

Heute feiert Eckart Witzigmann seinen 70. Geburtstag. Ehemalige

Acht köstliche Glückwünsche

Wie niemand sonst hat Eckart Witzigmann Küche und Esskultur der Deutschen beeinflusst. Der gebürtige Österreicher brachte die Nouvelle Cuisine ins Land von Sauerkraut und Eisbein, er lehrte Köche und Esser gleichermaßen, dass nur die höchste Qualität eines Lebensmittels und die größtmögliche Sorgfalt bei der Zubereitung den perfekten Genuss ermöglichen. Heute feiert „der Chef“, wie ihn seine zahlreichen Schüler noch immer respektvoll nennen, seinen 70. Geburtstag. Die tz fragte acht Spitzenköche, die unter Witzigmann am Herd standen, was sie denn kochen würden, wenn er zu ihnen zum Essen käme. Kulinarische Glückwünsche der besonderen und doch bodenständigen Art.

Hans Jörg Bachmeier (Blauer Bock)

„Fleischpflanzerl können alles sein – von plump bis fein. Ich mache sie, wie sie der Chef am liebsten isst. So wurden sie zu einem Klassiker, der bei mir auch auf der Mittagskarte steht.“



Fleischpflanzerl

Für 5 Personen
150 g Kalbfleisch ohne Sehnen
250 g Schweinefleisch ohne Sehnen
50 g Schinkenspeck
50 g gekochter Schinken, in kleine Würfel geschnitten
100 g Weißbrot vom Vortag (oder Semmel)
1/8 l lauwarme Milch
100 g Zwiebeln, in kurze, sehr dünne Streifen geschnitten
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
1 guter EL Olivenöl
1 Bund Petersilie, gehackt
2 Eier
1 Messerspitze scharfer Senf
Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss
1 gute Prise Majoran
Öl und Butter zum Braten



Für die Fleischpflanzerl das Kalb- und Schweinefleisch samt Speck durch den Fleischwolf drehen. Brot in dünne Scheibenschnitten, mit der Milch begießen und quellen lassen. Zwiebeln und Knoblauch im Olivenöl andünsten. Die Petersilie ganz kurz mitdünsten und alles etwas abkühlen lassen. Das durchgedrehte Fleisch mit dem weichen Brot, dem Schinken, den gedünsteten Zwiebeln und den Eiern vermengen und pikant würzen. Zu nicht zu kleinen Küchlein formen und diese (am besten in einer Eisenpfanne) in einer Mischung aus Öl und Butter bei mittlerer Hitze schön braun und knusprig braten. Mit Kartoffelsalat servieren.

Bobby Bräuer (Petit Tirolia, Kitzbühel)

„Feinheiten entscheiden: Der Kabeljau sollte in nachhaltiger Fischerei geangelt sein und die richtigen Semmelbrösel sowie das leicht schaumige Eiweiß machen den kleinen Unterschied.“



Gebackener Kabeljau

Für 4 Personen
500 g Kabeljau, ohne Haut, entgrätet
50 g Mie de pain (gemahlene Weißbrot ohne Rinde)
2 Eiweiß
Salz, Zitronensaft
Etwas Mehl
Butterschmalz zum Braten
4 große, vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 dl Geflügelbrühe
2 Schalotten, in feine Würfel geschnitten
1 TL Dijonsenf
Champagneressig
Traubenkernöl
Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle
60 g Mayonnaise
2 Essiggurken, in feine Würfel geschnitten
1/2 Sardelle fein gehackt
1/2 EL Kapern gehackt
40 g Sauerrahm
1 kleiner Bund Dill, fein gehackt
1 Spritzer Tabasco
Zitronensaft



Den Kabeljau mit Salz und Zitrone würzen. Das Eiweiß leicht schaumig schlagen. Die Filets einseitig mehlieren, in das Eiweiß tauchen und diese Seite mit dem Mie de pain panieren. Beiseite stellen. Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Schalotten mit Geflügelbrühe, Champagneressig aufkochen und über die Kartoffeln geben. Mit Senf, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Beiseite stellen. Für die Remoulade alle Zutaten zur Mayonnaise geben, mit Salz, Zitronensaft und Tabasco abschmecken. Den Kabeljau in Butterschmalz goldgelb braten. Einen Löffel Kartoffelsalat auf einen Teller geben. Den Kabeljau darauf platzieren. Daneben jeweils einen Löffel Remoulade geben und mit einem Dillzweig garnieren.

Andreas Mayer (Schloss Prielau)

„Koch einfach, koch gut, hat Eckart Witzigmann immer gesagt“, erinnert sich der gebürtige Oberaudorfer Andreas Mayer. Im Schloss Prielau (Zell am See) hat er sich in die Elite der an Spitzenköchen nicht armen Alpenrepublik gekocht



Frittatensuppe mit Kalbstafelspitz

Für 4 Personen
Rindssuppe:
3,5 l Wasser
1,5 kg fleischige Rinderknochen (Markknochen)
200 g Kalbstafelspitz mit Fett im Ganzen
100 g Zwiebeln mit Schale
je 80 g Karotten und gelbe Rüben, Sellerie und Lauch
je 50 g Petersilienwurzel und Stangensellerie
Petersilienstengel oder Grün
15 Pfefferkörner
Salz, Muskat, Pfeffer
je eine Karotte und gelbe Rübe geschält
Frittaten:
2 Eier
60g Mehl glatt
100 ml Milch
3 EL Öl zum Braten
1 EL Petersilie, gehackt
1 Prise Salz



für weitere zwei Stunden langsam kochen lassen. Jetzt auch den Tafelspitz in die siedende Suppe geben. Nach etwa einer Stunde mit einer Fleischgabel anstechen. Das Fleischstück ist fertig, wenn es selbst von der Fleischgabel rutscht. Die ganze Karotte und die gelbe Rübe erst etwa eine halbe Stunde, bevor die Suppe fertig ist, begeben, sodass sie nicht verkochen und noch als Suppeneinlage verwendet werden können. Das Fleisch herausnehmen und in kaltem Wasser abkühlen lassen. Das kalte Wasser verhindert, dass es austrocknet. Später den Tafelspitz, die Karotte und die gelbe Rübe für die Suppeneinlage in feine Streifen schneiden. Nach der Kochzeit von etwa drei Stunden die Suppe durch ein feines Tuch passieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Für die Frittaten Milch und Eier verquirlen. Mehl, Petersilie und Salz darunter ziehen sodass ein glatter Teig entsteht. Das Öl in einer passenden Pfanne erhitzen und den Teig dünn und ganzflächig einlaufen lassen, Pfannkuchen beidseitig goldgelb backen. So lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die erkalteten Pfannkuchen in dünne Streifen schneiden und mit fein geschnittenem Schnittlauch, Gemüse- und Tafelspitzstreifen als Einlage in der Rindssuppe servieren.

Für die Suppe die Rinderknochen (Markknochen) in einem großen Topf sehr gut mit warmem Wasser abspülen und mit kaltem Wasser auffüllen. Zum Kochen bringen und mit einer Schaumkelle den aufsteigenden Schaum abschöpfen. Die Zwiebeln säubern und mit der Schale halbieren. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett auf der Ansnittfläche ganz dunkel braten. Danach der Suppe ungeschält beifügen. Das Wurzelgemüse schälen und das Suppengrün gut waschen. Nach etwa einer Stunde das Suppengrün, das Suppengrün und die Gewürze zur Suppe geben und

Hirschkalbsleber mit Balsamicosauce

Für 4 Personen
500 g Hirschknöchel (gewaschen, grob gehackt)
1 EL Öl
100 g Zwiebeln
4 Schalotten
50 g Staudensellerie
2 Karotten
3 Pfefferkörner
2 Wacholderkörner
2 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt
Salz
1 TL Tomatenmark
150 ml Rotwein
80 ml Madeira



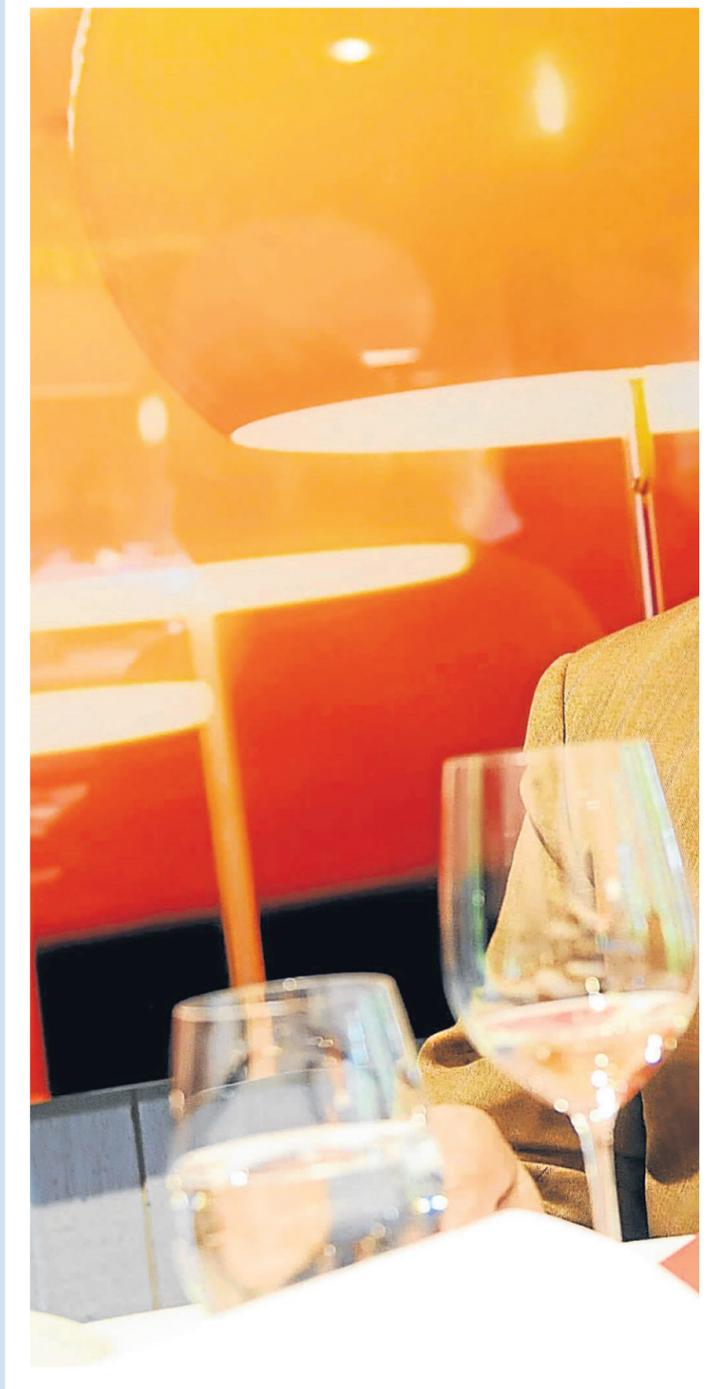
2 l Wasser
1 Spritzer alter Balsamicoessig
etwas Butter
400 g Hirschleber, am besten vom Hirschkalb, ersatzweise Kalbsleber, etwas Mehl, neutrales Öl
Salz, Pfeffer

Die Knochen in einem Bräter mit Öl bei 200 Grad anrösten. Unter ständigem Rühren rösten, bis sie rundherum gebräunt sind. Die Hitze auf 160 Grad reduzieren, das Gemüse zerklei-

net hinzugeben. Gewürze und eine Flocke Butter dazugeben und alles sanft braten lassen. Das Tomatenmark zugeben, mit Rotwein sowie Madeira ablöschen und die Flüssigkeit fast ganz einkochen lassen. Alles in

einen Topf umfüllen, mit Wasser auffüllen und zwei Stunden köcheln lassen, ab und zu Schaum abschöpfen. Dann den Fond passieren, mit ein wenig Butter binden und mit Balsamico abschmecken.

Die Hirschleber enthäuten. In vier Scheiben à 125 Gramm schneiden und in Mehl wenden. Von beiden Seiten je eine Minute bei mittlerer Hitze im Öl braten. Wichtig: Erst nach dem Braten salzen und pfeffern, damit die Leber nicht zäh wird. Die Balsamicosauce auf den Teller geben. Die gebratene Leber daraufsetzen und mit Sauce einpinseln. Als Beilage passen ein luftiges Kartoffelpüree und – je nach Jahreszeit – gebratene Pfirsich-, Apfel- oder Quittenspalten.



Panierter Parasol

Für 2 Personen:
1 bis 2 Parasolpilze (je nach Größe, mit möglichst geöffnetem Schirm)
3 EL Mehl
1-2 Eier
ca. 100 g Paniermehl (möglichst selbst aus altbackenen Semmeln gerieben)
Öl oder Butterschmalz zum Braten
Salz, Pfeffer aus der Mühle



Karl Ederer (Restaurant Ederer)

„Ich weiß, wie sehr Eckart Witzigmann bodenständige Gerichte schätzt, wenn sie gut und ehrlich zubereitet sind. Schwammerl mag es besonders, also würd ich ihm diesen Schatz aus dem Wald servieren – am besten selbst gesucht natürlich.“



auf. In reichlich Öl bzw. Butterschmalz bei mittlerer Hitze leicht schwimmend ausbacken und dabei nicht zu oft wenden – ideal wäre genau einmal. Wenn die Schirme goldgelb gebacken sind, aus der Pfanne nehmen und kurz auf Küchentuch abtropfen lassen, bevor sie gesalzen, nach Belieben gepfeffert und angerichtet werden. Das späte Salzen ist wichtig, denn Salz behindert die Eiweißgerinnung und frühes Salzen ist daher schlecht für die Panade.

Dazu gibt's einen Häuptelsalat (grüner Kopfsalat) mit einem Dressing aus Weißweinessig und Sonnenblumenöl mit einer Prise Zucker – das gehört zur alpinen Küchentraktion.