



Seit jeher liebe ich das wunderschöne Kärnten mit seiner vielfältigen Küche, die von einfachsten Speisen der (ehemaligen) Holzfäller und Almer über einzigartige Käse- und Speckspezialitäten bis hin zu herzhaften bürgerlichen Rezepten und den fantasievollen Gerichten der Haubenküche eine beinahe unglaubliche Bandbreite an unterschiedlichster Kulinarik anbietet. Und bereits bei den Recherchearbeiten zum Buch »Genussland Österreich« beschloss ich, dieses faszinierende Land mit seiner großartigen Küche möglichst umfassend zu erkunden.

Schließlich lernte ich anlässlich einer Buchpräsentation den Verleger Achim Zechner kennen. Wir verstanden uns auf Anhieb und er erzählte mir davon, dass er gerne ein Buch über den Kärntner Fisch machen würde. Ich war von der Idee sogleich begeistert, wusste ich doch um die herausragende Qualität der Kärntner Fische, um ihre Artenvielfalt und nicht zuletzt auch um die ausgezeichnete Kärntner Fischküche, die von einfachen »süßsauer eingelegten Weißfischen« über »in Sterzmehl gebratenen Forellen« und »im Ganzen gebratenen Reinanken« bis hin zu Räucherfischen, Kaviar

und edelsten Speisekreationen alles anbietet, was der Freund von Süßwasserfischen so liebt. Ja, sogar mit köstlichen Flusskrebse aus Wildfang(!) und dem einzigartig schmeckenden Huchen ist dieses kulinarische Wunderland gesegnet. Und längst sind auch die traditionellen Kärntna Låxn, die eigentlich Seeforellen sind, weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt und eine beurkundete »Genuss Region« in Österreich.

Denkt man dann noch an all die Spezialitäten und Delikatessen, die aus den Kärntner Fischen erzeugt werden und nicht zuletzt natürlich auch an all die traumhaften Rezepte der Kärntner KöchInnen, so war es genau genommen längst an der Zeit, ein solches Buch zu verfassen. Dieser Meinung waren nicht nur der Verleger Achim Zechner und ich, sondern auch der weit über Kärntens Landesgrenzen hinaus bekannte Fotograf Ferdinand Neumüller sowie der Lektor und Grafiker Jürgen Ehrmann. Das Team war gefunden, womit dem Buchprojekt nichts mehr im Wege stand.

Bereits kurz nach den Vorrecherchen stellte sich heraus, dass es ein besonderes Buch werden musste. Und dennoch kann auch ein »Prachtband« immer nur einen Überblick verschaffen und letztlich nur eine Auswahl an Rezepten und Lokalen vorstellen. Ich denke, dass

die in diesem Buch vorgestellten Rezepte, Betriebe und Lokale die vielfältige Fischküche des Landes Kärnten in angemessener Form repräsentieren.

Das Grundprodukt und sein Eigengeschmack sind für mich das Wichtigste am Teller und ich möchte diesen so puristisch wie möglich wiedergeben, sodass sich der Genießer voll und ganz auf das Aroma und den Geschmack einer Speise konzentrieren kann. Neben der Verwendung heimischer Lebensmittel legte ich auch großen Wert auf die traditionellen Regionalrezepte als Quelle meiner Inspiration. Wichtig war mir dabei nicht zuletzt auch eine gute »Nachkochbarkeit« der Gerichte.

So verbleibt mir nur noch Ihnen, verehrte Leserschaft, viel Vergnügen beim Lesen und einen guten Appetit beim Genießen der Köstlichkeiten zu wünschen.

Herzlichst, Ihr

*Geord Hoffmann*

Wien, im Juli 2010





## Gesulzter Sauerkrautsaft mit rohen Edelfischen und Krebsen

### Zutaten für 4 Portionen

#### **Sulz**

400 ml Sauerkrautsaft  
100 ml Schlagobers  
8 kernlose Trauben  
(vorzugsweise geschält)  
4–5 Blatt Gelatine  
1 Apfel (nach Belieben mit  
oder ohne Schale)

#### **Fische**

150–200 g rohe Kärntna Låxn  
(wer keinen rohen Fisch mag,  
nimmt geräucherten)  
150–200 g roher Saibling  
150–200 g rohe Reinanke  
12 lebende Flusskrebse  
250 ml Fischfond  
3–4 Blatt Gelatine  
  
ein paar Blätter Friséesalat  
1 Tasse Kresse  
2 weiße Zwiebeln  
Salz

### Zubereitung

Für die Sulz Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen, Obers steif schlagen, Trauben und Apfel klein schneiden. Sauerkrautsaft erhitzen, dann in eine Schüssel stellen, die in einer zweiten mit Eis gefüllten Schüssel steht. Die ausgedrückte Gelatine einrühren und alles unter Rühren abkühlen – kurz bevor die Masse zu stocken beginnt, das geschlagene Obers und die gewürfelten Früchte untermischen. Masse auf 4 kalte Suppenteller verteilen und im Kühlschrank stocken lassen.

Für die Fische Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen. Flusskrebse sehr gut waschen. In heißem Fischfond 2 Minuten kochen, in kaltem Wasser abschrecken und auslösen. 4 schöne Krebsnasen für die Garnitur beiseite legen. Heißen Fischfond durch ein feines Tuch seihen und die Gelatine darin auflösen. Auf eine Platte gießen und im Kühlschrank stocken lassen. Die kalten Fischfilets in gleichmäßige Portionsstücke schneiden, mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank stocken lassen.

Krebsnasen mit je 3 Flusskrebsschwänzen füllen und mittig auf die Tellersulz setzen. Die Fischfiletstücke dekorativ darum herum anrichten. Das Fischgelee in kleine Würfel hacken und die Tellersulz damit bestreuen. Mit ein paar Salatblättern und etwas Kresse dekorieren.

#### **Tipp**

Ich richte die rohen Fische samt Kaviar, Flusskrebse und geliertem Sauerkrautsaft (ohne Obers, Äpfel und Weintrauben) auch gern in einer Schüssel an und garniere mit Sauerrahm, Kresse, Gemüsewürfeln und blanchierter Zitronenschale. Besonders frisch schmeckt das Gericht, wenn Sie blanchierte geschälte Ingwerwürfel dazugeben (siehe Bild).



## Püreesuppe von Bohnen und weißem Landmais mit Wallerwangen und Karpfenmilch

### Zutaten für 4 Portionen

---

300 g getrocknete weiße Bohnen  
75 g weißer Landmais  
2 gehackte Schalotten  
1 gehackte Knoblauchzehe  
Fischfond nach Bedarf  
125 ml Schlagobers  
Zitronensaft  
geschnittener Estragon  
oder Liebstöckel  
12 Wallerwangen  
6 halbierte Karpfenmilchner  
1 EL Butter  
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle  
Mehl zum Stauben  
Butterschmalz zum Braten

### Zubereitung

---

Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Schalotten und Knoblauchzehe in etwas Butter anschwitzen und mit Fischfond ablöschen. Weiße Bohnen und Landmais dazugeben, 10 Minuten köcheln lassen, bei Bedarf Fond nachgießen.

Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Obers dazugießen, mit dem Zitronensaft abschmecken und die Karpfenmilch darin garen lassen; salzen und pfeffern.

Die Wallerwangen salzen und mehlieren, danach in Butterschmalz goldgelb ausbraten. Suppe mit geschnittenem Estragon verfeinern, die Konsistenz mit Fischfond regulieren. In Suppentellern anrichten, die Wallerwangen hineinlegen und sofort servieren.

### Tipp

Besonders gut mundet das Ganze, wenn man die Wallerwangen mit schwarzen Trüffelscheiben brät und auf Spieße gesteckt zur Suppe reicht. In diesem Fall kann die Karpfenmilch weggelassen werden.



# Kärntner Fischlokale und ihre Rezepte





## Püree vom geräucherten Kärntna Låxn mit blauen Erdäpfeln und Forellenkaviar

### Zutaten für 4 Portionen

---

200 g Schlagobers  
100 g mehliges Erdäpfel  
1 gehackte Knoblauchzehe  
200 g geräucherter Kärntna Låxn  
Gewürzsackerl (Thymian, Rosmarin, Lorbeer, weiße Pfefferkörner)  
40 g kalte Butter  
40 g Crème fraîche  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 blauer Erdäpfel (ca. 100 g, z. B. Linzer Blaue)  
125 g Sauerrahm  
60 g Forellenkaviar  
Salz und Öl zum Frittieren  
frische Kräuter zum Garnieren

### Zubereitung

---

Erdäpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Obers und Gewürzen weich kochen. Gewürzsackerl entfernen und geräucherten Låxn dazugeben.

Kalte Butter und Crème fraîche zufügen, würzen und mit einem Cutter oder Stabmixer mixen. Durch ein Sieb streichen und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Blauen Erdäpfel in Streifen oder in Scheiben (wie Chips) schneiden. Im heißen Fett backen, abtropfen lassen und salzen.

Räucherforellenspüree mithilfe eines Dressiersacks oder Metallrings auf Teller setzen und mit Erdäpfelstäbchen bzw. -chips belegen.

Zuerst Sauerrahm und dann Forellenkaviar daraufgeben und mit frischen Kräutern garnieren.

## Kärntner Sashimi

### Zutaten für 4 Portionen

---

#### **Sashimi**

200 g Bachforellenfilet  
200 g Bachsaiblingsfilet  
200 g Räuchertofu  
200 g Seeforellen Filet (gebeizt nach Gravad-Art und eingerollt)  
100 g gekochte, in Essig und Öl marinierte Glasnudeln  
in Essig und Öl marinierte Melonenstreifen und wilder Spargel

100 g Saiblingskaviar  
100 g Kaviar vom Låxn  
100 g Albinokaviar

#### **Wasabi-Espuma**

250 ml Joghurt  
125 ml Sauerrahm  
1 EL Wasabipulver  
3 Blatt Gelatine  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

#### **Rote-Rüben-Espuma**

125 ml Rübensaft  
3 EL frisch gerissener Kren  
250 ml Sauerrahm  
3 Blatt Gelatine  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

---

Für die Espumas jeweils die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, die restlichen Zutaten mit einem Pürierstab mixen und mit der Gelatine versetzen. Jede Masse durch ein feines Sieb drücken und in eine ISI-Flasche füllen. Für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Fischfilets enthäuten, entgräten und in gleichmäßige Streifen schneiden. Mit dem marinierten Spargel sowie den Melonenstreifen auf Tellern anrichten.

Glasnudeln und die verschiedenen Kaviarsorten ebenfalls anrichten. Zum Schluss die beiden Espumas begeben.

