischen Salat füllen, flach und glatt verstreichen. Eier in Scheiben schneiden, Eischeiben auf dem Salat verteilen.
3. Bismarckheringe jeweils in 3 oder 6 Stücke schneiden, Fischstücke zu den Eischeiben platzieren. Abgekühltes, aber noch flüssiges Gelee in die Schälchen eingießen, bis alle Zutaten bedeckt sind. Im Kühlschrank 2-3 Stunden kühlen.

VARIATIONEN Der Belag kann nach Geschmack variiert werden, es eignen sich u. a. Wurstscheiben, Sardellenringe oder Räucherfische.

VEGETARISCHER GABELBISEN Verwenden Sie für den Belag Spargelspitzen, Erbsen, Karottenscheiben, Kirschparadeiser etc.

SCHINKENROLLE



Wien, Anfang der 60er Jahre des vergangenen Jahrhunderts: Im Neuen Theater am Kärntner Tor in der Walfischgasse geben Helmut Qualtinger und Gerhard Bronner das „Hackl vorm Kreuz“ zum Besten, in der „Tenne“ in der Annagasse spielen die „Bambis“ ihren Welthit „Melancholie“. Und in Otto Kaserers „OK“ in der Kärntnerstraße – Wiens erstem

Selbstbedienungsrestaurant – kann man sich um 5 Schilling an herrlichen Schinkenrollen und Mayonnaise-Eiern delectieren.

Das nachstehende Rezept möge an jene Zeit erinnern, in der das „verschlafene Wien“ auf seine ganz eigene Weise lebens- und liebenswert erschien.

FÜR 8 ROLLEN

8 Blatt Schinken (Press-Schinken) à ca. 20 g

FÜR DEN FRANZÖSISCHEN SALAT

140 g Mayonnaise

ca. 2 EL Essiggurkenmarinade

150 g Erdäpfel, festkochend, gekocht, geschält

70 g Äpfel, säuerlich, geschält, entkernt

80 g Essiggurken

80 g Karotten, geschält, gekocht

60 g Erbsen, gekocht, kalt abgefrischt

Salz

Pfeffer, weiß

1. Mayonnaise mit Essiggurkenmarinade glatt verrühren.
2. Erdäpfel, Äpfel, Essiggurken und Karotten in ca. 6 mm kleine Würfel schneiden, Erbsen begeben, mit Mayonnaise vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Schinkenscheiben nebeneinander auflegen. Den Französischen Salat kompakt erhaben auf das untere Drittel verstreichen, Schinkenscheiben straff einrollen.

4. Die Enden jeweils glatt verstreichen, sodass gleichmäßige Rollen entstehen.

GEFÜLLTE EIER

FÜR 4 PORTIONEN

8 Eier, hart gekocht

160 g Weißbrot, entrindet

160 g Butter, handwarm

Salz

Pfeffer

Sardellenpaste nach Geschmack

Estragonsenf nach Geschmack

Garnitur nach Wunsch

1. Eier nach Wunsch der Länge oder Breite nach halbieren und die flachen Enden vorsichtig abschneiden, damit die Hälften eine glatte Fläche bekommen, auf der sie aufliegen können. Dotter herausheben.
2. Brot in kaltem Wasser einweichen, sehr gut ausdrücken. Dotter und Brot durch ein feines Sieb streichen.
3. Butter schaumig rühren, Dotter und Brot einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Sardellenpaste und Estragonsenf abschmecken.
4. Farce mit einem Dressiersack mit glatter oder Sterntülle erhaben in die ausgehöhlten Eihälften spritzen.
5. Nach Wunsch mit Sardellenringen, Radieschen, Forellenkaviar, Olivenscheiben oder Paprikastücken etc. garnieren.

BACKHENDLSALAT



FÜR 4 PORTIONEN

ca. 350 g Häutzel- und Vogerlsalat, gemischt
400 g Hühnerbrustfilet, ohne Haut und Knochen
80 g Kürbiskerne
100 g Semmelbrösel