

TOTAL



OBAUER!

Große Küche
aus Österreich

GRAFE
UND
UNZER

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Impressum

© eBook: 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München

© Printausgabe: 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München



Gräfe und Unzer ist eine eingetragene Marke der GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, www.gu.de

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Bild, Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Projektleitung: Dr. Maria Haumaier

Lektorat: Werner Meisinger

Covergestaltung: ki36 Editorial Design, Sabine Krohberger, Stephanie Reindl, München

eBook-Herstellung: Pia Schwarzmünn

 ISBN 978-3-8338-8776-5

1. Auflage 2022

Bildnachweis

Fotos: Armin Walcher

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-8776 07_2022_01

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter www.gu.de

 www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE



TOTAL OBAUER!



total Obauer!

Vor mehr als vierzig Jahren haben wir im Markt Werfen im Salzburger Land unser Restaurant eröffnet. Es war kulinarisch eine andere Zeit. In den einfacheren Gasthäusern wurden die Klassiker der österreichischen Küche vom Schnitzel bis zum Kaiserschmarren gekocht. Im Vergleich zu heute war da wenig Individualität im Spiel. Ambitionierte Restaurants orientierten sich an Frankreichs Top-Restaurants. Ende der 1970er-, Anfang der 1980er-Jahre

manifestierte sich diese französische Führerschaft im Bereich des guten Geschmacks in der „Nouvelle Cuisine“, die von Meistern wie den Brüdern Troisgros, Paul Bocuse und in Deutschland von Eckart Witzigmann populär gemacht wurde und einen sensationellen Umbruch darstellte – weg vom Ballast der Hochküche, hin zur Natur.

Seither sind viele „neue Küchen“, kulinarische Trends und Moden durch die Länder gezogen. Auch wir blieben davon nicht unberührt, haben aufgenommen, was für unsere Art des Kochens sinnvoll und nützlich ist und unter dem Eindruck der gastronomischen Entwicklungen unsere Küche bereichert.

Bei aller Freude am kreativen Spiel war uns aber stets ein ordentliches Maß an Bodenhaftung wichtig. Bodenhaftung in der wertschätzenden Zusammenarbeit mit den Lebensmittel-Produzenten in unserer Region, in der Besinnung auf die kulinarischen Traditionen und die Nutzung der landwirtschaftlichen Spezialitäten unseres Landes und nicht zuletzt durch die Einschätzung unserer eigenen Arbeit – bei allem Interesse der Medien an unserem Tun haben wir uns nie als „Künstler“ verstanden, sondern stets als Handwerker. Wenn bei unserer Arbeit fallweise auch „Kunsthandwerk“ entstanden ist, hat uns das besonders gefreut.

Zwei Generationen Obauer werken im Restaurant und dazu mehr als zwei Dutzend Mitarbeiter, von denen manche schon viele Jahre dabei sind.





Über die Jahre ist es uns gelungen, einen eigenen Stil herauszuarbeiten. Er ist von wenigen Grundsätzen getragen.

Einer dieser Grundsätze lautet, dass gute Küche nichts mit dem Preis der Zutaten zu tun hat. Mit dem Wort „Luxusprodukt“ haben wir nie etwas anfangen können, denn die Pilze unserer Wälder sind für uns genauso wertvoll wie schwarze oder weiße Trüffel.

Auch den Begriff „Edelteile“ für besonders zarte Fleischstücke halten wir für verfehlt. Wenn man schon mit Fleisch kocht – und man muss das gar nicht, wie die vielen vegetarischen Rezepte in diesem Buch zeigen –, dann sollte und kann man von einem Tier so ziemlich alles zu guten Gerichten verarbeiten.

Ein weiterer und für das Programm dieses Buches der wichtigste Grundsatz lautet: Lieber auf die eigene Art machen als nur nachmachen.

In diesem Buch werden rund 150 Gerichte gezeigt, die wir gern und immer wieder kochen. Es gibt damit einen tiefen Einblick in die Obauer-Küche. Wir wollen mit diesem Buch aber nicht zeigen, wie man es macht, sondern wie man etwas machen könnte.

Wer daraus Ideen schöpft, die Rezepte mit eigener Inspiration und eigenem Geschick weiterentwickelt, die Produkte seiner Region einbindet und die Komplexität auf die Möglichkeiten seiner Küche anpasst, wird zu deutlich anderen und letztlich eigenen Rezepten finden. Zu Originalen, die in aller Regel wertvoller sind als Kopien.

Wir wünschen Ihnen dabei viel Erfolg, Rudi und Karl Obauer





kulinarische OUVERTÜREN

Allerlei kalte und warme Köstlichkeiten zum Start des Menüs oder als kleine Mahlzeit mit großer Klasse. Alle Gerichte sind gut vorbereitbar, damit auch bei größeren Gesellschaften die Gastgeber stressfrei in das Fest starten können.

VORSPEISEN

Auberginencreme mit Sardellen

Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus 30 Minuten für das Wässern der Auberginen

600 g Auberginen
3 Schalotten • 3 Zehen Knoblauch
200 ml Olivenöl
70 g Sardellen • 2 EL Sauerrahm
2 EL Crème fraîche
1 Prise Kreuzkümmel (gemahlen)
1 Prise Cayennepfeffer
Salz • Pfeffer
20 Kirschtomaten
Kräuter wie Kresse oder Kerbel

Von den Auberginen die Stielansätze wegschneiden. Auberginen in kleine Stücke schneiden, in kräftig gesalzenes Wasser legen und ca. 30 Minuten wässern. Wasser abgießen.

Schalotten und Knoblauch schälen und blättrig schneiden. Auberginen, Schalotten und Knoblauch in Öl dünsten, restliche Zutaten (außer Tomaten und Kresse) nach 5 Minuten zugeben, alles ca. 15 Minuten köcheln. Masse mit dem Stabmixer pürieren und abkühlen lassen.

Tomaten halbieren. Creme in Suppenteller geben, mit den Tomaten und Kräutern dekorieren. Dazu Bauernbrot oder gebratenes Weißbrot servieren. Diese Creme hält gekühlt mindestens 3 Wochen.

Heringsterrine mit Anisrahm

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten plus ein paar Stunden für das Kühlen

3 säuerliche Äpfel

Pflanzenöl

8 Heringsfilets (in Salzlake)

200 g Sauerkraut

Für das Gelee

250 ml Hühnersuppe oder Fischfond

75 ml Wermut • 2 EL Apfelessig

15 g Geleepulver

Schnittlauch und/oder Liebstöckel

Für den Anisrahm

125 ml Sauerrahm

1 TL Kren- oder Wasabipaste

1 TL Senf

40 ml Anisdestillat (z. B. Pernod, Ouzo oder Raki)

Cayennepfeffer

Für das Gelee Suppe oder Fond mit Wermut und Essig wärmen, Geleepulver darin auflösen. Schnittlauch und/oder Liebstöckel fein schneiden (man benötigt davon 2 EL voll). Ein wenig vom Gelee in eine Form gießen, mit Kräutern bestreuen und kühlen, bis das Gelee fest geworden ist.

Kerngehäuse der Äpfel ausschneiden. Äpfel in fingerdicke Scheiben schneiden und beidseitig in wenig Öl braten, bis sie mürb sind. Äpfel auf Küchenpapier trocken tupfen und in Stücke brechen.

Flossen der Heringe wegschneiden. Sauerkraut, Heringe und Bratäpfel in die Form schichten, jeweils mit Gelee begießen und mit Gelee abschließen. Terrine kühlen, bis das Gelee fest geworden ist.

Für den Anisrahm alle Zutaten verrühren, eventuell auch einen Schuss Sauerkrautsaft einrühren. Terrine in Scheiben schneiden, mit dem Anisrahm anrichten, Rahm eventuell mit Anissamen bestreuen.



Endiviensalat mit Kürbis, Zwetschken und Lammnieren

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

1 Endiviensalat
6 Zwetschken
1 säuerlicher Apfel
1 Hokkaido-Kürbis
1 Zehe Knoblauch
1 EL Honig
Holundersirup
Salz • schwarzer Pfeffer

Aceto balsamico bianco
Haselnussöl
Orangensaft
Hartkäse
Kräuter und Blütenblätter für die Dekoration

Für die Nieren

8 Lammnieren
Olivenöl • Fruchtessig
Salz • Pfeffer

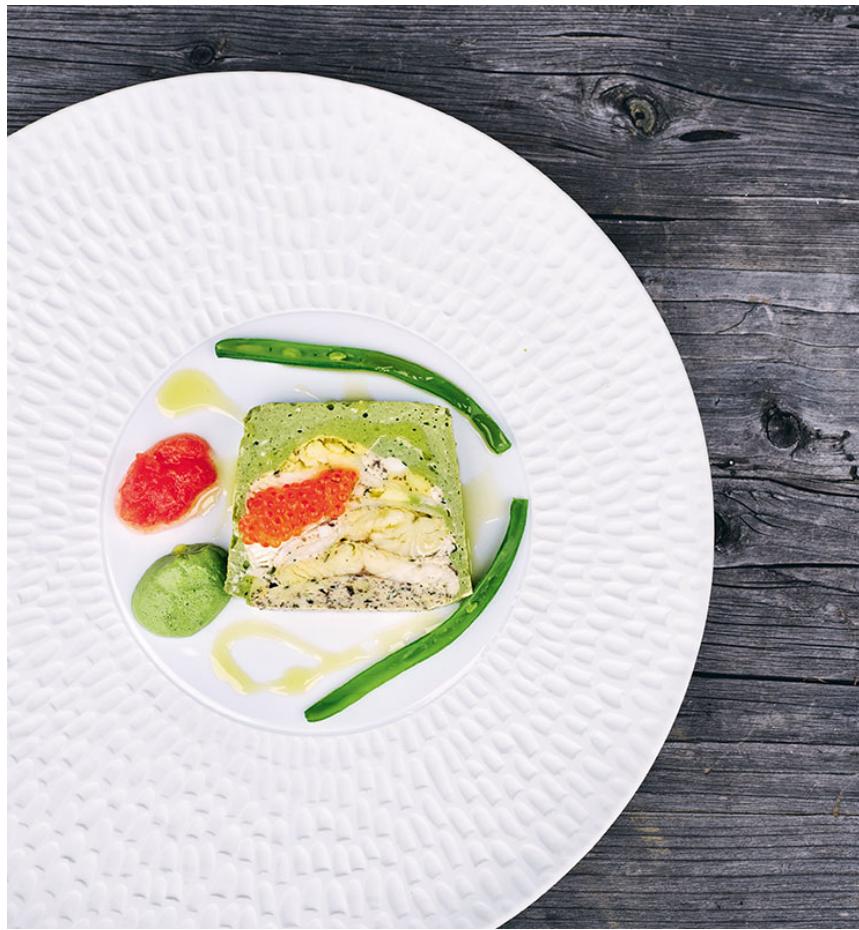
Vom Salat die äußeren Blätter ablösen und für eine andere Zubereitung reservieren. Das Innere des Salats gut waschen und in fingerbreite Streifen schneiden (der Strunk kann mitverwendet werden).

Zwetschken entkernen und in Spalten schneiden. Vom Apfel das Kerngehäuse ausstechen, Apfel in feine Stifte schneiden. Hokkaido-Kürbis ebenfalls in feine Stifte schneiden (man braucht davon 4 bis 6 EL voll).

Eine Salatschüssel mit einer zerdrückten Knoblauchzehe ausreiben. Honig in die Schüssel geben, wenn verfügbar auch einen Schuss Holundersirup in die Schüssel geben, weiters grob geriebenes Salz und grob geriebenen Pfeffer, ein paar Spritzer Essig, etwa doppelt so viel Haselnussöl und den Saft einer halben Orange. Alles mit einem Schneebesen zu einer Marinade rühren. Salat damit vermischen.

Nieren putzen (den Großteil des Fettes wegschneiden). Nieren der Länge nach halbieren und mit der Fettseite nach unten in eine heiße Pfanne mit ein wenig Olivenöl legen. Nieren kurz braten, Deckel auf die Pfanne legen und die Nieren ein paar Minuten in der heißen Pfanne ziehen lassen. Mit gutem Fruchtessig beträufeln, salzen, pfeffern und in Stücke schneiden. Nieren mit dem Salat vermischen.

Salat auf Teller geben, mit geriebenem Hartkäse bestreuen und eventuell mit Kräutern und Blütenblättern dekorieren.



Forellenterrine

***Zutaten für eine Terrinenform mit 30 cm Länge;
reicht für 16 Vorspeisenportionen
Zubereitungszeit: ca. 1,5 Stunden plus mindestens 2
Stunden für das Kühlen***

2 Eier
Dill
6 Champignons
Butter
700 g Forellenfilet (ohne Haut)

Für die Farce

300 g Forellenfilet (ohne Haut)

200 ml Schlagobers

1 Ei

50 g Crème fraîche

1 unbehandelte Zitrone

80 g passierter Spinat

Eier hart kochen, schälen und hacken. Dill fein hacken (man benötigt davon 1 EL voll). Champignons putzen, ganz fein schneiden und mit ein wenig Butter dünsten, bis die Masse trocken ist.

Für die Farce Forellenfilets in kleine Würfel schneiden und tiefkühlen (nicht ganz durchfrieren). Forellenstücke mit eiskaltem Obers, Ei, Crème fraîche und geriebener Zitronenschale in einem Cutter zu einer Farce verarbeiten. Die Konsistenz sollte der von Mascarpone entsprechen. Ein Drittel der Farce mit Spinat verrühren. Ein weiteres Drittel der Farce mit den Champignons, Eiern und Dill verrühren.

Terrinenform mit geschmolzener Butter ausstreichen. Boden und Wände der Form mit der grünen Farce bestreichen. Fischfilets nebeneinander auflegen und mit der naturbelassenen Farce bestreichen. Filets in die Terrine legen und festdrücken, sodass keine Hohlräume entstehen. Abschließend die Terrine mit der verbliebenen Farce zustreichen.

Deckel der Terrinenform mit Butter bestreichen und auf die Form setzen. Terrine im Dampfgarer bei 90° 50 Minuten garen. Wenn kein Dampfgarer zur Verfügung steht, Terrine in ein Wasserbad stellen und im Backofen bei 120° garen.

Deckel abheben, Terrine mit einem passenden Brett oder Ähnlichem beschweren und auskühlen lassen. Erst dann in den Kühlschrank stellen und mindestens sechs Stunden

kühlen. Terrine in Scheiben schneiden und auf Teller geben.
Als Beilagen passen gedämpfte Fisolen, Sauerampferjoghurt
und/oder Paradeismarmelade (siehe [≥](#)).



Gamscarpaccio mit Rehrücken, Schwarzbeersenf und Quitten

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

400 g Kaiserteil von der Gams
(ein Teil des Schlegels. Auch Gamsrücken oder -filet eignen
sich hier)
200 g Rehrücken
Salz • Pfeffer
Butterschmalz • Olivenöl
evtl. Kren

Für den Senf

250 ml Rotwein
50 ml Cassis (Johannisbeerlikör)
150 g Schwarzbeeren
2 EL Zucker • 100 g scharfer Senf

Für die Quitten

2 Quitten • 6 Zehen Knoblauch
75 ml Haselnussöl
getrocknete Kräuter wie Thymian, Majoran und Minze

Gamsfleisch sauber zuputzen (Häute und Sehnen entfernen) und tiefkühlen. Für den Senf Wein, Likör, Schwarzbeeren und Zucker köcheln, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft und die Masse zähflüssig ist. Diese Reduktion mit Senf verrühren.

Quitten in breite Spalten schneiden, schälen und die Kerngehäuse ausschneiden. Quittenspalten gemeinsam mit Knoblauch (mit der Schale), ein wenig Wasser, Öl und 1 EL Kräuter in einen Schmortopf geben, alles vermischen und die Quitten im Backofen bei 200° weich schmoren (dauert ca. 30 Minuten).

Rehrücken putzen, salzen, pfeffern und in Butterschmalz rundum sanft anbraten. Bei mäßiger Hitze ca. 5 Minuten braten, dabei immer wieder mit dem Butterschmalz überziehen („arosieren“). Pfanne zudecken und den Rehrücken noch ein paar Minuten ziehen lassen.

Gamsfleisch in möglichst dünne Scheiben schneiden (gelingt am besten mit einer Maschine) und auf Teller legen. Rehrücken in messerrückendicke Scheiben schneiden und ebenfalls auf die Teller geben. Mit Schwarzbeersenf und Quitten garnieren. Einen Faden Olivenöl über alles ziehen. Eventuell mit frisch gerissenem Kren bestreuen.

Hähnersulz mit Fenchel

Zutaten für 1 Terrine mit 30 cm Länge (ergibt ca. 15 Portionen)

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden plus 6 Stunden Kühlzeit

2 Knollen Fenchel • Salz

2 Hühnerbrüste

2 Hühnerkeulen

1 Suppenwürfel (Hühner- oder Gemüsesuppe)

125 ml Wermut

40 ml Sojasauce oder Liebstöckeleextrakt **≥**

30 g Geleepulver

Kräuter wie Kerbel, Petersilie, Sauerampfer, Ysop

2 dicke Blätter Beinschinken

Olivenöl

Aceto balsamico

Pfeffer

Fenchel halbieren, Kraut wegschneiden (das Fenchelkraut nicht weggeben, es wird für die Dekoration benötigt).

Fenchel in gesalzenem Wasser ganz weich kochen und mit eiskaltem Wasser abschrecken.

Hühnerfleisch entbeinen, Haut abziehen. Fleisch in kaltem Wasser mit Suppenwürfel zustellen und sanft köcheln (das Brustfleisch ca. 8 Minuten, das Keulenfleisch ca. 15 Minuten). Fleisch aus dem Fond heben und eiskalt abschrecken.

300 ml vom Hühnerfond durch ein Sieb gießen, gemeinsam mit 250 ml vom Fenchelfond, Wermut, Sojasauce und Geleepulver wärmen, bis das Geleepulver

aufgelöst ist. Fond abkühlen lassen. Ein wenig Fond zur Gelierprobe in den Kühlschrank stellen. Sollte die Flüssigkeit nicht innerhalb von 30 Minuten schnittfest werden, noch einmal alles wärmen und weiteres Geleepulver einrühren.

Kräuter schneiden oder hacken (man benötigt davon 5 EL voll). Beinschinken in feine Streifen schneiden. Hühnerfleisch und Fenchel in kleinfingerdicke Scheiben schneiden. Fenchel gut ausdrücken.

In eine gekühlte Terrinenform ca. 5 mm hoch Gelierflüssigkeit gießen und mit Kräutern bestreuen. Schichtweise Hühnerfleisch und Fenchel in die Form legen und mit Schinkenstreifen bestreuen. Zwischen die Schichten Geleemasse gießen, eventuell auch weitere Kräuter zwischen die Schichten streuen. Mit Gelee abschließen. Terrine mindestens 6 Stunden kühlen.

Terrine in Scheiben anrichten, mit Essig und Öl beträufeln, mit Pfeffer, Salz und Fenchelkraut bestreuen. Dazu passt Paradeismarmelade oder eingelegte Pilze wie auf den [≥](#) und [≥](#) beschrieben.





Hühnerkeulensalat mit Chinakohl

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

2 gebratene Hühnerkeulen (zum Beispiel vom Rezept auf [≥](#))
5 Blätter vom Chinakohl
50 g geröstete und gesalzene Erdnüsse
1 EL weißer Sesam

1 EL Sauerrahm
1 unbehandelte Limette (Schale)
Aceto balsamico bianco
Sesamöl • Tabasco • Salz
evtl. Kren und Blüten

Von den Hühnerkeulen die Haut entfernen, Fleisch von den Knochen zupfen. Chinakohl in breite Streifen schneiden. Nüsse grob hacken. Sesam rösten.

Hühnerfleisch, Chinakohl, Erdnüsse und Sesam mit Sauerrahm, dem Saft und der geriebenen Schale der Limette, je ein paar Spritzern Essig und Sesamöl vermischen. Mit Tabasco und Salz würzig abschmecken.

Nach Belieben auch mit geriebenem Kren und würzigen Blüten bestreuen. Als Ergänzung eignen sich sehr gut gebratene Pilze sowie Pfefferoni-Chutney wie auf [>](#) beschrieben.





Karpfen-Aspik mit Dill-Senf-Sauce

Zutaten für 20 Portionen

***Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten plus Zeit für das
Kühlen***

1,2 kg Lederkarpfenfilets (geschröpft)
100 g Heringe (sauer eingelegt)
Petersilie und/oder Liebstöckel

Curry • Paprikapulver (edelsüß)
Salz • Pfeffer

Für das Aspik

1 Zwiebel • 1 Zehe Knoblauch
250 ml Weißwein
150 ml Hühner- oder Fischfond
150 ml Marinade von den Heringen
100 ml Wermut
100 ml Blaukrautsaft oder Rote-Rüben-Saft (im Reformhaus)
20 g Kristallzucker • 10 g Salz
5 Spritzer Tabasco
20 g Geleepulver

Für die Sauce

Dill • 120 g Dijon-Senf
75 ml Crème fraîche
100 g Honig • Salz • Tabasco

Für die Dekoration

Kresse • Olivenöl

Karpfenfilets im Dampfgarer bei 90° 6 Minuten garen oder auf einem Siebeinsatz über Wasserdampf ca. 8 Minuten garen. Heringe in kleine Stücke schneiden. Kräuter hacken (man benötigt davon 1 EL voll). Karpfen in kleine Stücke zupfen, mit Herdingsstücken, Kräutern und Gewürzen vermischen.

Für das Aspik Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Alle Zutaten bis auf das Geleepulver aufkochen, Geleepulver einrühren. Aspik mit der Karpfenmischung verrühren, in Gläser oder Formen füllen und kühlen.

Für die Sauce Dill fein schneiden (man benötigt davon 2 EL voll). Dill mit Senf, Crème fraîche und Honig verrühren, mit Salz und Tabasco abschmecken.