

# Festtagsmenü-Vorschläge von Willi Haider

Willi Haider war als Küchenchef des Landhauses Purkarthofer in Fernitz 1982 der erste steirische Koch mit zwei Gault-Millau-Hauben, in weiterer Folge erkochte er auch bei zwei weiteren Restaurants diese Auszeichnungen (Weincomptoir Stündl und Plabutscherschlössl). 20 Jahre lang gab er dann als Selbstständiger in der von ihm gegründeten „Ersten Steirischen Kochschule“ seine Erfahrungen und seine Begeisterung für steirische Kulinarik unzähligen Kochinteressierten weiter. Auf seiner Homepage [www.willihaider.at](http://www.willihaider.at) präsentiert er Erfolgsrezepte aus diesen Kursen. Für ObstWeinGarten hat er Vorschläge für ein Festtagsmenü zusammengestellt.



## Junker-Frischkäse mit Avocado, Feige und Blattsalat mit Apfelvinaigrette

### Zutaten für 4 Personen:

2 Stk Junker-Frischkäse á 125 g 65% F.i.T. (Rollino-Affineur) von Schärddinger  
 4 Stk frische Feigen (blau od. grün) Raumtemperatur  
 1 Stk. Avocado (reif, aber nicht zu weich) evtl. gekühlt schneiden, Raumtemperatur  
 125 g Blattsalat (Vogersalat, Friseé, Lollo Rosso u.a.) geputzt und gewaschen  
 1 Stk Apfel (evtl. Jonagold) geschält und fein gewürfelt oder geraspelt  
 8 cl Sonnenblumen- oder Traubenkernöl  
 4 cl Apfel-Balsamessig od. Balsamico mit Apfelsaft Salz

### Zubereitung:

Junker Frischkäse (gut gekühlt 5 - 8 °C) mit Käseharfe (Metallbügel mit Draht) oder Zwirn jeweils in 4 schöne Längsschei-

ben schneiden, mit einem Messer geschnitten würde der Dekor-Junkerhut im Käsekern nicht so schön aussehen. Feigen evtl. schälen (mit Messer) und in Scheiben oder Spalten (16 Stk.) schneiden. Avocado mit Sparschäler schälen, halbieren, Kern entfernen und in schöne Stücke (z.B. 4 längliche Teile pro halbe Avocado) teilen.

Für die Apfelvinaigrette Öl u. Apfelessig gut verrühren, salzen und damit den trockenen Salat (mit feinen Apfelstreifen vermischt) locker marinieren. Junker Frischkäse natur belassen auf kaltem Teller anrichten, Feigen u. Avocados daneben nett anrichten, mit etwas Vinaigrette (mit kleinen Apfelwürfel) beträufeln, mit dem marinierten Blattsalat garnieren.

### Meine Empfehlung:

Dazu servieren wir einen steirischen weißen Junker od. weststeirischen Schilcherjunker.



## Fisch Verhackert

### Zutaten für 4-5 Portionen:

250 g – 300 g Fischfilets gebraten oder gedämpft  
 100 g Räucherfisch (z.B. Forellen Filet)  
 ½ Becher Sauerrahm  
 1 EL Dille, Kresse oder Schnittlauch  
 ½ mittlere Zwiebel  
 Salz, Pfeffer aus der Mühle, wenig Knoblauch

### Zubereitung:

Fischfilets gebraten oder gedämpft sowie ein wenig Räucherfisch werden entgrätet und mit einem großen Messer nicht zu fein gehackt. Mit etwas Sauerrahm oder Frischkäse (evtl. mit Dille, Kresse oder Schnittlauch) zu einer dickcremigen Masse gerührt und mit feingeschnittenem Zwiebel (kurz überbrüht und kalt abgespült) würzig mit Salz, Pfeffer und evtl. wenig Knoblauch abgeschmeckt.

Eignet sich gut als Brotaufstrich (z.B. auf getoastetem Weißbrot) oder als Laibchen serviert wie Fisch-Tartar. Fisch-Tartar wäre roh gehackter, ganz frischer Fisch mit Salz, Zitrone und evtl. Dill gewürzt oder gebeizter Fisch gehackt, zu Laibchen geformt und kalt mit kleinem Salatbouquet dekoriert.

## Mostschaumsuppe mit Sternanis

### Zutaten für 5 Portionen:

¼ l Wein trocken, säuerlich, 0,3 l Most  
 2 Lorbeerblätter  
 Zwiebelringe von ½ Zwiebel  
 1 – 2 Stk. Sternanis  
 0,5 l kräftige Suppe  
 0,2 l Obers  
 evtl. 1 kleiner Löffel Tomatenmark für die Farbe (leicht rosa)  
 Salz, weißer Pfeffer, Sternanis gemahlen  
 Mehlbutter zum Binden (ca. 30 g flüssige Butter u. 20 g glattes Mehl verrührt)

### Zubereitung:

Wein oder Most mit 1 – 2 Stk. Sternanis grob zerdrückt, 2 Lorbeerblätter und Zwiebelringe auf ca. ¼ l einkochen und abseihen. Kräftige Rind-, Kalb- oder Geflügelsuppe zugießen. Obers und Tomatenmark (für schönere Farbe) zugeben, aufkochen und einige Minuten gut durchkochen. Mit Salz und etwas weißem Pfeffer sowie Sternanis oder Zimt abschmecken. Im Turmmixer oder mit Stabmixer evtl. mit etwas kalter Butter aufmixen.