SILVESTER IN DREI GÄNGEN

Von wegen Fondue ist immer gleich! Bernie Rieders Rezepte sorgen für eine besonders delikate Gaumenparty.

TEXT: *Chris Julia Räckers* FOTOS: *Achim Bieniek*

Das letzte Abendmahl des Jahres sollte ein ganz besonderes sein. Und damit es auch der Gastgeber genießen kann und nicht dauernd am Herd stehen muss, gibt es eine feine Lösung: das Fondue. Um aber nicht immer die klassische Variante aufzutischen, baten wir Starkoch ***Bernie Rieder*** um ein etwas ausgefalleneres 3-Gänge-Menü. Also gab es für seine hungrigen Gäste wie ***Diana Lueger, Missy May*** oder ***Leo Hillinger*** zum Fischfondue in Speck gewickelte Erdäpfel, Laibchen aus Krebs und Kabeljau sowie eine Saucenauswahl vom Allerfeinsten. Als Käsefondue gab es einen Reblochon im Salzteig und selbstgebackenes Maisbrot – und zum „Grande Finale", einem Schokoladenfondue, wurden Punschkugerln und Baiser serviert. Sind Sie auf den Geschmack gekommen? Dann los! Alle Rezepte finden Sie ab Seite 88. Plus: Wein- und Champagner-Tipps von ***Leo Hillinger, Helmut Unger*** und Kattus. ★

DIE LOCATION: DAS KOCHWERK

Sich bekochen lassen, Freunde bewirten, Partys feinern oder Kurse belegen: **Das Kochwerk** von **Anna** und **Erik Walcher** bietet alles, was man rund ums Kochen braucht.
1030 Wien, Esteplatz 5, Top 2–3
Tel.: 0676/324 26 57, office@daskochwerk.at, www.daskochwerk.at

STECKBRIEF
BERNIE RIEDER
Popstar der Köche
Geboren: *11.1.1975*
Sternzeichen: *Steinbock*
Lässt: *Freunde gern mitkochen*
Muss: *wegen einer Kiefer-OP gerade auf festes Essen verzichten*

Links: In der Küche darf jeder mal ran. Oben: Die Zutaten richtet **BERNIE RIEDER** auf großen Platten an – da läuft einem doch gleich das Wasser im Mund zusammen. Unten: „Zweitfrau" **DIANA LUEGER** angelt nach ihrem Fischlaibchen.

Winzerkönig **LEO HILLINGER**, **BERNIE RIEDER**, seine beste Freundin **MASCHA** und **MISSY MAY** eröffnen den ersten Gang.

Fischfondue

1. Panamera Cuvée 2007 California, € 7,65*. **2.** Hillinger Sauvignon Blanc, € 14,99. **3.** Drusian Prosecco di Valdobbiadene Vino Frizzante Tapo Fungo, € 8,55*. **4.** Prinz von Hessen Riesling 2009 „H"-Linie, € 8,82*.
* Flaschenkistenpreis (Unger & Klein)

Tipp: Die Thunfischstückchen an vier Seiten in Sesam wälzen.

Im Salzteig gebacken und serviert bleibt der Reblochon besonders aromatisch.

Käsefondue

Links unten: Beim Käsefondue darf auch gefüttert werden. Unten: Beim Zusammenstellen der Beilagen kommt Bewegung in die Silvesterrunde.

1. Heinrich Weißburgunder 2008 Leithakalk, € 21,60*. **2.** Hillinger Hill 1 2007, € 31,–. **3.** Lassalle Brut Préférence, € 27,–*. **4.** Salomon Estate Merlot 2008 Süd, € 8,28*. **5.** Kattus Grande Cuvée, € 14,99.
* Flaschenkistenpreis (Unger & Klein)

Reichlich Brot, Erdäpfel und Tomaten dürfen zum Käse nicht fehlen. **Tipp:** frische Feigen dazu servieren – für die fruchtig-nussige Note.

Tipp: Mit einem drehbaren Fondueset kommen alle Gäste bequem an ihre Speisen. „Kitchen:basics"-Fondueset, 23-teilig. Um € 79,90 bei **Kika**.

Schokoladefondue

Wo **LEO HILLINGER** Platz nimmt, ist guter Wein nicht weit. **DIANA LUEGER** und **MISSY MAY** lieben Erdbeeren und Baiserkekse zum Schokoladefondue.

Tipp: Baiserkekse am Vortag backen, das spart Zeit am 31.12. Auch die Weihnachtskekse machen sich gut zum Schokoladefondue. Dazu frisches Obst und herrliche Rumkugerln.

1. Lassalle Brut Rosé, € 35,91*. **2.** Hillinger secco, € 9,50.
* Flaschenkistenpreis (Unger & Klein)

SAUCEN ZUM FISCHFONDUE

1. OLIVENTAPENADE
Zutaten: 300 g entkernte, kleingeschnittene Oliven, 200 g getrocknete, geschnittene Tomaten, 6 kleingeschnittene Sardellenfilets, 7 Knoblauchzehen, 3 EL Pastis, 2 EL Paprikapulver, 2 EL Kümmel, Olivenöl, kleingeschnittener Rosmarin, Oregano, Petersilie

Oliven, Tomaten und Sardellen mischen, Gewürze dazugeben und mit dem Olivenöl zu einer cremigen Paste verrühren.

2. HONIG-SENF-DIP MIT DILL
Zutaten: 3 TL Mautner-Markhof-Zwiebelsenf, 5 TL Dijonsenf, 2 TL Kremser Senf, 4 TL Honig, 1 Eigelb, 2 EL Sauerrahm, 5 EL Mayonnaise, 4 Knoblauchzehen, Öl, ⅛ Liter Essiggurkerlwasser, Weißweinessig, Salz, Pfeffer, brauner Zucker, Dill

Senfsorten, Honig, Sauerrahm, Ei, Mayonnaise verrühren und das Gurkerlwasser dazugeben. Das Öl mit dem Pürierstab ganz langsam einmixen, damit die Sauce nicht gerinnt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Knoblauch und etwas Weißweinessig nach Geschmack dazugeben.

2. TOMATEN-CURRY-SAUCE MIT GRÜNEM APFEL
Zutaten: 2 Fleischtomaten, entkernt, 3 EL Honig, 2 EL Ketchup, Olivenöl, 4 Knoblauchzehen, 1 geschälter und gerissener grüner Apfel, rote Currypaste, 2 EL Paprikapulver, Salz, Pfeffer, gehackter Kerbel und Basilikum

Alles mit dem Pürierstab in einer Schüssel vermengen.

FISCHFONDUE

ZARTE FILETS UND LUFTIGE LAIBCHEN
Zutaten für die Fischlaibchen: 200 g Kabeljau- oder Seelachsfilet, 200 g Obers, 200 g kleingeschnittenes Krebs- oder Shrimpsfleisch, 1 EL Currypaste, 2 TL Thai-Fischsauce, 120 g grüne Bohnen, 200 g Paniermehl, Koriander

Das entgrätete Fischfilet mit einer Küchenmaschine zerkleinern und das Obers langsam (sonst gerinnt es!) hineinleeren, bis eine dicke Masse entsteht. Das Krebsfleisch dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Currypaste, Fischsauce und die günen Bohnen beimengen und mit etwas frisch gehacktem Koriander zu Laibchen formen. In Paniermehl wälzen und eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
Dazu Filets vom Lachs, Butterfisch und Thunfisch sowie Garnelen in Wan-Tan-Blättern reichen.
Als Beilage zum Fischfondue passen gedünsteter Brokkoli, Pfefferoni, geschmorte Champignons und mit Lorbeerblättern und Speck umwickelte, in der Schale gegarte Erdäpfel.

KÄSEFONDUE

REBLOCHON IM SALZTEIG
Zutaten: 1 Stück Reblochon, 500 g Mehl, 250 g grobes Meersalz, 1 Eigelb, 5 Eiweiß, 30 g zerdrückte Wacholderbeeren, 200 ml Wasser, 2 cl Kirschwasser

Die Zutaten gut miteinander verkneten und den Teig eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Danach ausrollen und den Käse einwickeln. Mit Eigelb bepinseln und eine halbe Stunde bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) backen. Teigdeckel oben aufschneiden, abheben und offen servieren.

MAISBROT

SAFTIGES, GOLDGELBES BROT ZUM KÄSEFONDUE
Zutaten: 310 g Mehl, 100 ml Milch, 25 g Hefe, 200 g feiner Maisgrieß, 150 ml Maiskeimöl, 270 g Maiskörner, 4 Eier, 500 g Crème double, 2–3 TL Salz, ½ TL Zucker

Für den Vorteig: 70 g Mehl mit der lauwarmen Milch und der zerdrückten Hefe verrühren und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Die restlichen Zutaten in einer großen Schüssel zu einem Teig verrühren und anschließend den Vorteig untermengen. Eine Kastenform mit Backpapier auskleiden, den Teig einfüllen und nochmals eine Stunde rasten lassen. Im vorgeheizten Rohr bei Ober- und Unterhitze bei 180 Grad 35 Minuten backen.

SCHOKOLADEFONDUE

CREMIGE SCHOKOLADE MIT LEICHTER KAFFEENOTE
Zutaten: 300 g Zartbitterschokolade, 75 ml starker schwarzer Kaffee, 80 g brauner Zucker, 120 g Schlagobers, etwas Cognac und Grand Marnier, nach Wunsch Vanillezucker und hauchdünne Streifen aus der Orangenschale

Schokolade in einem Topf über Wasserdampf schmelzen, Kaffee und Zucker einrühren. Schlagobers, Cognac, Grand Marnier, Vanillezucker und Orangenschale dazugeben. Nochmals erhitzen und im Fonduetopf servieren.

GEFÜLLTE BAISERKEKSE

LUFTIG-LEICHTES GEBÄCK MIT SÜSSER FÜLLUNG
Zutaten: 6 Eiweiß, 175 g Feinkristallzucker, etwas Vanillezucker, zum Füllen frischer Himbeersirup oder -marmelade

Das Backrohr auf 120 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Eiweiß mit einem Mixer anschlagen und die Hälfte des Zuckers teelöffelweise untermixen, bis eine feste glänzende Masse entsteht. Den restlichen Zucker unterheben. Auf einem mit Backpapier belegten Blech mit einem Teelöffel kleine Häufchen formen. Mit dem Löffelrücken eine Vertiefung hineindrücken und mit Marmelade füllen. Mit Eiweißmasse verschließen. Die Baisers 1 ½ Stunden backen.

RUMKUGELN

BESCHWIPSTE PRALINEN MIT KOKOSRASPELN
Zutaten: getrocknetes Biskuit, 200 g Marillenmarmelade, Rum, Vanillezucker, Kokosraspeln

Das Biskuit zu feinem Mehl mixen. Die Marillenmarmelade mit einem Schuss Rum und dem Vanillezucker aufkochen und über die Bröseln leeren, bis die gewünschte Konsistenz entsteht. Aus der Masse Kugeln rollen, auf ein Blech geben und mit Kokosraspeln bestreuen.