

SPITZ

seit 1857



Spitz Eierweinbrand
& Elisabeth Grabmer
präsentieren:



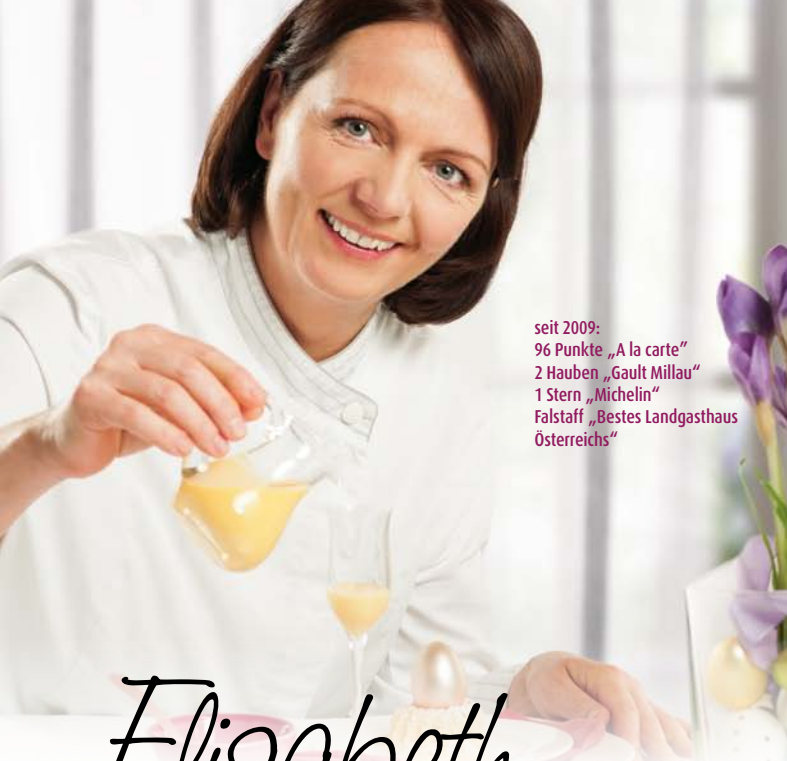
Für Feinschmecker:
Der Einzige mit
französischem
Weinbrand.

Ostern

FÜR GENIESSER!



Mit **9** Koch- und Backrezepten der Hauben-Köchin!



seit 2009:
 96 Punkte „A la carte“
 2 Hauben „Gault Millau“
 1 Stern „Michelin“
 Falstaff „Bestes Landgasthaus
 Österreichs“

Elisabeth GRABMER

Liebe zur Kochkunst, langjährige Erfahrung, beste Rohstoffe, Perfektion und jede Menge Kreativität – nimmt man all diese Zutaten, wird einem schnell klar, warum Elisabeth Grabmer mit Auszeichnungen überhäuft wird. Die Küchenchefin des preisgekrönten Restaurants Waldschänke in Grieskirchen zeigt in 9 Rezepten – von der Vorspeise bis zum Dessert – wie Sie sich mit Spitz Eierweinbrand die Osterfeiertage versüßen können.

9 KÖSTLICHE REZEPTE MIT SPITZ EIER- WEINBRAND

Grüner Spargel	4
Brust vom Bauernhenderl	6
Kartoffelschaumsuppe	10
Rücken vom Maibock	12
Bio-Schweinebauch	16
Ingwer-Eierweinbrandknödel	20
Eierweinbrand-Milchreis	24
Eierweinbrand-Überraschungsbecher	29
Ragout vom Milchlamm	30





Grüner Spargel

mit Orangen-Senf-Eierweinbrand-Hollandaise

4

FÜR 4 PERSONEN

Grüner Spargel mit Orangen-Senf-Eierweinbrand-Hollandaise

ZUTATEN

400 g grüner Spargel
Salz, Zucker, Wasser

250 g geklärte Butter
3 Dotter
Saft einer Orange
1 ½ TL Dijon Senf
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
1 Schuss Estragonessig
8 cl Spitz Eierweinbrand



ZUBEREITUNG

- 1 Geputzten Spargel in heißem Wasser bissfest kochen.
- 2 Für die Hollandaise: Dotter und alle Zutaten, außer der geklärten Butter, mit dem Schneebesen über heißem Wasserdampf schaumig schlagen. Die geklärte Butter unter ständigem Schlagen langsam unterheben. Die Sauce darf nicht aufkochen, sonst gerinnt sie.

TIPP!

Geklärte Butter: Butter in einer Pfanne zergehen lassen, mit Schneebesen aufrühren und danach durch ein Sieb gießen.

5

Brust vom Bauernhenderl



mit Karotten-Eierweinbrand-fond und Topfenockerl



6

FÜR 4 PERSONEN

Brust vom Bauernhenderl mit Karotten-Eierweinbrandfond und Topfenockerl

ZUTATEN BAUERNHENDERL

4 Henderlbrüste
2 Rosmarinzweigerl
Salz, Pfeffer
1 Ei
2 Backpapierbögen 20x20 cm

ZUTATEN TOPFENNOCKERL

340 g Topfen
90 g glattes Mehl
40 g Butter
1 Ei

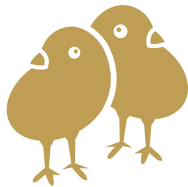
ZUTATEN

ZUTATEN KAROTTEN- EIERWEINBRANDFOND

10 Stück Biokarotten
1 Sternanis
1 TL eingelegter Ingwer
Salz, Pfeffer
50 g kalte Butter
5 cl Spitz Eierweinbrand
angerührte Maisstärke

BEILAGE MINIKAROTTEN

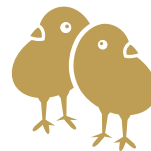
150 g Minikarotten
4 cl Orangensaft
¼ l Wasser
2 Orangenscheiben
Salz, Pfeffer, Muskatnuss,
Prise Zucker
20 g Butter



7

ZUBEREITUNG

- 1 Die Hendlbrust zuputzen und den Flügelknochen freilegen. Die Butter aufschäumen lassen und Rosmarinzweigerl dazugeben. Das Backpapier auflegen, die Butter mit Rosmarin draufgeben, die Hendlbrust draufsetzen und den Rand einschlagen. Die Brust mit Backpapier praktisch einpacken. Im Backofen bei 140 °C ca 18 min garen. Auf diese Art und Weise bleibt das Henderl besonders saftig.
- 2 Für den Eierweinbrandfond die Karotten in den Entsafter geben. Ergibt ca. ¼ l Saft. Den eingelegten Ingwer und Sternanis dazugeben und ca. 15 min leicht kochen lassen. Abseihen und den Spitz Eierweinbrand dazugeben. Abschmecken und die kalte Butter einrühren. Zum Schluss mit Maisstärke abbinden.
- 3 Für die Topfenockerl: weiche Butter mit Ei verrühren, Topfen und Mehl hineinarbeiten und im Kühlschrank 1 Std. rasten lassen. Nockerl mit Hilfe von 2 Löffeln formen und im wallenden Salzwasser ca. 5 min kochen.
- 4 Karotten vorsichtig schälen und in Wasser mit Orangensaft und -scheiben, Salz und Zucker bissfest kochen. In aufgeschäumter Butter abschmecken.



8



Nockerl mitsamt Backpapier ins kochende Wasser geben. Die Nockerl lösen sich von selbst ab.



TIPP!

Soßen immer zum Schluss und mit einem Löffel liebevoll neben das Fleisch platzieren.



9

SPITZ
seit 1857

Kartoffel-Schaumsuppe



mit Liebstöckl und Eierweinbrand-Sponge



TIPP!

Wer mag, kann die Suppe mit Chips aus violetten Kartoffeln dekorieren.

10

FÜR 4 PERSONEN

Kartoffelschaumsuppe mit Liebstöckl und Eierweinbrand-Sponge

ZUTATEN KARTOFFELSUPPE

50 g Butterschmalz
½ Zwiebel, klein gehackt
200 g Kartoffeln, geschält und klein geschnitten
½ l Gemüsefond
0,2 l Obers
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Liebstöckl, Lorbeerblatt

ZUTATEN SPONGE

2 große mehlig Kartoffeln in der Schale gegart
1 TL Butterschmalz, zerlassen
100 ml Obers
125 g Eiweiß, 80 g Eigelb
60 g Staubzucker
40 g glattes Mehl
9 cl Spitz Eierweinbrand



ZUBEREITUNG

- 1 Zwiebel und Kartoffeln in Butterschmalz anschwitzen und mit Fond aufgießen. Gewürze und die Liebstöcklstängl dazugeben. Alles weich kochen. Mit Obers auffüllen. Liebstöcklstängl und Lorbeerblatt entfernen. Im Mixglas schaumig mixen. Abschmecken und zum Schluss mit gehacktem Liebstöckl garnieren.
- 2 Für den Eierweinbrand-Sponge Kartoffeln schälen und heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Butterschmalz und Obers vermengen. Zu der Masse Eiweiß, Eigelb, Staubzucker, Mehl und Spitz Eierweinbrand geben. Mit dem Stabmixer verrühren und in eine ISI Flasche füllen. Mit 3 Patronen begasen. Einen Becher zur Hälfte auffüllen und für 40 Sek. (700 W) in die Mikrowelle, auf ein Gitter stürzen und abkühlen lassen.

11

Rücken vom Maibock



mit Selleriepüree, eingelegten Herzkirschen und Nougat-Eierweinbrand Grießknödel



12

Rücken vom Maibock mit Selleriepüree, eingelegten Herzkirschen und Nougat- Eierweinbrand Grießknödel

ZUTATEN MAIBOCK

700 g zugeputzter Rehrücken
Salz, Pfeffer
Rosmarinzwieg
Thymianzwieg
2 Knoblauchzehen
50 g Butter

ZUTATEN SELLERIEPÜREE

½ Sellerieknolle
¼ l Obers
20 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ZUTATEN HERZKIRSCHEN

20 Stück entsteinte
Herzkirschen
¼ l Portwein
2 Nelken
5 Pfefferkörner
5 g Bitterschokolade



13

10 g Zucker

1 kleiner Rosmarinzwieg
1 EL Stärkemehl

ZUTATEN NOUGAT-EIERWEIN- BRAND GRIESSKNÖDEL

20 g Nougat
8 cl Spitz Eierweinbrand
175 g Hartweizengrieß
130 g Butter
½ l Milch
2 Eier
20 g Butter
10 g Weißbrotbrösel
Zesten von ½ Orange
Salz, Muskatnuss

ZUBEREITUNG

- 1 Rehrücken salzen, pfeffern und in aufgeschäumte Butter mit Thymian und Rosmarin rundherum anbraten. Bei 140°C im vorgeheizten Rohr auf Rost ca. 15-18 min rosa braten.
- 2 Zubereitung Selleriepüree: Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit Obers weich kochen. Mixen und durch ein feines Sieb streichen. Zum Schluss kalte Butter unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- 3 Für die Herzkirschen den Portwein mit allen Zutaten aufkochen und ca. 10 min ziehen lassen. Den Fond abseihen und abgekühlt über die Herzkirschen geben. (Sonst bekommen sie eine unschöne Farbe.) Die Kirschen im Sud ca. 3 Tage zugedeckt im Kühlschrank stehen lassen. Zum Schluss Sud abgießen, aufkochen und mit angerührtem Stärkemehl abbinden. Gut durchkochen lassen. Kirschen dazugeben und nicht mehr kochen.
- 4 Zubereitung Knödel: Nougat über Dampf schmelzen lassen, Spitz Eierweinbrand einrühren. Die Masse in das Tiefkühlfach geben. Wenn die Masse leicht gefroren ist, kleine Kügelchen formen und wieder einfrieren. Milch mit Butter aufkochen, Grieß hineingeben und quellen lassen. Die Masse abkühlen lassen. Die Eier nach und nach hineinarbeiten und mit Salz, Muskatnuss und Orangenzesten abschmecken. Kleine Knödel formen und in die Mitte ein Nougatkügelchen geben. Die Knödel in Salzwasser ca. 5 min leicht köcheln. Herausnehmen und in aufgeschäumter Butter mit Weißbrotbröseln schwenken.

14



Dekorieren Sie den Maibock mit Selleriestroh. Sellerie mit einer Brotschneidemaschine in dünne Scheiben, danach mit einem Messer in hauchdünne Streifen schneiden und frittieren.



Die Kerntemperatur des Fleisches lässt sich am Besten mit einem Bratenthermometer bestimmen. Die optimale Kerntemperatur für einen rosa gebratenen Maibock liegt bei 54°C.



15



Bio-Schweinebauch

mit Ananaskraut und
Eierweinbrand-Serviettenknödel

16

ZUBEREITUNG

- 1 In eine Bratpfanne ca. 2 cm hoch Wasser einfüllen. Fleisch mit der Schwarte nach unten einlegen. Ca. 15 min kochen. Dadurch wird die Schwarte weich. Schwarte in 1 cm Abständen einschneiden. Kochwasser aufheben zum Untergießen. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran würzen. Geschnittene Zwiebel und Knoblauch anschwitzen. Das Fleisch und klein gehackte Schweineknochen draufsetzen. Das Rohr auf 180 °C vorheizen. Fleisch ins Rohr geben und öfters mit dem Kochwasser übergießen. Nach 1 ½ Stunden das Fleisch herausnehmen und rasten lassen. Bratenrückstände noch einmal mit Kochwasser auffüllen und auf ca. ¼ l einreduzieren. Durch ein Sieb gießen. Fleisch nochmals bei starker Oberhitze (200 °C) in den Ofen geben, damit es eine schöne Kruste bekommt.
- 2 Sauerkraut gut auswässern. Die Hälfte der Ananas in Stücke schneiden, die zweite Hälfte pürieren. Das Kraut mit Wasser, Süßwein und pürierter Ananas in einen Topf geben. Die Zwiebel mit Lorbeer und Nelken spicken und ebenfalls zum Kraut geben. Wachholderbeeren dazugeben und zugedeckt ca. 30 min bei kleiner Flamme köcheln lassen. Die Zwiebel entfernen und einen rohen Erdapfel hineinreiben. 5 weitere min köcheln lassen. Die Ananasstücke dazugeben und wieder 5 min köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und gemahlenem Kümmel abschmecken.

17



- 3 Für die Serviettenknödel: Butter schaumig schlagen und die Eier nach und nach dazugeben. Danach Spitz Eierweinbrand, Salz, Muskatnuss und Milch dazugeben. Über die Semmelwürfel gießen und 15 min quellen lassen. Die gehackte Petersilie untermengen. Zuerst in Frischhaltefolie und danach in Alufolie wickeln. In die Alufolie kleine Löcher stechen. In schwach kochendem Salzwasser ca. 35 min kochen. Folie entfernen und in Scheiben schneiden.

TIPP!

Am besten schmecken die Serviettenknödel, wenn man sie zusätzlich in aufgeschäumter Butter beidseitig anbrät.

18

SPITZ
seit 1857

Bio Schweinebauch mit Ananaskraut und Eierweinbrand-Serviettenknödel

ZUTATEN SCHWEINEBAUCH

1 kg Schweinebauch
Salz, Pfeffer, Majoran
1 EL Kümmel, ganz
5 EL Schweineschmalz
5 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
150 g Schweineknochen

ZUTATEN ANANASKRAUT

250 g mildes Sauerkraut
1 Ananas
100 ml Süßwein
½ Zwiebel
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
5 Wachholderbeeren
1 kleine mehligte Kartoffel

ZUTATEN SERVIETTENKNÖDEL

3 Eier
125 ml Milch
60 g Butter
Salz, Muskatnuss
2 EL gehackte Petersilie
250 g Semmelwürfel
6 cl Eierweinbrand



Ingwer- Eierweinbrand- knödel

mit Marillenragout
und Schokoladorsorbet



ZUBEREITUNG

- 1 Zubereitung Knödel: Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier und Eidotter unterarbeiten. Ingwer mit Zitronenschale und Prise Salz dazugeben. Topfen untermengen. Zum Schluss Toastbrot dazugeben. Masse für 3 Stunden in den Kühlschrank geben.
- 2 Für die Fülle weiße Schokolade und Kokosfett über Wasserdampf schmelzen lassen. Spitz Eierweinbrand untermengen. Im Kühlschrank erkalten lassen. Kleine Kugeln formen. Knödel formen und mit der Eierweinbrand-Schokoladenmasse füllen. In leicht gesalzenem, leicht wallendem Wasser ca. 12 min kochen.
- 3 Für die Butterbrösel Butter schmelzen lassen und die Brösel darin goldbraun rösten.
- 4 Marillensaft mit Weißwein, Zucker und Gewürzen (im Gewürzei) aufkochen. Marillen dazugeben und langsam weich dünsten. Zum Schluss mit etwas angerührtem Vanillepuddingpulver abbinden und nochmals aufkochen lassen. Mit Spitz Puchheimer Marillenschnaps verfeinern.
- 5 Zubereitung Sorbet: Wasser und Zucker sirupartig einkochen. Schokolade und Vanilleschote dazugeben. Abkühlen lassen und in die Eismaschine geben.



Für eine einheitliche Garzeit sollten die Knödel möglichst gleich groß sein.



Für ein noch besseres Aroma verfeinern Sie die Brösel mit Zimt.

- 3 Für die Butterbrösel Butter schmelzen lassen und die Brösel darin goldbraun rösten.
- 4 Marillensaft mit Weißwein, Zucker und Gewürzen (im Gewürzei) aufkochen. Marillen dazugeben und langsam weich dünsten. Zum Schluss mit etwas angerührtem Vanillepuddingpulver abbinden und nochmals aufkochen lassen. Mit Spitz Puchheimer Marillenschnaps verfeinern.
- 5 Zubereitung Sorbet: Wasser und Zucker sirupartig einkochen. Schokolade und Vanilleschote dazugeben. Abkühlen lassen und in die Eismaschine geben.

TIPP!

Es empfiehlt sich, vom Schokoladorsorbet die doppelte Menge zu machen, da es dann in der Eismaschine besser funktioniert.



Unser Serviertipp: auf einer länglichen Platte anrichten.

Ingwer-Eierweinbrandknödel mit Marillenragout und Schokoladorsorbet

ZUTATEN

EIERWEINBRANDKNÖDEL

350 g Topfen
(aushängen – trocken)
100 g entrindetes und fein
geschnittenes Toastbrot
1 Dotter, 2 Eier
50 g Butter
3 cm großes Stück Ingwer,
gerieben
30 g Staubzucker
1 Prise Salz
½ Zitronenschale

Für die Fülle:

200 g weiße Schokolade
7 cl Spitz Eierweinbrand
40 g Kokosfett

Für die Butterbrösel

250 g Butter
140 g Semmelbrösel
10 g Kristallzucker
½ TL Zimt gemahlen
¼ Stück Vanilleschote

ZUTATEN

MARILLENRÖSTER

½ kg Marillen, entsteint
1 Sternanis
3 Nelken
100 g Zucker
½ Zimtrinde
125 ml Marillennektar
(oder Saft)
125 ml Weißwein
2 cl Spitz Puchheimer
Marillenschnaps

ZUTATEN

SCHOKOLADENSORBET

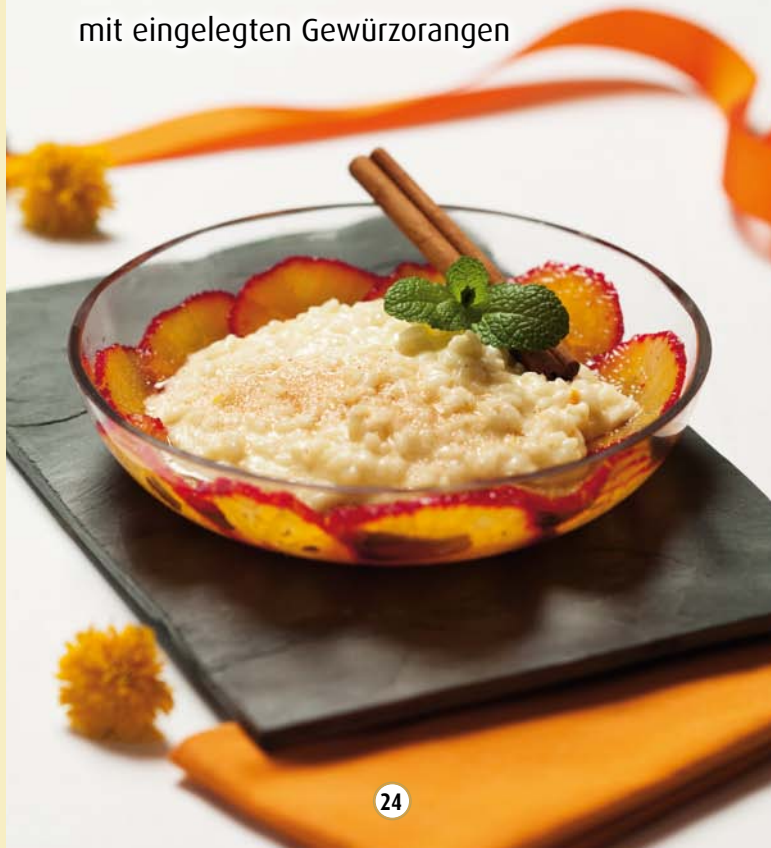
¼ l Wasser
50 g Zucker
100 g Schokolade, zartbitter
¼ Vanilleschote, ausgekocht



Eierweinbrand- Milchreis



mit eingelegten Gewürzorange



Eierweinbrand-Milchreis mit eingelegten Gewürzorange

ZUTATEN FÜR MILCHREIS

400 g Langkornreis
1 Vanilleschote, ausgekocht
Zesten von einer ½ Orange
50 g Kristallzucker
1 l Milch
50 g geschlagenes Obers
10 cl Spitz Eierweinbrand
20 g weiße Schokolade

ZUTATEN

EINGELEGTE ORANGEN

4 kernlose Orangen, geschält
1 Sternanis
2 Nelken
½ Zimtstange
10 cl Grenadinesirup
½ l Weißwein

ZUBEREITUNG

- 1 Zubereitung Milchreis: Unter ständigem Rühren den Reis mit der Vanilleschote, dem Zucker und den Orangenzesten mit Milch bissfest kochen. Zum Schluss Spitz Eierweinbrand dazugeben und mit geschlagenem Obers verfeinern. Über den Milchreis geraspelte weiße Schokolade streuen.
- 2 Für die Zubereitung der eingelegten Orangen Weißwein mit Grenadinesirup und den Gewürzen aufkochen. Die ganzen, sorgfältig geschälten Orangen in der abgekühlte Flüssigkeit 3 Tage einlegen. So entsteht der feine rote Rand an der aufgeschnittenen Orange.



.. Eierweinbrand- Überraschungs- becher

mit Amaretti



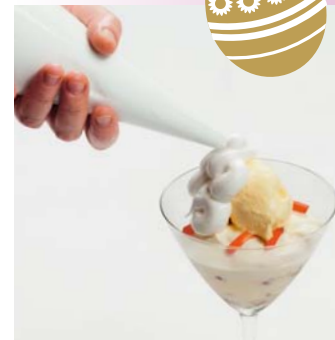
26

ZUBEREITUNG

- 1 Masse 1: Milch aufkochen, 2 EL Milch mit Vanillepuddingpulver und Zucker verrühren. Nun zur Milch geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis ein Pudding entsteht. Pudding erkalten lassen. Butter schaumig schlagen und Pudding unterrühren. Zum Schluss Spitz Eierweinbrand dazugeben.
- 2 Masse 2: Eigelb und Zucker schaumig rühren. Topfen unterheben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In erwärmtem Caramelsirup auflösen und in die Topfenmasse geben. Zum Schluss geschlagenes Obers unterheben.
- 3 Baisermasse: Eiklar schaumig schlagen, nach und nach Kristallzucker einrühren, bis eine feste, steife Masse entsteht.
- 4 Amaretti mit starkem Espresso tränken.
- 5 Überraschungsbecher zusammensetzen:
 - Schicht für Schicht Masse 1 und Masse 2 einfüllen, dazwischen Amaretti legen.
 - In den Kühlschrank geben
 - Vanilleeis draufsetzen
 - Mit Baisermasse bedecken
 - Mit Küchenbunsenbrenner flämmen
 - Zum Schluss mit Früchten dekorieren.



Arbeiten Sie beim Einfüllen mit einem Spritzsack – damit lässt sich die Baisermasse sauber drapieren.



Ein zusätzlicher Tipp: Ein Hauch Spitz Eierweinbrand darüber verleiht einen ganz besonderen Geschmack.

27

28

SPITZ
seit 1857

FÜR 4 PERSONEN

Eierweinbrand- Überraschungsbecher mit Amaretti

ZUTATEN FÜR DIE 1. MASSE VANILLE-EIERWEINBRAND

1 Pkg Vanillepuddingpulver
½ l Milch
11 cl Spitz Eierweinbrand
2 EL Kristallzucker

ZUTATEN FÜR DIE 2. MASSE VANILLE-EIERWEINBRAND

250 g Topfen
125 ml Obers
2 Eigelb
5 cl Caramelsirup
1 Blatt Gelatine
1 EL Zucker



29

ZUTATEN ZUM EINSCHICHTEN

150 g getrocknetes Mandel-
gebäck (Amaretti)
2 Tassen starker Espresso
½ l Vanilleeis

ZUTATEN FÜR BAISERMASSE

3 Eiklar
60 g Kristallzucker



30

Ragout vom Milchlamm



mit Erbsenschoten, Estragon
und Eierweinbrandspätzle



30

FÜR 4 PERSONEN

Milchlammragout mit Erbsenschoten, Estragon und Eierweinbrandspätzle

ZUTATEN RAGOUT

1,2 kg Milchlammschulter,
ausgelöst
150 g Wurzelgemüse
10 Pfefferkörner,
3 Wacholderbeeren,
1 Tymianzweigerl,
1 Lorbeerblatt
125 ml Pflanzenöl
125 ml Rotwein
ca. 1 l Gemüsefond

2 TL Stärkemehl
100 g Erbsenschoten
1 kleiner roter Paprika
1 Zweigerl Estragon

ZUTATEN SPÄTZLE

200 g glattes Mehl
2 Eier, 70 ml Wasser
5 ml Spitz Eierweinbrand
Salz, Pfeffer,
Cayennepfeffer, Muskatnuss

ZUBEREITUNG

- 1 Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden, salzen, pfeffern. Wurzelgemüse schälen und in Würfel schneiden. Fleisch von allen Seiten in Öl anbraten. Mit Rotwein ablöschen, Gemüsefond und Gewürze im Gewürzsackerl dazugeben. Fleisch zugedeckt ca. 1 Stunde garen. Nach 40 min das Wurzelgemüse dazugeben. Stärkemehl mit Wasser anrühren und in den Schmorssaft einrühren. Erbsenschoten bissfest garen. Kalt abspülen. Den Paprika schälen, schneiden und mit den Erbsenschoten in zerlassener Butter mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Mit fein geschnittenem Estragon über das fertige Ragout geben.
- 2 Spätzle: Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Hilfe eines Spätzlesiebes in kochendes Salzwasser drücken. Abseihen, kalt abspülen und in aufgeschäumter Butter erwärmen.

31

Geschmack trifft Genuss



Spitz Eierweinbrand, der Einzige mit französischem Weinbrand, ist ein wahrer Genuss und besticht mit seinem unvergleichlichen Geschmack: cremig-mild, mit floralen Noten von Vanille und gerösteten Mandeln, weich und samtig im Abgang.



Genuss mit Auszeichnung: Die goldene DLG-Medaille wird jährlich nur an die qualitativ hochwertigsten Produkte verliehen.

Geschmack mit edler Herkunft: Eier aus österreichischer Bodenhaltung, beste Milch aus Österreich sowie echter französischer Weinbrand.

Für Feinschmecker: Spitz Eierweinbrand ist in der 0,7 Liter oder 1,0 Liter Flasche erhältlich.

SPITZ

seit 1857



Frohe Ostern!