

Emanuel Weyringer

Endlich zu Hause

Rezepte zum Heimkommen und Nachkochen

Impressum

Für Inhalte fremder Webseiten, auf die in diesem Buch hingewiesen wird, haftet der Verlag nicht. Wir behalten uns eine Nutzung dieses Werkes für Zwecke des Text- und Data-Minings nach § 44b UrhG ausdrücklich vor. Jegliche unbefugte Nutzung ist hiermit ausgeschlossen.

© 2025 Verlag Anton Pustet
5020 Salzburg, Bergstraße 12
buch@pustet.at
Sämtliche Rechte vorbehalten.

Rezepte: Emanuel Weyringer
Texte, Redaktion und Lektorat: Martina Paischer
Fotos: Peter Angerer
Karikaturen: Thomas Wizany
Grafik und Produktion: Nadine Kaschnig-Löbel
Druck: Florjančič tisk
Gedruckt in der EU

ISBN 978-3-7025-1172-2

Mehr über unsere Autor:innen und Bücher:
www.pustet.at

Wir bemühen uns bei jedem unserer Bücher um eine ressourcenschonende Produktion. Alle unsere Titel werden in Österreich und seinen Nachbarländern gedruckt. Um umweltschädliche Verpackungen zu vermeiden, werden unsere Bücher nicht mehr einzeln in Folie eingeschweißt. Es ist uns ein Anliegen, einen nachhaltigen Beitrag zum Klima- und Umweltschutz zu leisten.

VERLAG ANTON PUSTET

INHALT

VORWORT VON EMANUEL WEYRINGER	11	FISCH-CARPACCIO MIT ZITRUSFRÜCHTEN	40
GRUSS AN DIE KÜCHE VON TOBIAS MORETTI	13	FRISCHKÄSE-PIZZA MIT PROSCIUTTO	43
		FORELLE IM PAPIER GEBACKEN	45
		SPINAT-CURRY MIT AUSTERNPILZEN	46
<i>Was Gesundes</i>			
COUSCOUS-SALAT MIT ROTEN RÜBEN UND KREN	16		
GEBRATENE ROMANESCO- SALATHERZEN MIT SARDELLEN UND MANGO-JOGHURT-DRESSING	19		
KARTOFFELAUFLAUF MIT AVOCADOS	20		
»VERSUNKENE EIER« – GEMÜSEAUFLAUF MIT EI	23		
AVOCADO-THUNFISCH-SALAT AUF GEBRATENEM HAUSBROT	25		
RAVIOLI CAPRESE MIT TOMATENWASSER UND SPINAT	26		
KRAUTROULADEN MIT REIS GEFÜLLT	29		
GEBACKENE AUBERGINE MIT ZWIEBELN UND PAPRIKA	30		
QUINOA-FISCH-STRUDEL	32		
KICHERERBSEN-KÜRBIS- EINTOPF	35		
GNOCCHI MIT SPECK-TOMATENSOSSE	36		
KARTOFFEL-APFEL-TARTE TATIN	39		
		<i>Was? Nur eine Suppe?</i>	
		STOSUPPE	50
		ZWIEBELSUPPE	51
		GELBE-LINSEN-SUPPE	53
		BÄRLAUCHSUPPE	54
		AUBERGINENSUPPE	55
		KARFIOLSUPPE MIT BUTTERBRÖSEL-KARFIOL UND HEIDELBEEREN	57
		INDISCHE TOMATENSUPPE	58
		<i>Was Schnelles</i>	
		GEGRILLTER WEISSER SPARGEL MIT SAUCE HOLLANDAISE	62
		KALBSLEBER MIT ZWIEBELN	65

GEBRATENER REIS MIT HUHN UND GEMÜSE	66	LEICHT PIKANTE FISCHLAIBCHEN MIT MANGO-KOHLRABI-SALAT	98
GEBRATENER REIS MIT AVOCADO, EI UND ERDNÜSSEN	69	GEBRATENER ZANDER MIT INDISCHER KAROTTE	101
RISOTTO MIT QUITTE	70	GEFÜLLTE ZWIEBELN MIT FASCHIERTEM	102
KICHERERBSEN-LAIBCHEN	73	GEFÜLLTE ZWIEBELN MIT KARTOFFELN UND GRAMMELN	104
SCHINKEN-RAHM-NUDELN	74	MILCHKALBS-BEUSCHEL	105
FREGOLA SARDA MIT BÄRLAUCH	77	PIZZA FRITTA	108
GYOZAS MIT SHIITAKE-PILZEN	78	CHILI CON CARNE	111
KARFIOL-CARBONARA	81	KALBSSTELZE, GLASIERT	112
AVOCADO-TORTELLINI	82	TAFELSPITZ-SULZ MIT EIERVINAIGRETTE	114
ZITRONENNUDELN	85	RINDSROULADEN MIT PREISELBEERSOSSE	117
GEDÄMPFTER FISCH IN BEURRE BLANC	86	GESCHMORTE RINDSBACKERL	118
<i>Was Gescheites</i>			
GEBACKENES EI MIT BLATTSPINAT	90	REHRAGOUT MIT GEBRATENEM PAK CHOI	121
AUBERGINEN-AUFLAUF – PARMIGIANA DI MELANZANE	93	GEBRATENES LAMM IN TAMARINDEN-GEMÜSE	122
ÜBERBACKENE GEFÜLLTE PALATSCHINKEN	94	SCHWEINEBRATEN	125
GEBACKENES TANDOORI-HENDL MIT CORNFLAKES	97	LEICHT GRATINIERTES SPANFERKEL MIT COUSCOUS-KRUSTE	126

Was gibt's dazu?

SCHWARZBROT	130	ERDNUSSBUTTER-SOSSE	150
HAUSBROT	132	SAUERRAHM-KREN-SOSSE	151
SÜSSKARTOFFEL- HONIG-BROT	133	KAFFIRLIMETTEN-SOSSE	151
SCHÜTTELBRÖT	135	ORANGEN-KNOBLAUCH- JOGHURT-SOSSE	152
SESAM-BAGELS	136	RICOTTA-MOZZARELLA- CREME	152
MAIS-PFANNKUCHEN	138	HASELNUSSCREME	153
BATBOUT-BROT	139	SABAYON	153
BLATTLN	140	ZITRONEN-SABAYON	154
POLENTA	142	HEU-SABAYON	154
BLINI	142	KOKOS-SAHNE	155
FLEISCHRAGOUT	143	GRANNY SMITH APFELPÜREE	155
TOMATENSOSSE PUR – POLPA DI POMODORO	144	KARTOFFEL-KREN-PÜREE	156
TOMATENSOSSE MIT SPECK – POLPA DI POMODORO ALL 'AMATRICIANA	145	EIERVINAIGRETTE	156
TOMATENSOSSE MIT SPECK PIKANT – POLPA DI POMODORO ALL 'AMATRICIANA BEN CONDITO	146	TOMATENSALAT	157
MINZESOSSE	146	RADICCHIO-SALAT MIT KROKANTEM KNOBLAUCH	158
SAUCE HOLLANDAISE	147	MANGO-KOHLRABI-SALAT	158
ZITRONEN-THYMIAN-SOSSE	147	ANANAS-KRAUT-SALAT	159
YAKITORISOSSE	148	MANGO-LASSI	159
PFLAUMEN-ESSIG-SOSSE	149		

Was Süßes

SCHOKOLADEN CRÈME BRÛLÉE	163
MANGO PANNA COTTA	164
MARILLEN-BUCHTELN MIT ZITRONEN-SABAYON	166
PREISELBEER-POFESEN MIT SABAYON	171
DAMPFNUDELN	172
HEIDELBEEREN-DATSCHI MIT KOKOS-SAHNE	173
SCHNEE-NOCKERL	174
TOPFENNOCKERL	177
PALATSCHINKEN MIT MARILLENMARMELADE GEFÜLLT	178
KAISERSCHMARREN	181
MILCHRAHMSTRUDEL	183
SCHEITERHAUFEN MIT SCHNEEHAUBE	184
SCHOKOLADENMOUSSE MIT MANDELBISKUIT UND EISCHNEE	187
MARILLENKNÖDEL MIT BUTTERBRÖSEL	188
TOPFENKNÖDEL	189
MOHNKNÖDEL MIT ERDNUSSBUTTER-SOSSE	191
ERDBEERROULADE	193

KOKOSKUCHEN MIT KOKOSSIRUP	194
ZIMTSCHNECKE MIT APFEL GEFÜLLT	196
KLETZENBROT	197
Was auf Vorrat	
EINGELEGTE FRÜCHTE ODER GEMÜSE	200
SALZZITRONEN	203
ROTE CURRYPASTE	204
ZITRONENMARMELADE	207
TOMATEN-KETCHUP	208
GRAPEFRUIT-MARMELADE	208
OLIVENMARMELADE	209
ZWETSCHKENRÖSTER	210
HOLLERKOCH	210
APFEL-ZITRUS-CHUTNEY	211
WASSERMELONEN-CHUTNEY	211
ANANAS-CHUTNEY	212
KRIECHERL-CHUTNEY	212
GRAPEFRUIT-CHUTNEY	213
BÄRLAUCH-PESTO	213
DATTEL-PESTO	214

BASILIKUM-PESTO	214
BRUNNENKRESSE-PESTO	215
SPINAT-ERDBEEREN- PESTO	215
TANNENÖL	216
ZITRONENBUTTER	216
TOMATENWASSER	217
HOLLERSIRUP	219
ERDBEERKRACHERL	219
LIMONCELLO	220

Was brauche ich?

GEMÜSEFOND	224
HÜHNERFOND	225
RINDERFOND	226
CREME-SUPPEN	227
FLEISCH-GRUNDSOSSE	228
FISCHFOND	229
GARUM – FERMENTIERTE FISCHSOSSE	230
RISOTTO	231
PALATSCHINKEN	232
STRUDELTEIG	233

BLÄTTERTEIG	234
PASTATEIG	235
GNOCCHI-TEIG	236
SALATMARINADE	237
MANGO-JOGHURT-DRESSING	237
LÄUTERZUCKER	238
REGISTER	
ALPHABETISCHES REZEPTEVERZEICHNIS	241
ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS	243
REZEPTE- UND ZUTATENREGISTER	244
GLOSSAR, KÜCHENAUSDRÜCKE	252
DAS TEAM	254
»VERGELT'S GOTT!« VON EMANUEL WEYRINGER	256

VORWORT VON EMANUEL WEYRINGER

Daheim – das Gefühl, das meine Frau Susi und ich so lieben und besonders spüren, wenn alle gemeinsam an einem Tisch sitzen. Heimkommen und Zu-Hause-Sein – dieses Gefühl wollte ich in diesem Buch verkochen. Ein Gefühl wie früher, wenn man zur Oma oder irgendwo anders »nach Hause« kam und es schon vor der Haustür verführerisch nach Essen roch. Niemand fragte, »was« es gibt – man setzte sich einfach an den Tisch und hatte das Gefühl, man wird in eine wohlig-weiche Decke gehüllt.

Um dieses Gefühl geht es beim Kochen bei uns zu Hause: Nicht nur um das, was gerade Saison hat, sondern um das, was wir »brauchen«. Etwas Schnelles, etwas Gesundes, etwas Gescheites, wenn man richtig Hunger hat und etwas Süßes, wenn wir Trost brauchen. Etwas, das uns zusammenbringt.

Ein Kochbuch zum Heimkommen und Nachkochen, mit einfachen Rezepten, klaren Angaben zur Vorbereitung, Kochzeiten und Ofentemperaturen, mit zusätzlichen Tipps und Kicks für alle Rezepte – damit ihr euch nicht verzettelt und Spaß findet am Ausprobieren. Das Wichtigste ist die Vorbereitung eurer Zutaten. Wenn ihr alles zur Hand habt, gibt es keinen Druck und alles geht leicht. Die wenigsten machen das konsequent – probiert es aus! Die Ofentemperaturen sind Richtwerte, denn jeder Herd ist anders. Die Zubereitungs- und Kochzeiten hängen von mehreren Faktoren ab: Reife und Qualität der Zutaten, Schnelligkeit beim Schälen, Schnippeln usw. Sie sind deshalb Anhaltspunkte, und wenn ihr anhand dieser seht, dass die Zeit nicht reichen wird, blättert zu »Was Schnelles«, dort werdet ihr fündig und vermeidet unnötigen Stress. Wenn dann wieder mehr Zeit vorhanden ist, schaut nach bei »Was auf Vorrat« oder »Was Gescheites«, dann habt ihr jeden Tag eine Antwort auf die Frage: »Was essen wir heute?«.

Kochen muss Freude machen, sonst macht das Heimkommen weder demjenigen Spaß, der kochen darf, noch jenen, die mit am Tisch sitzen. Kochen selbst kann ein Gefühl von Heimkommen erzeugen, das möchte ich euch mit diesem Buch zeigen!

Euer Emanuel

GRUSS AN DIE KÜCHE VON TOBIAS MORETTI

In Salzburg tummelt sich im Sommer die Welt, die kulturelle, und auch das alte Geld, und das alte Geld isst gern gut. Aber nicht nur das alte Geld, auch der kultivierte Mensch. Unvergessen sind die Abende im Pan e Vin, im Ikarus, im Buberlgut, im Brunnauer, beim Döllner, bei den Obauern ...
Alles hat seine Zeit, und manchmal wünscht man sich einfach in ein Landgasthaus am See unter Kastanienbäumen, und da wäre man auch mit einer einfachen Essigwurst schon beglückt.

Und genau zu so einer Stunde nimmt mich ein guter Freund, Maestro Robert, ein brillanter Automobilreparateur und Heger antiker Fahrzeuge, mit zu seinem Lieblingsgasthaus am Wallersee, weil er sich auch dem Kulturgut des guten Speisens verschrieben hat. Aber nicht in das eine, sondern in das andere, in dem ich noch nie war: Weyringer am Wallersee, das etwas andere Haubenlokal, das pittoreske.

Allein schon das Ankommen und die Begrüßung und dieser Platz überm See unter den Bäumen öffnen das Herz. Ein Familienbetrieb: Emanuel Weyringer kocht, man findet ihn immer in der Küche. Seine hinreißende Frau Susanne kümmert sich um die Gäste, zwei Töchter haben sie auch.

Wie in anderen Bereichen des Lebens gibt es auch in der Welt der Kulinarik Axiome: Es gibt die italienische und die französische Küche (wie in der Musik sind sich die beiden Welten fremd und wollen nichts miteinander zu tun haben). Dann noch die altösterreichische und die gehobene asiatische Küche in all ihren verschiedenen Spielarten. Dazwischen gibt's nicht mehr viel. Eigentlich ist es kaum vorstellbar, dass man das verbinden kann. Und genau da liegt die hohe Kunst von Emanuel Ernest.

Meine Essigwurst habe ich nicht bekommen. Dafür aber bin ich in den Olymp des Geschmacks entrückt worden. Mit einem heimischen Waller, in asiatische Anmut gewandelt. Schon vor dem zweiten Gang war das Gespräch über alte italienische Motoren verstummt, so stumm wie der Karpfen, der in den Dim Sums seine Vollendung gefunden hatte. Nach diesem Gang schielte der Koch das erste Mal an unserem Tisch vorbei: eine herrliche Erscheinung, empathisch und voller Freude an seinen Gerichten und unserem Genuss. Nach einem unglaublich zarten Wildgericht mit asiatischem Anklang und französischem Gratin kam er mit seiner Frau wieder kurz vorbei – und blieb gleich auf ein Glasl hocken.

Der Abend wurde lang. Bis in die Nachtstunden saßen wir noch über dem See, und Emanuel Ernest Weyringer hat mich nicht mehr losgelassen.

Das nächste Mal wollte ich diesen Platz unbedingt meiner Familie zeigen, wieder war es ein Erlebnis des feinsten Geschmacks und des gemeinsamen Austauschs über das Lebensmittel und seine Metamorphosen. Unter dem aufgespannten Sonnenschirm bin ich noch im Schoße meiner Frau in einen Kurzschlaf gesunken. So was nennt man Elysium. Ich komme wieder.

Was gesundes



RAVIOLI CAPRESE MIT TOMATENWASSER UND SPINAT

4 PORTIONEN | VORBEREITUNGSZEIT: 50 MINUTEN | KOCHZEIT INKL. RUHEZEIT: 80 MINUTEN

2 EL Speiseöl

1 Zwiebel – fein würfelig
geschnitten

1 Knoblauchzehe – geschält
und fein gehackt

150 ml Tomatenwasser
(Rezept S. 217)

40 g zimmerwarme Butter

1 TL Maisstärke – in etwas
kaltem Wasser verrührt

1 EL Crème fraîche

200 g Mozzarella – gerieben

50 g Parmesan – gerieben

200 g Ricotta

Salz n. B.

2 Dotter

Etwas frisches Basilikum –
grob geschnitten

300 g Pastateig
(Rezept S. 235)

100 g Jungspinat

Pfeffer – gemahlen, n. B.

3 EL Olivenöl

Soße: 1 EL Speiseöl in einer Sauteuse erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin kurz anbraten. Mit dem Tomatenwasser ablöschen. 3 Min. kochen lassen.

Mit der Butter mixen, durchpassieren, abschmecken. Hitze reduzieren und nochmals aufstellen. Mit der Maisstärke binden und die Crème fraîche einmischen. Warm stellen.

Füllung: Mozzarella, Parmesan, Ricotta, Salz und Dotter in einer Schüssel vermischen und das geschnittene Basilikum begeben.

Ravioli: Den Pastateig durch eine Nudelmaschine oder mithilfe eines Nudelholzes zu 1 mm dünnen Teigplatten ausrollen. Beim Ausrollen den Teig zweimal wieder zusammenfallen und abermals ausrollen, dadurch wird der Teig elastischer.

Die Teigplatten auflegen und mit einem kleinen Teelöffel die Füllung mittig mit einem Abstand von 8 cm daraufsetzen. Diesen Vorgang wiederholen, bis die Teigplatte in einer Reihe voll ist. Danach mit etwas Wasser bepinseln, mit dem Teigroller eine weitere, gleich große Teigplatte abschneiden und daraufsetzen.

Den Ausstecher direkt über der Füllung ansetzen und die Ravioli ausstechen. Sollte etwas Luft im Ravioli sein, diese mit den Fingern vorsichtig herausdrücken.

Restliches Speiseöl in einer Pfanne erhitzen, den Spinat kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, Hitze etwas reduzieren und die Ravioli vorsichtig ins wallende Wasser gleiten lassen. Ca. 3 Min. kochen lassen – sobald sie an die Wasseroberfläche kommen, mit einer Kelle herausfischen. Etwas von dem Kochwasser aufheben!

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Ravioli darin mit etwas Kochwasser leicht glasieren.

Mit Tomatenwasser und Spinat anrichten und servieren.

EINMAL KOCHEN, DREIMAL ESSEN

Macht gleich ein paar mehr, friert sie ein und im Handumdrehen habt ihr ohne großen Aufwand was Feines als Hauptgericht oder als Beilage zur Hand!

TIPP

Die Ravioli funktionieren als Hauptdarsteller ebenso gut wie als Beilage.

KICK

Serviert dazu eine Marmelade aus schwarzen Oliven (Rezept S. 209) und die Zitronen-Thymian-Soße (Rezept S. 147)!



Was Schnelles

