

ANTONIA
KÖGL

RECEPTEN UIT

WENEN

FOTOGRAFIE
ARNOLD PÖSCHL

HET
TRADITIONELE
WENEN

8

Snacks	Zur Herknerin
10	16
Voorgerechten	Lugeck
26	36
Hoofdgerechten	Weinhaus Art
48	68
Freyenstein	Desserts
102	114
Rote Bar & Anna Sacher	
134	



SNACK



VOORGERECHT



TUSSENGERECHT



HOOPDGERECHT



DESSERT

HET
MODERNE
WENEN

144

Labstelle	Lingenhel
146	158
Salon Plafond	Die Liebe
168	180
Neni am Naschmarkt	Reisinger's
190	202
Pichlmaiers Zum Herkner	Restaurant & Kochsalon Wrenkh
212	222
Pramerl & The Wolf	Blue Mustard
234	244
Le Ciel	
254	



SNACK



VOORGERECHT



TUSSENGERECHT



HOOPDGERECHT



DESSERT



COCKTAIL

SPINAT KNÖDL

◆ IN BRAUNER BUTTER ◆

SPINAZIEKNÖDEL MET
BEURRE NOISSETTE

BEREIDINGSTIJD 30 MINUTEN

Was de spinazie, schud droog en blancheer kort in kokend water tot de spinazie is geslonken. Laat de spinazie uitlekken, druk het vocht uit de blaadjes en snijd ze fijn. Meng de melk met de room en de eieren. Doe de blokjes witbrood in een kom en schenk het eiermengsel eroverheen. Roer goed en laat een paar minuten staan.

Voeg de spinazie en de bloem toe en kneed goed tot je een homogeen deeg hebt. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Maak je handen nat en rol van het deeg knoedels (ca. Ø 5 cm). Breng in een pan water met wat zout aan de kook. Voeg de knoedels toe, leg het deksel op de pan en laat ongeveer 10 minuten op laag vuur koken. Als de knoedels drijven, zijn ze gaar.

Verhit de boter op middelhoog vuur in een pan tot deze bruin is en bak hierin de knoedels. Serveer meteen met een beetje van de beurre noisette uit de pan en bestrooi met nootmuskaat.

VOOR 4 PERSONEN

200 g bladspinazie	1-2 el tarwebloem
125 ml melk	zout en peper
125 ml room	nootmuskaat
2 eieren	150 g boter
500 g witbrood, in blokjes	



WIENER ERDÄPFELSUPPN MIT STEINPILZEN

WEENSE AARDAPPELSOEP MET EEKHOORNTJESBROOD

BEREIDINGSTIJD 55 MINUTEN

Maak de aardappels, de knolselderij, de wortels en de gele wortels schoon en snijd de groenten in blokjes van 1 × 1 cm. Pel de ui en snijd in dunne ringen. Was de peterselie, schud droog en hak fijn. Pel de knoflook en hak fijn.

Verhit 1 eetlepel van de geklaarde boter in een pan op middelhoog vuur en fruit de ui hierin aan. Voeg de helft van de aardappelblokjes en alle knoflook toe.

Blus af met de appelazijn en schenk de helft van de groentebouillon in de pan. Breng op smaak met zout en peper en laat koken tot de aardappels gaar zijn. Pureer de soep met een staafmixer.

Voeg de rest van de blokjes aardappel, knolselderij, wortel en gele wortel toe, samen met de laurierblaadjes, de marjolein, de komijn en de nootmuskaat. Breng opnieuw aan de kook en laat zachtjes koken tot de groenten gaar zijn. Voeg dan de rest van de groentebouillon toe en verhit tot de soep heet is.

Borstel intussen het eekhoorntjesbrood schoon en snijd in plakjes. Bak kort in een pan met antiaanbaklaag in de rest van de geklaarde boter en breng op smaak met zout en peper. Haal de laurierblaadjes en de marjolein uit de soep en serveer gegarneerd met het eekhoorntjesbrood en takjes marjolein.

VOOR 4 PERSONEN

800 g vastkokende aardappels
¼ knolselderij
2 wortels
2 gele wortels
1 ui
1 bosje peterselie
2 teentjes knoflook

3 el geklaarde boter
1 scheutje appelazijn
500 ml groentebouillon
zout en peper
2 laurierblaadjes
1 takje marjolein
1 tl komijn

1 snufje nootmuskaat
200 g eekhoorntjesbrood

Voor de garnering
takjes marjolein





MARILLEN KUCHEN

ABRIKOZENTAART

BEREIDINGSTIJD 50 MINUTEN

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Vet een ronde taartvorm in met boter. Was de abrikozen, halveer ze en verwijder de pit. Was de citroen onder heet water en rasp de schil fijn. Splits de eieren en klop de eidooiers met de boter romig. Spatel de poedersuiker en de vanillesuiker erdoor. Zeef de tarwebloem en het bakpoeder erbij en meng goed. Klop de eiwitten met een snufje zout stijf. Spatel met de rum en fijngeraspte citroenschil door het eidooiermengsel.

Schenk het beslag in de vorm en verdeel de abrikozen met het snijvlak naar boven over de taart. Bak de taart 30 minuten in het midden van de oven. Serveer bestrooid met poedersuiker.

VOOR 1 TAART

1,5 kg rijpe abrikozen	350 g tarwebloem
1 onbespoten citroen	1 tl bakpoeder
7 eieren	zout
350 g boter, op kamertemperatuur, plus extra om in te vetten	1 scheutje rum
350 g poedersuiker	Voor de garnering poedersuiker
1 zakje vanillesuiker	



MARINIERTER KALBSKOPF

MIT FLUSSKREBSSEN & FISOLEN

GEMARINEERDE ZULT MET RIVIERKREEFTJES & BONEN

BEREIDINGSTIJD 3 UUR EN 20 MINUTEN KOELTIJD 12 UUR

Pel voor de zult de knoflook. Leg de schoongemaakte kalfskop in een pan, voeg de knoflook, soepgroenten, de peperkorrels en het laurierblaadje toe en voeg zoveel water toe tot de kalfskop onderstaat. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat 3 uur koken, tot het vlees gaar en heel mals is. Maak het vlees van de wangen los en snijd fijn. Doe ze samen met de geleichtige stukken in een met plasticfolie beklede rechthoekige bakvorm, druk goed aan en zet een nacht koel weg.

Hak voor de rivierkreeftjes de dille fijn. Breng water met het karwijzaad en de dille aan de kook, voeg de rivierkreeftjes toe en laat ze 2 minuten koken. Koel de rivierkreeftjes af in koud water. Pel ze en verwijder het darmkanaal. Bewaar de rivierkreeftjes in de koelkast.

Haal voor de bonen de boter- en sperziebonen af en snijd ze in kleine stukjes. Blancheer in gezouten water tot ze beetgaar zijn. Meng de walnotenolie, de frambozenazijn en een snufje zout en marineer er de bonen in.

Meng voor de mosterdmayonaise de eidooiers, de mosterd, de worcestersaus en de komkommerazijn. Mix met een staafmixer en schenk er de plantaardige olie langzaam bij. Breng op smaak met zout en peper en meng de paarse mosterd erdoor.

Snijd voor het serveren de zult in dunne plakken en beleg met de rivierkreeftjes en de bonen. Garneer met een beetje mosterdmayonaise, gemengde sla en eetbare bloemen.

VOOR 4 PERSONEN

Voor de zult
1 teentje knoflook
½ schoongemaakte kalfskop
100 g soepgroenten
1 tl peperkorrels
1 laurierblaadje

Voor de rivierkreeftjes
1 takje dille
1 tl karwijzaad
16 rivierkreeftjes

Voor de bonen
8 boterbonen
8 sperziebonen
3 el walnotenolie
1 el frambozenazijn
zout

Voor de mosterdmayonaise
2 eidooiers
1 mespunt mosterd
1 scheutje worcestersaus
1 scheutje komkommerazijn
250 ml plantaardige olie
zout en peper

2 el paarse mosterd (mosterd met druivenmost, zoals moutarde de Brive, online)

Voor de garnering
gemengde sla
eetbare bloemen

