[redacted]

courage

[redacted]

[redacted]

[redacted]

Philip Rachinger, born in 1989, is an Austrian award-winning chef, who together with his father, Helmut Rachinger, and his aunt, Johanna Eckl, manages the Mühltalhof, a hotel and catering establishment in Neufelden (Upper Austria).

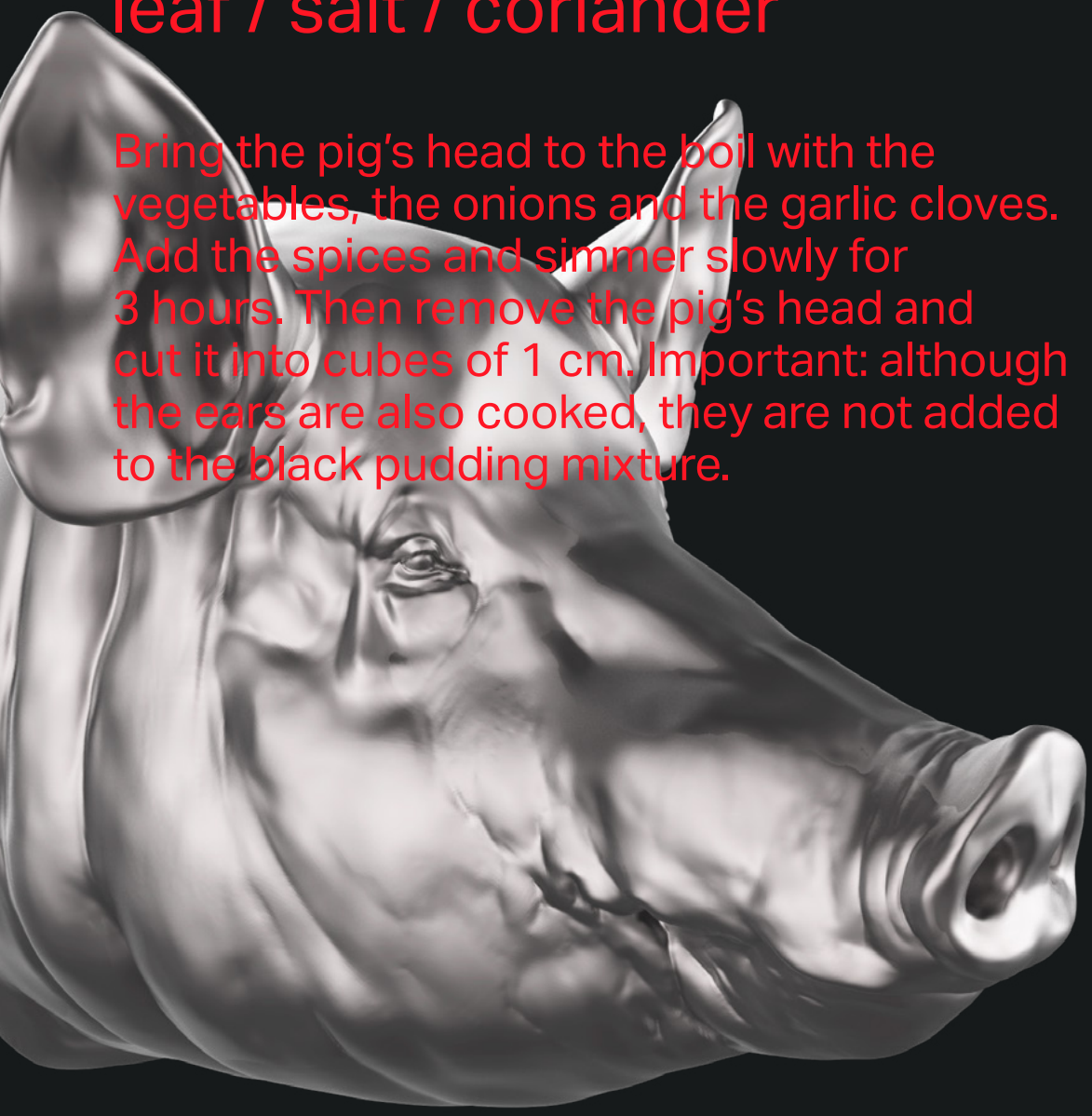
The “impulsive yet nonchalant natural cuisine” served by the Rachinger family has received international acclaim. The “A la carte” gourmet guide named them the third best restaurant in Upper Austria in 2014. In 2018, they received the highest rating in Upper Austria with 18 points and three toques for outstanding cuisine from “Gault&Millau”. Moreover, together with Lukas Mraz and Felix Schellhorn, Philip Rachinger makes up the internationally acclaimed unconventional cooking trio ‘Healthy Boy Band’.

The Englishman Fergus Henderson coined the motto “From nose to tail” published in 1999, using all parts of the animal, thereby causing a real stir. Age-old knowledge and new techniques have turned the concept into a new trend in fine cuisine.

In pursuance of this concept, Philip Rachinger from the Mühltalhof will showcase for us six recipes that test the courage of both the chef and the diner.

Pig's Head with Black Pudding 1 pig's head (halved) / 8 carrots / 2 celery stalks 2 onions / 2 garlic cloves / 1 leek / peppercorns / bay leaf / salt / coriander

Bring the pig's head to the boil with the vegetables, the onions and the garlic cloves. Add the spices and simmer slowly for 3 hours. Then remove the pig's head and cut it into cubes of 1 cm. Important: although the ears are also cooked, they are not added to the black pudding mixture.



Black pudding mixture
10 onions
17 garlic cloves
480 g pork lard
6 l pig's blood
4 pcs pork caul fat
2 kg green bacon*
1 loaf of (sliced)
toasting bread
ground cumin, ground
allspice, ras el hanout,
pepper, marjoram, hot
paprika powder, salt

Cut the green bacon into 9 mm cubes and make into crackling. For this purpose, cover the bacon with a little water until the fat runs out and the raw (green) bacon cubes are crispy.

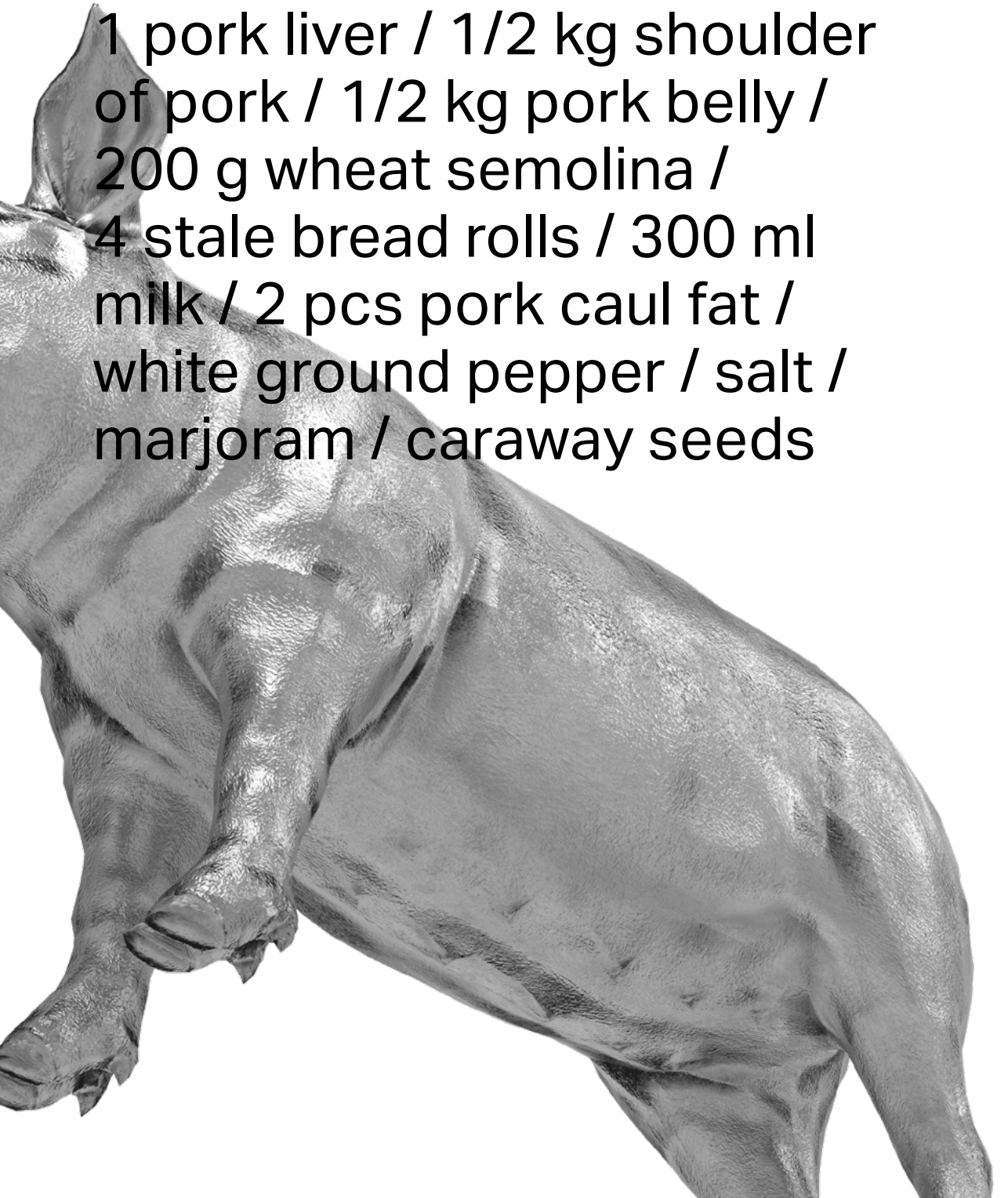
Remove the crust from the bread and cut into small cubes. These will serve as a binding for the black pudding mixture.

Finely dice the onion and garlic cloves.
Heat the fat in a saucepan and caramelise the small onion and garlic cubes until slightly brown. Next, mix the diced pig's head with some of the rendered crispy crackling and bread cubes as well as the pig's blood. Season to taste with the spices and add sufficient salt. Shape the black pudding mixture with the help of the caul fat. Place the black pudding in the oven
at 160°C for 45 min.

*Green bacon is the fresh, untreated back bacon of a pig (not to be confused with fresh pork belly)

Austrian Liver Casserole

8 onions / 5 garlic cloves / 1 pork liver / 1/2 kg shoulder of pork / 1/2 kg pork belly / 200 g wheat semolina / 4 stale bread rolls / 300 ml milk / 2 pcs pork caul fat / white ground pepper / salt / marjoram / caraway seeds



Finely dice the onions and sauté them in a pan with pressed garlic cloves. Leave the onion mixture to cool slightly and soak the stale bread rolls in milk. Mince the pork liver, pork shoulder, pork belly, cooled onion mixture and soaked bread rolls. Mix in the semolina as a binding agent.

Season to taste. Wrap the mixture in caul fat and bake for 45 min at 160°C.

Yellow carrots
300 ml carrot juice
40 ml beef broth
3 yellow carrots or golden beetroots
2 onions
4 garlic cloves
3 lime leaves
1 pcs lemongrass
2 bay leaves
1 chilli (fresh)
30 ml rice vinegar
100 ml olive oil
coriander seeds,
salt, sugar

Beetroot
300 ml elderberry juice
200 ml beetroot juice
4 beetroots
2 onions
3 garlic cloves
4 lime leaves
1 bunch lemon thyme
juniper berries,
black pepper

Simply salt the beetroots and bake with the other ingredients in aluminium foil at 160°C for approx. 1 1/2 hrs.

Veal sweetbreads with Jerusalem Artichokes, Rhubarb and Silverskin onions 2 veal sweetbreads 250 g each / 1 tbsp melted butter / salt / pepper / vegetable oil

Remove the skin from the sweetbreads, cut into portions and season with salt and pepper. Flash-fry the sweetbreads in hot vegetable oil on all sides. Finally, add the butter and fry the sweetbreads until done while turning frequently.

Veal jus
2 kg veal bones
1 kg lamb trimmings
400 g root vegetables
4 onions
1 tbsp tomato paste
1/2 l red wine
3 l veal stock
sage, thyme, salt,
pepper, vegetable oil

Fry the veal bones with the meat trimmings in vegetable oil. Add the root vegetables and the onion. Continue to fry the mixture until everything is golden brown.

Add the tomato paste and deglaze with the red wine. Let the red wine boil down, and deglaze again with veal stock. Add the spices and leave to simmer slowly for 3 hours. Strain and reduce to the desired intensity.

Jerusalem artichoke cream
10 Jerusalem artichokes
150 ml milk
salt

Peel the Jerusalem artichokes, place in lightly salted water and boil until the vegetables are soft. Then strain the Jerusalem artichokes and blend in a Thermomix with milk to a smooth purée. Pour into a siphon bottle while still hot and top with two capsules.

Braised Jerusalem artichoke
4 Jerusalem artichokes
20 g butter
salt

Cut the Jerusalem artichokes into 1 cm thick slices, season with salt and braise in butter over a low heat for about 10 minutes until soft.

Rhubarb
2 ½ rhubarb stalks
50 g sugar
30 ml white wine vinegar
30 ml water

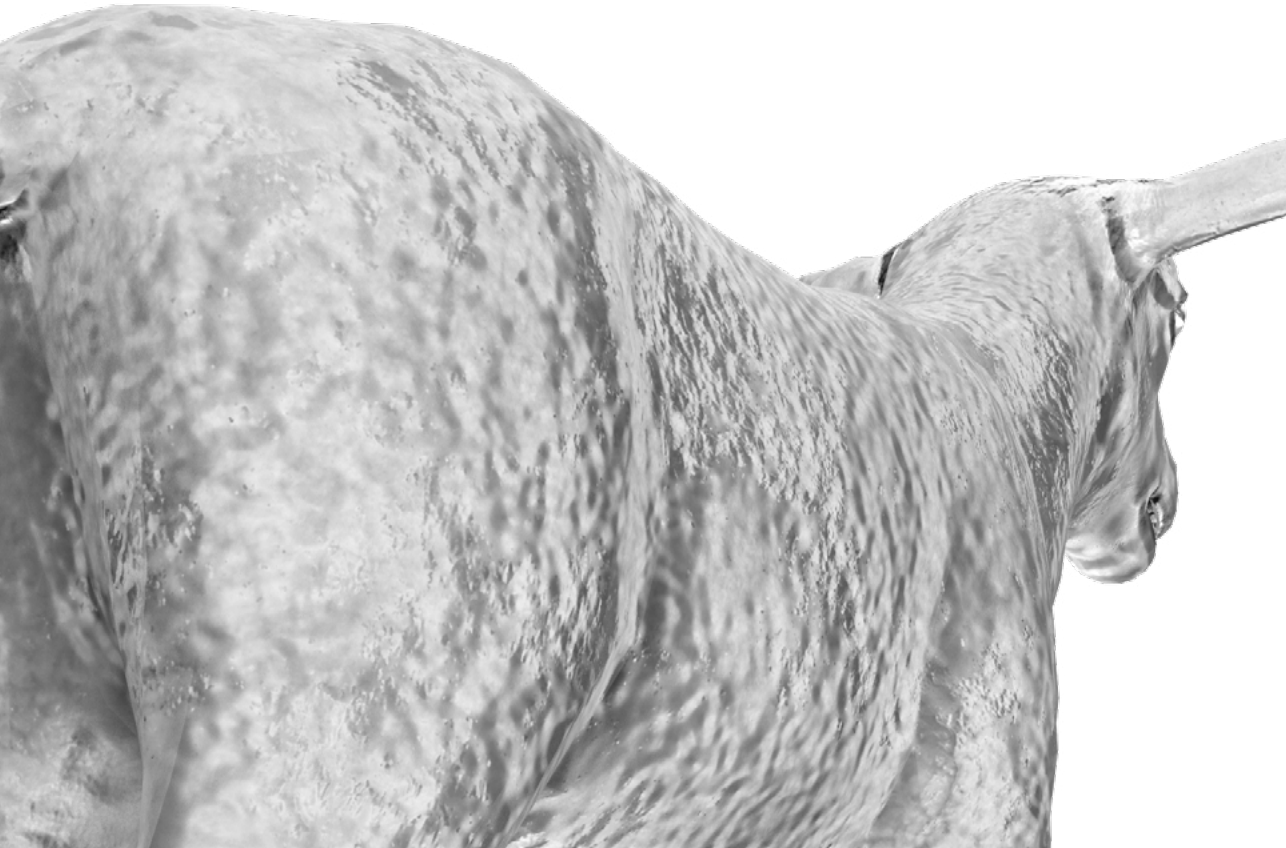
Cut 2 rhubarb stalks into 1 cm thick pieces. Meanwhile, lightly caramelise the sugar, but do not let it brown. Place the rhubarb pieces in the pan with the sliced side facing down and deglaze with water and vinegar. Leave the rhubarb pieces to cook until soft and cover with foil. Cut the remaining half stalk of rhubarb into fine strips and place in ice water.

Pearl onions
2 pearl onions

Blanch the pearl onions in salted water for 20 seconds and marinate with vinegar.

Serve with roasted sunflower seeds and pink peppercorns.

Shish Kebab 4 lamb tongues / 4 lamb sweetbreads / 1 lamb liver / 2 lamb hearts / 300 ml yoghurt / 30 ml soda water / 20 garlic cloves / 1 onion / 1 bunch thyme / 4 tbsp black Turkish chilli / dried savoury / dried sage / black pepper



Blanch the lamb sweetbreads and lamb tongues in a spicy stock consisting of soda water, thyme, bay leaf, chilli, coriander, salt and black peppercorns until soft. Remove everything and peel the lamb tongues while they are still hot. Leave everything to cool. In the meantime, remove the silver skin from the lamb liver and clean the heart.

Portion all four organ meats into similarly sized pieces. Mix the yoghurt with the dried spices and marinate the offal therein overnight. For the shish kebab, skewer the offal with bacon and onions and grill over open coals.

Grilled naan
300 g flour
250 g Greek yoghurt
dry yeast
7 g salt
1 pinch baking powder
ground blue fenugreek
and coriander

Combine the ingredients and work into a dough. Shape flatbreads by hand, either grill or fry in a greased pan until golden brown.

To serve Mix together mint, sumac, thinly sliced onion, finely chopped parsley and lemon juice, and spread over the grilled offal.

Aubergine purée with currants 2 aubergines / 1 tbsp Meaux mustard / 500 ml beef fat

Peel the aubergines and cut them into 3 cm thick slices. Cut circles out of the slices. Sauté the remains in olive oil and season with salt. Add the Meaux mustard and leave to simmer until soft. Blend the mixture into a purée. Salt the cut-out aubergine circles and deep-fry them in beef fat.

Marrow stock
1 onion
4 garlic cloves
1 tsp mustard seeds
1 tsp coriander seeds
20 ml "Troißinger" sweet lupine sauce
300 ml beef broth
1 thumb fresh ginger
1 tbsp honey

Roast the mustard seeds and coriander seeds without using oil. Then roughly dice the onion and garlic cloves and sauté them in the same pan. Add the ginger and deglaze with the sweet lupine sauce (Austrian organic soy sauce). Add the beef broth and leave to boil for 2 minutes. Strain and place the fried aubergine slices in it.

Redcurrant stock
200 ml marrow stock
500 g currants

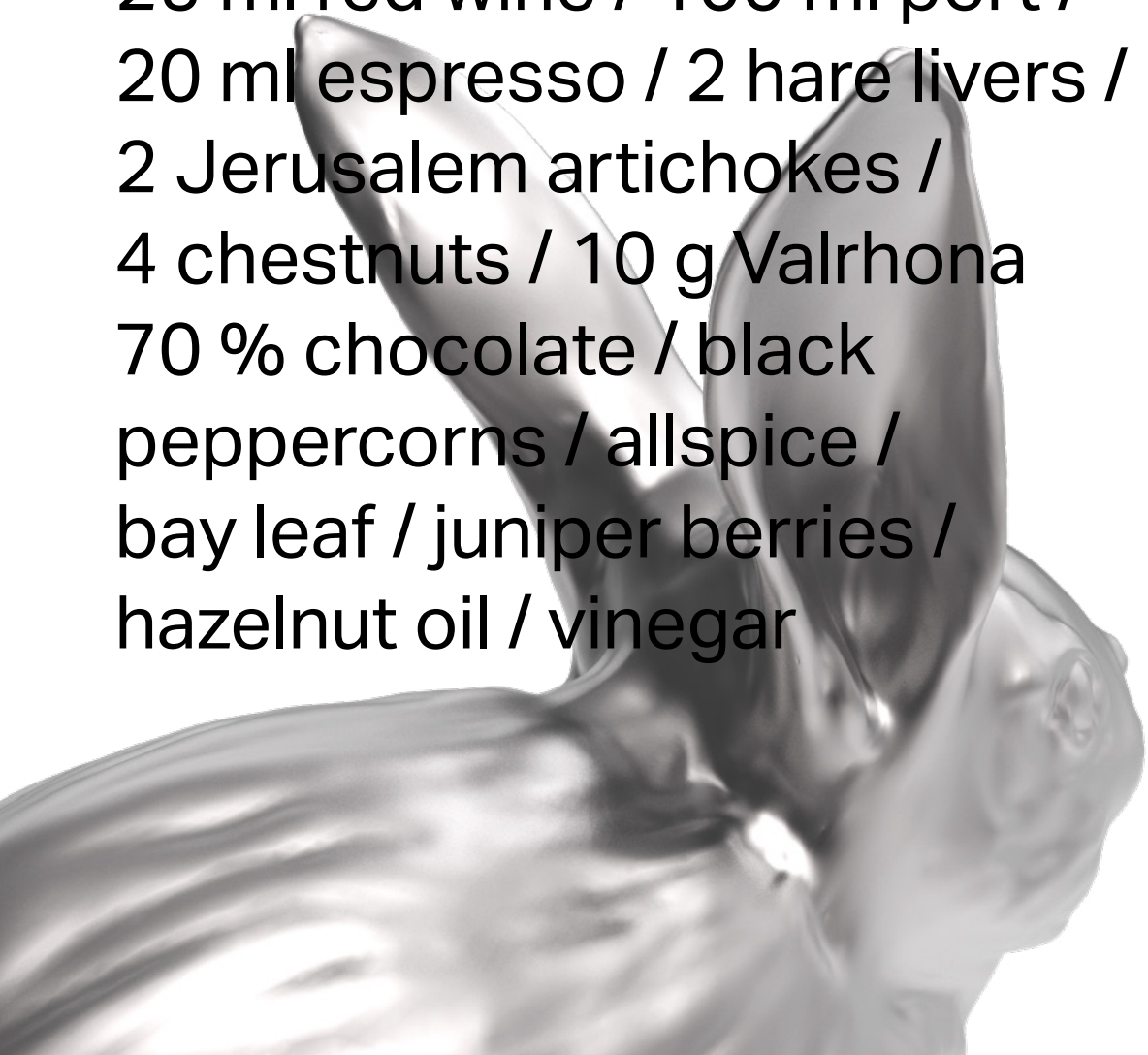
Juice the currants and mix with the marrow stock.

Pickled aubergine
2 "Ivory" aubergines
100 g sugar
100 ml vinegar
100 ml water
2 stalks lemon verbena

Bring the sugar, vinegar, water and lemon verbena to the boil. Thinly slice the aubergines and place them in the hot vinegar broth.

Royal Savoy Cabbage

400 g hare bones / 40 g pork belly (sliced) / 200 g root vegetables (celery, carrots, parsley root) / 2 onions / 1 l game stock / 30 ml hare blood / 25 ml red wine / 100 ml port / 20 ml espresso / 2 hare livers / 2 Jerusalem artichokes / 4 chestnuts / 10 g Valrhona 70 % chocolate / black peppercorns / allspice / bay leaf / juniper berries / hazelnut oil / vinegar



Melt down the belly of pork, and prepare a sauce with the hare bones, root vegetables and onion. Deglaze with red wine and port, and cover with the game stock or water afterwards. Add the juniper berries, bay leaf, black peppercorns and allspice and leave to simmer gently for 4 hours. Then strain and boil down to 200 ml. Season the reduced sauce with espresso and chocolate. Cut the hare liver into 1 cm pieces and cook with the sauce for one minute. Use a hand blender to foam the mixture and bind it with the hare blood. Strain through a sieve before serving.

Savoy cabbage
1 head of savoy cabbage
1 bunch lemon thyme
1 clove of garlic

Cut the young savoy cabbage into eight pieces. Season with salt and caramelise in a non-stick pan with lemon thyme and garlic.

Lemon quince
1 lemon quince
1 thumb of ginger
200 ml water
20 g sugar

Boil the water with the sugar and sliced ginger. Cut the quince in 1 mm thick slices and place it in the hot broth while it is still boiling.

To serve “Saturate” the cooked cabbage with the hare sauce. Thinly slice the Jerusalem artichokes and the peeled chestnuts - preferably using a vegetable slicer. Marinate with hazelnut oil and vinegar. Finally, garnish with the hare sauce and sprinkle lemon thyme over the dish.

Philip Rachinger, geboren 1989, ist ein österreichischer Haubenkoch und führt gemeinsam mit seinem Vater Helmut Rachinger und seiner Tante, Johanna Eckl, den Mühltalhof, einen Hotel- und Gastronomiebetrieb in Neufelden (Oberösterreich).

Die „impulsive wie nonchalante Naturküche“ der Rachingers erhielt international Anerkennung. 2014 erhielten sie vom Gourmetführer „A la carte“ die Auszeichnung als drittbestes Restaurant in Oberösterreich. 2018 mit 18 Punkten und drei Hauben im „Gault&Millau“ die Höchstnote in Oberösterreich. Philip Rachinger bildet außerdem gemeinsam mit Lukas Mraz und Felix Schellhorn das international beachtete, unkonventionelle Kochtrio ‘Healthy Boy Band’.

Der Engländer Fergus Henderson prägte mit seinem im Jahre 1999 erschienenen Kochbuch, in dem sämtliche Teile des Tieres verwertet werden, das Motto „From Nose To Tail“ und sorgte damit für Furore. Altes Wissen und neue Techniken machen das Prinzip zu einem neuen Trend der gehobenen Küche.

Philip Rachinger vom Mühltalhof folgt für uns diesem Prinzip und zeigt sechs Rezepte, die den Mut des Koches, wie auch des Gastes auf die Probe stellen.

Blunzenschädel 1 Stk. Sauschädel (halbiert) / 8 Karotten / 2 Stk. Sellerie / 2 Zwiebel / 2 Knoblauchzehen / 1 Lauch / Pfefferkörner / Lorbeer / Salz / Koriander

Den Sauschädel mit dem Gemüse und 2 Zwiebel sowie Knoblauchzehen aufkochen, Gewürze hinzufügen und für gut 3 h langsam köcheln lassen. Danach den Sauschädl auslösen und in 1 cm kleine Würfel schneiden. Achtung: die Ohren werden zwar mit gekocht, kommen aber nicht in die Blunzenmasse.

Blunzenmasse
10 Zwiebel
17 Knoblauchzehen
480 g Grammelschmalz
6 l Schweineblut
4 Stk. Schweinenetz
2 kg grüner Speck*
1 Laib Toastbrot
Kreuzkümmel gemahlen, Piment gemahlen, Ras el Hanout, Pfeffer, Majoran, scharfes Paprikapulver, Salz

Den grünen Speck in 9 mm kleine Würfel schneiden und zu Grammeln verarbeiten. Das bedeutet die Speckwürfel mit etwas Wasser aufstellen und solange erhitzen bis das Fett austritt und die rohen (grün) Speckwürfel knusprig sind.

Die Rinde von dem Toastbrot entfernen und in kleine Würfel schneiden. Diese dienen als Bindung für die Blunzenmasse.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen in kleine Würfel schneiden. Fett in einem Topf erhitzen und die kleinen Zwiebel- und Knoblauchwürfel leicht bräunlich karamellisieren lassen. Danach den in Würfel geschnittenen Sauschädel mit einem Teil der ausgelassenen Grammeln und Toastbrotwürfel sowie dem Schweineblut vermengen. Mit den Gewürzen abschmecken und ausreichend salzen. Die Blunzenmasse anschließend mit Hilfe der Schnweinenetze in Form bringen. Den Blunzenschädel danach für 45 min bei 160°C in den Ofen schieben.

Leberschädel 8 Zwiebel / 5 Knoblauchzehen / 1 Stk. Schweineleber / 1/2 kg Schweineschulter / 1/2 kg Schweinebauch / 200 g Weizengrieß / 4 alte Semmeln / 300 ml Milch / 2 Stk. Schweinenetz / weißer gemahlener Pfeffer / Salz / Majoran / Kümmel

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und mit den gepressten Knoblauchzehen in einer Pfanne anschwitzen. Danach die Zwiebelmasse etwas abkühlen lassen und die alten Semmeln in Milch einweichen. Die Schweineleber, die Schweineschulter, den Schweinebauch und auch die abgekühlte Zwiebelmasse sowie die eingeweichten Semmeln faschieren. Den Grieß als Bindung untermengen. Anschließend würzen und abschmecken. Die Masse in ein Schweinenetz einschlagen und für 45 min bei 160°C backen.

Gelbe Rüben
300 ml Karottensaft
40 ml Rindsuppe
3 Gelbe Rüben
oder Goldrüben
2 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
3 Limettenblätter
1 Lemongrass
2 Lorbeerblätter
1 Stk. Chili (frisch)
30 ml Reisessig
100 ml Olivenöl
Korianderkörner, Salz,
Zucker

Rote Rüben
300 ml Hollersaft
200 ml Roter Rübensaft
4 Rote Rüben
2 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
4 Limettenblätter
1 Bund Zitronenthymian
Wacholderbeeren,
schwarzer Pfeffer

Die Rüben nur einsalzen und mit den anderen Zutaten in Folie ca. 1 1/2 h bei 160°C backen.

Kalbsbries mit Topinambur, Rhabarber und Silberzwieberl 2 Stk. Kalbsbries à 250 g / 1 EL flüssige Butter / Salz / Pfeffer / Pflanzenöl

Kalbsbries von dem Häutchen befreien, portionieren sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kalbsbries scharf in heißem Pflanzenöl von allen Seiten anbraten. Zum Schluss die Butter hinzufügen und den Kalbsbries bei ständigem Wenden fertig braten.

Kalbsjus
2 kg Kalbsknochen
1 kg Fleischabschnitte vom Lamm
400 g Wurzelgemüse
4 Zwiebel
1 EL Tomatenmark
1/2 l Rotwein
3 l Kalbsfond
Salbei, Thymian, Salz, Pfeffer, Pflanzenöl

Die Kalbsknochen mit den Fleischabschnitten in Pflanzenöl goldbraun rösten. Das Wurzelgemüse und die Zwiebel hinzugeben. Die Masse weiter anrösten lassen bis alles goldbraun ist. Danach mit den Tomatenmark tomatisieren und mit dem Rotwein ablöschen. Den Rotwein reduzieren lassen und anschließend mit Kalbsfond erneut ablöschen. Gewürze hinzugeben und alles 3 Stunden langsam köcheln lassen. Danach abseihen und auf gewünschte Intensität reduzieren lassen.

Topinambur-Crème
10 Topinambur
150 ml Milch
Salz

Topinambur schälen, in leicht gesalzenem Wasser aufstellen und solange kochen, bis das Gemüse weich ist. Danach die Topinambur abseihen und im Thermomix mit Milch zu einem glatten Püree mixen. Noch heiß in eine Siphonflasche abfüllen und mit zwei Kapseln befüllen.

Geschmorte Topinambur
4 Topinambur
20 g Butter
Salz

Topinambur in 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und in der Butter bei geringer Hitze ca. 10 Minuten lang weich schmoren.

Rhabarber
2 ½ Stk. Rhabarber
50 g Zucker
30 ml Weißweinessig
30 ml Wasser

2 Stk. Rhabarber in 1 cm dicke Stücke schneiden. Nebenbei den Zucker leicht karamellisieren lassen (ohne Farbe). Die Rhabarberstücke mit der Schnittfläche nach unten einlegen und mit Wasser und Essig ablöschen. Die Rhabarberstücke weichkochen lassen und mit einer Folie abdecken. Den restlichen, Rhabarber in feine Streifen schneiden und in Eiswasser legen.

Silberzwieberl
2 Stk. Silberzwieberl

Die Silberzwieberl in gesalzenem Wasser 20 Sekunden lang blanchieren und mit Essig marinieren.

Anrichten Mit gerösteten Sonnenblumenkernen und rosa Pfeffer anrichten.

Shish Kebab 4 Stk. Lammzunge / 4 Stk. Lammbries / 1 Stk. Lammleber / 2 Stk. Lammherz / 300 ml Joghurt / 30 ml Sodawasser / 20 Knoblauchzehen / 1 Zwiebel / 1 Bund Thymian / 4 El Türkisches Chili schwarz / Bohnenkraut getrocknet / Salbei getrocknet / schwarzer Pfeffer

Lammbries und Lammzungen in einem Gewürzfond aus Sodawasser, Thymian, Lorbeerblätter, Chili, Koriander, Salz und schwarzen Pfefferkörnern blanchieren bis alles weich ist. Alles abseihen und die Lammzungen noch im heißen Zustand schälen. Anschließend alles auskühlen lassen. In der Zwischenzeit von der Lammleber die Silberhaut entfernen und die Herzen putzen.

Alle vier Innereien in gleich große Stücke portionieren. Das Joghurt mit den getrockneten Gewürzen vermengen und die Innereien über Nacht darin einlegen. Für den Shish Kebab die Innereien mit Speck und Zwiebeln aufspießen und über offener Kohle grillen.

Gegrilltes Naan
300 g Mehl
250 g griechisches Joghurt
Trockenhefe
7 g Salz
1 MSP Backpulver
Schabzigerklee, Koriander gemahlen

Zutaten vermengen und einen Teig herstellen. Teigfladen mit der Hand formen, entweder grillen oder in einer gefetteten Pfanne goldbraun braten.

Anrichten Minze, Sumak, in feine Streifen geschnittene Zwiebel, fein gehackte Petersilie und Zitronensaft vermengen und auf den gegrillten Innereien verteilen.

Melanzanimark mit Johannisbeeren
2 Melanzani / 1 EL Meaux Senf / 500 ml Rinderfett

Die Melanzani schälen und in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Aus den Scheiben Kreise ausstechen. Die Reste in Olivenöl anschwitzen und salzen. Anschließend den Meaux Senf hinzufügen und so lange schmoren lassen bis alles weich ist. Die Masse dann zu einem Püree mixen. Die ausgestochenen Melanzanikreise salzen und in Rinderfett frittieren.

Marksud
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
1 TL Senfsaat
1 TL Koriandersamen
20 ml Süßlupinen-Sauce „Troißinger“
300 ml Rindsuppe
1 Stk. Ingwer
1 EL Honig

Die Senfsaat und Koriandersamen ohne Öl anrösten. Danach die Zwiebel und die Knoblauchzehen in grobe Würfel schneiden und in derselben Pfanne mit anschwitzen. Den Ingwer hinzugeben und mit der Süßlupinen-Sauce (=österreichische Bio Soyasauce) ablöschen. Die Rindsuppe hinzugeben und 2 Minuten lang kochen lassen. Abseihen und die frittierten Melanzanischeiben darin einlegen.

Johannisbeersud
200 ml Marksud
500 g Johannisbeeren

Die Johannisbeeren entsaften und mit dem Marksud vermengen.

Essigmelanzani
2 „Ivory“-Melanzani
100 g Zucker
100 g Essig
100 g Wasser
2 Stiele Zitronenverbene

Zucker, Essig, Wasser und Zitronenverbene gemeinsam aufkochen lassen. Die Melanzani dünn aufschneiden und in den heißen Essigsud einlegen.

*Der grüne Speck ist der frische, unbehandelte Rückenspeck eines Schweines (nicht zu verwechseln mit einem frischen Bauchspeck)

Wirsing Royal 400 g Hasenknochen / 40 g Bauchspeck (in Scheiben) / 200 g Wurzelgemüse (Sellerie, Karotten, Petersilienwurzel) / 2 Zwiebel / 1 l Wildfond / 30 ml Hasenschweiß (Hasenblut) / 250 ml Rotwein / 100 ml Portwein / 20 ml Espresso / 2 Stk. Hasenleber / 2 Topinambur / 4 Maroni / 10 g Valrohna 70 % (Schokolade) / Pfefferkörner schwarz / Piment / Lorbeerblätter / Wacholderbeeren / Haselnussöl / Essig

Den Bauchspeck auslassen und mit den Hasenknochen, Wurzelgemüse und Zwiebel einen Jus ansetzen. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und später mit Wildfond oder Wasser bedecken. Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, schwarze Pfefferkörner sowie Piment hinzugeben gut 4 Stunden leicht köcheln lassen. Danach abseihen und auf 200 ml reduzieren lassen.

Die reduzierte Sauce mit Espresso und Schokolade abschmecken.
Die Hasenleber in 1 cm große Stücke schneiden und mit der Sauce eine Minute lang mit kochen lassen. Mit dem Stabmixer aufschäumen und mit dem Hasenblut binden. Vor dem Servieren durch ein Sieb passieren.

Wirsing
1 Kopf Wirsing
1 Bund Zitronenthymian
1 Knoblauchzehe

Den jungen Wirsing/Kohl achteln. Mit Salz würzen und in einer beschichteten Pfanne mit Zitronenthymian und Knoblauch karamellisieren lassen.

Zitronenquitten
1 Zitronenquitte
1 Stk. Ingwer
200 ml Wasser
20 g Zucker

Das Wasser mit dem Zucker und den in Scheiben geschnittenen Ingwer aufkochen. Die Quitte 1 mm dick aufschneiden und im noch kochenden, heißen Sud einlegen.

Anrichten Den fertig gebratenen Kohl mit der Hasensauce „tränken“. Die Topinambur und die geschälten Maroni dünn – am besten auf einem Gemüsehobel – aufschneiden. Mit Haselnussöl und Essig marinieren. Zum Schluss mit der Hasensauce garnieren und Zitronenthymian über das Gericht streuen.

Die wohlige Behaglichkeit der Komfortzone hinter sich lassen. Etwas angehen, von dem man nicht weiß, wie es ausgehen wird. All das erfordert sicherlich Mut. Aber sollten wir nicht das Immer-Gleiche viel mehr fürchten?

Leave the blissful familiarity of your comfort zone behind. Dive headfirst into the unknown, without any idea of how it will turn out. All this definitely requires courage. Yet, shouldn’t we fear the same old, same old much more?