



Siegfried Wolfram kocht im Hotel Grand Ferdinand feine K.-&K.-Küche. Zum Beispiel Fleischlaberl à la Metternich
1., Schuberting 10–12

FOTOS:
KATHARINA
GOSSOW

Fleischlaberl à la Metternich
auf Blattspinat mit
pochiertem Ei
(2 Portionen)

Zutaten

300 g färschtes Kalbfleisch, 60 g geräucherter Speck, fein geschnitten, 1 Ei, 1 EL Semmelbrösel, 1 EL Butter, Majoran, Salz, Pfeffer, Kardamom, Butterschmalz
2 pochierte Eier

Sauce: 3 Dotter, 4–5 EL hochwertiges Öl (Sonnenblumen), Dijon-Senf, Salz, Pfeffer

Spinat: 100 g Blattspinat, ½ Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Fleisch, Speck, weiche Butter und Semmelbrösel vermengen, mit den Gewürzen abschmecken. Zwei ovale Laibchen formen, in der Mitte eine Mulde für die Eier drücken und in Butterschmalz anbraten. Etwa 8 Min. bei 180 °C ins Rohr schieben

Sauce: Dotter, Senf und Gewürze über Dampf aufschlagen, das Öl langsam einfließen lassen, bis eine Sauce entsteht

Blattspinat: Zwiebel und Knoblauch langsam in Butter anschwitzen, Spinat dazugeben, zusammenfallen lassen, abschmecken

Spinat anrichten, Laberl draufsetzen, Ei auf das Laberl platzieren und mit Sauce überziehen. Fertig



Der Kongress isst

Im Grand Ferdinand wird Kronländerküche mit Augenzwinkern serviert

GERICHTSBERICHT:
NINA KALTENBRUNNER

Die guten alten Zeiten. Zur Zeit der Habsburgermonarchie, als etwa Mailand und Budapest noch innerhalb der Staatsgrenzen lagen, verstand man es, die besten Bestandteile aller Länderküchen zur sogenannten Wiener Küche zu fusionieren. Von italienischer Siedelfleischküche über böhmische Knödel- und Mehlspeisegerichte bis hin zu ungarischen Einflüssen floss alles in Wiens Töpfen zusammen. Es wurde gevollert und gefeiert in der Stadt und bei Hofe. An diese großen Zeiten schließt man nun im Restaurant des neuen Hotel Grand Ferdinand am Schuberting an. Hinter der schlichten 50er-Jahre-Fassade eröffnet sich ein von Architekt Heiss opulent gestaltetes Refugium mit mächtigen Lobbymeyer-Lustern, die tief von der Decke hängen, bunt gemustertem Fliesenboden, rotem Leder, viel edlem Holz, Messing und einer Tischkultur, die von geschliffenen Champagnerschalen bis zu goldgefasstem Porzellan reicht. Dazu: Walzerklänge nonstop.

K. & K. wie Kronländer-Küche. Die Karte listet neben alten und guten Klassikern wie Grießnockerlsuppe, Rindsrouladen oder Wiener Schnitzel auch Spezialitäten wie Weinbergschnecken, Markknochen mit gebähtem Brot sowie zahlreiche Innereingerichte wie geröstete Leber, gebratenes Kalbsbries oder Hirn mit Ei. Es gibt außerdem einen großen Fleischwagen, der dampfend bei Tisch vorfährt und auf Wunsch Tafelspitz, Schulterschmelz, Beinfleisch oder Zunge inklusive Suppe und die klassischen Beilagen ablädt.

Das Vorbild dafür sei in Verona zu finden, verrät Küchenchef Siegfried Wolfram, der gemeinsam mit Grand-Ferdinand-Besitzer Florian Weitzer eine Reise dorthin unternommen hatte, zum traditionellen Ristorante Castelvechio und dessen berühmten „Carello di

arrosti e bolliti“. Auch dem nicht minder legendären Restaurant „Gundel“ in Budapest stattete man einen Besuch ab – einem der vornehmsten Lokale der Jahrhundertwende, das nicht nur aufgrund seiner gleichnamigen Palatschinken kulinarische Geschichte geschrieben hat. Man meint es ernst mit der Tradition im Grand Ferdinand.

Zur Sache. Haben einen erst einmal der Dreivierteltakt und ein ordentlicher Appetit erfasst, liegt man bestimmt nicht falsch, sich bei der Bestellung an den Vorlieben prominenter Persönlichkeiten von anno dazumal zu orientieren. Was dem Kaiser und der Kaiserin geschmeckt hat, schmeckt auch heute noch. Man könnte also ein Essen im Grand Ferdinand zum Beispiel mit der Lieb-

lingssuppe Kaiser Franz Josephs starten, einer üppigen Kalbssemmelsuppe, mit Bries und Zunge angereichert. Beenden sollte man das Menü unbedingt mit dem Lieblingsdessert der Kaiserin, Veilchensorbet à la Sisi, dazu ein Schälchen Champagner, wie der Küchenchef rät, denn das sei so „herrlich erfrischend“!

Zum Hauptgang empfiehlt uns Siegfried Wolfram die Lieblingspeise von Fürst Metternich, Kalbsfleischlaberl mit pochiertem Ei und Blattspinat – das schnell zum „Signature Dish“ des jungen Hauses avancierte. Der Mann (Metternich) wusste, was gut ist. In der Küche seines Palais war kein Geringerer am Werk als Franz Sacher vom späteren Hotel, Anekdoten zufolge soll er sogar die berühmte Sachertorte für seinen einflussreichen Arbeitgeber kreiert haben, aber das ist eine andere Geschichte.

Zurück zu seiner Lieblingspeise: Optisch erinnert das Gericht ein wenig an Eggs Benedict, geschmacklich hat es dann doch mehr das Zeug zum staatstragenden Lunch denn zum üppigen Frühstückshäppchen. Kardamom und Speck sorgen für die nötige Würze des Laberls, das neben Saftigkeit auch durch Größe punktet. Und wenn sich dann der flüssige Eidotter mit der mollig-reichhaltigen Sauce tyrolienne darüber ergießt, ist der Genuss perfekt.

Schade, dass wir gleich gehen müssen – das Personal wird schon nervös, ein Minister hat nämlich den großen Tisch neben uns reserviert. Dafür entführt der Küchenchef noch in das Restaurant im achten Stock – eigentlich Hotelgästen vorbehalten –, präsentiert den sensationellen Ausblick und verrät uns den Schlüssel zu dem hochgelegenen Refugium: Mit einer Flasche Champagner ist man dabei. Der passt im Übrigen auch hervorragend zu Metternichs Fleischlaberl, am besten in Röschen. Der Kongress hat schließlich nicht nur getanzt, man musste ja auch essen.

MACH LANGSAM
LASSDIRHELFEN.AT

Langsam essen ist gut für unseren Körper. Probieren Sie's aus, gemeinsam mit Esther, auf lassdirhelfen.at

NEUMARKET