

Heinz Erntedankfest Reitbauer

Foto: Die Presse

Heinz Reitbauer
38 Jahre,
verheiratet,
zwei Kinder – Lorenz (4,5 Jahre), Charlotte (2,5 Jahre)

Ausgezeichnet mit:
3 Hauben im Gault Millau
2 Sterne im Guide Michelin
Trophée Gourmet Gewinner Kategorie „Klassische österreichische Küche“
5 Sterne im A la Carte Guide (99 Punkte)
4 Gabeln im Falstaff Gourmet Guide

- _ Genuss heißt für mich, sich Zeit zu nehmen für die wichtigen Dinge.
- _ Am liebsten esse ich Produkte der Saison.
- _ Gar nicht schmeckt mir lieblos gekochtes Essen.
- _ Immer im Kühlschrank habe ich Käse und Kernöl.
- _ Besonders wichtig im Leben ist für mich Bodenhaftung.
- _ Dieser Herausforderung werde ich mich noch stellen: Schon das „Morgen“ ist Herausforderung.
- _ Diese drei Dinge würde ich auf die einsame Insel mitnehmen: mehr als drei gute Bücher.
- _ In 50 Jahren bin ich hoffentlich weise.
- _ Mein Lebensmotto: Der Wert eines Menschen wird daran gemessen, wie wertvoll er für andere ist.

Restaurant Steirereck
Am Heumarkt 2a/ im Stadtpark
1030 Wien
www.steirereck.at



VORSPEISE

Spitzpaprika mit Kräutersalat

Für 4 Personen

- 4 rote Spitzpaprika
- 1 EL Pflanzenöl
- 2 EL Olivenöl
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g rote Paprikaschoten
- 100 g gelbe Paprikaschoten
- 200 g Tomaten
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 10 cl Olivenöl
- 2 EL Balsam-Essig oder reifer Balsamico
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Harissa (marokkanische geröstete Chilipaste)
- 8 Basilikumblätter
- 1/2 Bd. Kerbel
- 1/4 Bd. Estragon
- Senfkresse
- junge Petersilblätter
- Friséesalat
- Weißweinessig
- Rapsöl
- Salz

GEFÜLLTER SPITZPAPRIKA MIT KRÄUTERSALAT

- 1 Die Spitzpaprika mit Öl bestreichen und im Rohr bei 180 °C ca. 6 Minuten braten, anschließend schälen und entkernen.
- 2 Das Olivenöl erhitzen, den Thymianzweig, den Rosmarinzweig und die etwas angedrückte Knoblauchzehe zugeben.
- 3 Die roten und gelben Paprika schälen, entkernen und vierteln. Die Tomaten ebenfalls schälen, entkernen und vierteln. Paprika und Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 3 Minuten gut anbraten. Aus der Pfanne geben und überkühlen lassen.
- 4 Die Viertel in kleine Würfel schneiden. Das Olivenöl mit dem Balsam-Essig, Zitronensaft, fein geschnittenem Knoblauch und der Harissa verrühren. Die Basilikumblätter fein schneiden, zu den Paprika- und Tomatenwürfeln geben und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Zumindest 1 Stunde durchziehen lassen.
- 2 Das Paprika-Tomatengemüse in die geschälten Spitzpaprika füllen, im Rohr kurz erwärmen und lauwarm servieren.
- 6 Die Kräuter und den Salat waschen und fein zupfen. Mit Weißweinessig marinieren, leicht salzen und mit dem Rapsöl beträufeln. Den Spitzpaprika mit dem Kräutersalat servieren.

Freiland Hendl in der Bratfolie

Für 4 Personen

- 1 bratfertiges Freilandhuhn
(am besten Schwarzfeder-
oder Sulmtaler Huhn, ca. 1,5 kg)
- 4 EL Schwarzkümmel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Eidotter
- 1 Bd. Stangensellerie
- 15 gelbe Kirschtomaten
- 15 rote Kirschtomaten
- 2 kleine Schalotten
- 5 Jungzwiebeln
- 1 kleine Knolle Galgant
- 3 Lorbeerblätter
- 400 ml Geflügelfond
- 4 mehlig mittelgroße Erdäpfel
- frisch gezupfte Kräuter
- Salz
- Bratfolie

FREILAND-HENDL IN DER BRATFOLIE

- 1 Sellerie schälen und in Stücke schneiden. Tomaten halbieren. Schalotten schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Jungzwiebeln putzen und längs halbieren. Galgant in grobe Scheiben schneiden.
- 2 Hendl kräftig salzen. In den Bauchraum 1 EL Schwarzkümmel, angedrückte Knoblauchzehen, Rosmarin und Thymian geben. Haut über dem Brustbein entfernen, das freiliegende Fleisch mit Dotter bepinseln und mit dem restlichen Kümmel bestreuen.
- 3 Rohr auf 190 °C vorheizen. Das Gemüse in die Mitte der Bratfolie legen, Lorbeer und Galgant zugeben. Hendl darauf legen. Geflügelfond vorsichtig zugeießen, Folie fest verschließen und an jedem Ende einstechen. Hendl 40 Minuten im Rohr braten.
- 4 Inzwischen Erdäpfel schälen, in Stücke schneiden und in Dampf bissfest garen. Folie aufschneiden (Vorsicht, heißer Dampf!).
- 5 Hendl tranchieren und Haut abziehen. Gemüse abseihen, Galgant und Lorbeer entfernen. Brust mit Gemüse und der Hälfte vom Natursaft servieren.
- 6 Haxl'n im Rohr kurz nachgaren. Restlichen Saft passieren und etwas einkochen lassen. Haxl'n auf den Erdäpfeln mit dem Saft anrichten. Mit frischen Kräutern garnieren.





Für 4 Personen

- 12 mittelgroße Schafnasen (alte steirische Apfelsorte) als Alternative kann man auch andere säurebetonte Äpfel verwenden)
- 2 EL Butter
- 3 EL Feinkristallzucker
- 200 g Blätterteig
- 1 Ei zum Bestreichen
- Zimt
- 2 EL Blütensirup oder Blütenhonig
- 1 Zitronenthymianzweig
- Vanilleeis

Blütensirup

- 300 g Löwenzahn-Blütenköpfe
- 1 l Wasser
- 2 Zitronen
- 2 Orangen
- 1000 g Kristallzucker

**WARME APFELSPEISE
MIT LÖWENZAHNSIRUP
UND ZITRONENTHYMIAN**

- 1 Löwenzahnblütensirup: Die gewaschenen Blütenköpfe grob hacken. Löwenzahn, Wasser, Saft von Zitronen und Orangen in einen Topf geben und zum Sieden bringen. 10 Minuten ziehen lassen. Den Auszug durch ein Leinentuch gießen und den Zucker zugeben. Dickflüssig einkochen lassen (ca. 1 Stunde) und abfüllen.
- 2 Für die Apfelspeise die Äpfel schälen, entkernen und in 1 1/2 cm große Spalten schneiden.
- 3 Den Blätterteig 3 mm dick ausrollen und mehrmals einstechen. In der Größe der feuerfesten Form ausstechen und mit dem verquirlten Ei bestreichen.
- 4 In einer feuerfesten Form die Butter zergehen lassen, die Äpfel begeben, mit Zimt und Zucker bestreuen und kurz anbraten. Den Blätterteig darüber legen und im Rohr bei 220 °C 15–20 Minuten goldbraun backen.
- 5 Die gebackene Apfelspeise mit dem Blütensirup überziehen und mit den Zitronenthymianblättern bestreuen. Mit Vanilleeis servieren.

Apfelspeise mit
Löwenzahnsirup und
Zitronenthymian

NOTIZEN:



Erntedankfest, kirchl. Fest; ev. Kirche: Sonntag nach Michaelis (29. 9.); kath. Kirche: landschaftlich verschieden; heute wird das E. allg. am ersten Sonntag im Okt. gefeiert.