

# Sonnwende Lisl Wagner- Bacher



**Lisl Wagner-Bacher**  
54 Jahre, verheiratet,  
2 Töchter und Schwiegersöhne  
und bald 4 Enkerl

Ausgezeichnet mit:  
Köchin des Jahres 1983  
3 Hauben im Gault Millau  
2 Sterne im Guide Michelin  
5 Sterne im A la Carte Guide

- Genuss heißt für mich, besonders schöne Zeit zu verbringen – mit den Kindern, Musik, Natur und natürlich auch Essen.
- Am liebsten esse ich, was Saison hat, und vor allem Gemüse.
- Gar nicht schmeckt mir Ziegenkäse.
- Immer im Kühlschrank habe ich Tomaten und ein Flascherl Veltliner.
- Besonders wichtig im Leben ist für mich meine Familie.
- Diese drei Dinge würde ich auf die einsame Insel mitnehmen: meine Familie, und da komm ich mit 3 nicht aus.
- Mein Lebensmotto: Genieße den Tag und erfreu dich daran.

Landhaus Bacher  
Südtirolerplatz 2  
3512 Mautern/Wachau  
[www.landhaus-bacher.at](http://www.landhaus-bacher.at)

Foto: Peter Blaha

VORSPEISE

Für 4 Personen

- 250 g Bärlauch
- 200 g Spaghettini
- 1/8 l Olivenöl
- 12 im Ofen getrocknete Tomaten,  
klein geschnitten
- 8 EL frisch geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer

## Bärlauchspaghettini

### BÄRLAUCHSPAGHETTINI

- 1 Bärlauch putzen, waschen, gut trocken schleudern und in feine Streifen schneiden. Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen.
- 2 In der Zwischenzeit die Hälfte vom Öl erhitzen, die abgeseihten Nudeln mit dem Bärlauch unterheben und mit den klein geschnittenen Tomaten und dem Parmesan vermischen. Mit Salz, schwarzem Pfeffer aus der Mühle und dem übrigen Öl abschmecken.

### TIPP:

Dieses Gericht ist eine frühlingshafte Abwandlung der klassischen Spaghetti aglio olio. Im Sommer können Sie anstelle des Bärlauchs frisches Basilikum verwenden. Sollten Sie es gerne ein bisschen schärfer haben, schmecken Sie die Spaghettini doch zusätzlich mit einer frisch gemahlene Chilischote ab.

## HAUPTSPEISE

Für 4 Personen

### Lammstelzen

4 Lammstelzen mit Knochen (à 400 g)

Salz  
Pfeffer  
Olivenöl zum Anbraten  
Rosmarin  
Thymian

1 Lorbeerblatt

2 Karotten

1 Sellerieknolle

8 Schalotten

8 Knoblauchzehen

4 geschnittene Tomaten

3/16 l Rotwein

1/2 l Kalbsfond

### Grießknöderl

1/2 l Milch

60 g Butter

Salz

Muskatnuss

100 g Grieß

75 g entrindetes Weißbrot

2 Eier

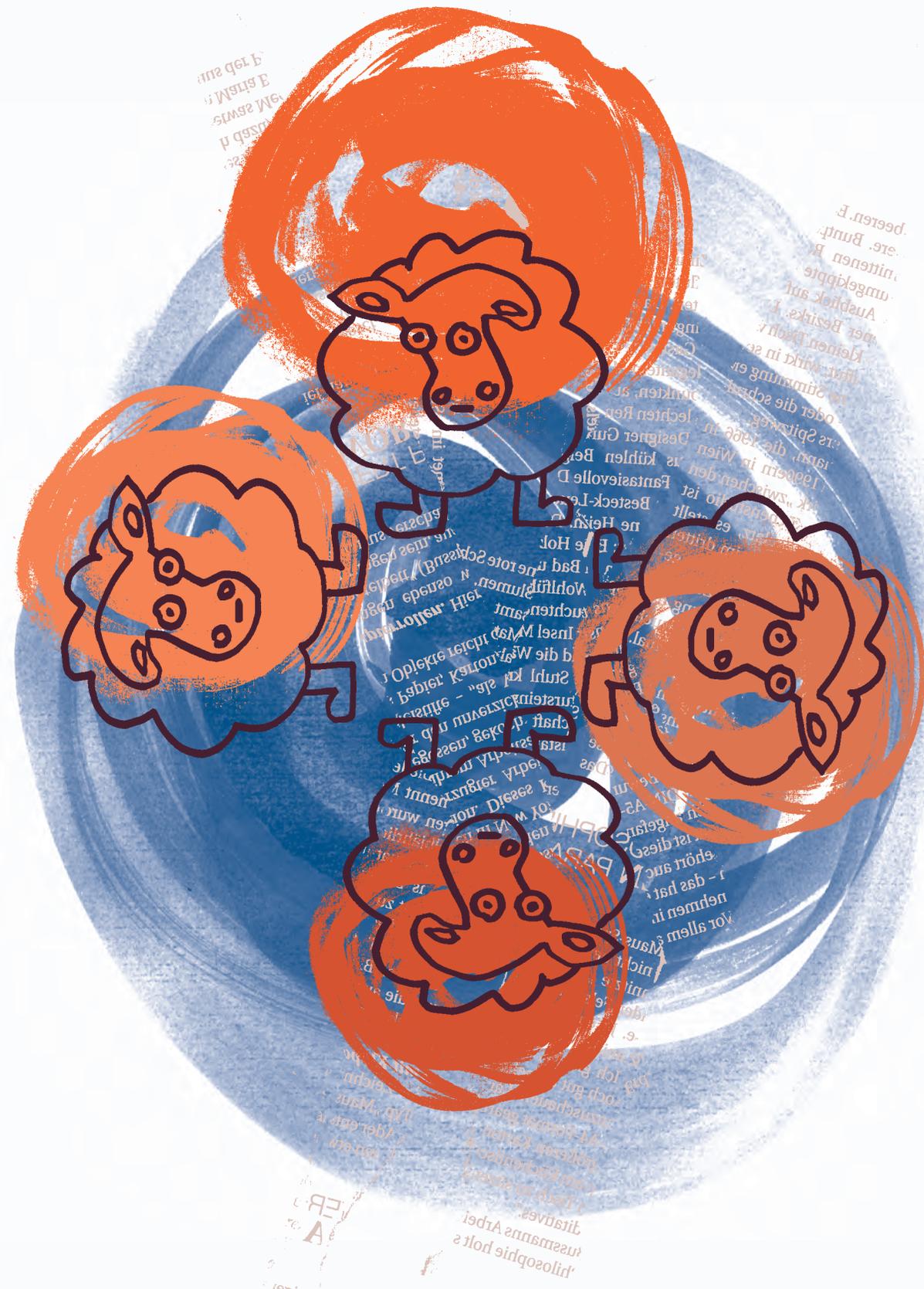
MIT

# Lammstelze Grießknöderln



### GESCHMORTE LAMMSTELZE MIT GRIEßKNÖDERLN

- 1 Lammstelzen würzen und in heißem Fett anbraten. Kräuter kurz mitanbraten und die Lammstelzen samt den Kräutern in einen passenden Topf schichten.
- 2 Im Bratrückstand das Gemüse – außer den Tomaten – goldbraun anbraten, mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Alles auf den Stelzen verteilen, die geschnittenen Tomaten dazugeben, mit Kalbsfond bedecken und bei 150 °C ca. 1 1/2 Stunden schmoren.
- 3 Wenn das Fleisch weich ist, die Stelzen aus dem Bräter nehmen. Die Sauce noch einmal kurz aufkochen lassen, abseihen und dabei das Gemüse gut ausdrücken. Anschließend die Sauce einkochen, abschmecken und mit eiskalter Butter verfeinern.
- 4 Milch mit Butter, Salz und Muskatnuss aufkochen lassen. Grieß einrühren und so lange kochen, bis dieser weich ist. Anschließend überkühlen lassen.
- 5 Eier und Weißbrotwürfel mit einer Küchenmaschine unterrühren. 1 Stunde rasten lassen. Kleine Knödel formen und diese 15 Minuten auf kleiner Flamme kochen. Mit jungem Gemüse und Grießknöderln servieren.





# Topfengratin mit Rhabarber UND Erdbeer-Joghurt-Eis

Für 4 Personen

## Topfengratin

- 500 g Topfen (20 % Fett)
- 40 g Staubzucker
- 50 g Stärkemehl
- 4 Eier
- 2 EL brauner Rum (38 %)
- 1 EL Vanillezucker
- Abrieb einer 1/2 Zitrone
- 80 g Kristallzucker

## Rhabarber

- 250 g Rhabarber
- 1/4 l Wasser
- 1/4 l Weißwein
- 200 g Zucker
- 100 g Erdbeeren

## Erdbeer-Joghurt-Eis

- 350 g Joghurt
- 100 g Staubzucker
- 6 cl Zitronensaft
- 300 g frisch pürierte Erdbeeren
- 1/8 l Obers
- 2 cl Grand Marnier

## TOPFENGRATIN MIT RHABARBER UND ERDBEER-JOGHURT-EIS

- 1 **Topfengratin:** Topfen mit Staubzucker, Stärke, Eidotter, Rum, Vanillezucker und Zitronenschale gut verrühren. Eiklar steif schlagen, mit Zucker ausschlagen und unter die Topfenmasse heben.
- 2 Rhabarber schälen, in 2–3 cm große Stücke schneiden und in einem Sud aus Wasser, Weißwein und Zucker bissfest garen. Mit den geschnittenen Erdbeeren vermischen und 15 Minuten ziehen lassen. Früchte auf Suppenteller verteilen, Gratinmasse über die Früchte streichen und im Rohr bei 190 °C Oberhitze goldgelb backen.
- 3 **Erdbeer-Joghurt-Eis:** Joghurt mit Zucker verrühren, Obers, Zitronensaft und Erdbeeren zugeben und mit Grand Marnier aromatisieren. Anschließend in der Eismaschine frieren, bis die Masse cremig ist.

## TIPP:

Der Rhabarber bekommt eine schöne rosa Färbung, wenn Sie einige Tropfen Grenadinesirup in den Sud geben.

TipP:

Notizen:

**Sonnenwende, Solstizium,** ☉ Umkehr der Sonne von ihrer größten nördl. oder südl. Abweichung nach dem Äquator zu. Der nördl. Punkt, die **Sommer-S.**, wird am 21./22. 6. erreicht. Durch diesen Punkt hat man den nördl. Wendekreis gelegt. Die **Winter-S.** wird am 21./22. 12. erreicht. Durch diesen Punkt läuft der südl. Wendekreis.

