

DER STANDARD

RONDO



Es wird scho glei ...

Unser Festtagsmenü für Spätentschlossene



Gastgeberin Bianca Gusenbauer-Hoppe (links) und Petra Eder bei der Zubereitung des RONDO-Weihnachtsmenüs.

E

ine große Kochinsel mit Granitarbeitsplatte samt eingebautem Weinkühlschrank, die Induktionskochfelder bieten Platz für viele Töpfe: Bianca Gusenbauer-Hoppes Küche in einem renovierten Altbau in Wien-Meidling beeindruckt. Es ist allerdings keine reine Privatküche, denn hier veranstaltet die gebürtige Mühlviertlerin Kochkurse und Kulinarikvorträge für kleine Gruppen. Größere Runden hingegen schwingen den Kochlöffel in einer Küche im 20. Bezirk. Darunter viele Touristen, denen sie die österreichische Küche oder die Tradition der Weihnachtsbäckerei näherbringt. Das kommt gut an – auf Tripadvisor rankt Gusenbauer-Hoppe auf Platz eins. Gäste zu empfangen und mit ihnen zu kochen, ist seit 2015 Gusenbauer-Hoppes Beruf, nachdem die promovierte Ökonomin zuvor im Finanzbereich und in der Klimapolitik tätig war. Der Weg in die Selbstständigkeit startete mit dem Social-Dining-Projekt „Geheime Schnatterei“. Das Konzept: Die Gastgeber konnten sie als Köchin buchen, die Gäste sich via Mail bewerben. Gemeinsam am Tisch saßen Menschen, die sich davor nicht kannten.

Für das RONDO baten wir Gusenbauer-Hoppe, ein Menü zusammenzustellen, das keine wochenlange Planung benötigt – die Zutaten sind in einem durchschnittlichen Supermarkt zu bekommen und müssen nicht vorbestellt werden.

Auf Tripadvisor beschreiben die Besucher Ihre Kochkurse häufig als gelungenen Abend. Was macht einen solchen aus?

Am wichtigsten ist für mich, dass man als Gastgeberin entspannt ist. Wenn ich von meinen Kursen ausgehe: Man muss Leute persönlich begrüßen, nicht nur Hallo sagen, sondern ihnen die Hand geben und vermitteln, dass sie willkommen sind. Und mit ihnen in Dialog treten, nicht nur Monologe führen.

Was sollte man bei einer Essenseinladung vermeiden?

Perfekt sein zu wollen. Essen ist nur ein Mittel, um eine Dramaturgie in den Abend zu bringen. Natürlich ist es toll, wenn man den Gästen gerade zu Weihnachten mit einem tollen Essen zeigt: „Mir ist es das wert, ich will euch verwöhnen.“ Aber wenn man normalerweise nicht kocht, sollte man nicht glauben, dass man an diesem Tag alles perfekt machen muss. Es geht darum, authentisch zu sein, auch beim Tischdecken. Wenn ich eine leidenschaftliche Dekorateurin bin, dann gern, aber ich muss kein Instagram-Foto inszenieren. Ein Essen zu kochen soll keinesfalls eine Bürde sein.

Das Planen eines Weihnachtsmenüs treibt vielen schon Wochen vor dem Fest den Schweiß auf die Stirn. Was macht denn Weihnachten so herausfordernd für die Gastgeber?

Man macht sich immer sehr viele Gedanken, weil man die Vorlieben der Gäste, die ja meist Familienmitglieder sind, kennt. Denn natürlich möchte man es möglichst allen recht machen – das kann nerven und erzeugt wohl den meisten Stress. Weihnachten ist überhaupt an besonders hohe Erwartungen gekoppelt und ein sehr emotionales Fest. Es gibt familiäre Traditionen und jene der eigenen Familie empfindet man meist als gut, eine Abweichung als negativ. Wenn zwei Menschen eine neue Familie gründen, muss man Traditionen fusionieren und sich einigen: Was übernimmt man, was nicht?

Wie weicht man dem Stress aus?

Wenn bei einem Essen der soziale Event im Vordergrund steht, sollte man keinesfalls „à la minute“ kochen, sondern nur Sachen, die schon vorbereitet sind. Ich finde es nervig, wenn ich wo eingeladen bin, und dann steht ständig jemand am Herd. Ich esse und koche gern, aber ich bin kein Fine-Dining-Restaurant. Das ist eines der Probleme, die durch Instagram entstehen. Man glaubt, alles perfekt präsentieren und inszenieren zu müssen.

Unser RONDO-Weihnachtsmenü lässt sich gut vorbereiten, wie sollte man am besten vorgehen?

Mit dem Ablaufplan (siehe rechts) sollten es auch Menschen, die nicht so häufig kochen, gut hinkommen. Am besten kauft man am Samstag (22. 12.) ein. Am Sonntag hat man Zeit, einige Dinge vorzubereiten. Am 24. finalisiert man dann.

Und wenn ich mir nicht alles zutraue?

Dann empfehle ich nach oberösterreichischer Manier Bratwürsteln, in guter Qualität natürlich, und dazu einen Salat. Davor den Aperitif servieren und dann die Nachspeise.

Bei Ihrem Social-Dining-Projekt „Geheime Schnatterei“ haben Sie ja viele sehr unterschiedliche Menschen, die sich untereinander nicht kannten, bewirtet: Was ist eine der wichtigsten Erfahrungen als Gastgeberin?

Dass alle etwas geben müssen, auch die Gäste: positive Energie, Interesse zeigen, Gespräche führen. Wenn Menschen an einer Tafel sitzen, die gar nichts reden und damit auch nichts beisteuern, wird es wahrscheinlich kein guter Abend.

Worauf sollte man als Gastgeberin immer achten?

Abgesehen davon, dass man selbst gut drauf ist: darauf, ausreichend Getränke zur Verfügung zu stellen, und diese in guter Qualität. Ich empfinde es als Affront, wenn mir schlechter Sekt oder Wein serviert wird. Was ebenfalls immer gut ankommt, ist frisch gebackenes Brot, es macht die Leute glücklich, das ist in unserer kulinarischen DNA drinnen. Weil gutes Brot so wichtig ist, ist es auch Bestandteil des RONDO-Weihnachtsmenüs. Ebenso ein Aperitif. Schade finde ich, dass dies in unserer Kultur nicht so üblich ist, das ist eigentlich der wichtigste Teil des Abends.

Was ist das absolute No-Go bei Einladungen?

Abwaschen während die Gäste noch da sind.

www.biancaisst.com; www.cookinvienna.com

ABLAUFPLAN

Am Vortag

- * Komponenten der Nachspeise zubereiten.
- * Granatapfelsirup für Kir Love zubereiten.
- * Teig für das Brot zubereiten und kühlstellen.
- * Blaukraut zubereiten.

Am Tag selber

- * Rote Rüben schälen etc. und in einer Auflaufform vorbereiten.
- * Pinienkerne rösten.
- * Salate und Kräuter für die Vorspeise vorbereiten. Mit einer feuchten Küchenrolle zudecken.
- * Gewürzmischung, Gemüse und Füllung für das Huhn vorbereiten.
- * Für den Aperitif: Granatapfel entkernen, falls man möchte. Am einfachsten halbieren, Kerne mit einem Suppenschöpfer in eine Schüssel klopfen. Minze zupfen und in feuchte Küchenrolle einschlagen.

Zwei Stunden bevor die Gäste kommen

- * Brot zubereiten und auf den Tisch stellen.
- * Rote Rüben im Backrohr braten und marinieren.
- * Huhn fertig zubereiten, ca. 30 Minuten, bevor die Gäste kommen, ins Backrohr geben. Die Garzeit beträgt ca. 1,5 Stunden. Temperatur immer wieder reduzieren, und Huhn dabei mit Bier übergießen.
- * Gläser für den Aperitif vorbereiten.
- * Blaukraut erwärmen, final abschmecken, Herdplatte wieder abschalten.

Wenn die Gäste da sind

- * Granatapfelsirup in die Gläser schütten, mit Sprudel aufgießen, Granatapfelkerne und Minze dazugeben.
- * Blaukraut für ca. 20–30 Minuten zum Huhn ins Backrohr stellen.
- * Rote Rüben mit Salat, Kräutern, Pinienkernen und Feta finalisieren und auf Tellern anrichten.
- * Huhn falls notwendig noch 5 Minuten mit Grillfunktion knusprig braten. Herausnehmen und am einfachsten mit einer Geflügelschere halbieren, dann vierteln.
- * Huhn gemeinsam mit etwas Grillgemüse und Blaukraut servieren.
- * In einer Schüssel Joghurt mit Vanillecreme, Datteln und Kaffee anrichten. Mit Walnüssen bestreuen.

Einkaufsliste: derStandard.at/Weihnachtsmenue



Aperitif: Kir Love, **Vorspeise:** Rote-Rüben-Salat mit Feta und Pinienkernen sowie selbstgebackenem Brot.



Aperitif

KIR LOVE

ZUTATEN für 4–6 Personen
Arbeitszeit 5 Min.

300 ml Granatapfelsaft, 3 EL Kristallzucker, ½ Vanilleschote (der Länge nach aufgeschnitten, inkl. des ausgekratzten Marks), 4 Kardamomkapseln, ½ Zimtstange, Granatapfel, Minze und Sprudel

*

ZUBEREITUNG

Granatapfelsaft mit Zucker und Gewürzen ca. 45 Minuten köcheln und einreduzieren.

Dann 12 Stunden ziehen lassen.

Abseihen (ergibt ca. 100 ml), auf 4–6 Gläser aufteilen und mit Sprudel (Sekt etc.) aufgießen.



Vorspeise

GEGRILLTER ROTE-RÜBEN-SALAT MIT FETA, PINIENKERNEN UND KRÄUTERN

ZUTATEN für 4 Personen
Arbeitszeit 15 Min.

0,5 kg Rote Rüben (können gemischte Sorten sein), 3–4 EL Kräuter (Dille, Minze oder Petersilie grob gehackt), 60–100 g gemischte Salatblätter (Jungspinat oder Rucola), Olivenöl, Zitronensaft und -zeste sowie 1–2 EL Honig, Salz, Pfeffer, schwarze Senfsamen (falls vorhanden), 50 g Pinienkerne, Ziegenfrischkäse oder Feta

*

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Mit Handschuhen die Rüben schälen, in ca. 3 x 1 cm große Stücke schneiden und in eine Auflaufform legen.

Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und im

Backrohr 20–30 Min. backen, bis sie bissfest sind. Wenn sie noch warm sind, mit Zitronenzeste, -saft, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl langsam anrösten, bis sie schön braun sind.

In der gleichen Pfanne 1–2 EL Öl erhitzen und Senfsamen dazugeben. So lange rösten, bis sie zu hüpfen beginnen.

Wenn die Rüben etwas abgekühlt sind, sowohl Salat als auch die Hälfte der Kräuter und Pinienkerne dazugeben und nochmals abschmecken.

Salat auf Teller aufteilen, mit den restlichen Kräutern, Senfsamen, Pinienkernen und zerbröseltem Käse bestreuen.



ESSEN & TRINKEN

Hauptgericht

GEFÜLLTES GEGRILLTES HUHN

ZUTATEN für 4 Personen
Arbeitszeit 30 Min.

2 EL Butter, 1 Zwiebel (klein geschnitten), 100 g Knödelbrot (ca. 2 cm groß), 150 ml lauwarme Milch, 1 Ei, Salz, Pfeffer, 60 g Maroni (gekocht, geschält und in kleine Stücke geschnitten), 6 Stück getrocknete Pflaumen (in kleine Stücke geschnitten), 1–2 EL Kräuter (wie Petersilie, Rosmarin oder Thymian), 1 Bio-Hähnchen (ca. 1,2 kg), 1 Stück Lauch, 4 Stück Karotten, restl. Maroni aus der Packung, 2–4 Zahnstocher

Für die Gewürzmischung
1 TL Paprikapulver, 1 TL Fenchelsamen (gemahlen oder gemörsert), 0,5 TL Kreuzkümmel (gemahlen), 1 TL Zimt (gemahlen), 5 Knoblauchzehen (zu einer Paste verarbeitet oder 1 TL Knoblauchgranulat), 1–1,5 TL Salz, 0,5 TL Pfefferkörner, 3 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
Zum Aufgießen: 300–500 ml Bockbier
*

ZUBEREITUNG

Für die Gewürzmischung alle Zutaten in einem Mörser zerkleinern, bis alles fein ist. Kein Mörser zu Hause? Dann alle Gewürze gemahlen kaufen. Gewürze mit Öl vermischen.

Für die Fülle Zwiebel mit Butter in einer Pfanne glasig anschwitzen. Mit Knödelbrot, Kräutern, Maroni und Pflaumen in eine Schüssel geben und mit Ei und Milch vermengen und salzen. Ca. 10 Minuten stehen lassen, damit alles gut durchfeuchtet ist.

Karotten schälen und ebenso wie den Lauch in ca. 4 cm große Stücke schneiden.

Huhn außen gut mit der Mischung einreiben. Die Fülle in das Huhn geben und am Ende mit Zahnstochern verschließen. Gemüse und Maroni in die Auflaufform geben, und das Huhn darauflegen.

Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und das Huhn 10 Minuten braten. Temperatur auf 200 °C reduzieren und weitere 15 Minuten braten. Temperatur auf 180 °C reduzieren und 45 Minuten braten. Temperatur auf 160 °C reduzieren und 20 Minuten braten. Zwischendurch immer wieder mit Bockbier übergießen.

Um die Garzeit zu verkürzen, kann das Huhn vorweg halbiert und die Fülle in Knödelform gebraten werden.

Beilage

INGWER-BLAUKRAUT

ZUTATEN für 4 Personen
Arbeitszeit 15 Min.

1 Stück Blaukraut (ca. 500–600 g), 1–2 Zwiebeln, 2 EL Öl, 2 EL Kristallzucker, 1 Apfel, 1–2 EL Ingwer, ca. 200 ml Rotwein, Schale und Saft von einer Bio-Orange, 3–4 EL Essig, 1 Stück Sternanis, 1 Stück Zimtstange, Salz
*

ZUBEREITUNG

Zwiebel schälen und fein schneiden. Größeren Topf mit Öl erhitzen und Zwiebel glasig braten. Zucker dazugeben und bei mittlerer Temperatur karamellisieren, bis der Zucker goldbraun wird.

Blaukraut vierteln, Strunk entfernen und feinblättrig schneiden. Zu den Zwiebeln in den Topf geben und mitbraten.

Apfel schälen, vierteln, entkernen, feinblättrig schneiden und zusammen mit dem geriebenen Ingwer, den Gewürzen und 1 TL Salz zum Kraut geben.

Rotwein, Essig, Schale und Saft der Orange dazugeben, gut umrühren und so lange köcheln, bis das Kraut weich ist. Kann schon am Vortag zubereitet und nochmals erwärmt werden. Mit Essig und Salz abschmecken.

Hauptspeise: gefülltes
gegrilltes Huhn. Dazu gibt
es Ingwer-Blaukraut.

Dessert

WEIHNACHTLICHE KAFFEE-DATTELN MIT VANILLECREME UND JOGHURT

ZUTATEN für 4 Personen
Arbeitszeit 30 Min.

für das Joghurt
500 g Joghurt (3,5 % Fett), 0,25 TL Salz

für die Vanillecreme
350 ml Milch, 200 ml Schlagobers, 2 Eier, 1 Biozitrone, 1 Vanilleschote, 3–4 EL Kristallzucker, 1 EL Maisstärke

für die Kaffeedatteln
12 Stück getrocknete Datteln (entkernt), 250 ml starker Kaffee, 2–3 TL Kristallzucker, 8 Kardamomkapseln, 1 kleine Zimtstange

1 EL Walnüsse, grob gehackt
*

ZUBEREITUNG

Joghurt
Joghurt mit Salz vermischen und in ein mit Küchenrolle ausgelegtes Sieb füllen. Über eine Schüssel oder Topf hängen und über Nacht abtropfen lassen. Im Kühlschrank kaltstellen. Falls notwendig, ab und zu die abgetropfte Flüssigkeit entfernen.

Vanillecreme
Milch mit Schlagobers, geriebener Zitronenschale und Zucker in einen Topf geben.
Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, Mark auskratzen. Schote in den Topf geben. Das Mark mit Eiern und Maisstärke in einer Schüssel mit einem Schneebesen glatt rühren.
Die Milchmischung im Topf bei kleiner Flamme ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dann die Eiermischung mit einem Schneebesen einrühren und weiterköcheln lassen, bis sie eindickt und Blasen wirft. Vom Herd nehmen und komplett abkühlen lassen.

Kaffeedatteln
Kardamomkapseln leicht zerstoßen, damit die Samen austreten können, und gemeinsam mit Kaffee, Zimt und Zucker in einem Topf für 10 Minuten köcheln lassen. Dann über die Datteln gießen und im Kühlschrank mindestens über Nacht, besser aber bis zu 2 Tage kühl stellen.

Vanillecreme mit Joghurt, Datteln und etwas Kaffee in einer Schüssel oder auf einem Teller servieren und mit gehackten Walnüssen bestreuen. Diese drei Gerichte schmecken zusammen einfach göttlich!



HAUPTGERICHT / BESTECK UND GLÄSER • ANNETTE AHRENS, ANNETTE-AHRENS.AT • DESSERT / KERAMIK • ROMINA WIDDER-LUNZER, WWW.WIDDER-LUNZER.AT



Brot

WEIHNACHTLICHES RATZ-FATZ-BROT

ZUTATEN für 4–6 Personen
Arbeitszeit 15 Min.

500 g Dinkel- oder Weizenmehl glatt (Typ 700),
1 P. Trockengerm, 1–2 TL Salz, 1 EL Kristallzucker
oder Granatapfelsirup, 3 EL Olivenöl,
3–4 EL grob gehackte oder zerbröselte Walnüsse
*

ZUBEREITUNG

Mehl mit Germ, Salz, Zucker und Walnüssen in einer
größeren Schüssel mit einem Kochlöffel gut vermengen.

Dann 3 EL Öl, falls vorhanden Granatapfelsirup und
ca. 250 ml lauwarmes (Badewassertemperatur) Wasser
dazugeben und verrühren.

Das Ziel ist eine saftige, kompakte Teigkugel. Ist der

Teig zu saftig und er klebt noch am Kochlöffel oder an
den Fingern, einfach etwas Mehl dazugeben.

In der Schüssel mit den Händen zu einer schönen
Teigkugel kneten oder auf der Arbeitsfläche mit den
Handballen langziehen und kneten, bis eine kompakte
Teigkugel entstanden ist, die nicht mehr klebt.

Am besten über Nacht in einem kühlen Raum wie dem
Keller oder im Kühlschrank mit einem Geschirrtuch
abgedeckt stehen lassen. Am nächsten Tag bei
Zimmertemperatur nochmals 1–2 Stunden gehen
lassen.

Nochmals zusammenschlagen, 1 cm dick ausrollen
und Formen ausstechen oder zu kleinen Striezel
formen und im Backofen bei 200 °C je nach Größe und
Dicke ca. 15–25 Minuten backen lassen. Wenn man
draufklopft, sollte sich der Teig hohl anhören.

Walnussbrot leicht gemacht:
Weihnachtlich wird es, wenn
man den Teig in Sternform
aussticht.

