

## Aeronautische Brezeln und rassiges Männerragout



**Gesellschaft bildender Künstlerinnen und Künstler Österreichs, Künstlerhaus und Natalia Weiss (Hg.)**

### Das Künstlerhaus kocht!

Ein kulinarisches Kompendium

Das Kochbuch als abwechslungsreiches Portrait eines künstlerischen Brennpunkts in Wien, an dem seit 150 Jahren geträumt, gefeiert, gearbeitet und gekocht wird. Natalia Weiss versammelt die Lieblingsrezepte der Künstlerinnen und Künstler, aber auch der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des traditionsreichen Hauses am Karlsplatz. Der Bogen spannt sich von sehr persönlichen »Heimweh-Rezepten« über gewagte Kompositionen bis zu verspielten Küchengeheimnissen. »I hate cooking« hat in diesem unkonventionellen Kochbuch ebenso Platz wie die Zubereitung eines Erdschweins, Aeronautischer Brezeln oder die eines rassigen Männerragouts. Die 85 Gerichte sind grafisch und fotografisch reich garniert.

Ein Buch von allen, die das Künstlerhaus ausmachen, für alle, die wissen wollen, wie das Künstlerhaus schmeckt. Mit einem Vorwort von Johann Werfring.

Softcover  
17 x 22 cm | 180 Seiten  
EUR 22,- | CHF 28,-  
ISBN 978-3-99018-068-6



9 783990 180686

**GEBRATENE SARDINEN**

Zutaten für 4 Personen:

- 16 kleine Erdäpfel
- 24 Sardinen
- Salz
- Pfeffer
- Salz von 2 Zitronen
- Mehl
- 2 EL Olivenöl
- 1 Spritzer Weißwein
- 10 dag Butter
- 1 Zuke Knoblauch
- Schnittlauch
- Petersilie
- Kerbel
- Mixen
- Weißbrot

Zubereitung:

Kartoffeln geädelt zuschneiden und in Salzwasser weichkochen. Kräuter hacken. Sardinen auswaschen, leicht salzig säubern, pfeffern, mit Zitronensaft beträufeln und in Mehl wenden. Sardinen auf beiden Seiten in Olivenöl braten. Sardinen aus der Pfanne heben und warmhalten. Den Bratenfett mit Weißwein ablöschen. Butter erhitzen, mit Zitronensaft, Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter erhitzen. Sardinen mit Schnittlauch und Butterfett servieren. Dazu kann man noch Weißbrot reichen.

In mediterranen Ländern isst man Sardinen übrigens mit Kopf und Flossen!

EVA PETRIC  
www.evapetric.com

**WEISSES SAFRAN MOUSSE  
AU CHOCOLAT**

Ich bin Hobbykoch für Fisch und Meeresfrüchte und Kräuter und allerlei kombinierte Gerichte mit Hang zum Experimentieren, die je nachdem essbar oder ungenießbar sind.

Zutaten:

Rapport für 6 Personen  
150 g weiße couverture  
2 Eiweiß, steif geschlagen  
1 TL Safranfäden  
Läuterzucker  
250 ml Sahne, steif geschlagen

Zubereitung:

Kouverture im Wasserbad schmelzen. 170l Wasser mit 8 Esslöffeln Zucker aufkochen; im Verhältnis 1:1 ergibt das Läuterzucker. Darin die Safranfäden einweichen, abkühlen. Geschmolzene Couverture und den Läuterzucker schnell vermischen und rasch abkühlen. Steif geschlagenes Eiweiß vorsichtig unterrühren und anschließend die steif geschlagene Sahne mit einem Handföhr einrühren. Die Masse in Gläser füllen und für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Serviertipp:

Mit 6 Würfel geschichteten Portweingelée und frischen Heidelbeeren sowie kalter, halbfertiger Sahne.

GÜNTER BUCHER  
www.guenterbucher.com

