

STARKOCH KOCHT

LEBER AUS EINEM GUSS

Christian Petz ist im „Gusshaus“ angekommen. Der Meister führt es als Botschaft der neo-klassischen Wiener Küche

Text: Roland Graf / Fotos: Astrid Knie

Bariton. Fallweise hört man Meister Petz' Gebrumm schon im Gastzimmer. Denn Christian Petz ist ein Koch alter Schule, der auch die Ausbildung seiner Küchen-Brigade ernst nimmt. Erst unlängst hat ihn stimmlich jemand mit Charles Bronson verglichen. Actionstar muss er in der Küche nahe der Wiener TU keiner mehr sein. Diese Zeiten liegen hinter dem 52-jährigen Koch, der zu den ganz wenigen Österreichern zählt, die auch den französischen Guide Michelin begeisterten (als es dessen Austro-Ausgabe noch gab). Doch Sterneküche ist Schnee von gestern im „Gusshaus“. Nur das Produkt zählt heute, keine Behübschung oder siebzehn Garnituren.

Das Innereien-Menü

Lange kann er sich über die Schwierigkeit auslassen, „heutzutage eine gute Kalbsleber zu finden“. Er selbst bezieht sie von Manfred Höllerschmid, einem der wenigen, der ihm die Innerei in Bioqualität zu liefern vermag. Dogmatiker ist er keiner, will der Gast im größten Mittagstress das Backhendl ohne Haut – an sich ein Affront – bekommt er es. Schmeckt der heimische Knoblauch muffig, greift Petz zum chinesischen. Denn der bringt ein klareres ▶

WISSENSWERTES

HEAVY METAL FÜR DEN PROFI

Sandwich-Böden aus fünf Lagen Metall, in der Luxusvariante auch mit stark wärmeleitendem Kupfer versehen, sind das Geheimnis von „All-Clad“. Das seit den 1960ern erzeugte Profigeschirr aus Canonsburg/Pennsylvania verwendete Christian Petz seinerzeit als erster Austro-Koch: „Das war 2003, als das Palais Coburg aufsperrte.“ Seither schwört er auf die hochpreisigen Töpfe (160 Euro für die kleinste Stiel-Kasserolle): „Die Wärmeverteilung darin ist einfach ideal.“ all-clad.at

INNERE WERTE

Zur Kalbsleber, einer Lieblingsinnerei von Christian Petz, nimmt der Koch Granatapfelkerne, Steinpilze und Polenta





WISSENSWERTES

RELAXT VOM KOCH-OLYMP

CHRISTIAN PETZ, KÜCHEN-CHEF, GUSSHAUS, WIEN

LEBEN. Immer relaxter und selbstbestimmter werden die Stationen des gebürtigen Amstettners, der unter anderem bei Eckart Witzigmann lernte: Nach Jahren im Hotel Post/Lech, dem Palais Schwarzenberg und der großen Zeit der Hochküche im Meisl am Graben (1999–2002) bzw. dem Palais Coburg (bis 2009) folgte das Engagement am Badeschiff. Heuer machte sich Christian Petz als „Gusshaus“-Wirt selbstständig. Der 52-Jährige hat ein Faible für vergessene Fleischteile wie die Fledermaus oder Innereien. gusshaus.at

WERK. „Koch des Jahres“ (2002); 1 Michelin-Stern/vier Gault-Millau-Hauben (2009 im Palais Coburg), 2014 zwei Hauben im „Holy Moly“.



HERBST-KLASSIKER

Äpfel, Rosmarin und Pilze flankieren die Leber, die im „Gusshaus“ mit Polenta-Schnitte serviert wird

Aroma mit „Knoblauch mit Kellergeschmack kann ich keinen brauchen!“ Und wenn der Chef wiederum die Salzigkeit von Austern für passend hält, kommen sie auch ins Beuschel. Sein Oktopus, schon im „Holy Moly!“ ein Grund für einen Besuch, wird bei aller Fokussierung auf Wiener Küche auch im „Gusshaus“ serviert. Als herbstlichen Teller für den WIENER schlug Christian Petz aber sofort die Kalbsleber vor. Die Zwischengerichte seiner aktuellen Karte, ob mit Milz gefüllte Nudeln oder Bries, zeigen den Innereien-Fan in Höchstform. Es soll also Leber sein!

Als erstes setzt Christian Petz das Wasser für die Polen-

tauf, in das neben etwas Salz auch ein Rosmarin-Zweigerl kommt. „Das nehmen wir wieder raus, wenn das Wasser kocht“, die Polenta selbst bleibt auf kleiner Flamme 45 Minuten am Herd. „Immer wieder umrühren“, ermahnt Petz. Gegen Ende der Polenta-Kochzeit fügt der Koch den Parmesan, etwas Butter und Rosmarin-Nadeln hinzu. Jetzt kommt die Maisgrieß-Masse auf ein Backblech („zwei Zentimeter hoch“, präzisiert Petz), um dort abzukühlen. Wenn die Polenta kalt genug ist, schneidet man sie in Schnitten und brät diese noch mal knusprig an. So werden sie als gelber Farbtupfer die herbstliche Kalbsleber begleiten.

Leber wird gesalzen!

Petz selbst steht inzwischen schon bei der kleinen Pfanne, in der er die Apfelspalten in Butter brät. Während die Unterseite Farbe annimmt, bestreut er die Äpfel mit Staubzucker. Einmal wenden, und im Idealfall sollte das Obst schön braun karamellisiert sein. Die Rohmilch-Butter, mit der im „Gusshaus“ gearbeitet wird, stammt aus Frankenburg in Oberösterreich. Robert Strasser (naturbauernhof.at) rührt die Spezialität mit 82%-Fettanteil und etwas Fleur de Sel noch im Butterfass wie früher. Sie wird auch die Leber aromatisieren, doch zuvor ist Schnippeln angesagt. Schalotte, Knoblauch und Pe-

tersilie werden zurechtgeschnitten.

Die Leberscheiben werden mit Majoran, Salz und Pfeffer gewürzt und mit etwas Mehl bestäubt. Vor dem Anbraten schon Salz zur Leber? „Natürlich, aber nicht eine Stunde vorher“, räumt Petz mit einem Küchen-Aberglauben auf. Lediglich große Stücke, die zu viel Wasser ziehen würden, bleiben bei ihm ohne Salz.

Das Anbraten – natürlich wieder mit der Butter vom Strasser-Bauern – geht schnell. Sobald beide Seiten gebräunt sind, nimmt der „Gusshaus“-Chef die Leberstücke aus der Pfanne. Dafür kommen nun die Schalotten-Würfel, der Knoblauch und etwas später die Pilze hinein. Spektakulär gerät im Profi-Geschirr (siehe Kasten „Wissenswertes“!) das Ablöschen der Gemüse-Pilz-Mischung.

Feuershow mit Calvados

Das Aufgießen mit einem Calvados sowie einem kräftigeren Spritzer vom Sherry-Essig wird bei Petz gleich zum kurzen Flambieren. „Ist aber nicht notwendig“, beruhigt er Hobbyköche. Mit einem Mokkälöffel Mehl wird das allmählich entstehende Leber-Safterl „gestaubt“, dazu kommt die Rindsuppe. Nach den Granatapfelkernen und der Petersilie

gibt der Haubenchef auch wieder die Leber in die Pfanne zurück. Sie wird im Saft ordentlich durchgeschwenkt, ehe Petz auch die Äpfel zufügt und das Ganze noch drei Minuten nachziehen lässt. Und während wir noch den herbstlichen Teller bestaunen, steht auch schon ein Seidl Bier daneben. Schon sehr lässig, das „Gusshaus“ ... <



01 STÜCKELUNG

Gekonnt wird die Leber portioniert

02 LÖSCHUNG

Mit Calvados entfalten sich die Saucen-Aromen

03 MISCHUNG

Leber, Kräuter und die Pilze ergeben ein Welt-Safterl

FOTOS: Gerhard Wasserbauer (7), Castra Rubra (2)



REEH HEIDEBODEN 2014

0,75 l, Burgenland
12,49 Euro
Bestellnummer:
8171559
weinwelt.at

KÖSTLICHES

KALBSLEBER MIT POLENTA, APFELN UND STEINPILZEN FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN:

- Ca. 600 Gramm Kalbsleber (benötigt werden acht Scheiben à 70 Gramm)
- 16 Apfelspalten
- Kerne von einem halben Granatapfel
- 80 Gramm Steinpilze (gewürfelt)
- 60 Gramm Butter
- 1 Knoblauch-Knolle (fein gewürfelt)
- 1 Schalotte (in feinen Spalten)
- 1/8 Liter Rindsuppe
- Calvados
- Sherry-Essig
- Basilikum
- Petersilie
- Etwas Mehl
- Majoran
- Salz, Pfeffer

POLENTA-SCHNITTEN:

- 100 Gramm Maisgrieß
- ¼ Liter Wasser
- 1 Esslöffel (EL) Butter
- 2 EL Parmesan
- zwei Zweigerl Rosmarin
- Salz, Pfeffer

WEINTIPP DES MONATS

Weinexperte Michael Hrobath empfiehlt eine Cuvée



Mag. Michael Hrobath
Leitung und
Chefredaktion
INTERSPAR weinwelt.at

Zur Leber braucht's einen Wein mit viel Frucht, einen weichen, runden Schmeichler

mit dezenter Säure und feinen Tanninen. Einen wie den Heideboden von Hannes Reeh. Die Cuvée duftet nach frisch gepflückten Waldbeeren, nach Nougat und Holunderbeeren. Am Gaumen dann viel Saft, Kraft und eine tiefe Mineralik. Der Leber zuliebe gleich ein paar Flaschen mehr besorgen!