



Eckart Witzigmann

Salzburger Weihnacht. Meine Rezepte und Geschichten

128 Seiten, inklusive CD. Knauer

€ 25,70, ISBN 978-3-426-64846-9



Witzigmanns Kochgeheimnisse für eine kulinarische Weihnacht

Mit den traditionsreichen Rezepten des Sternekochs kann jedermann köstliche Weihnachts-Kekse zaubern, wie sie schon unsere Urgroßmütter gemacht haben.

Der gebürtige Bad Gasteiner erzählt vom Salzburger Brauchtum und verrät seine 24 liebsten Kekсреzepte. Wer in diesem liebevoll gestalteten Buch blättert, Rezepte ausprobieren und dazu dem „Salzburger Adventsingen“ zuhört, fühlt sich in die gute alte Zeit zurückversetzt. Seit alters her lässt die Advents- und Weihnachtszeit mit den kürzesten Tagen und dunkelsten Nächten eine Vielzahl von Bräuchen lebendig werden. Vor allem im Alpenraum haben sich viele bis auf den heutigen Tag bewahrt. In Salzburg und dem Salzburger Land sind sie besonders eindrucksvoll erhalten geblieben. Die Salzburger Weihnacht steht stellvertretend für die heile Welt. Dieses stimmungsvoll illustrierte Koch- und Geschenkbuch erzählt davon.

Dem Buch liegt eine CD mit einer Aufnahme des berühmten und schon immer auf Jahre im Voraus ausverkauften „Salzburger Adventsingen“ bei. Dabei handelt es sich um das traditionsreiche Singspiel, komponiert von Tobi Reiser, in dem es neben alpenländischen Weihnachtsliedern auch Textlesungen von Karl Heinrich Wagler zu hören gibt.

Eckart Witzigmann

Nach seiner Kochlehre im Hotel Straubinger in Bad Gastein (1957–1960) absolvierte Witzigmann zahlreiche Stationen in den Spit-

zenküchen dieser Welt, unter anderem als Schüler von Paul Bocuse in Lyon. Eckart Witzigmanns Aufstieg in der Kochbranche begann ab 1971 in seinem Münchner Restaurant Tantris. 1979 erhielt er als erster deutschsprachiger Koch (und als dritter Koch weltweit – außerhalb Frankreichs) die begehrten drei Sterne des Guide Michelin für sein Münchner Restaurant Aubergine, das er nur ein Jahr zuvor eröffnet hatte. Eine besondere Ehre wurde ihm zuteil, als er im Jahr darauf den seltenen Titel Koch des Jahrhunderts vom Gault-Millau verliehen bekam. Seit dieser Zeit gibt Eckart Witzigmann sein Wissen in erster Linie in beratender Funktion und in Form von Kochbüchern weiter.

Witzigmann ist Patron des Restaurants Ikarus, das sich im *Hangar-7* des Salzburger Flughafens befindet und jeden Monat internationale Gastköche verpflichtet. Ferner ist er Herausgeber des Feinschmecker-Magazins *Apéro*. 2007 wurde Eckart Witzigmann zum Professor der schwedischen Universität Örebro berufen, der einzigen staatlichen Gastronomie-Universität Europas. An der dortigen Restaurant-Akademie in Grythyttan führt Witzigmann den Titel *Professeur de la Cuisine*. Ebenfalls 2007 wurde er Präsident der *Deutschen Akademie für Kulinaristik*.



Linzer Plätzchen

150 g Butter, 75 g Puderzucker, 20 g Vanillezucker, 1 Ei (50 g), 1 Prise Salz, je 1 Msp. gemahlener Kardamon, gemahlener Zimt, gemahlene Gewürznelken, 1 TL Kirschwasser, 150 g Mehl (Type 550), 150 g geschälte, fein gemahlene Mandeln, 125 g Johannisbeergelee, Puderzucker zum Bestäuben. Für ca. 50 Stück.

Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit möglichst kalten Händen mit Puderzucker und Vanillezucker rasch verkneten. Nacheinander das Ei, Salz, Gewürze und Kirschwasser einarbeiten. Mehl und Mandeln mischen und wie bei der Herstellung von Streuseln zwischen den Händen mit reibenden Bewegungen in die Buttermasse einarbeiten, dann rasch zusammenkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht kühl stellen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und Sterne und Herzen ausstechen. Aus der Hälfte der Plätzchen in der Mitte kleine Kreise und Herzen ausstechen. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und ca. 10 Minuten lang kalt stellen. Auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens bei 150 °C in ca. 20 Minuten goldgelb backen. Mit einer Palette vorsichtig vom Backblech heben und abkühlen lassen. Auf die eine Hälfte der Plätzchen mit dem Spritzbeutel etwas Johannisbeergelee dressieren. Die andere Hälfte dick mit Puderzucker bestäuben und auf die Sterne und Herzen setzen.