

# wrenkh • wiener kochsalon & restaurant

## SALZGURKEN

### ZUTATEN:

Einleggurken, ca. 10-20 cm	
Ausgewachsene Dille mit Blüten- oder Fruchtstand	
Kren, in Stäbchen geschnitten	
4 Weichselblätter	
Salzwasser	Auf 1 L Wasser 20-30 g Salz.
Eine Schnitte Schwarzbrot pro Glas	
Einlegglas, 5 L	

### ZUBEREITUNG:

Salzwasser aufkochen, abkühlen lassen.

Gurken waschen, eng in das Glas einschichten

Dille, Kren und Weichselblätter in die Zwischenräume zwängen.

Mit dem Salzwasser aufgießen, bis die Gurken mit Wasser bedeckt sind.

Obenauf eine Schnitte Schwarzbrot legen, mit einem Teller lose abdecken

In die Sonne stellen - je schneller die Gärung einsetzt desto besser die Salzgurken.

Ca. 3 Tage nach Beginn der Gärung das Wasser abseihen, Brot und Dille entfernen.

Wieder mit dem Salzwasser übergießen - Fertig!

Wichtig: das Salzwasser muss die Gurken stets vollständig bedecken!



Christian Wrenkh

Bauernmarkt 10 · 1010 Wien · Fon 0043 (0)1 533 15 26 · Fax 0043 (0)1 535 0840

info@wiener-kochsalon.at · www.wiener-kochsalon.at

Hypo Tirol · Konto: 300 532 71593 · BLZ 57000 · UID-Nummer: ATU 12027509

IBanCode: AT975700030053271593 · BIC oder Swift-Code: HYPTAT22

# wrenkh • wiener kochsalon & restaurant

## GEMÜSE-MAKIS KREATIV

Grundsätzlich ist wichtig zu wissen: Die japanische Kochtradition ist eine der komplexesten und detailliertesten Küchen der Welt. Eine traditionelle japanische Kochausbildung dauert 20 Jahre. Wenn wir in Europa japanisch kochen, hat es meist mehr Einfluss aus Kalifornien denn aus Japan. Dennoch werden Sie bestimmt mit selbstgemachten Makis Freude haben - bloß sollte man sich gut überlegen, diese einem Japaner zu servieren.

### ZUTATEN:

Noriblätter	
Backpapier oder Sushi-Matte	
Sushi-Reis, fertig abgeschmeckt	Rezept siehe unten.
Gemüse und Saucen nach Lust und Laune: von Karotten bis Pilzen, von Teriyaki bis Frischkäse-Sauce mit Kernöl, auch saure Dinge, wie Salzgurken, können passen!	
Etwas Wasabi	
Schüssel mit Wasser für die Finger	

### ZUBEREITUNG:

Beim Füllen der Makis können Sie die traditionellen Matten oder ein Backpapier verwenden. Darauf legen Sie ein Noriblatt.

Bringen Sie den Reis ca. 1 cm hoch in einer Hälfte des Blattes möglichst gleichmäßig auf. Vergessen Sie dabei nicht, die Finger regelmäßig in die Wasser Schale zu tauchen.

Nun legen Sie die gewünschte Füllung mittig auf den Reis. Eventuell kommt eine Sauce oder etwas Wasabi dazu.

Bitte bedenken Sie: Je regelmäßiger der Reis und die Fülle aufgebracht ist, desto schöner werden die Makis.

Rollen Sie die Makis nun zusammen und verschließen das Algenblatt mit etwas Wasser.

Kurz warten und in 6-8 gleichgroße Stücke schneiden.



**Christian Wrenkh**

Bauernmarkt 10 · 1010 Wien · Fon 0043 (0)1 533 15 26 · Fax 0043 (0)1 535 0840

info@wiener-kochsalon.at · www.wiener-kochsalon.at

Hypo Tirol · Konto: 300 532 71593 · BLZ 57000 · UID-Nummer: ATU 12027509

IBanCode: AT975700030053271593 · BIC oder Swift-Code: HYPTAT22

# wrenkh • wiener kochsalon & restaurant

## SUSHI-REIS

### ZUTATEN:

1 kg Sushi-Reis	
Reisessig	
Zucker	
Salz	

### ZUBEREITUNG:

Den Sushi-Reis mindestens 5 Minuten gut waschen und ca. 30 Minuten abtropfen lassen.  
Achtung: Es gibt auch Sorten, die man nicht waschen muss.

Im Reiskocher eine Tasse Reis mit 1,3 bis 1,5 Tassen Wasser kochen.  
Auf ein Backblech geben und mit Reisessig, Salz und Zucker würzen.

Wichtig: In Japan wird meist wesentlich milder gewürzt als bei uns.  
Aber in Sushi-Restaurants außerhalb Japans hat man sich unserem Gaumen angepasst.  
Beginnen Sie daher mit 8 EL Reisessig, 5 EL Zucker und 1 EL Salz.

Rühren Sie das unter den Reis und geben Sie nach Geschmack noch deutlich mehr von den drei  
Zutaten dazu. Danach lassen Sie den Reis mit einem Tuch bedeckt so lange rasten, bis er  
Zimmertemperatur erreicht.



**Christian Wrenkh**

Bauernmarkt 10 · 1010 Wien · Fon 0043 (0)1 533 15 26 · Fax 0043 (0)1 535 0840

info@wiener-kochsalon.at · www.wiener-kochsalon.at

Hypo Tirol · Konto: 300 532 71593 · BLZ 57000 · UID-Nummer: ATU 12027509

IBanCode: AT975700030053271593 · BIC oder Swift-Code: HYPTAT22

# wrenkh • wiener kochsalon & restaurant

## FALSCHER HASE

### ZUTATEN:

1 kg faschiertes Rehfleisch von der Schulter, oder Rind, oder gemischt mit Schwein	
Evtl. Speck, faschiert	
2 Eier	
2 Zwiebeln	Fein gehackt.
ca. 100 g Salz- und/oder Essiggurken	Fein gehackt.
50 g Kapern	Fein gehackt.
1 EL Majoran	
2 EL Senf	
2 EL Tomatenmark	
Salz, Pfeffer	
100 ml Rindsuppe oder Wasser	
50 ml Wasser von den Gurken	
Öl zum Bestreichen	

### ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten bis auf die Rindsuppe und das Gurkerlwasser gut vermischen.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ca. 150 g von der Masse nehmen, mit einem Mixer oder Cutter fein pürieren.  
Die Rindsuppe oder Wasser sowie das Gurkerlwasser dazu geben.  
Das entstandene Püree mit der restlichen Masse vermischen.

Die Masse zu einem großen Laib formen, mit etwas Öl bestreichen  
und auf einem Backblech bei 180 °C für 35 bis 50 Minuten, je nach Größe des Laibchens,  
backen.

### TIPP:

Da das Rehfleisch eher mager ist, empfiehlt es sich noch 200 g fettigeres Fleisch  
unterzumischen (z.B. faschierter Speck oder Rostbraten).

Man kann auch anderes Sauergemüse wie z.B. Kraut oder Karotten in die Masse mixen.



**Christian Wrenkh**

Bauernmarkt 10 · 1010 Wien · Fon 0043 (0)1 533 15 26 · Fax 0043 (0)1 535 0840

info@wiener-kochsalon.at · www.wiener-kochsalon.at

Hypo Tirol · Konto: 300 532 71593 · BLZ 57000 · UID-Nummer: ATU 12027509

IBanCode: AT975700030053271593 · BIC oder Swift-Code: HYPTAT22

# wrenkh • wiener kochsalon & restaurant

## BEEF TARTAR

### ZUTATEN:

500 g Rindfleisch, grob faschiert	TIPP: Beiried schmeckt sehr gut!
2 Eidotter	
2 EL Mayonnaise	
2 EL Tomatenmark oder Ketchup	
1 EL Dijon-Senf	
1 EL Kapern	Fein hacken.
2 Essiggurken	Fein hacken.
1 Zwiebel, wenn möglich rot, mittelgroß	Schälen und fein hacken.
Salz, Pfeffer	

### ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und 10 Minuten ziehen lassen.

Anschließend nochmals mit Salz und Pfeffer nachwürzen und abschmecken, gegebenenfalls einen weiteren 1/2 EL jeweils Tomatenmark, Senf und Mayonnaise hinzugeben.

### TIPP:

Auf Raumtemperatur schmeckt das Beef Tatar am Besten. Mariniert sollte es aber nicht zu lange stehen, daher lieber das Fleisch schon einige Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.



### Christian Wrenkh

Bauernmarkt 10 · 1010 Wien · Fon 0043 (0)1 533 15 26 · Fax 0043 (0)1 535 0840

info@wiener-kochsalon.at · www.wiener-kochsalon.at

Hypo Tirol · Konto: 300 532 71593 · BLZ 57000 · UID-Nummer: ATU 12027509

IBanCode: AT975700030053271593 · BIC oder Swift-Code: HYPTAT22

# wrenkh • wiener kochsalon & restaurant

## SAIBLING-AVOCADO-TARTAR

### ZUTATEN:

200 g Saiblingsfilet, ohne Haut	In kleine Würfel schneiden.
200 g reife Avocado, ohne Kern	In kleine Würfel schneiden.
Saft von 1 Limette oder Zitron	Frisch pressen.
Ein Schuss Olivenöl	
1/4 rohe Zwiebel	Schälen und fein hacken.
1 TL grober Senf	
1 TL Fruchlessig, z.B. Apfel	
Etwas Thymian oder Dill	Fein hacken.
Salz, Pfeffer	

### ZUBEREITUNG:

Avocado mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Olivenöl marinieren. Zu einer nicht zu feinen Masse verarbeiten. Die Zwiebel salzen und ebenso untermischen.

Den Saibling direkt aus dem Kühlschrank nehmen und schnell und grob hacken. Vorsichtig mit Salz, Pfeffer, ein wenig groben Senf, Essig, Öl und den gehackten Kräutern marinieren - hier ist Gefühl und persönlicher Gusto gefragt!

Gerne kann man statt Essig auch 1-2 Esslöffel fein gehackte Kapern oder Gurken dazugeben.

Mit einem Löffel oder Ring übereinander geschichtet anrichten.



### Christian Wrenkh

Bauernmarkt 10 · 1010 Wien · Fon 0043 (0)1 533 15 26 · Fax 0043 (0)1 535 0840

info@wiener-kochsalon.at · www.wiener-kochsalon.at

Hypo Tirol · Konto: 300 532 71593 · BLZ 57000 · UID-Nummer: ATU 12027509

IBanCode: AT975700030053271593 · BIC oder Swift-Code: HYPTAT22

# wrenkh • wiener kochsalon & restaurant

## SOLO-SPARGEL NATUR

### ZUTATEN:

500 g grüner Spargel	
Eventuell Sauergemüse oder Kräuter	Fein gehackt.
1 Knoblauchzehe	
Olivenöl	
Zitronensaft	
Etwas Wasser	
Salz, Pfeffer	

### ZUBEREITUNG:

Falls holzig, die Spargelenden schälen.

Danach den Spargel in grobe Stücke schneiden oder ganz lassen - ganz nach Lust und Laune.

In wenig Wasser den Spargel bissfest dünsten.

Die Temperatur reduzieren und mit Olivenöl oder Butter, sowie mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Eventuell mit Sauergemüse und oder Kräutern bestreut servieren.

### TIPP:

Ein wunderbares Spargelgewürz ist frischer Kerbel, den man am Ende des Kochvorgangs unter den Spargel mischt.

Wer Grillaroma liebt, kann den Spargel vorab ohne Fett grillen und ihn erst danach fertig dünsten und abschmecken.



### Christian Wrenkh

Bauernmarkt 10 · 1010 Wien · Fon 0043 (0)1 533 15 26 · Fax 0043 (0)1 535 0840

info@wiener-kochsalon.at · www.wiener-kochsalon.at

Hypo Tirol · Konto: 300 532 71593 · BLZ 57000 · UID-Nummer: ATU 12027509

IBanCode: AT975700030053271593 · BIC oder Swift-Code: HYPTAT22

# wrenkh • wiener kochsalon & restaurant

## EINGEBRANNT KARTOFFELN ODER FISOLEN

### ZUTATEN:

1 kg Kartoffel oder Fisoln	Bissfest kochen und in Scheiben schneiden.
1-2 Zwiebeln	Schälen und fein hacken.
1-2 EL Butter	
2-4 EL Mehl	
Etwas Rindsuppe oder Wasser	
3 EL fein zerdrückte Salzgurken	
3 EL fein gehackte Salzgurken	
1 kleines Lorbeerblatt	
½ TL fein geriebene Zitronenschale	
150 ml Sauerrahm	
1 EL Petersilie	Fein hacken.
Salz, Pfeffer	

### ZUBEREITUNG:

Zwiebel in Butter bräunen, mit Mehl stauben, und braun rösten,  
Mit Rindsuppe oder Wasser aufgießen.

Beide Gurkerl, das Lorbeerblatt und die Zitronenschalen dazugeben.

Ca. 10 Minuten kochen bis die Zwiebeln weich, aber nicht ganz verkocht sind.

Sauerrahm einrühren und die Kartoffeln oder Fisoln und Petersilie dazugeben.

Vorsichtig wärmen und bei Bedarf noch etwas Rindsuppe oder Wasser dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### TIPP 1:

Dazu passt zusätzlich auch wunderbar Thymian, bei der Variante mit Fisoln Bohnenkraut.

#### TIPP 2:

Wer es vegan mag, verwendet statt der Butter Olivenöl und statt dem Sauerrahm etwas mehr Zwiebeln und Gurkerl und püriert einen Teil der Sauce fein, bevor die Kartoffeln hinein kommen.

#### TIPP 3:

Wer die Gluten scheut, kann ebenfalls mehr Zwiebel nehmen und diese mit einer halben Kartoffel zu einer Sauce pürieren.



### Christian Wrenkh

Bauernmarkt 10 · 1010 Wien · Fon 0043 (0)1 533 15 26 · Fax 0043 (0)1 535 0840

info@wiener-kochsalon.at · www.wiener-kochsalon.at

Hypo Tirol · Konto: 300 532 71593 · BLZ 57000 · UID-Nummer: ATU 12027509

IBanCode: AT975700030053271593 · BIC oder Swift-Code: HYPTAT22

# wrenkh • wiener kochsalon & restaurant

## MEDITERRANES FISOLENGEMÜSE

### ZUTATEN:

700 g Fisolen	
1-2 Zwiebeln	Schälen und fein hacken.
1 Knoblauchzehe	Schälen und fein hacken.
500 ml geschälte Tomaten	
1 Stängel Bohnenkraut	Fein hacken.
1 Stängel Liebstöckel	Fein zupfen oder vorsichtig hacken.
Salz, Pfeffer	
Olivenöl	
Etwas Petersilie	Fein hacken.

### ZUBEREITUNG:

Zwiebel und Knoblauch in ein wenig Öl anrösten.  
Tomaten, Bohnenkraut und Liebstöckel dazugeben und einkochen lassen  
bis die Sauce dick wird; dabei mit dem Kochlöffel die Tomaten zerkleinern.

In der Zwischenzeit die Fisolen ca. 5 Minuten sehr bissfest kochen und kalt abschrecken.  
In die Tomatensauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren noch 4 EL Olivenöl dazugeben und mit Petersilie bestreuen.



### Christian Wrenkh

Bauernmarkt 10 · 1010 Wien · Fon 0043 (0)1 533 15 26 · Fax 0043 (0)1 535 0840

info@wiener-kochsalon.at · www.wiener-kochsalon.at

Hypo Tirol · Konto: 300 532 71593 · BLZ 57000 · UID-Nummer: ATU 12027509

IBanCode: AT975700030053271593 · BIC oder Swift-Code: HYPTAT22

# wrenkh • wiener kochsalon & restaurant

## MARILLEN-PALATSCHINKEN

Mengenangabe für 5 Palatschinken

### ZUTATEN:

2 Eier	
300 ml Milch	
Eine Prise Salz	
170 g Mehl	
Butter zum Ausbacken	
Marillenmarmelade	
Puderzucker zum Bestreuen	

### ZUBEREITUNG:

Eier, Milch und Salz in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Mehl dazugeben und rühren bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. 20 Minuten ruhen lassen.

In einer beschichteten Pfanne mit Butter ausbacken.

Mit Marillenmarmelade bestreichen, einrollen und mit Puderzucker betreut genießen.

### TIPP:

Pro Palatschinke braucht man circa 2-3 EL Marmelade. Noch besser schmeckt es, pro Palatschinken eine Marille klein zu hacken, diese mit etwas Marillen-Edelbrand (kein günstiger Schnaps!) zu verfeinern, dann mit der Marmelade zu mischen und damit die Palatschinken zu füllen.



**Christian Wrenkh**

Bauernmarkt 10 · 1010 Wien · Fon 0043 (0)1 533 15 26 · Fax 0043 (0)1 535 0840

info@wiener-kochsalon.at · www.wiener-kochsalon.at

Hypo Tirol · Konto: 300 532 71593 · BLZ 57000 · UID-Nummer: ATU 12027509

IBanCode: AT975700030053271593 · BIC oder Swift-Code: HYPTAT22

# wrenkh • wiener kochsalon & restaurant

## ESSIGGEMÜSE

### ZUTATEN:

ca. 1 kg Gemüse nach Wahl	
¼ L Wein oder Apfelessig	
350 ml Wasser	
2 Lorbeerblätter	
6 Pfefferkörner	
1 EL Senfsaat	
4 Nelken	
Salz	
1 EL Zucker	

### ZUBEREITUNG:

Wein oder Apfelessig, Wasser, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Senfsaat, Nelken, Salz und Zucker in einem großen Topf aufkochen. Je nach Gusto etwas mehr Zucker dazu geben, das gewünschte Gemüse darin einmal kurz aufkochen und heiß in die Gläser füllen.

Nach zwei Wochen ist das Gemüse genussfertig.

Wer auf Nummer sicher gehen möchte, kann die Gläser am nächsten Tag bei 220 °C im Backofen noch etwa 15 Minuten sterilisieren.



**Christian Wrenkh**

Bauernmarkt 10 · 1010 Wien · Fon 0043 (0)1 533 15 26 · Fax 0043 (0)1 535 0840

info@wiener-kochsalon.at · www.wiener-kochsalon.at

Hypo Tirol · Konto: 300 532 71593 · BLZ 57000 · UID-Nummer: ATU 12027509

IBanCode: AT975700030053271593 · BIC oder Swift-Code: HYPTAT22