



oben: Hymne an Kaiser Franz Joseph I. / unten: Frühstück des Kaiserpaares



## Weihnachtspunsch nach K. Schratt

500 g Würfelzucker  
¼ l Wasser  
4–5 große Orangen (unbehandelt)  
Saft von 2 Zitronen  
½ l russischer Tee (starker Schwarztee)  
1 Vanilleschote  
1 Zimtrinde  
2 Nelken  
⅛ l guter Rum

## Zubereitung

Der Würfelzucker wird an den Schalen der Orangen abgerieben, dann unter Zugabe der Zeste einer Orange, Nelke, und Zimtrinde in Wasser bis zum Spinnen gekocht. In den Zuckersirup mischt man den Saft von Orangen, Zitronen, russischen Tee und Rum. Der Punsch wird nach Fertigstellung durch ein Haarsieb gefiltert und heiß in hitzebeständigen Gläsern aufgetragen.

## Grinzinger Riesling-Weinschaum

¼ l Weischriesling  
3 Eidotter  
1 ganzes Ei  
100 g Kristallzucker  
1 Msp gemahlener Zimt  
Schale einer unbehandelten, geriebenen Zitrone

## Zubereitung

Die Eier, Zucker, Zimt, Zitronenschale und den Wein im Schneekessel über Dunst langsam, nicht zu heiß, mit der Schneerute aufschlagen und in geeigneten Gläsern servieren. Der Weinschaum oder Weinchaudeau verträgt kein langes Stehenlassen! Man kann Biskotten dazu reichen.

## Trüffel-Pastete für Fasttage (K. Prato)

Enthäutete Lachsfilets mit Sardellen spicken und mit Kräutern in Butter dünsten. Aus der gleichen Menge Hechtfleisch mit Semmelbechamel, Krebs- und Sardellenbutter, Kräutern und Dottern eine Fasch bereiten. Eine Reifenform mit Butterteig auslegen, Faschschicht darauf, dann Lachs und gehobelte Trüffel und wieder eine Schicht Fasch. Butterstückchen darauf, mit Teigdeckel mit Öffnung abdecken. Bei mäßiger Hitze ca. 2 Stunden backen.

## Zubereitung

der Semmelbechamel

Entrindete Semmeln in kaltem Obers einweichen und zerdrücken; dann in heiße Butter einrühren und so lange kochen, bis ein feiner, glatter Teig entsteht, der sich vom Boden der Casserolle löst.

## Kaffee-Torte nach Katharina Prato

21 dag Zucker  
6 ganze Eier  
6 Dotter  
21 dag Mehl  
10 dag lauwarme Butter  
starker schwarzer Kaffee  
  
Obersschaum  
1 Blatt von spanischem Wind  
(spanischem Wind = Meringe oder Baisermasse)

## Zubereitung

Man schlägt in einem Becken über Wasserdampf den Zucker, die ganzen Eier und die Dotter schaumig auf, nimmt die Masse von der Wärme; bis sie kühl ist, rührt man das Mehl, die Butter und den Kaffee ein und bäckt es in 2 Reifen. Ausgekühlt werden die Blätter durchgeschnitten, mit dem gezuckerten Obersschaum gefüllt, aufeinandergesetzt und mit einem Blatt von spanischem Wind bedeckt.

## Rezepte von Helmut Österreicher

Helmut Österreicher begann als Jungkoch im „Marchfelderhof“, wechselte ins „Sacher“, von dort ins „Steirereck“; 1988 wurde er von Gault Millau zum Koch des Jahres gewählt, 1992 vergab Gault Millau dem „Steirereck“ mit Österreicher 4 Hauben. 1996 „Prix Culinaire des Régions Européens“, 2001 „Koch des Jahrzehnts“ von Gault Millau und viele Auszeichnungen mehr. 2006 Eröffnung des „Österreicher im MAK“ (Restaurant im Museum für Angewandte Kunst)

### Dukatenbuchteln auf Schlehdornsauce

4-6 Pers.

#### Zutaten

500 g Mehl

25 g Germ

20 cl Milch

70 g Zucker

60 g Butter

1 TL Vanillezucker

2 Stk. Eier

Salz und die abgeriebene Schale einer Zitrone

Sauce:

300 g Schlehdornbeeren, nach dem ersten Frost geerntet

1/4 l Weißwein

1/8 l Birnensaft

70 g Zucker

Saft von einer Zitrone und eine Zimtrinde

weilers:

5 EL geschlagenes Obers

5 EL geriebenen Krokant

### Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben. Germ in lauwarmer Milch auflösen und über das Mehl gießen. Zudecken und an einem warmen Ort 1/4 Stunde gehen lassen. Die Butter zerlassen und mit Zucker, Salz, Vanillezucker, Zitronenschale und den Eiern verrühren. Zum Vorteig geben und zu einem glatten Teig schlagen, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Wenn nötig, etwas Milch zugeben. Zudeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Nun den Teig ca. 1,5 cm stark auf einem bemehlten Brett ausrollen und mit einem runden Ausstecher (etwa 1,5-2 cm Durchmesser) kleine Dukaten ausstechen. Eine feuerfeste Pfanne gut ausbuttern und darin die Buchteln aneinander setzen. Zwischen den Buchteln sollte immer ein dünner Fettfilm sein, dadurch lassen sie sich nach dem Backen leichter auseinander brechen.

## Dukatenbuchteln auf Schlehdornsauce

Das Foto wurde von Helmut Österreicher zur Verfügung gestellt.

