POST AG, MZ 02Z030053 M, FALSTAFF VERLAGS-GMBH, SCHOTTENRING 2–6, 1010 WIEN
ÖSTERREICHISCHE
02/2024

falstaff REZEPTE

FINGER-LICKIN' GOOD
WINGS, RIBS UND FEINE SPIESSE

GRILLSTAATSMEISTER
JONATHAN BURGER, HERR DER FLAMMEN

RARE VOM ROST
TIM HAYWARDS STEAKBIBEL

WIR GRILLEN UNS DEN SOMMER!

47 REZEPTE VON FINGERFOOD BIS GROSSER BRATEN

9 004524 129712 02

ÖSTERREICH € 6,90

WWW.FALSTAFF.COM

FEUERRING®

DAS ORIGINAL

FOTOGRAFIE: SYLVAN MÜLLER • KOCH: STEFAN WIESNER

Doltschis

AUS BELLA AUSTRIA

JETZT PROBIEREN

BONBON DSCHORNO

Unsere Doltschis schmecken so unverschämt süß, dass jeder sofortissimo mehr Obst und Gemüse essen will. Und zwar gleichzeitig! Denn Tomaten sind genau genommen Obst. Also Obst, das molto wie Gemüse aussieht, aber tutti nach frutti schmeckt.

FÜR URLAUB DI TERRAZZA

Echt molto köstlich, da könnte man ja schon fast denken, die sind aus Italien, aber, no no no! Unsere kleinen und frechen Amitschi kommen direkt aus bella Austria. Und zwar 365 Tage per anno.

MIT AMORE AUS BELLA AUSTRIA

DOLTSCHIS.AT

EXKLUSIV BEI HOFER

GLÜHENDE GRILL-LIEBE!

LIEBE GENIESSERINNEN, LIEBE GENIESSER!

Die Holzkohle glost, der Sprudel ist eingekühlt, der Tisch festlich gedeckt. Jetzt kann es sich nur noch um Momente handeln, bis die Freunde an der Tür klingeln. So wünschen wir uns das im Sommer: laue Abende, an denen wir uns mit lieben Menschen um einen Grill versammeln, um zu genießen und zu feiern.

Irgendwann aber ist man mit den altbewährten Rezepturen durch. Neue Ideen sind gefragt! Das haben wir uns auch gedacht und diese Ausgabe ganz dem Grillen und seinen köstlichen Nebengeräuschen gewidmet.

Erfrischende Cocktails sind ebenso dabei wie raffiniertes Fingerfood vom Grill – schließlich gehört zum archaischen Genießen auch, dass wir einmal ganz nonchalant aufs Besteck verzichten. Die Rezepte für köstliche Ribs, Wings und Spießchen, die wir ab Seite 82 präsentieren, sind, getreu dem Motto »Finger-lickin' good!«, genau dafür gedacht: bitte die Finger schmutzig machen.

Ebenso hochklassig wie entspannt geht es ab Seite 30 zur Sache. Da zeigt uns Jonathan Burger, Chefkoch im wunderbaren Gasthof »Hirschen« in Schwarzenberg im Bregenzerwald – und Staatsmeister im Grillen! –, wie easy der ganz große Grillgenuss sein kann – nicht nur, aber auch bei vegetarischen Optionen.

Den ganz großen fleischlichen Genüssen wollten wir uns aber auch mit entsprechender Hingabe widmen. Tim Hayward, der global einflussreiche Restaurantkritiker der »Financial Times«, ist, wie Leser wissen, auch ein sehr versierter Koch. Jetzt hat er einer ganz speziellen Leidenschaft ein ganzes Buch gewidmet: dem Steak in all seinen Varianten und Erscheinungsformen. Ab Seite 104 zeigen wir einige der spannendsten Rezepte daraus.

Genießen Sie unser Heft, lassen Sie sich überraschen und inspirieren! Ich wünsche Ihnen einen herrlichen Sommer und viel Vergnügen beim Schmökern und Gustieren,

Ihr
Wolfgang Rosam
mit den Chefredakteuren Severin Corti und Tobias Müller

Wolfgang Rosam, Herausgeber Falstaff, mit den Chefredakteuren Severin Corti (r.) und Tobias Müller (l.)

»Ribs, Wings und feine Spieße sind wie gemacht, um ohne falsche Scham mit den Fingern verkostet zu werden – finger-lickin' good!«

WOLFGANG M. ROSAM
wolfgang.rosam@falstaff.com
@RosamWolfgang

IMPRESSUM Die in dieser Ausgabe veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Übersetzung, Nachdruck, Vervielfältigung und Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlags. Zitate aus Beiträgen dieser Ausgabe sind ausschließlich mit Angabe der Quelle gestattet. MEDIENINHABER Falstaff Verlags-GmbH, Schottenring 2–6, 1010 Wien, T: +43 1 9042141, falstaff.com, redaktion@falstaff.at HERAUSGEBER Wolfgang M. Rosam, Angelika Rosam GESCHÄFTSFÜHRUNG Mag. Elisabeth Kamper, Ronald Tomandl, M. Sc. ANZEIGEN Aleksandra Kosanin B.A. (Leitung Marketing & Sales Koordination), Magdalena Eser (Marketing & Sales Koordination) anzeigen@falstaff.at CHEFREDAKTION Severin Corti, Tobias Müller CHEFIN VOM DIENST Rebecca Wiederstein ART DIRECTOR Alice Rhomberg, Harald Wittmann-Duniecki PHOTO DIRECTOR Isabella Huber KONZEPT & PRODUKTION REZEPTSTRECKEN Florence Wibowo REZEPTE FOTOGRAFIERT VON Stine Christiansen, Lena Staal, Florence Stoiber GRAFIK PROMOTIONS & ADVERTORIALS Katharina Winkler ADVERTORIAL-MANAGER Ing. Mag. Dr. Stefan Schreier LEKTORAT Angelika Hierzenberger-Gokesch LEITUNG ABO, VERTRIEB, LESER- UND ABOSERVICE: Kornelia Pirker (Leitung Vertrieb und Abo), abo@falstaff.com HERSTELLER Druckerei Berger, Wiener Straße 80, 3580 Horn GESELLSCHAFTER DER FALSTAFF VERLAGS-GMBH 67% Wolfgang Rosam Privatstiftung, 23% JOFE Immobilienverwaltung GmbH, 10% Angelika Rosam

Fotos: Stefan Gergely, Johannes Kernmayer

DIE WEINVIERTLER
HOFMANN
SEIT 1891
FLEISCHHAUEREI

Typische Weinviertler Fleischspezialitäten, welche ausschließlich in Eigenproduktion hergestellt werden, handwerkliches Fingerspitzengefühl und überlieferte Rezepturen zeichnen unser Unternehmen aus.
Wir haben das Ziel, die klare Nummer 1 hinsichtlich der Erzeugung hochwertiger Wurst- und Fleischprodukte im Weinviertel und darüber hinaus zu werden.

Hofmann vor Ort:

Hollabrunn
Sparkassegasse 26-28
2020 Hollabrunn
Tel.: 02952 2163

Stockerau
Bahnhofstraße 1A
2000 Stockerau
Tel.: 02266 72500

Korneuburg
Hauptplatz 13
2100 Korneuburg
Tel.: 02262 72104

Inhalt

COVER

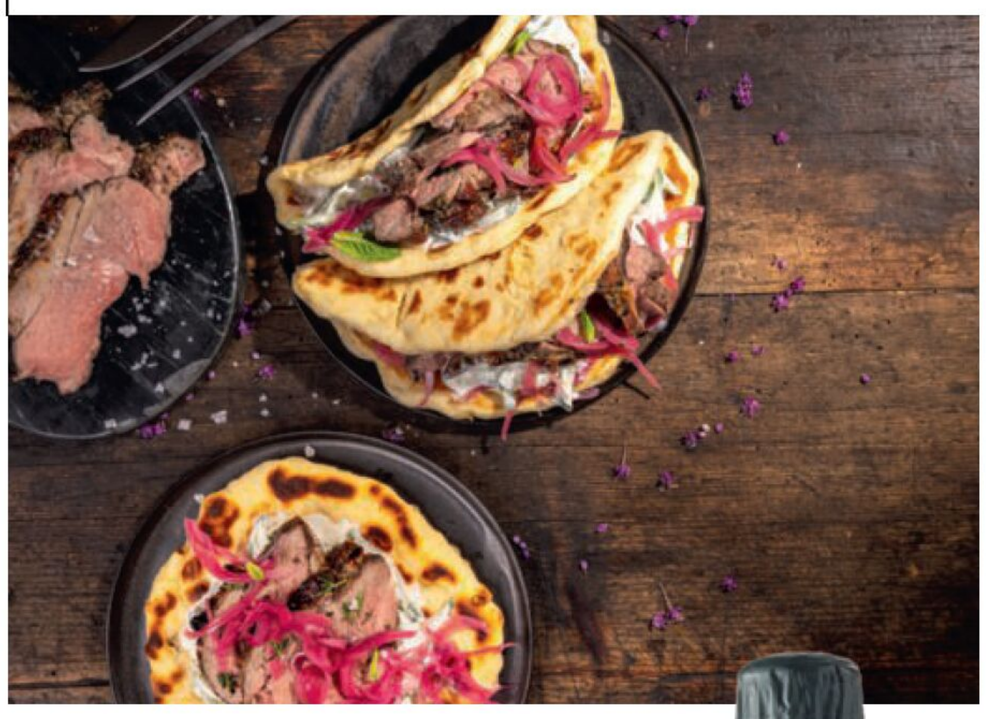
FOTO: FLORENCE STOIBER

10

Sommer, Sonne, Salat!

56

Die Kirschen sind jetzt süß wie nie – und ideal für sommerliche Desserts.



30

Sechs tolle Grillideen vom Staatsmeister.

10 _ HEISS? HUNGER? SALAT!
Erfrischende Herrlichkeiten, die auch bei Hitze Spaß machen.

28 _ FLASCHENPOST
Falstaff Sommelière des Jahres Friederike Duhme gibt Weintipps zu den Rezepten.

30 _ DER HERR DER GLUT
Grillstaatsmeister Jonathan Burger holt uns das Essen aus dem Feuer.

50 _ VERLÄNGERTE DRINKS
Eiskalte Genüsse für heiße Sommernächte.

56 _ GANZ SCHÖN ROT WERDEN
Verführerische Desserts (und eine Suppe!) mit Kirschen.

72 _ CORTIS HEIMATLIEBE
Matjes ist Fisch aus dem Meer, wie gemacht fürs Binnenland.

76 _ DRINK DER STUNDE
Der Falstaff Barkeeper des Jahres und sein Sommerdrink.

78 _ GRILL-MUST-HAVES
Dinge, ohne die wir nicht grillen wollen.

5 EDITORIAL
5 IMPRESSUM

Erfrischende Weine für den Sommer.

Fotos: Lena Staal/STAAL Studio, Florence Stoiber, Stine Christiansen

Faulmann & Faulmann

Küchen

SieMatic® Wahrer Luxus ist leise. Er lässt Ihre Persönlichkeit für sich selbst sprechen.
Eine Küche aus der SieMatic Stilwelt PURE ist mehr als ein elegantes, skulpturales Objekt. Ihr wahrer Luxus liegt in der Reduktion auf das Wesentliche. Eine elementare Einfachheit, die zur Kunstform wird, zum Ausdruck von Raffinesse. Ein Refugium der Besinnung und Inspiration, in dem sich die eigene Persönlichkeit entfalten kann.

Kreativ für außergewöhnliches Design!

Faulmann & Faulmann Küchen • Muthgasse 64 • A-1190 Wien • T +43 (0)1 3708195

www.faulmann.at • office@faulmann.at • @faulmann_kuechen_wien • @faulmannkuechenwien

Inhalt

50
Nichts mixt sich zu Hause so gut wie Longdrinks.

104
Steak ist Kunst – zumindest bei Tim Hayward.

82
Essen, nach dem Sie sich alle Finger ablecken.

76
Der Spritz des Sommers: Cho-Cho -San!

120
Alpen-Asia-Cross-over von Kärntens Nachwuchsstar Martin Nuart.

82 _ FINGER-LICKIN' GOOD
Mit den Fingern essen macht Spaß – vor allem, wenn so super Saucen drankleben!

100 _ DIE ABENTEUER IM TOPF
Ajvar, die Grillsauce vom Grill.

104 _ EIN SCHINKEN ÜBER STEAK
Tim Hayward hat eine Fleischbibel geschrieben.

120 _ KÄRNTEN IST WELT
Die asiatisch inspirierte Küche von Nachwuchsstar Martin Nuart.

138 _ WO SPITZENKÖCHE ESSEN GEHEN
Stefano Patelli vom »Materia« über seine italienische Hafenkneipe.

Fotos: Lena Staal/STAAL Studio, Stefan Gergerly, shutterstock, Sam Folan, beigestellt

Ski Austria

VOLKSBANK

ERFOLG

ist Teamwork.

VOLKSBANK. Vertrauen verbindet.

www.volksbank.at

HEISS? HUNGER? SALAT!

Wenn die Temperaturen steigen, dann wollen wir auf die kühle Art genießen. Mit diesen Salaten gelingt das auf köstlich erfrischende Weise.

FOTOS LENA STAAL/ STAAL STUDIO **FOODSTYLING** GITTE JAKOBSEN

ZUCCHINISALAT
mit Minze-Pesto

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

In feine Lamellen geschnitten bekommt die Zucchini nicht bloß eine sehr attraktive Form – auch die knackige Konsistenz wird so auf raffinierte Art betont.

ZUTATEN FÜR DEN SALAT

- 4 Zucchini, mittelgroß, ca. 1 kg
- 3 EL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl
- ¼ TL Salz (+ 1 Prise zum Einsalzen)

ZUTATEN FÜR DAS MINZE-PESTO

- 1 Bund Minze
- 1 Bund Petersilie, glatt
- 50 g Olivenöl
- 2 EL Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 100 g Mandelblättchen
- 50 g Parmesan
- Minzblätter zur Dekoration

ZUBEREITUNG

– Mit einem Gemüseschäler oder einem Mandolinenhobel die Zucchini vorsichtig längs in dünne Streifen schneiden. Die Streifen in ein Sieb legen, mit 1 Prise Salz bestreuen und 10 Minuten stehen lassen, um die überschüssige Feuchtigkeit herauszuziehen. Mit einem Papiertuch trocken tupfen. Zitronensaft, Olivenöl und Salz in einer Schüssel vermischen.

– In einem Mixer Minzblätter, Petersilie, Olivenöl, Pinienkerne und Knoblauch kombinieren. Mixen, bis die Mischung eine grobe Paste bildet. Bei Bedarf mehr Olivenöl hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

– Die Mandelblätter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anrösten. Die Pfanne nicht aus den Augen lassen und die Blätter häufig schwenken oder rühren, da diese schnell verbrennen.

– Die Zucchinibänder auf einem großen Teller drapieren und das Minze-Pesto großzügig darüber verteilen. Den Parmesan darüberhobeln und mit gerösteten Mandelblättchen und extra Minze verzieren.

GETRÄNKE-TIPP

MOJITO MIXER
FEVER TREE

Durch die Kombination von feinsten mexikanischen Limetten und marokkanischer Minze wurde ein spritziger und erfrischender Mojito-Mixer kreiert, der, wenn er mit Rum gemischt wird, einen köstlichen und einfachen Mojito ergibt.

GRÜNER ERDÄPFELSALAT
mit Estragon, Basilikum und Dill

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Gurke, Fenchel und Fisolen machen aus diesem Salat eine herrlich knackige Veggie-Hauptspeise.

ZUTATEN FÜR DEN SALAT

- 500 g kleine heurige Kartoffeln
- 225 g Fisolen, geputzt
- 6 große Eier
- 200 g Gurke
- ½ Fenchel
- 2 EL Schnittlauch
- 1 Prise Salz
- Pfeffer

ZUTATEN FÜR DAS DRESSING

- 1 Bund Basilikum
- 1 Bund Estragon
- 1 Bund Dille
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL Kapern, abgetropft
- 4 Sardellenfilets (optional)
- 1 Prise Salz
- 170 g Mayonnaise
- 2 EL Zitronensaft
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

– Den Fenchel in dünne Streifen schneiden und separat von den Fisolen al dente blanchieren.

– Die Erdäpfel weich kochen. Die Eier 7 Minuten kochen und schälen. Den Schnittlauch fein hacken. Die Gurke in kleine Stücke schneiden.

– Für das Dressing in einer Küchenmaschine die Kräuter, Knoblauch, Kapern und Sardellen (außer bei vegetarischer Zubereitung), Salz, Pfeffer und Mayonnaise kombinieren und mischen, bis sich eine homogene Konsistenz ergibt. Den Zitronensaft hinzufügen und weitermixen. Bei Bedarf mehr Zitronensaft oder Salz hinzufügen.

– Das Gemüse mit der Sauce vermengen und auf einem Teller anrichten. Die Eier halbieren und dazugeben.

GETRÄNKE-TIPP
CARPE DIEM KOMBUCHA CLASSIC
RAUCH

Aus erlesenen Teekräutern und nach original asiatischem Vorbild hergestellt, ist Carpe Diem Kombucha Classic die ideale Abwechslung für alle, die bewusst genießen möchten. Dieses Premium Teegetränk schmeckt einfach einzigartig: Herb und fruchtig zugleich, dabei leicht prickelnd und erfrischend. Carpe Diem Kombucha Classic wird ausschließlich aus natürlichen Zutaten hergestellt und ist vegan zertifiziert. Ein Teegetränk, das wie kein anderes schmeckt. Carpe Diem Kombucha Classic.

BURRATA UND JUNGSPINAT
mit gegrillter Nektarine

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Der süße Schmelz und die zarte Rauchigkeit der gegrillten Nektarinen machen aus diesem einfachen Salat eine echte Komposition.

ZUTATEN

- 1 Schalotte, fein gehackt
- 3 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 Bund Kerbel oder Basilikum
- ¼ TL Meersalz
- 2 EL Olivenöl, extra nativ
- 4 Nektarinen
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 100 g Jungspinatblätter
- 200 g Burrata

ZUBEREITUNG

– Die Schalotte zusammen mit Zitronensaft, Kerbel, Meersalz und Olivenöl vermengen und beiseitestellen.

– Die Nektarinen entkernen und mit Olivenöl und Salz kurz am Griller anbraten und danach abkühlen lassen.

– In einer Schüssel den Spinat mit ⅔ des Dressings vermengen und auf einen Teller geben. Darauf die abgekühlten Nektarinen und die Burrata anrichten und mit dem Rest des Dressings beträufeln.

GETRÄNKE-TIPP

BLOOD ORANGE GINGER BEER
FEVER TREE

Hier wurde das Premium Ginger Beer mit seinen drei Ingwersorten aus Cochin, Nigeria und der Elfenbeinküste mit den saftigen Zitrusaromen von Blutorangen aus Italien zu einem einzigartig erfrischenden Mixer kombiniert.

THAI-BEEF UND MANGO-SALAT
mit Reisnudeln

Für 2 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Ein Salat, dessen wilde Frische wie gemacht ist für die ganz heißen Tage!

ZUTATEN

- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 2 EL Sojasauce
- Saft von ½ Limette
- 200 g Rinderfilet
- Kokosöl zum Braten
- 100 g Reisnudeln (Vermicelli)
- 1 rote Paprika, entkernt und in Streifen geschnitten
- 1 grüne Paprika, entkernt und in Streifen geschnitten
- 1 rote Zwiebel, dünn geschnitten
- 1 große Karotte, in dünne Streifen geschnitten
- 100 g Sojasprossen
- 100 g Zuckerschoten, längs geschnitten
- 1 Mango, geschält und in dünne Streifen geschnitten
- 1 rote Chilischote, entkernt und geschnitten (optional)
- 1 Bund Koriander, frisch, zum Servieren

ZUTATEN FÜR DAS DRESSING

- 1 EL Mango-Chutney
- 1 EL Sojasauce
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- Saft von 1 Limette
- 1 Limette

ZUBEREITUNG

– Knoblauch, Sojasauce und den Limettensaft in einer Schüssel mischen und das Steak hinzufügen. Das Steak möglichst 1 Stunde marinieren, aber 20 Minuten, während das Gemüse vorbereitet wird, reichen ebenfalls aus.

– Eine Pfanne erhitzen, das Kokosöl hinzufügen und das Steak für 2 bis 5 Minuten je nach gewünschtem Garpunkt anbraten. Das Steak aus der Pfanne nehmen und mindestens 5 Minuten ruhen lassen, danach dünn aufschneiden.

– Die Nudeln nach den Anweisungen auf der Verpackung kochen, abtropfen und abkühlen lassen. Die Zutaten für das Dressing in einer Schüssel vermischen.

– Paprika, Zwiebel, Karotte, Sojasprossen, Zuckerschoten, Mango und Chilischote, falls verwendet, schneiden und in einer Schüssel mit dem Dressing und den Reisnudeln vermengen.

– Den Salat mit Rindfleischstreifen servieren und mit Koriander und Limettenachteln garnieren.

PRODUKT-TIPP

BIO DINKELBLÜTE
GEIER

Die BIO Dinkelblüte ist ein 100-prozentiges helles, leichtes, feinporiges Dinkelbrot. Ihr Innenleben ist saftig und flauschig, da sie über 24 Stunden langzeitgeführt wird. Sie besticht durch frische grüne Getreidearomen gepaart mit süßen Karamellnoten, die perfekt mit dem süßen Schmelz der Mango harmonieren. Die BIO Dinkelblüte ist die Allrounderin zu allen Sommer- und Grillgerichten.

DRAGON ROLL SUSHI BOWL

mit Nori-Blättern und gegrillten Garnelen

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Alle lieben Dragon Roll – auf dekonstruierte Art als Salat serviert, lässt sich die asiatische Köstlichkeit auch daheim genießen.

ZUTATEN FÜR DEN REIS

- 240 g Sushireis
- 5 EL Sushiessig (Asia-Shop)
- 2 EL Zucker
- 1 TL Salz

ZUTATEN FÜR DIE TERIYAKI-GARNELEN

- 12 große Salzwassergarnelen, roh, geschält
- 2 EL Speiseöl
- 4–6 EL Teriyaki-Sauce
- 2 EL Chilisauce (z. B. Sriracha)

ZUTATEN FÜR DIE BOWL

- 4 Nori-Blätter
- 3 Karotten, geschält und in feine Julienne geschnitten
- 2 kleine, feste Zucchini, in feine Streifen geschnitten
- 2 Frühlingszwiebel, schräg in feine Streifen geschnitten
- 1 Mango, geschält und in feine Streifen geschnitten
- 1–2 Avocado, geschält und in feine Streifen geschnitten
- 2 EL Sesam, geröstet
- Etwas Olivenöl
- 150 ml Mayonnaise
- 4 EL Sushi-Ingwer, abgetropft (Asia-Shop)

ZUBEREITUNG

– Den Reis in einem Sieb unter fließendem Wasser waschen, bis das abfließende Wasser klar ist. Gut abtropfen lassen und klopfen, sodass alles Wasser abrinnen kann.

– In einem Topf mit der doppelten Menge Wasser zustellen und aufkochen. 15 Minuten zugedeckt sanft köcheln lassen, dann abdrehen und weitere 10 Minuten zugedeckt quellen lassen.

– Währenddessen den Essig mit Zucker und Salz aufkochen, bis alles aufgelöst ist. Abdrehen. Den Essig unter den Reis heben und gut vermengen.

– Die Garnelen in einer Pfanne mit heißem Öl flott anbraten, Teriyaki- und Chilisauce zugeben und karamellisieren lassen, ca. 1 ½ Minuten. Herausheben.

– Im auf 150 °C vorgeheizten Backrohr die mit etwas Olivenöl bepinselten Nori-Blätter auf einem Blech für 3 Minuten anrösten. Abkühlen lassen

– Jeweils 1 Schöpfer Reis in 4 Bowls verteilen, mit dem Gemüse dekorativ garnieren und mit den Garnelen toppen.

– Die Mayonnaise in einen Tiefkühlsack füllen, an einer Ecke eine winzige Öffnung (1 Millimeter) schneiden und die Mayonnaise in feinen Streifen über die Bowls verteilen. Sushi-Ingwer in die Mitte setzen, knusprige Nori-Blätter darüberbröseln, mit Sesam garnieren und sofort servieren.

PRODUKT-TIPP

SUSHI REIS
YUTAKA

Yutaka Originario Reis ist ein kleiner, perlenfarbiger Rundkornreis, der leicht formbar ist und eine klebrige, cremige Konsistenz erreicht. Ideal für Sushi, Maki und japanische Bowls! Für ein perfektes Ergebnis empfiehlt es sich den Reis vorsichtig mit kaltem Wasser zu waschen, so wird überschüssige Stärke entfernt und die Reiskörner bekommen einen schönen Schimmer. Nach 10 Minuten Dämpfen wird der Reis mit einer milden japanischen Reisessigmischung gewürzt. Ein guter Sushi Reis ist die Basis für den Hochgenuss aus Japan!.

PARADEISER
mit Pistazie, Jungzwiebel, Kreuzkümmel und Ziegenkäse

Für 2 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Der geröstete Kreuzkümmel verleiht diesem schnellen Salat eine unwiderstehliche orientalische Note.

ZUTATEN

- 30 g Pistazien, ungesalzen
- 600 g Paradeiser, reif
- 1 TL Meersalz
- 2 TL eingelegte Jalapeños, gehackt
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Kreuzkümmelsamen, im Mörser zerstoßen
- 200 g weicher Ziegenkäse

ZUBEREITUNG

– Die Pistazien auf einem Backblech bei 180 °C für etwa 15 Minuten leicht goldbraun rösten. Abkühlen lassen und fein hacken.

– Die Paradeiser entstrunken und in Spalten schneiden. In eine Schüssel geben und mit Salz bestreuen. Die Jalapeños, ⅔ der gehackten Pistazien und ⅔ der geschnittenen Frühlingszwiebel hinzufügen und mit den Paradeisern vermengen.

– Das Olivenöl in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen und den zerkleinerten Kreuzkümmel 20 Sekunden lang anbraten, bis er duftet und leicht dunkel wird. Vom Herd nehmen und den Kreuzkümmel-Olivenöl-Mix über die Paradeisermischung gießen, gleichmäßig verteilen.

– Mit den restlichen Frühlingszwiebeln, Pistazien und Ziegenkäse vor dem Servieren garnieren.

GETRÄNKE-TIPP

MARGARITA MIXER
FEVER TREE

Durch die Kombination der feinsten mexikanischen Limetten und saftigen italienischen Blutorangen wurde ein lebendiger und spritziger Margarita-Mixer kreiert, der, wenn er mit Tequila gerührt oder geschüttelt wird, einen köstlichen und einfachen Margarita ergibt.

top of Genuss

In 170 Metern Höhe bietet das sich drehende Turm Restaurant im Donauturm Genuss auf höchstem Niveau. Bei einem atemberaubenden 360-Grad-Blick über die Metropole können Sie den Alltag vergessen und eine unbeschwerte Zeit „top of Vienna“ erleben.

Die saisonale Speisekarte begeistert mit klassischen SchmankerIn in moderner Interpretation unter Verwendung von Produkten aus der Region und Weinen aus dem Sichtfeld rund um den Donauturm.
Die Verwendung bester Produkte aus der Region und der Fokus auf Hochwertigkeit garantieren Ihnen ein unvergessliches Erlebnis von Spitzengenüssen.

donauturm.at

Donauturmplatz 1
1220 Wien
T +43/1/263 35 72
reservierungen@donauturm.at

SOMMERSALATE

Käse, Obst oder altes Brot: fünf Tipps, die helfen, Ihren Sommersalat auf ein neues Level zu heben.

Shake it!

Der beste Freund des Salatmarinierers und der -marinierin? Das Marmeladenglas. Einfach alle Zutaten für das Dressing hineingeben, gut zuschrauben (aber wirklich!) und ordentlich schütteln – fertig ist die perfekt emulgierte Marinade. Die Zutaten können auch schon lange vorher ins Glas gefüllt und dann einfach neben die Salatschüssel auf den Gartentisch gestellt werden – wenn dann endlich alle am Tisch sitzen, wird geschüttelt und mariniert.

Bringt das alte Brot

Altes Brot (vor allem Weißbrot) und Salat sind beste Freunde: Brot in grobe Croûtons reißen, mit Olivenöl mischen und im Backrohr knusprig backen – fertig ist die perfekte, all die köstlichen Säfte aufsaugende Ergänzung zum Sommersalat.

Das passende Timing

Blattsalate sollten in letzter Sekunde mariniert werden, damit die knackigen Blätter nicht welk werden, bis sie gegessen werden. Andere Salate, etwa reine Paradeisersalate, hingegen profitieren davon, wenn sie eine Stunde ziehen dürfen. Generell gilt: fleischige Gemüse lieber länger marinieren, knackige möglichst kurz.

Cheeeese

Es gibt wenige Salate, die nicht von etwas Käse profitieren. Vor allem Frischkäse wie Topfen oder cremiger Ziegenkäse sind ideal, um noch schnell darübergestreut zu werden, aber auch Kräftigeres wie Feta (mit Wassermelone!) oder Blauschimmel (Walnuss und Sellerie!) können super funktionieren.

Obstsalat

Keine Angst vor Früchten im Salat – sie machen sich oft hervorragend auch in würzigen Gerichten. Einige klassische Kombinationen sind Pfirsich und Paradeiser, Marille und Gurke, Zwetschge und Sellerie, Kirsche und Fenchel, Heidelbeeren und Sulz. Experimentieren Sie!

Mehr über Sommersalate online unter:
falstaff.at

Fotos: shutterstock

VON ZIRBEN GEZAPFT, FÜR ZUNGEN GEZAUBERT

Traditionelle Zirbennoten vereinen sich mit modernem Mixgenuss. Ein nachhaltiger, aromatischer Abgang mit jedem Schluck.

Zirberol Sprizz ist nicht nur ein Getränk, sondern ein Erlebnis für alle Sinne – ein Hauch von Magie der Zirbe in jedem Schluck. Der natürliche Geschmack der Wälder und der rotviolette Saft frischer Zirbenzapfen füllen das Sprizz-Glas.

DER PERFEKTE BEGLEITER FÜR KREATIVE COCKTAILS

Zirberol, ein mit Früchten gesüßter Bitterlikör, eignet sich hervorragend zum Mischen von Cocktails und Mixdrinks. Dieses Getränk bietet mit wenig Prozenten ein großes Vergnügen. Im Glas entfalten sich reine Zirbennoten, begleitet von einer erfrischenden Mischung aus herben und säuerlichen Aromen. Am Gaumen offenbart sich eine süße Harzigkeit, die den waldigen Geschmack der Zirbenzapfen intensiviert und für einen kompakten, nachhaltigen Abgang sorgt.

Die Zirbe lädt ein, ihre natürliche Essenz zu entdecken und zu genießen – ein unvergesslicher Moment im Glas, der Tradition und Moderne in perfekter Harmonie vereint. Jeder Schluck Zirberol Sprizz ist eine Hommage an die Natur und das Handwerk, das hinter diesem einzigartigen Getränk steht.

WALDBITTER – APERITIF
MADE IN AUSTRIA

Zirberol® SPRIZZ

INFO

Weitere Informationen unter
edelbrand.at

ADVERTORIAL Fotos: beigestellt

TORTILLA MIT MANGOLD UND FETA

Tortillas, die dicken spanischen Omelettes, sind das ideale Vehikel für den sommerlichen Gemüseüberfluss: einfach Grünzeug schneiden, kurz anbraten, mit würziger Eimasse übergießen und stocken lassen – fertig ist das sommerliche Mittagessen. Wir bereiten unsere ganz besonders schnell mit Mangold zu.

ZUTATEN

- 8 Eier
- 120 g Feta
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 200 g Mangold, die dicken Stiele entfernt und die Blätter in feine Streifen geschnitten
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Parmesan zum Servieren (optional)

ZUBEREITUNG

– Die Eier verschlagen und gut salzen und pfeffern. Den Feta hineinbröseln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel glasig werden lassen, dann den Mangold zugeben und zusammenfallen lassen. Die Ei-Käse-Mischung zugießen, von der Hitze nehmen und im Rohr ziehen lassen, bis die Masse gestockt ist. Je nach Geschmack mehr oder weniger garen. Herausnehmen, aus der Pfanne auf einen Teller stürzen, nach Lust und Laune frischen Parmesan darüberreiben und noch warm oder bei Zimmertemperatur servieren. <

Foto: StockFood / Gräfe & Unzer Verlag / debus

ja! Natürlich.

aus biologischer Landwirtschaft

DAS BIO, AN DEM SO VIEL MEHR DRANHÄNGT

DANK 30 JAHREN BIO-ANBAU KLIMASCHUTZ

MIT DEN BIO-PRODUKTEN VON JA! NATÜRLICH BEGINNT DER KLIMASCHUTZ BEREITS AM TELLER!

- 100 % Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide* schont den Boden – denn nur ein gesunder Boden ist ein guter Wasser- und CO_2-Speicher.
- 100 % palmölfreie Produkte sichern den Erhalt der Regenwälder – der grünen Lunge unserer Erde.
- Nachhaltiger verpackte Bio-Produkte sparen nicht-erneuerbare Rohstoffe und Ressourcen.
- Über 80 % der Ja! Natürlich Produkte kommen aus Österreich, dadurch halten wir Transportwege kurz und reduzieren CO_2-Emissionen.

Gibt's nur bei:

BILLA & BILLA PLUS ADEG Sutterlüty MEIN LÄNDLEMARKT

*gemäß EU-Bio-Verordnung.

DIE FALSTAFF SOMMELIÈRE DES JAHRES EMPFIEHLT

An dieser Stelle gibt uns Sommelière Friederike Duhme vom »Esslokal« in Hadersdorf am Kamp ebenso entspannt wie exklusiv Tipps, welche Getränke sie zu den Rezepten in diesem Heft kredenzen würde.

FINGERFOOD/LAMMKOTELETTS

Klassisch ist Rotwein zum Lamm, aber die sommerliche Leichtigkeit des Rezepts lässt sich auch unkonventioneller interpretieren. Gernot und Heike Heinrichs neuer Naked Orange NV hat Energie und Kraft, Frucht und Rückgrat. Perfekt zu den intensiven Grillaromen des Lamms genauso wie zur frischen, sauren Stilistik des Chimichurris. Bitte gut gekühlt in abendlicher Sommersonne und in guter Gesellschaft genießen.
Naked Orange NV, Weingut Heinrich, € 12,50, zum Beispiel bei weinskandal.at

»DER KIRSCHSTRUDEL RUFT FÖRMLICH NACH SCHAUMWEIN! ICH WÜNSCHE MIR ZU DIESEM URÖSTERREICHISCHEN DESSERT EINEN DEUTSCHEN SEKT – AUF DIE DEUTSCH-ÖSTERREICHISCHE FREUNDSCHAFT!«

FRIEDERIKE DUHME
FALSTAFF SOMMELIÈRE DES JAHRES

KIRSCHSTRUDEL MIT HOLLERBLÜTENOBERS

Das ruft förmlich nach Schaumwein! Kirschstrudel ist so ein urösterreichisches Dessert, und doch passt da gerade ein deutscher Sekt ideal: Blanc de Noirs Tradition Brut von Griesel & Compagnie aus dem kleinsten deutschen Weinbaugebiet – der Hessischen Bergstraße. Brioche für Butter und Brösel, Rotfrucht für die Kirsche und mineralische Frische für den Holler. Auf deutsch-österreichische Freundschaft!
Blanc de Noirs Tradition Brut, Griesel & Compagnie, € 21,– bei weinfurore.de

JONATHAN BURGER / FORELLE VOM ROST MIT ERDÄPFEL UND SAUCE VERTE

Welschriesling, Olaszrizling, Wösch. Egal, wie man ihn nennt – für dieses Gericht sind rauchige Würze und Frische gefragt. Und der Olaszrizling von Julia und Christoph Wachter-Wiesler aus dem Südburgenland, die gerne hefigreduktive Weißweine auf die Flasche bringen, kann da abliefern. Im »Hirschen« sind sie hoffentlich auch zufrieden mit diesem Pairing, ich bitte um Einladung zum nächsten Sommerfest!
Olaszrizling 2022, Wachter-Wiesler, € 15,– direkt im Shop: wachter-wiesler.at

Fotos: Kurt-Michael Westermann, beigestellt

OFYR®

OFYR® ÖSTERREICH
Farm-Fill Umweltinnovations
und Vertriebs GmbH
A-8162 Passail | Kirchengasse 6
Tel.:+43 (0) 3179 27727 – 0
E-Mail: info@ofyr.at
www.facebook.com/ofyraustria/

Besuche unsere
Webseite

OFYR - GENUSSERLEBNISSE FÜR ALLE ZU JEDER JAHRESZEIT!

OFYR hebt Outdoor Cooking auf ein neues Niveau. Grill und Kunstobjekt in Designunion serviert der feurig-formschöne Publikumsliebling Komfort und genussvolle Momente mit Erlebniseffekt – zuhause wie im Gourmet-Restaurant. Eine völlig neue Art des Kochens, der Gastfreundlichkeit und der Bewirtung unter freiem Himmel eröffnet OFYR mit einzigartiger Schlichtheit, Multifunktionalität und modernem Design. Stilvoll verwandelt der extravagante Star unter den Grillern, solo wie im Ensemble mit passenden Begleitern, den Outdoor-Bereich zur Showbühne. Für alle Liebhaber, die Outdoor Cooking mit ambitioniertem Design in ihrem privaten Umfeld zu schätzen wissen, ebenso wie für professionellen Einsatz in Hotellerie, Gastronomie und Catering gedacht und gemacht, sorgen Grillen und Kochen mit OFYR für Abwechslung und ein faszinierendes Genusserlebnis für alle Sinne. **Mit „Abstand" Gourmet-Genuss mit Plus!**

WWW.OFYR.AT

HERR DER GLUT

Jonathan Burger ist nicht nur Küchenchef und kreativer Kopf im Restaurant des atmosphärisch einzigartigen Traditionshotels »Hirschen« in Schwarzenberg im Bregenzerwald, sondern auch Österreichischer Staatsmeister im Grillen. Hier zeigt er uns ganz entspannte Gerichte aus der Glut und den Flammen.

FOTOS FLORENCE STOIBER **TEXT** SEVERIN CORTI

Die im Ganzen gegrillte Lammkeule ist nur eines der verlockenden Gerichte, die Burger am Grill zubereitet. Wie sie serviert wird – nämlich Taco-Style auf Pita-Brot, zeigt er auf Seite 44.

Der »Hirschen« in Schwarzenberg ist ein besonders schöner und gastfreundlicher Ort im Bregenzerwald. Rechts oben: Küchenchef Jonathan Burger ist auch Staatsmeister im Grillen. Tolle Grills baut er noch dazu.

Nein, mit dem, was im »Hirschen« so aus der Küche kommt, hätten diese Gerichte gar nichts zu tun. »Das sind ganz unaufgeregte Sachen, wie ich sie vielleicht mit Familie und Freunden aus dem Feuer hole«, sagt Jonathan Burger über die Speisen, die er auf den folgenden Seiten vorstellt, »mit dem, was wir im ›Hirschen‹ machen, versuche ich, das, was unsere Gegend und den Bregenzerwald kulinarisch definiert, in sehr konkret ausgearbeiteter Form auf den Tisch zu bringen.«

Der junge Mann ist nicht nur schwer im Kommen, sondern bereits hochdekoriert. Erst unlängst wurde er von Julian Stieger, dem Großmeister aller Klassen im »Schualhus« der »Roten Wand« in Lech, quasi offiziell als größtes Talent im Westen hervorgehoben. Sein über drei Monate >

WIR GRILLEN DIE PREISE!

MEHR GRILLEN FÜRS GELD ZUM HOFER PREIS;–

HOFER

Da bin ich mir sicher.

BBQ
BRIOCHE BURGER BRÖTCHEN
300 g

per Packung **1,89**

6,30/kg

BBQ
BEEF BURGER
250 g

per Packung **2,79**

11,16/kg

BBQ
CHEDDAR BURGERSCHEIBEN
200 g

per Packung **1,59**

0,80/100 g

BBQ
GRILLZEIT SAUCEN
- BBQ,
- Knoblauch,
- Curry oder
- Joghurt-Kräuter

300 ml

per Flasche **1,18**

3,93/Liter

BBQ
SANDWICH-/ BURGERGURKEN
670 g

per Glas **1,79**

4,97/kg Abtr.G.

HOFER MARKTPLATZ
KARTOFFELN AUS ÖSTERREICH
Klasse I
2 kg

per Netz **2,79**

1,40/kg

JETZT ONLINE BLÄTTERN

die neue HOFER Grillbroschüre ist da!

Abgabe nur in Haushaltsmengen und solange der Vorrat reicht. Kein Flaschenpfand, sofern nicht ausdrücklich ausgewiesen. Alle Artikel ohne Dekoration. Die Abbildungen verstehen sich als Serviervorschläge bzw. Symbolfotos. Die „statt"-Preise waren unsere bisher gültigen Verkaufspreise. Bitte beachten Sie, dass vereinzelte Filialen ein abweichendes Sortiments- und Aktionsartikelangebot führen. Diese sind auf hofer.at/filialen zu finden sowie vor Ort entsprechend gekennzeichnet. Technische und optische Änderungen sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten.

hofer.at

Das Traditionshaus ist für seinen individuellen Stil bekannt – und für die Kochkünste unseres Gastkochs.

> gereifter, luftgetrockneter »Fischschinken« aus kapitaler Bregenzerwälder Forelle etwa ist unter Hotelgästen längst legendär, die mit selbst angesetztem Amazake (nach japanischer Tradition fermentierter Weizensaft) marinierten Gemüse zur Vorspeise ebenso. Fermentieren ist neben dem Grillen nämlich eine weitere Leidenschaft von Jonathan Burger. Hausintern wird er deshalb als der »Koji-Alchemist« verehrt.

Auch wenn die hier folgenden Gerichte auf den ersten Blick sehr wenig mit den elaborierten, fein abgestimmten Kreationen zu tun haben, die im »Hirschen« zum großen Menü am Abend aufgetragen werden: Sie geben bei aller Entspanntheit eine gute Idee vom Küchen-Selbstverständnis Jonathan Burgers: mit ihrem Fokus auf die Region, mit dem Bekenntnis zu großem, frischem Geschmack und mit der Überzeugung, dass das Produkt stets die Hauptrolle spielen sollte. Die Liebe zum Feuer und zu einer Küche, in der die Glut im Zentrum allen Tuns steht, kann der Staatsmeister im Grillen hier jedenfalls voll und ganz ausleben – zu unserem Vorteil! >

#BRAUDICH

GESCHMACK ZU BEWEISEN.

DIE PRIVATBRAUEREI
MIT Egger UND KANTEN.

LAUWARMER GEMÜSESALAT
mit Limettendressing, Oliven und Sesam

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE, 15 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Ein warmer Salat oder doch eher gegrilltes Ratatouille? Egal, wie Sie zu dem Ergebnis sagen, das Rezept bringt jedenfalls den Reichtum des Hochsommers umwerfend gut auf den Teller!

ZUTATEN FÜR DEN GEMÜSESALAT

- 1 Karfiol
- 1 Zucchini, entkernt
- 1 Gurke, entkernt
- 1 rote Paprika, entkernt
- 1 gelbe Paprika, entkernt
- 1 rote Zwiebel
- 200 g Kirschparadeiser
- 50 g Oliven, entkernt
- 30 g Sesam, geröstet
- Gartenkräuter nach Geschmack

ZUTATEN FÜR DAS LIMETTENDRESSING

- 2 Limetten
- 20 g Sojasauce
- 70 g Olivenöl
- Cayennepfeffer
- Salz

ZUBEREITUNG

– Für das Dressing die Limettenschale abreiben und die Limetten auspressen.

– Den Saft und die Schale mit Sojasauce, Cayennepfeffer und Salz vermengen. Dann das Olivenöl einmixen. Nochmals abschmecken.

– Den Karfiol anräuchern und langsam indirekt garen. Zucchini, Gurke und Paprika in großen Stücken bei direkter hoher Hitze angrillen – sie müssen nicht durchgegart sein, sollten aber gut Farbe bekommen. Die Zwiebel in feine Streifen schneiden und gut wässern. Das ganze angegrillte Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kirschparadeiser halbieren. Alles miteinander marinieren. In einer Schüssel oder auf einer großen Platte anrichten, mit den Gartenkräutern und den Oliven garnieren und etwas Sesam darüberstreuen.

PRODUKT-TIPP

BAR-MIX – NUSS SPEZIAL
PESENDORFER

Nussmischung perfekt zum Knabbern vorm Fernseher, aber auch beim gemütlichen Grillabend mit Freunden und zum Cocktail. Für eine Extraportion Schärfe darf unser Wasabi nicht fehlen.

Erhältlich bei Spar und Billa.

GEGRILLTER WILDER BROKKOLI
mit Haselnuss-Dukkah und Limettenjoghurt

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE, 20 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Knackig, rauchig, aufregend gewürzt und erfrischend gemüsig – so süchtigmachend gut ist Grünzeug selten. Nur noch eine Stange tunken!

ZUTATEN FÜR DEN WILDEN BROKKOLI

- 300 g wilder Brokkoli (optional auch 1 Kopf Brokkoli, dieser sollte kurz angekocht werden)
- Rapsöl

ZUTATEN FÜR DAS DUKKAH

- 135 g Haselnüsse, ganz (geschält wäre perfekt)
- 35 g weißer Sesam
- 35 g schwarzer Sesam
- 1 Prise Kümmel, ganz
- 1 Prise Koriandersamen, ganz
- 15 g Maldon-Salz
- 1 Prise Kreuzkümmel, gemahlen

ZUTATEN FÜR DAS JOGHURT

- 250 g griechisches Joghurt
- 1 Limette
- Cayennepfeffer
- Salz

ZUBEREITUNG

– Für das Dukkah alle Zutaten außer dem Salz und dem Kreuzkümmel in einer Pfanne kurz anrösten. Die gerösteten Zutaten mit dem Salz und dem Kreuzkümmel vermengen. Alles in einem Mixer kurz anmixen. Es sollten immer noch Haselnussstücke erkennbar sein.

– Das Joghurt mit etwas Limettenschale, Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

– Den Brokkoli mit etwas Öl sanft durchmassieren und bei direkter mittlerer Hitze angrillen. Er kann ruhig leicht ankokeln.

– Zum Anrichten einen Klecks Joghurt auf den Teller geben. Den gegrillten Brokkoli daraufsetzen und etwas Dukkah darüberstreuen.

PRODUKT-TIPP

RAPSÖL
RAPSO

RAPSO – 100 % reines Rapsöl ist ein Allrounder in der modernen, ernährungsbewussten Küche. Die Rohstoffe sind aus kontrolliertem, gentechnikfreiem Anbau und zu 100 Prozent aus Österreich. Dank schonender Pressung und sorgfältiger Weiterverarbeitung leistet RAPSO einen wertvollen Beitrag zur gesunden Ernährung.

FORELLE VOM ROST
mit gegrillten Erdäpfeln und Sauce verte

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE, 45 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Die Japaner, die größten Fischköche von allen, spießen ihre gegrillten Fische gern auf mehrere Spieße auf, damit sie sich leichter wenden lassen. Wir tun es ihnen gleich, bloß dass wir auf köstliche heimische Forelle setzen.

ZUTATEN

- 1 Forelle, filetiert
- 1 Zitrone
- 50 g Butter
- Salz
- Blattpetersilie
- Dill

ZUTATEN FÜR DIE ERDÄPFEL

- 500 g Babyerdäpfel
- Olivenöl
- Salz

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

- 2 EL Brunnenkresse (oder Spinat)
- 1 EL Kerbel
- 1 TL Estragon
- 300 g Mayonnaise
- 1 EL Schnittlauch, geschnitten
- 2 EL Petersilie, gehackt
- Etwas Zitronenabrieb
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

– Sechs Holzspieße für etwa 30 Minuten in Wasser einlegen.

– Die Forellenfilets halbieren. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Zwei Filethälften und einige Zitronenscheiben auf drei parallele Spieße stecken, so dass die Zitronenscheiben unten liegen und die Fleischseite vor zu viel Hitze schützen (siehe Bild).

– Unabgedeckt im Kühlschrank auf einem Gitter etwas trocknen lassen – je trockener die Fischhaut ist, umso weniger klebt sie und desto knuspriger wird sie.

– Die Erdäpfel weich kochen und dann kurz über direkter Hitze etwas Farbe nehmen lassen. Mit Olivenöl und und etwas Salsa Verde garnieren.

– Für die Sauce verte Brunnenkresse, Kerbel und Estragon mit einem Mörser oder einem Mixer fein mixen. Die entstandene Paste zur Mayonnaise geben. Den Schnittlauch und die Petersilie unterrühren. Mit etwas Zitronenabrieb, Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

– Die Forelle mit geschmolzener Butter auf beiden Seiten ganz leicht einpinseln und etwas salzen. Über direkter Hitze grillen, bis die Haut knusprig ist und die Zitronen etwas Farbe genommen haben.

– Die Forelle mit der Sauce und den Kräutern auf einem Teller anrichten. Etwas Sauce für die Erdäpfel aufheben und gemeinsam servieren.

WEIN-TIPP · FALSTAFF PUNKTE: 92

SAUVIGNON BLANC STRADEN

VULKANLAND STEIERMARK DAC 2022

WEINGUT KRISPEL

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen, in der Nase intensiver Duft nach Johannisbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeerblättern und Exotik, am Gaumen cremig, die Säure ist im mittelkräftigen Körper gut eingebunden, nach und nach kommt neben der Frucht die für diese Rebsorte so typische Würze. Der Abgang ist mineralisch und von Würze und Frucht getragen.

Shop-Preis: € 16,–

Erhältlich im Onlineshop, ab Hof und in div. Vinotheken.

GEGRILLTES SCHWEINSKOTELLET
mit hausgemachtem Ajvar

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE, 20 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Ein saftiges Schweinskotelett, am Knochen gegrillt, kann mindestens so köstlich sein wie ein Steak – vor allem, wenn es dank Misomarinade noch einmal einen extra Geschmacksboost bekommt.

ZUTATEN FÜR DAS SCHWEINSKOTELETT
- 2 EL helle Misopaste
- Etwas Wasser
- 4 Schweinskoteletts am Knochen, gut mariniert

ZUTATEN FÜR DEN AJVAR
- 2 Melanzani, geschält
- 3 rote Paprika
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- Salz
- Etwas Zucker
- Olivenöl
- Cayennepfeffer

- Rucola zum Garnieren
- Olivenöl
- Salz

ZUBEREITUNG

– Die Misopaste mit 1 Schuss Wasser mischen und die Koteletts gleichmäßig damit einreiben. Über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

– Die Melanzani direkt angrillen – sie können gerne etwas schwarz werden. Die Paprika ebenfalls von allen Seiten angrillen und danach entkernen. Die Kerne sollten gründlich entfernt werden, da diese den Ajvar bitter machen können. Die Schalotte in der Schale indirekt auf dem Grill garen und, wenn sie weich ist, aus der Schale drücken. Nun Melanzani, Paprika, Schalotten und die fein geriebenen Knoblauchzehen in einem Küchenmixer pürieren. Mit etwas Zucker, Salz, Cayennepfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Während dem Mixen etwas Olivenöl einmixen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

– Die Koteletts gut abtupfen, so dass keine Misomarinade mehr darauf bleibt (sie verbrennt am Grill schnell). Über direkter Hitze Farbe nehmen lassen und dann bei indirekter Hitze fertig garen, bis sie eine Kerntemperatur von etwa 60 °C erreicht haben.

– Den heißen Ajvar auf einem Teller verteilen. Rucola mit Olivenöl und Salz marinieren, die Koteletts darauf anrichten und servieren.

GETRÄNKE-TIPP
FALSTAFF PUNKTE: **97**

MOSA GRAPE ALE

CULTURE COLLECTIVE – KOPRODUKTION GEORG MOSER, BRAUEREI BEVOG, BRAUHAUS BREZNIK, WEINGUT PLODER-ROSENBERG

Sattes Gelb mit leichtem Orangeton, gleichmäßige Trübung und sehr viel reinweißer Schaum. Aus diesem ein Duft von gelben Trauben, Datteln und Basilikum. Der Antrunk ist sehr spritzig, dominierende Säure trifft auf eine zarte Bittere. Schlanker Körper, der zu einer Explosion fruchtiger Aromen am hinteren Gaumen hinführt: Stachelbeeren und weiße Ribisel, Marillen und Williamsbirnen. Herber, trockener, aber nicht bitterer Nachtrunk.

MIT HONIG GLASIERTE LAMMKEULE
mit Pita und Gurkenraita

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE, 45 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Im Ganzen gegrillt, dann aufgeschnitten und in frisches Feuerbrot gebettet, das all die herrlichen Säfte aufsaugt – besser wird Lammkeule nicht!

ZUTATEN FÜR DIE LAMMKEULE

- 1 Lammkeule (ca. 2 kg)
- 3 Knoblauchzehen
- 1 TL Koriandersamen
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 TL Pfefferkörner, schwarz
- 50 g Thymianzweige
- 1 Zitrone
- 50 g Honig
- Etwas Chili
- Olivenöl
- Meersalz

ZUTATEN FÜR DAS PITABROT

- 20 g Hefe
- 200 ml Milch
- 1 TL Zucker
- 225 g Joghurt
- 1 TL Salz
- 6 g Backpulver
- 500 g Mehl, glattes
- 12 g Sumach
- 1 TL Knoblauchgranulat
- Etwas Cayennepfeffer

ZUTATEN FÜR DIE GURKENRAITA

- 1 Gurke
- 20 g Minze, frisch
- 1 EL Honig
- 100 g griechisches Joghurt
- 1 Knoblauchzehe, fein gerieben
- Etwas Kreuzkümmel
- Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

– Für die Lammkeule die Gewürze mit der Hälfte der Thymianzweige mixen oder mörsern. Etwas Olivenöl, Zitronenabrieb und einen Spritzer Zitronensaft zufügen. Die Lammhaxe gut damit einreiben. Mit Meersalz bestreuen.

– Für die Honigglasur den Honig mit den restlichen feingehackten Thymianblättern vermengen. Den Saft von ½ Zitrone unterrühren.

– Die Lammkeule kann auf einem Rotisseriespieß gegart werden. Allerdings funktioniert es auch bei indirekter Hitze bei ca. 130 °C. Wenn die Keule eine Kerntemperatur von 56 °C (Grillthermometer!) erreicht hat, kurz rasten lassen und die Grilltemperatur auf ca. 200 bis 230 °C erhöhen. Nun die Haxe wieder in den Grill geben und mit dem Honig einpinseln. Sobald der Honig anfängt zu karamellisieren, den Vorgang wiederholen. Achtung: Der Honig verbrennt schnell!

– Für das Brot die Hefe in der Milch auflösen. Alle trockenen Zutaten miteinander vermengen. Alle Zutaten zusammenfügen und zu einem glatten Teig kneten. Danach 2 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. In 80 Gramm schwere Teiglinge portionieren und rund schleifen. Nochmals 10 Minuten rasten lassen.

– Die Teiglinge nicht zu dünn ausrollen. Mit einem Stofftuch abgedeckt 15 Minuten gehen lassen. Danach auf dem Grill mit Öl beidseitig angrillen.

– Für die Raita die Gurke mit einer groben Reibe reiben. Etwas einsalzen und in einem Sieb entwässern. Die Minze in feine Streifen schneiden. Die Gurke mit den restlichen Zutaten vermengen und abschmecken.

– Das Fleisch vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden und in der Pita mit Raita wie ein Taco anrichten. Mit den Fingern essen und genießen.

Mein BERGER Schinken

Da schmeckt mehr dahinter.

MIT recyclingfähiger Verpackung

Fleisch zu 100% aus Österreich

Schinkengenuss seit über 130 Jahren.

ADOBO-STYLE SANDWICH VOM HUHN
mit Salatherzen

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE, 45 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUTATEN

- 1 Huhn, ausgelöst
- 50 ml Sojasauce
- 20 ml Fischsauce
- 1 Chili
- 20 g Ingwer, fein gerieben
- 100 ml Weißwein
- 2 Limetten
- 5 Knoblauchzehen
- 20 g Honig
- Salz
- Langpfeffer
- Etwas Kreuzkümmel

ZUTATEN FÜR DAS SANDWICH

- 1 Paradeiser
- 1 Gurke
- 2 Junglauch
- 3 Salatherzen
- Briochescheiben
- Mayonnaise
- Erdnussbutter

ZUBEREITUNG

– Für die Marinade alle Zutaten miteinander mixen. Das von den Knochen befreite Huhn am besten über Nacht marinieren.

– Am nächsten Tag das Huhn langsam bei mittlerer Hitze grillen.

– Den Paradeiser, die Gurke und den Junglauch in feine Scheiben schneiden. Die Salatherzen in fein streifen schneiden.

– Das gegrillte Huhn dünn aufschneiden. Die Briochescheiben kurz vorsichtig toasten.

– Die unteren Scheiben mit Mayonnaise bestreichen, den Deckel mit Erdnussbutter. Nun alle anderen Zutaten übereinanderschlichten. Den Deckel mit Spießen befestigen.

Südostasien meets Burger-Bun – dieses Gericht hat das Zeug zum besten Sandwich des Sommers!

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Kofinanziert von der Europäischen Union

100 % reines Kürbiskernöl aus Erstpressung in einem exakt definierten Gebiet, gepresst nach traditionellem Verfahren erkennen Sie am g.g.A.-Siegel mit der grün-weißen Banderole.

www.steirisches-kuerbiskernoel.eu

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○○

THAI-STYLE GRILLHENDL-SALAT MIT SESAM UND KRÄUTERN

Auch aus den Grillhendln, die uns in der Fleischtheke manchmal schon recht traurig anschauen, lässt sich noch etwas richtig Erfreuliches basteln. Und zwar im Handumdrehen! Mit viel Salat, frischem Gemüse und Kräutern wird sogar etwas richtig Bekömmliches daraus. Wichtig: die richtige Würze mit Limetten, Fischsauce, geröstetem Sesam und, natürlich, frischem Chili!

ZUTATEN

- 1 gebratenes Grillhendl
- 1 Packung Vogerlsalat, gewaschen
- 3 Karotten, in feine Stifte geschnitten
- 3 kleine Paradeiser, geviertelt
- 1 Packung Sojasprossen, gewaschen
- 1 rote Zwiebel, in feinen Streifen
- 1 Bund Minze
- 1 Bund Koriander oder Basilikum
- 1 Bund Dill
- 4–5 EL Fischsauce
- Saft und Abrieb von 2 Biolimetten
- 2–3 EL Sesamöl (+ etwas mehr zum Anbraten)
- 1 TL Zucker
- 2 EL Sesam, geröstet (oder gehackte Erdnüsse)
- 1–2 Thai-Chilis, entkernt, in feinen Streifen

ZUBEREITUNG

– Das Hendl von den Knochen lösen und in mundgerechte Happen schneiden. Den Salat mit dem anderen Gemüse und den gezupften Kräutern vermengen. Das Fleisch nach Geschmack nochmals kurz in einer heißen Pfanne mit etwas Sesamöl anbraten. Aus Fischsauce, Limette, Sesamöl und Zucker eine Marinade rühren. Alle Zutaten vermischen und abschmecken. <

Foto: Shutterstock

DIE STEIRISCHE GEBIRGSGARNELE

Wie wächst die steirische Gebirgsgarnele in Rottenmann auf? In welchem Wasser bewegt sie sich? Wie lange dauert der Wachstumsprozess?

Die steirischen Gebirgsgarnelen wachsen von den Elterntieren, den bebrüteten Eiern, in weiterer Folge zu Postlarven heran. »White Panther« führt das einzige Bruthaus für Garnelen und versendet die lebenden Postlarven in und um Europa an andere Garnelenzüchter.

Die Postlarven wandern aber auch in die eigene Aufzuchthalle und wachsen dort auf eine stattliche Größe von rund 35 Gramm an. Das Quellwasser kommt aus eigener Gebirgsquelle in den Rottenmanner Bergen und wird auch zur Stromerzeugung genutzt.

FRISCH UND NACHHALTIG

Das mit Salz und Mineralien angereicherte Wasser bewegt sich bei »White Panther« im Kreislauf – es werden lediglich 1,5% des Gesamtwasservolumens ersetzt, 1 Prozent verdunstet aufgrund der warmen Luft von rund 28°C und 0,5% Wasser wird beim Spülen der Becken verbraucht.

Die Indoor-Zuchtanlage verfügt über viele verschiedene Filtrationssysteme, die es ermöglichen, das Wasser glasklar zu reinigen. Chemische Zusatzstoffe oder gar Antibiotika werden hier nicht eingesetzt – das ist auch gar nicht möglich, denn diese würden die biologischen Filter zum Erliegen bringen und die Filtration würde nicht mehr funktionieren.

Nach ca. 4-5 Monaten Zeit zum Wachsen, gutem Futter und glasklarem Wasser ist die steirische Gebirgsgarnele bereit zur Ernte. Die Garnelen werden im Verarbeitungsbereich sortiert, bei Bedarf küchenfertig vorbereitet und machen sich auf frischestem und schnellstem Weg zu den Genießern. Durch die gestiegene Nachfrage werden nun auch geschälte Gebirgsgarnelen oder sogenannte »Easy Peel« Garnelen angeboten – diese können ultrafrisch oder tiefgekühlt bestellt werden.

UMAMI AUS DER STEIERMARK

Bei der Ernte und Weiterverarbeitung der Tiere wird nichts verschwendet, übrige Teile der Garnele werden in einem aufwändigen mechanischen Verfahren zu Garnelenpulver verarbeitet. Dieses Garnelenpulver hat es in sich, denn es enthält L-Glutamin und ist dadurch das ideale Würzmittel, um den sogenannten »Umami«-Geschmack auf natürliche Art und Weise zu erzeugen. Das Garnelenpulver wurde in vier verschiedene Gewürzmischungen mit Fleur de Sel und Kräutern gebracht und ergänzt nun das »White Panther«-Sortiment aus der Steiermark.

Bei »White Panther« steht der wertschätzende Umgang mit Lebensmitteln an oberster Stelle.

ADVERTORIAL Fotos: © Werner Krug / derkurg.at

INFO

White Panther
office@whitepanther.com;
T: +43 3614 20483
whitepanther.com

Fotos: shutterstock, beigestellt

VERLÄNGERTE DRINKS

Ein Sommer ohne Cocktail ist wie Urlaub ohne Sonne. Der perfekte Longdrink ist schnell gemixt. Er hängt lediglich an zwei Faktoren: einem spritzigen »Filler« und der Leichtigkeit.

TEXT ROLAND GRAF

Unter allen Cocktailkategorien ist der Longdrink dem Österreicher am vertrautesten. Im Grunde funktioniert er wie ein »Spritzer«, nur mit einer Spirituose. Auch wenn das Mischungsverhältnis nicht eins zu eins wie bei Wein und Soda ausfällt, sondern in der Regel eins zu zwei oder eins zu drei. Wie beim Spritzwein geht es um die Qualität der Zutaten, denn ein lascher Longdrink ist reine Enttäuschung. Quantitativ liegt der Fokus daher auf dem prickelnden »Filler«: Mindestens zwei Drittel im Glas machen Tonic, Soda oder Limonade aus.

Unter Bar-Profis firmiert der Longdrink unter »built in glass«, wird also ohne Rührglas und Shaker zubereitet. Falsch machen kann man dennoch einiges. Der Kardinalfehler wäre, mit dem Filler zu beginnen. Manch physikalisch dichtere Spirituose (etwa Liköre) würde so »aufschwimmen«, anstatt sich wohlschmeckend zu vermischen. Die beste Abfolge ist: Eis, Spirituose und dann erst Tonic, Ginger-Ale, Soda und Co. Danach wird mit einem Löffel noch einmal das Eis angehoben, um die Vermischung zu fördern, aber die Kohlensäure nicht zu verlieren.

Neben der Karbonisierung ist auf die Temperatur zu achten. Für den Hausgebrauch reichen doppelt gefrostete Eiswürfel (Packungsetikett studieren!), die weit langsamer schmelzen. Generell gilt: Je größer die Eismasse, desto weniger schnell erfolgt Verwässerung. Abzuraten ist daher von Crushed Ice mit seinen kleinen Eisteilchen. Sie haben nur dann Berechtigung, wenn explizit Verdünnung gewünscht ist oder der Drink schnell konsumiert wird. Für unsere Rezepte ist das nichts, die kosten Sie ebenso aus wie den Sommer: bis zum Schluss!

BLOOD ORANGE SPRITZ

ZUTATEN

2 cl weißer Wermut
(z. B. First Austrian Wermut)
20 cl Fever-Tree Blood Orange Ginger Beer
Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Ein Weißweinglas mit Eiswürfeln füllen und den weißen Wermut hinzufügen. Mit Blood Orange Ginger Beer auffüllen und das Eis mit einem Barlöffel sanft anheben. Mit einer Scheibe Blutorange garniert servieren.

MARGARITA

ZUTATEN

5 cl Tequila
10 cl Fever-Tree Margarita Mixer
Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Einen Tumbler mit Eiswürfeln füllen, den Tequila hinzufügen und mit dem Margarita Mixer auffüllen. Mit einer Limettenscheibe garniert servieren!

JOJO PINK SPRITZ

ZUTATEN

4 cl Jojo Wein-Aperitivo
20 cl Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit
Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Ein Longdrink- oder Ballonglas mit Eiswürfeln füllen. Erst Jojo Wein-Aperitivo, dann Sparkling Pink Grapefruit hinzufügen. Mit dem Barlöffel einmal sanft das Eis anheben und mit einer rosa Grapefruitscheibe garnieren.

Fotos: shutterstock, beigestellt

SUMMER EDITION

PINK VODKA TONIC

ZUTATEN

2 cl Wodka (z. B. Belvedere)
20 cl Raspberry & Rhubarb Tonic Water
Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Ein Highball- oder Weißweinglas mit den Eiswürfeln füllen und den Wodka hinzugeben. Dann mit Fever-Tree Raspberry & Rhubarb Tonic Water auffüllen. Das Eis mit dem Barlöffel kurz anheben und den Drink mit einer Zitronenscheibe garnieren.

MOJITO

ZUTATEN

5 cl Rum
12,5 cl Fever-Tree Mojito Mixer
Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Einen Tumbler oder ein Highball-Glas mit Eiswürfeln füllen. 5 cl Rum hinzufügen, mit dem Mojito Mixer auffüllen. Mit dem Barlöffel einmal sanft das Eis anheben. Minze und Limettenscheiben als Garnierung ins Glas geben.

MOSCOW MULE

ZUTATEN

2 cl Vodka
20 cl Fever-Tree Ginger Beer
Saft von einer halben Limettte
Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Kupferbecher oder Tumbler mit Eiswürfel füllen. Vodka und Limettensaft zugeben und kurz verrühren, sofort mit dem Premium Ginger Beer auffüllen. Als Garnierung eine Limettenscheibe oder -zeste verwenden!

FRISCHEGARANTIE

So wenige Komponenten und doch kann man beim Highball einiges falsch machen. So geht's richtig!

Living is easy

Von allen Cocktailkategorien ist der Longdrink dem Österreicher am vertrautesten: Er funktioniert wie ein »weißer Spritzer«, nur mit einer Spirituose. Das Mischverhältnis ist nicht eins zu eins wie bei Wein und Soda, sondern meist eins zu drei. Die Leichtigkeit lässt sich variieren, was Sommerversionen von Klassikern (Gin Tonic, Moscow Mule) mit mehr Tonic bzw. Ginger Beer ermöglicht.

It's cool, man!

Bei seinen Gästen spontan zu sein ist zwar cool, im wahrsten Sinne cooler ist es aber, die Basisspirituose für die Partydrinks vorzukühlen. Alles über 35 Volumenprozent kann auch in ein haushaltsübliches Gefrierfach (in der Regel auf minus 18 Grad eingestellt) hinein. Damit bleibt der Drink noch kälter – denn der »Filler« sollte ja ohnehin immer aus dem Kühlschrank kommen.

Nur der Reihe nach!

Unter Profi-Barkeepern wird der Highball direkt vor dem Gast (»built in glass«) zubereitet. Der Kardinalfehler dabei wäre eine falsche Reihenfolge: Mit dem Filler zu beginnen, lässt manch physikalisch dichtere Spirituose wie Liköre einfach aufschwimmen, anstatt sich wohlschmeckend zu vermischen. Die beste Abfolge: Eis, Spirituose und dann Tonic, Ginger Beer und Co.!

Viel hilft auch viel

Das Eis hält neben der Kohlensäure den Longdrink frisch. Generell gilt: Je größer die Eismasse im Glas, desto weniger schnell erfolgt die »dilution«, wie Profis das Verwässern nennen. Ideal sind Eisquader, von denen ein Stück das Longdrink-Glas ausfüllt. Generell abzuraten, auch wenn man es sehr oft sieht, ist von Crushed Ice mit seinen vielen kleinen Eisteilchen.

Wir bleiben frisch

Der »Fizz« des Fillers, also die Karbonisierung ist entscheidend für einen Longdrink. Sind mehrere Zutaten – etwa Zitrussäfte und Spirituose – im Spiel, verrührt man sie zunächst mit Eis und gießt dann mit dem Filler auf. Alternativ hebt man vor dem Servieren mit dem Barlöffel das Eis noch einmal an. Umrühren soll man nicht – da würde die Kohlensäure flöten gehen.

Mehr über Longdrinks online unter:
falstaff.at

Fotos: Getty Images

Diesen Sommer machen wir GRÜN!

Matcha-Grün ist die In-Farbe des Sommers
Und es gibt keinen besseren Weg, sich abzukühlen und gleichzeitig einen Energiekick zu bekommen, als mit einem erfrischenden Iced Matcha Latte.

Matcha, das fein gemahlene grüne Teepulver aus Japan, ist ein echtes Superfood: vollgepackt mit Antioxidantien, steigert es die Konzentration und bietet einen sanften Energieschub ohne Koffein-Nebenwirkungen. Perfekt für heiße Sommertage!

Entdecke KISSA Matcha für zuhause

100% Bio & vegan - original aus Japan

-10% auf deinen Einkauf mit dem Code: MatchaSummer10

based in Vienna

KISSA @kissa.tea @kissatea

Scan me!

www.kissatea.com

GANZ SCHÖN ROT WERDEN

Gibt es etwas Besseres zum Dessert als süße, vollreife Kirschen? Ja! Unsere sechs Rezepte, die die roten Wonneproppen noch einmal köstlicher machen.

FOTOS LENA STAAL/STAAL STUDIO **FOODSTYLING** GITTE JAKOBSEN

MEGGYLEVES
ungarische Sauerkirschensuppe

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN + 4 STUNDEN ZUM DURCHKÜHLEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Ist das jetzt süß – oder doch eher herzhaft? Egal, diese traditionelle ungarische Sommersuppe ist jedenfalls eindeutig köstlich und besonders erfrischend, auch und vor allem in dieser modernen Version.

ZUTATEN

- 100 ml neutrales Pflanzenöl
- 1 mittelgroße weiße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Fenchelknolle, zugeputzt und gewürfelt
- 500 ml gute Suppe (oder Wasser)
- 500 ml Süßwein, am besten Tokajer
- 1 kg Sauerkirschen, frisch (oder gefroren), entkernt, 20 für die Garnitur reserviert
- 1 Handvoll frisch gehackter Dill
- 1 Handvoll frisch gehackter Petersil
- Salz
- Sauerrahm zum Garnieren
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

– Das Öl in einem großen Topf mit dickem Boden erhitzen und die Zwiebel und den Fenchel darin braten, bis sie glasig geworden sind. Mit Suppe und Wein aufgießen, zum Köcheln bringen und etwa 20 Minuten etwas einkochen.

– Den Großteil der Kirschen (ungefähr 20 für die Garnitur aufheben) zugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Gut salzen, von der Hitze nehmen und etwas auskühlen lassen.

– In einer Küchenmaschine oder mit einem Pürierstab glatt pürieren, durch ein Sieb streichen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

– Die Suppe auf vier vorgekühlte Schüsseln aufteilen. Mit den restlichen Kirschen, Sauerrahm, Pfeffer und den Kräutern garnieren und sofort servieren.

MOHNTORTE »SCHWARZE KIRSCH«

Für 1 Torte
ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE, 30 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Schwarzwälder Kirsch kennt jeder – aber haben Sie die berühmte Torte schon mal mit köstlichem Mohnteig probiert? Unbedingt versuchen, noch besser und viel einfacher als das Original!

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 180 g Butter (+ etwas mehr zum Einfetten)
- 230 g Zucker
- 6 Eier
- 220 g Mohn, frisch gemahlen
- Abgeriebene Schale von 1 Biozitrone
- 1 EL Mehl
- Salz

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

- 1 Glas Sauerkirschen
- 500 ml Schlagobers
- 1 EL Staubzucker
- 4 EL Kirsch

ZUTATEN ZUM GARNIEREN

- 100 g Schokolade, gut gekühlt
- Frische dunkle Kirschen

ZUBEREITUNG

– Das Backrohr auf 175 °C vorheizen. Die Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Die Eier trennen. Dann Dotter und Zucker zur Butter geben. Mohn, geriebene Zitronenschale und Mehl unterrühren. Das Eiklar mit etwas Salz zu festem Schnee schlagen und behutsam unterziehen.

– Eine Springform (26 Zentimeter) ausbuttern und mit der Tortenmasse befüllen. Auf mittlerer Schiene ca. 50 Minuten backen. Falls die Torte zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.

– Die Torte herausnehmen und richtig abkühlen lassen. Aus der Form nehmen und horizontal in zwei Scheiben schneiden.

– Für die Fülle die Kirschen abtropfen lassen.

– Obers mit Staubzucker steif aufschlagen.

– Den Tortenboden mit etwas Kirschschnaps beträufeln. Den unteren Tortenboden dicht mit den abgetropften Kirschen belegen und mit dem steif geschlagenen Obers bestreichen.

– Nun den zweiten Tortenboden drauflegen, ebenfalls mit Kirschen belegen und in der Mitte hoch mit Schlagobers dekorieren. Mit frischen Kirschen und frisch gehobelter Schokolade garnieren.

KIRSCHSTRUDEL
mit Hollunderblütenobers

Für 1 Strudel
ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE, 20 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Der Holler ist zwar schon verblüht. Schön, dass sich sein köstlicher Duft im Sirup konservieren lässt. Im Schlagobers macht er aus diesem Strudel etwas ganz Besonderes.

ZUTATEN FÜR DEN STRUDEL

- 4 Blatt Strudelteig, aufgetaut
- 60 g Butter, zerlassen

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLE

- 100 g Brösel
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 100 g Butter
- 3 EL Feinkristallzucker
- 750 g Kirschen, entstielt und entkernt
- Zimt nach Geschmack

ZUTATEN FÜR DAS HOLLERBLÜTENOBERS

- 150 ml Schlagobers
- 100 g Mascarpone
- 5 EL Hollersirup
- Staubzucker zum Servieren

ZUBEREITUNG

– Die Semmelbrösel und die Nüsse in Butter unter Rühren hellbraun anrösten, dann Zucker und Zimt untermischen. Das Backrohr auf 180 °C vorheizen. Die Strudelblätter nacheinander mit flüssiger Butter auspinseln und auf einem feuchten Küchentuch übereinanderlegen. Die abgekühlte Bröselmischung mit den Kirschen vermengen und auf dem unteren Teigdrittel verteilen. Die Seitenränder einschlagen, den Strudel mithilfe des Tuches eng einrollen und mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit zerlassener Butter bepinseln.

– Im Rohr ca. 35 Minuten goldbraun backen, dann unter einem Küchentuch abkühlen lassen. Währenddessen das Schlagobers steif schlagen, den Mascarpone mit dem Hollersirup luftig aufschlagen und das Schlagobers vorsichtig darunterziehen. Den Strudel mit Staubzucker bestreuen, gut lauwarm aufschneiden und servieren.

KIRSCHKUCHEN
mit Mandeln und Ricotta

Für 1 Kuchen
ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE 30 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Flaumig, knusprig, saftig, süß und ganz einfach zubereitet – viel mehr kann man sich von einer Sommertorte nicht wünschen.

ZUTATEN

- 150 g Butter, weich (+ etwas mehr zum Einfetten)
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Feinkristallzucker
- 250 g Ricotta
- 2 Biozitronen
- 3 Eier
- 170 g Mehl
- 2 ½ TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 80 g Mandelblättchen
- 200 g Kirschen, entsteint
- Staubzucker zum Servieren

ZUBEREITUNG

– Das Backrohr auf 180 °C vorheizen. Eine 20-Zentimeter-Springform ausbuttern und mit Backpapier auslegen. Butter, Vanillezucker und Zucker mit dem Handmixer aufschlagen, bis die Masse blass und cremig ist. Ricotta und die abgeriebene Schale der 2 Zitronen unterrühren, dann die Eier einzeln unterrühren und darauf achten, dass jedes Ei eingearbeitet ist, bevor das nächste hinzugefügt wird. Zum Schluss den Saft von 1 Zitrone unterrühren.

– Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen und über die Buttermasse sieben. Die Hälfte der Mandeln unterheben, bis sie gerade eingearbeitet sind. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und die Kirschen darüberstreuen.

– Ins Rohr schieben, nach ca. 25 Minuten die restlichen Mandelblättchen darüber verteilen. Nochmals ca. 25 Minuten backen – ein Zahnstocher sollte nach dem Einstechen sauber herauskommen. Gegen Ende der Backzeit mit Folie abdecken, falls der Kuchen zu sehr bräunt. Aus dem Rohr nehmen und in der Form vollständig abkühlen lassen. Aus der Form lösen und vor dem Servieren leicht mit Staubzucker bestäuben.

KIRSCH-SCHOKO-PARFAIT

Für 8 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE + MEHRERE STUNDEN ZUM DURCHFRIEREN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Ein köstliches gefrorenes Dessert, das sich ganz ohne Eismaschine zubereiten lässt.

ZUTATEN

- 400 g Kirschen, entkernt (frisch oder gefroren)
- 150 g Kristallzucker
- 15 ml Wasser
- 125 g dunkle Schokolade (mindestens 50 % Kakaoanteil, je nach Geschmack auch mehr), grob gehackt
- 6 große Eidotter
- 250 ml Vollmilch
- Das ausgekratzte Mark von 1 Vanilleschote
- 350 ml Schlagobers, kühlschrankkalt
- Frische Kirschen, Schokosplitter und gehackte, geröstete Nüsse zum Garnieren

ZUBEREITUNG

– Eine Kastenform mit mindestens 1 ½ Liter Volumen mit Backpapier auslegen.

– Die Kirschen mit 50 Gramm Zucker und dem Wasser in einen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren zum Köcheln bringen. Nach etwa 5 Minuten sollte genug Saft ausgetreten sein, um die Früchte zu bedecken. Mit einem Pürierstab oder in einer Küchenmaschine pürieren, dann das Püree etwa 15 Minuten auf niedriger Hitze einkochen, bis es sehr dickflüssig ist. Durch ein Sieb streichen und für später zur Seite stellen.

– Die Schokolade über einem heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.

– Die Eidotter und den Rest des Zuckers schaumig rühren. Milch und Vanille kurz erhitzen, bis die Milch dampft. Unter ständigem Schlagen langsam in die Ei-Zucker-Mischung einrühren, dann die Mischung bei niedriger Hitze etwas eindicken lassen, etwa 5 bis 6 Minuten.

– Die Hälfte der Creme mit etwa 125 Milliliter des Kirschsafts mischen (den Rest für später aufheben), die andere Hälfte mit der Schokolade. Das Schlagobers schlagen und ebenfalls jeweils die Hälfte unter die Kirsch- und die Schokoladenmasse heben.

– Die Schokomasse in die Form gießen und ½ Stunde im Tiefkühler überfrieren. Die Kirschmasse währenddessen im Kühlschrank kalt stellen, dann über die Schokomasse gießen und frieren, bis alles fest geworden ist.

– Stürzen, mit dem restlichen Kirschsaft, Kirschen, Nüssen und Schokosplittern garnieren und servieren.

PRODUKT-TIPP

SPARKLING PINK GRAPEFRUIT

FEVER TREE

Ausgewählte rote und rosa Grapefruits sorgen für eine erfrischend spritzige Note. Das perfekte Maß an feinperliger Kohlensäure und Zitrusnoten bietet eine vollendete Basis, die die besten Premium-Tequilas, Premium-Vodkas oder einen erfrischenden Spritz ergänzt. Auch pur ist die neue, kalorienarme Sorte eine herrliche Erfrischung.

PRODUKT-TIPP

WEICHSELRÖSTER

TIROLER FRÜCHTEKÜCHE FRUCHTDESSERT 410 G

Nur die erlesensten Früchte werden bei den Röstern der Tiroler Früchteküche mit ein wenig Zucker zu feinen Fruchtdesserts eingekocht. Das Osttiroler Familienunternehmen in dritter Generation stellt höchste Ansprüche an die verwendeten Zutaten, an die Qualität der Rezepte und an sich selbst.

shop.fruechtekueche.at
€ 5,49

GRIESSSCHMARRN
mit Kirschkompott

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Sie wollen einen Beweis, dass die einfachsten Dinge oft die besten sind? Hier ist er.

ZUTATEN FÜR DAS KOMPOTT

- 200 ml Kirschsaft
- 1 EL Honig
- 1 Zimtstange
- 2 Stk. Nelken
- Zitronenzeste und Saft von 1 Biozitrone
- 500 g Kirschen, entsteint oder mit Kern, nach Geschmack

ZUTATEN FÜR DEN GRIESSSCHMARRN

- 50 g Hartweizengrieß
- 300 ml Milch bzw. Milchalternative
- 1 Zimtstange
- 2 TL Vanillezucker
- 80 g Mehl, glatt
- 3 Eidotter
- 3 Eiklar
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 40 g Butter

ZUBEREITUNG

– Für das Kompott Kirschsaft, Honig, Zimt, Nelken, Zitronenzeste und Zitronensaft aufkochen lassen. Die Kirschen hinzufügen und für weitere 10 Minuten im Gewürzsaft leicht köcheln. Auskühlen lassen und die Gewürze und die Zesten entfernen.

– Für den Schmarrn Grieß in einer schweren Pfanne trocken rösten, bis er duftet.

– Die Milch mit Zimt und Vanillezucker kurz aufkochen, die Zimtstange entfernen und den Grieß einrühren. Bei geringer Hitze eindicken lassen und von der Hitze nehmen. Wenn das Grießkoch abgekühlt ist, das Mehl und die Eidotter gut einrühren.

– Das Eiklar mit Zucker und Salz zu Schnee schlagen und dann vorsichtig unter die Grießmasse heben.

– Die Hälfte der Butter in einer schweren Pfanne schmelzen, die Grießmasse eingießen und auf dem Herd zugedeckt ca. 5 Minuten backen. Sobald die Unterseite gebräunt ist, den Schmarrn halbieren und jede Hälfte wenden. Mit der restlichen Butter weitere fünf Minuten auf der anderen Seite backen. Anschließend den Schmarrn in der Pfanne mit zwei Gabeln in Stücke zerteilen.

– Mit Staubzucker bestreuen und mit dem Kompott servieren.

MVC MOTORS

MVC MOTORS
Guldengasse 1a, 1140 Wien, wienwest@mvcmotors.at, partner.peugeot.at/mvcmotors14
Brünnerstrasse 66, 1120 Wien, wiennord@mvcmotors.at, partner.peugeot.at/mvcmotors21

Wiener Straße 152, 2345 Brunn am Gebirge, brunn@mvcmotors.at
Simmeringer Hauptstr. 261, 1110 Wien, wiensimmering@mvcmotors.at

KIRSCHEN

Vier Tipps und Tricks, damit die Kirschensaison so richtig zum Anbeißen dunkelrot und saftig wird.

Pflücken

Kirschen immer zusammen mit dem Stiel pflücken! So bleiben sie länger frisch und verlieren keinen Saft. Wenn die Früchte ausgereift sind, kann man den Stiel ganz einfach vom Ast abdrehen. Alternativ mit einer Schere direkt unterhalb des Zweiges abschneiden, um versehentliche Verletzungen des Fruchtholzes zu vermeiden.

Aufbewahrung

Kirschen halten sich nicht besonders lange, deshalb gekaufte Kirschen, bei denen man nicht weiß, wann sie gepflückt wurden, möglichst rasch verbrauchen. Zwei bis drei Tage im Kühlschrank sollten aber okay sein – am besten in einer möglichst flachen, mit Küchenrolle ausgelegten Schale, damit es keine Druckstellen gibt und austretende Flüssigkeit aufgesaugt wird.

Kirschen in Wasser legen

Vor dem Verzehr Kirschen gut waschen. Bei Verdacht auf Maden (die Früchte wirken stumpf), Kirschen circa 15 Minuten in lauwarmes Wasser legen, dann kommen die Maden heraus.

Einfach entsteinen

Es gibt jede Menge Gerätschaften, um Kirschen zu entsteinen. So funktioniert es ganz einfach: Kirsche mit dem Stielansatz nach oben auf eine leere Weinflasche setzen. Mit einem Stäbchen (Chopstick) von oben kräftig auf die Kirsche drücken. Der Kern fällt in die Flasche, die Kirsche ist einsatzbereit.

Mehr über Kirschen online unter:
falstaff.at

Fotos: shutterstock

Heumilch

EINFACH URGUT.

Weltklasse: Heumilch ist Weltkulturerbe.

Die traditionelle Heuwirtschaft wurde von den Vereinten Nationen als erstes „Landwirtschaftliches Weltkulturerbe“ im deutschsprachigen Raum anerkannt. Eine besondere Bestätigung für unsere Heumilchbäuerinnen und Bauern. Denn durch ihre schonende Bewirtschaftung bleiben Wiesen, Weiden und Almen erhalten, die große Mengen an CO_2 speichern. Dadurch leisten sie einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz und liefern gleichzeitig wertvolle Heumilch g.t.S. ***Mehr auf heumilch.com***

GARANTIERT TRADITIONELLE SPEZIALITÄT

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

JETZT MATJES ESSEN!

Wer in alten Kochbüchern nachliest, erkennt: Wildfang aus dem Meer hat auch bei uns im Binnenland jahrhundertelange Tradition – und speziell natürlich solcher, der schon auf hoher See für längeren Transport fit gemacht wird. Die Rede ist natürlich vom Matjes, der dieser Tage ganz frisch aus dem Fass kommt.

Am 19. Juni wurde in Holland die diesjährige Matjessaison eingeläutet, als im Hafen von Scheveningen das erste Fass frisch in Salz eingelegter und mittels Enzymen aus der Bauchspeicheldrüse fermentierter, gerade noch jungfräulicher und ergo besonders fettreicher Heringe aus der Nordsee versteigert wurde. Der eingesalzene Fisch ist von alters her dafür gemacht, auch über weite Strecken, selbst in alpine Gefilde, transportiert zu werden, und gehört deshalb – ähnlich wie der Stockfisch – zu jenen Meeresfischen, die auch in Binnengebieten zur kulinarischen Tradition zählen.

Und zwar nicht von ungefähr: Der frisch aus dem Fass gefischte, vor dem Gast gerissene (und so seines Rückgrats samt Gräten entledigte) Fisch vermag nämlich auf eine Art Meeresfrische zu vermitteln, wie das dem Binnenbewohner sonst lange verwehrt geblieben ist. Dass der Fettfisch vor Omega 3 und anderen Lebensverschönerern nur so strotzt, schmeckt man mit jedem Bissen, auch umwelttechnisch ist nicht wirklich relevant, was unsereins Alpinlandler den Thunfischen, Delfinen und sonstigen Killerwalen im Lauf der kurzen Saison wegfrisst. Es gibt also echt keinen Grund, sich die Vitamin-E-Speicher jetzt nicht dick anzulegen!

Falstaff-Rezepte-Chefredakteur
SEVERIN CORTI

Wobei: Mit der Verfügbarkeit hapert es leider. Zwar sind Matjes-Doppelfilets längst das ganze Jahr über verfügbar, weil sie, wegen möglicher Parasiten, ohnehin vor dem Verkauf tiefgekühlt gewesen sein müssen. Was gewöhnlich als frischer Matjes verkauft wird, ist aber in fast allen Fällen vor dem Frieren gekehlter und gerissener Fisch – und der kann, wiewohl nicht schlecht, dem als ein Ganzer ins Salzfass gelegten geschmacklich so gar nicht das Meerwasser reichen.

Fässer lassen sich in Wien nur drei Betriebe anlanden: Fisch Gruber am Naschmarkt einerseits, der Nobel-Billa >

Foto: Johannes Kernmayer

Miele

Dampfgaren und Combigaren **so leicht wie nie.**

Lassen Sie Ihrer Kreativität in der Küche freien Lauf. Dampfbacköfen mit innovativer Selbstreinigungsfunktion – ideal für die Zubereitung nahrhafter und geschmackvoller Gerichte.

Miele. Immer Besser.

Matjes Hausfrauenart, ganz klassisch mit frischen Heurigen.

> am Hohen Markt andererseits – und der Graben-Meinl. Leider ist der Vor-Ort-Verzehr seit der Verkleinerung dort nicht mehr möglich. Dabei war die Matjessaison im alten Meinl mit dem Imbiss bei der Fischabteilung so etwas wie das Paradies. Da wurde dieser nominell so bescheidenen, von Kennern aber kaum hoch genug einzuordnenden Delikatesse so richtig der Teppich ausgerollt. Zu Beginn der Saison gab es stets einen speziellen Stand im ersten Stock, wo die Fische frisch gerissen wurden, um ihnen mit nichts als einem Pfiff Bier und – falls gewünscht – etwas Jourgebäck und gehackter Zwiebel zu Leibe zu rücken.

Besser als Jourgebäck ist zwar knuspriges Schwarzbrot, besser als Zwiebel frische Butter – die konnte man sich aber problemlos in den dafür vorgesehenen Abteilungen schnappen und hinterher bezahlen.

Wer sich den Fisch für zu Hause einpacken lässt, muss schnell sein: Das berückend frische Meeresaroma hält nur bei ununterbrochener Kühlkette – und auch dann nur bis zum selben Abend, maximal! Wer das einzigartige Glück des Fassl-Sashimi erleben will, sollte sich deshalb, wenn das Wetter passt, gleich die nächste Sitzgelegenheit suchen – Scheibe Brot und Butter sowie ein kühles Blondes nicht vergessen!

Zum Glück aber gibt es seit diesem Jahr Abhilfe: Gerald König hat in seinem Delikatessengeschäft in der Servitengasse ein Fass stehen, da wird auf Bestellung frisch filetiert und fachgerecht serviert. Was soll man sagen: Das Paradies ist in den neunten Bezirk umgezogen!

Für daheim, und falls die frischen Filets schon kurz warm geworden sein sollten, empfiehlt sich die Vorrichtung als klassischer Matjes nach Hausfrauenart mit Apfel, Zwiebel und Sauerrahm. Im Originalrezept gehören noch Essiggurkerl dazu und, ganz wichtig, eine gute Prise gehackter Wacholder sowie helle Senfkörner. Dazu schmecken ganz heiße, frisch geschälte (oder auch heurige geschrubbte) Erdäpfel am besten. Wer statt des eigentlich angezeigten Biers auf Wein zu dieser Delikatesse besteht: Ein straffer, würziger Welschriesling wie der Pro von Gross, der Olaszrizling von Wachter-Wiesler oder auch jener von Heinz Velich funktionieren ganz wunderbar. Aber in Wahrheit will man dazu ein kühles Blondes und, weil es gar so gut dazu passt, einen schön würzigen, dickflüssigen Aquavit direkt aus dem Tiefkühler. Jenever geht natürlich auch, wir wollen ja nicht, dass die Holländer beleidigt sind!

Wer sich den Fisch für zu Hause einpacken lässt, muss schnell sein: Das berückend frische Meeresaroma hält nur bei ununterbrochener Kühlkette – und auch dann nur bis zum selben Abend!

Matjes Hausfrauenart

FÜR 2 PERSONEN

ZUTATEN

- 1 milde Zwiebel
- 250 g Sauerrahm
- 1 EL Dijonsenf
- 2 EL Saure-Gurken-Wasser (ohne Süßungsmittel)
- 1 TL Zucker
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Wacholderbeeren
- 2 säuerliche Äpfel (Boskop, Topaz)
- 2 Essiggurken
- 2 Lorbeerblätter
- 300 g Matjesfilets
- 500 g Erdäpfel, gekocht und geschält
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

– Die Zwiebel in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebelscheiben 30 Minuten in reichlich Salz marinieren – das macht sie milder. Den Sauerrahm mit Senf, Gurkenwasser, Zucker, Senfkörnern, Pfeffer und fein gehackten Wacholderbeeren vermengen. Die Äpfel schälen, vierteln und ebenso wie die Gurkerln, die Lorbeerblätter und die Zwiebelscheiben untermengen.

– Den Matjes in 3 Zentimeter dicke Stücke schneiden und unterheben. Vor dem Servieren 2 bis 3 Stunden marinieren lassen und mit heißen Erdäpfeln servieren. <

Foto: beigestellt

MÖRWALD

Feinschmeckertage am Wagram

RELAIS & CHÂTEAUX HOTEL AM WAGRAM

Flasche . **Mörwald Grüner Veltliner Sekt** .
feine Happen am Zimmer

Grand Dinner . **Relais & Châteaux**
Gourmetrestaurant „Toni M.“ in 6 Gängen

Gourmetdinner . **Relais & Châteaux**
Restaurant „Zur Traube“ in 4 Gängen

2 Nächtigungen . **Relais & Châteaux**
Hotel am Wagram inkl. Gourmet Frühstück

ab 460.00 pro Gast

Kochschule *Toni M.*

KOCH- & GRILLSEMINARE

Empfang mit **Aperitif**

Besprechung des **Menüs**

Verteilung . **Rezeptmappen** &
Kochschürzen

Gourmetmenü in 5 Gängen

Wein.begleitung

Digestif

Verleihung des **Kochdiploms**

225.00 pro Kochschüler:in

RELAIS & CHATEAUX

MOERWALD.AT

AUF DEN SOMMER!

Heinz Kaiser, der Falstaff Barkeeper des Jahres, serviert uns an dieser Stelle in jeder Ausgabe einen exklusiven Drink passend zur Saison. Diesmal: eine herrlich zitrussige Spritz-Variante, mit der jede Grillparty sich so anfühlt, als steige sie an der Amalfiküste – oder doch am Tropenstrand von Okinawa?

HEINZ KAISER
IST DER FALSTAFF BARKEEPER DES JAHRES 2024.

Heinz Kaiser ist studierter Pharmazeut und Cocktailschöpfer aus Leidenschaft. Er hat für seine Kreationen bereits zahlreiche internationale Preise gewonnen, unter anderem Silber bei der Diageo World Class, dem wichtigsten Cocktailbewerb der Welt. Nach 2023 ist er heuer bereits zum zweiten Mal Falstaff Barkeeper des Jahres. Wer seine Drinks von ihm gemixt probieren will, besucht ihn in seiner »Dino's Apothecary Bar« in Wien.

CHO-CHO-SAN

ZUTATEN

- 50 ml Lillet Blanc
- 30 ml Yucello-Yuzu-Likör
- 20 ml Zitronensaft
- 150 ml Bitterschön Lemon Spritz
- Eingelegter Sushi-Ingwer und ein Shisoblatt als Deko

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten im Weißweinglas auf Eiswürfeln vermischen und mit dem Sushi-Ingwer und dem Shisoblatt dekoriert servieren.

Anmerkungen:
Yucello ist ein österreichischer Likör, der ähnlich wie der berühmte italienische Limoncello hergestellt wird, bloß dass statt Zitronenschalen die Schalen der Yuzu verwendet werden, einer besonders aromatischen japanischen Zitrusfrucht. Wer ihn nicht hat oder findet, kann auch einen Limoncello oder, für einen trockeneren Drink, sehr zitrussigen Gin verwenden. Bitterschön Lemon Spritz ist ein ebenfalls in Österreich hergestelltes Biotonic mit ganz viel Zitrusaroma. Ein klassisches Tonic plus Zitronenschale wäre ein möglicher Ersatz.

Fotos: Stefan Gergely

d'arbo Fruchtsirup

Voller Frucht.

Voller Geschmack.

DMB.

grill-must-haves

STILVOLLES KOCHEN MIT HOLZFEUER

Was für eine Kraft – was für ein Geschmack!

Genusserlebnisse für alle zu jeder Jahreszeit serviert OFYR. Mit Abstand höchster Gourmetgenuss. OFYR – Grill- und Kunstobjekt in Designunion, hebt der feurig-formschöne Star Outdoor-Cooking auf ein neues Niveau und lädt mit Innovationen zum kulinarischen Get-together am Feuer – zu Hause wie im Restaurant, Erlebniseffekt immer inklusive. Essen als Erlebnis! OFYR hat das, was seit Jahrtausenden in allen Kulturen rund um die Welt gemacht wird, auf stilvolle Art und Weise in faszinierender Form umgesetzt: zusammen rund ums Feuer stehen, essen, sich Geschichten erzählen und genießen. **ofyr.at**

DIE GRILLSAISON IST GESTARTET

… und Schärdinger bietet tolle Rezeptideen dazu.

Burger lassen sich nach Geschmack beliebig füllen – mit oder ohne Gurke, Tomate, Paprika, Salat. Was jedoch auf keinen Fall fehlen darf, ist natürlich Käse. Am besten zart schmelzend, mit aromatischem Geschmack und natürlich aus Österreich. Die runden Scheiben des Schärdinger Burgerkäses passen perfekt in das Burger Bun. Der Geheimtipp: Die Käsescheiben schmecken auch vorzüglich im Toast. Probiert es aus!

Unglaublich viele köstliche Rezepte findet man unter **schaerdinger.at/rezepte**

GRILLEN WIE EIN HAUBENKOCH

Wiesbauer bietet für die Grillparty ein abwechslungsreiches Angebot, welches von verschiedenen Würstel-Variationen bis hin zu exquisiten, sous-vide vorgegarten BBQ-Fleischspezialitäten reicht. Die vielfältige Auswahl reicht von Spareribs und Pulled Pork bis hin zu den Wiesbauer Käse Grillern mit österreichischem Emmentaler. Ebenso erfreut sich insbesondere der Party Mini Mix – als Appetizer oder als trendiges Fingerfood – großer Beliebtheit bei Groß und Klein. **wiesbauer-gourmet.at**

WEBER SLATE GP PREMIUM PLANCHA

Das mediterrane Plancha-Grillen, also das Grillen auf der heißen Platte liegt voll im Trend – und pünktlich dazu präsentiert Weber den neuen Gasgrill »Weber Slate GP Premium Plancha«. Die Plancha, hergestellt aus porzellanemailliertem Gusseisen, kommt innerhalb von zehn Minuten auf hohe Temperaturen von über 260 °C – durchgehend gleichmäßig verteilt auf der gesamten Grillfläche. Die Grillfläche ist außerdem korrosionsbeständig, rostabweisend und die spezielle Oberfläche verhindert das Festkleben von Speisen – dadurch ist sie besonders leicht zu reinigen. **weber.com**

Fotos: beigestellt

Mit unseren **Salami Pralinen** immer und überall Loidl Spezialitäten genießen.

LOIDL
Spezialitäten

Loidl
Spezialitäten

Salami Pralinen

Ganz nach meinem Geschmack.

Die sorgfältige Naturreifung, über mehrere Wochen, unter der strengen Aufsicht unseres Salamimeisters, macht die Salami Pralinen zu einer exquisiten Gaumenfreude für alle Anlässe.

www.loidl-spezialitaeten.at

SELBST KONFIERTE PARADEISER

Paradeiser, die über Stunden im kaum heißen Rohr getrocknet sind, entwickeln ein unwiderstehlich süßes, konzentriertes Aroma. Sie schmecken großartig auf getoastetem Brot, als luxuriöse Bruschetta, aber auch als Beilage zu Gegrilltem – in der Kombination mit blanchiertem Gemüse zum Beispiel. Jetzt, wo die Gärten vor Paradeisern förmlich übergehen, ist die richtige Zeit, um dieses Rezept auszuprobieren!

Für 2 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUTATEN

- 500 g Dattelparadeiser oder andere nicht wässrige Paradeiser
- 1 EL Zucker
- 1–2 EL Kräuter, frisch, z. B. Rosmarin, Thymian, Oregano
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Meersalz

ZUBEREITUNG

– Das Backrohr auf 90 °C vorheizen.

– Die Paradeiser waschen und der Länge nach teilen. Mit der Schnittseite nach oben in eine Auflaufform legen. Salz, Zucker und Kräuter über die Paradeiser verteilen. Die geteilte und angedrückte Knoblauchzehe dazugeben. Mit so viel Olivenöl aufgießen, dass die Paradeiser fast bedeckt sind.

– Auf der mittleren Schiene des Rohrs 3 bis 5 Stunden konfieren, bis die Paradeiser viel Flüssigkeit verloren haben und eingeschrumpft sind. In Einmachgläsern halten sich die Paradeiser gekühlt etwa eine Woche. Bei Zimmertemperatur genießen! <

Foto: StockFood / Seefoodstudio

Bewusster zugreifen:

100% Österreich.
100% geprüfte AMA Qualität.

WIESENTALER

Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA

LIDL

Lidl lohnt sich

ÖGVS | Gesellschaft für Verbraucherstudien GmbH
Branchen Champion 2024
1. PLATZ
PREIS-LEISTUNGS VERHÄLTNIS
LEBENSMITTEL-DISCOUNTER
Im Vergleich: 4 Unternehmen
Befragung 02/2024, ögvs.at/7372
News

WIESENTALER

Rind, Schwein und Geflügel.

100% österreichischer Geschmack.

FINGER-LICKIN' GOOD

Wer will schon mit Besteck essen? Wir präsentieren sechs Köstlichkeiten vom Grill, nach denen Sie sich alle zehn Finger abschlecken dürfen.

FOTOS STINE CHRISTIANSEN **FOODSTYLING** THOMAS STEINMANN

PILZ-SOUVLAKI
mit BBQ-Balsamico-Sauce und gegrilltem Brot

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○○

Köstlich vegane Spieße, die auch die Fleischtiger um den Grill glücklich machen werden.

ZUTATEN

- 500 g Champignons, weiß oder creme
- 12 Holzspieße
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 80 ml Balsamicoessig
- 4 Knoblauchzehen
- 1 TL Thymian, frisch oder getrocknet
- ½ EL Paprika
- 2 EL Ketchup
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- Olivenöl
- ½ Laib Weißbrot
- 1 Bund Petersilie, frisch

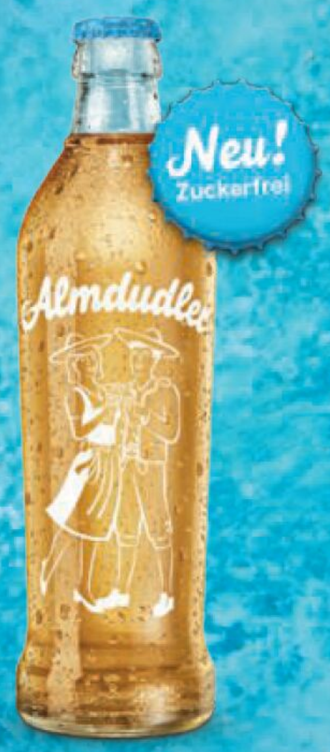
ZUBEREITUNG

– Den Grill vorheizen. Die Champignons halbieren und auf die Spieße stecken.

– Öl, Balsamico, geriebenen Knoblauch, Thymian, Paprika, Ketchup, Salz und Pfeffer in einem kleinen Topf vermengen und rührend aufkochen lassen, bis es dickflüssig wird. Diese Mischung mit einem Pinsel auf die Champignons auftragen und dann langsam auf dem Grill anbraten. Immer wieder wenden und bepinseln, ca. 6 bis 8 Minuten.

– Das Brot aufschneiden, mit Olivenöl beträufeln und auf den Griller dazulegen.

– Knusprig gebratenes Brot nun mit Knoblauch abreiben und die Spieße mit fein gehackter frischer Petersilie garnieren. Mit Knoblauchbrot auf einem großen Teller servieren.



PRODUKT-TIPP
ALMDUDLER
ZUCKERFREI

Voller Geschmack, null Zucker! Hergestellt aus natürlichen Alpenkräuterextrakten und gänzlich frei von künstlichen Konservierungs- oder Zusatzstoffen löscht Almdudler Zuckerfrei deinen Durst mit nur 1,4 kcal pro 100 ml und kann somit auf ganzer Linie mit gutem Gewissen genossen werden. Jetzt neu in der 0,35L Mehrweg Trachtenpärchenflasche!

www.almdudler.com
€ 1,19

LAMB CHOPS
mit Chimichurri und Gluterdäpfeln

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Lammkoteletts mit ihrem praktischen Griff sind die besten Freunde des Mit-den-Fingern-Essers. Wir servieren sie klassisch mit krautig-würziger Sauce und Erdäpfeln aus der Glut.

ZUTATEN FÜR DIE KOTELETTS

- 16 Lammkoteletts
- 1 Prise Meersalz und Pfeffer pro Lammkotelett
- 1–2 TL Olivenöl

ZUTATEN FÜR DAS CHIMICHURRI

- 1 Bund Petersilie, glatt
- 3 TL Kapern
- 1 EL Rotweinessig
- 1 EL Oregano, getrocknet
- 3 TL rote Chiliflocken
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 90 ml Olivenöl extra vergine
- 1 Prise Meersalz

- 4–8 große Erdäpfel, festkochend
- Aluminiumfolie

ZUBEREITUNG

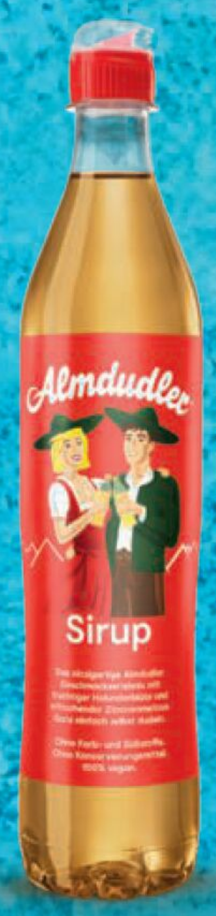
– Den Griller vorheizen. Das Fleisch und die Erdäpfel auf allen Seiten mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen.

– Die Erdäpfel in Aluminiumfolie einwickeln und in die Glut legen.

– Alle Zutaten für die Chimichurri-Sauce in einen Mixer geben und gut mixen. Nach Geschmack abschmecken und beiseitestellen.

– Das Lamm bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3 Minuten auf jeder Seite auf dem Griller medium rare braten.

– Das Fleisch auf einem Teller anrichten, Chimichurri darüberträufeln und mit Erdäpfeln und zusätzlicher Sauce servieren.



PRODUKT-TIPP

ALMDUDLER
SIRUP

Jetzt zuhause selber dudeln! Der Original Almdudler Sirup enthält 30% weniger Zucker als herkömmliche Fruchtsirupe und kommt ganz ohne Süßungsmittel und ohne Zusatz von Farbstoffen aus. Perfekt für alle Wassersprudler und auch zum Verfeinern von Süßspeisen, Grillmarinaden und Mixgetränke!

www.almdudler.com
€ 3,99

THAISPIESSE
auf Lemongrass

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Was ist besser als klassische Spieße? Spieße, die dem Fleisch auch gleich noch Aroma geben!

ZUTATEN

- 4 Zitronengrasstangen oder 8 Spieße
- 50 g Zitronengras (aus dem Inneren der Stangen)
- 1 EL gehackter Ingwer
- 2 Limetten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 TL Sojasauce
- 2 EL Fischsauce
- 2 EL natives Olivenöl extra (+ etwas mehr zum Bestreichen)
- 1 Handvoll Korianderblätter und -stängel, gehackt
- 700 g Hühnerfaschiertes

ZUTATEN FÜR THAI-DIP

- Chili-Dipping-Sauce (kann auch mit Sweet-Chili-Sauce serviert werden)
- 2 rote Bird's-Eye-Chilis, dünn geschnitten
- 2 EL brauner Zucker
- 1 TL Fischsauce
- 1 TL Sojasauce
- 1 EL Wasser
- 1 EL Limettensaft

ZUBEREITUNG

– Den Griller vorheizen. Zitronengrasstängel längs halbieren und erneut längs halbieren, um Spieße für das Hühnerfleisch zu erhalten. Den weichen inneren Teil eines weiteren Zitronengrasstängels fein hacken.

– 50 Gramm gehacktes Zitronengras, Ingwer, Knoblauch, Sojasauce, Fischsauce und Olivenöl in einem Mixer zu einer Paste mixen und in einer Schüssel reservieren. Das Hühnerfleisch gut mit der Paste in der Schüssel vermengen.

– Die Masse mit feuchten Händen in 12 Portionen teilen und um das Ende eines Zitronengrasspießes drücken. Das Fleisch leicht mit Öl bestreichen und portionsweise 8 Minuten auf allen Seiten grillen, bis es durchgegart ist.

– Für den Thai-Dip Chilis, Zucker, Fischsauce, Sojasauce, Wasser und Limettensaft in einer Schüssel verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Spieße mit der Dip-Sauce servieren.

WEIN-TIPP

LAMBRUSCO EMILIA IGT BRUT

100% LAMBRUSCO, CECI BRUNO

Lambrusco einmal ganz anders: Dieser Schaumwein besticht nicht durch Süße, sondern durch seinen Rotweincharakter, gepaart mit Eleganz und Frische. Die angenehme Extraktsüße, der niedrige Alkoholgehalt, das ausgewogene Tanninverhältnis und der leicht würzige Geschmack machen ihn zu einem herausragenden Begleiter für gegrillte Fleischgerichte wie Chicken Wings, Rippchen und Co. Genießen Sie ihn bei der optimalen Trinktemperatur von 6-8 Grad.

€ 11,40

STICKY RIBS
mit Zitrus-Kräuter-Marinade

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 2,5 STUNDE, PLUS EINE NACHT ZUM MARINIEREN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Almdudler meets Spareribs – und das Ergebnis ist ganz besonders »finger-lickin' good«.

ZUTATEN

- 250 ml Almdudler
- 1 Orange, gepresst und abgerieben
- 1 Zitrone, gepresst und abgerieben
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 60 ml Olivenöl oder Pflanzenöl
- 1 EL Rosmarin, fein gehackt
- 1 EL Thymian, gehackt
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 1 kg Spareribs
- 1 EL Butter

ZUBEREITUNG

– In einer großen Schüssel Almdudler, Orangen- und Zitronensaft, geriebene Orangen- und Zitronenschale, Knoblauch, Olivenöl, Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer vermengen. Gut verrühren. Die Marinade über die Rippen gießen und mit Frischhaltefolie abdecken. Im Kühlschrank 2 Stunden oder über Nacht marinieren lassen. Vor dem Grillen die Marinade in einen kleinen Topf abgießen und beiseitestellen. Einen Kugelgrill für indirektes Grillen vorbereiten und auf etwa 150 °C aufheizen.

– Die Rippen auf dem Grill abseits der Hitze zugedeckt 2 Stunden lang garen lassen. Das Fleisch sollte sich nach 2 Stunden einfach vom Knochen lösen.

– Während die Spareribs garen, die Marinade zum Kochen bringen und auf die Hälfte reduzieren. Die Butter einrühren. Die Spareribs können nun nach den 2 Stunden Garzeit mit einem Pinsel glasiert werden und direkt auf dem Grill bei hoher Hitze ohne Deckel karamellisiert werden.

CHICKEN WINGS
mit sticky Soja-Marinade

Für 2 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 1,5 STUNDEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUTATEN

- 16 Hühnerflügel
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Honig
- ½ TL Ingwer, gehackt
- ¼ TL Sesamöl
- 1 TL Maisstärke
- 2 TL Wasser
- 1 Bund Frühlingszwiebel
- Sesam

ZUBEREITUNG

– Einen Kugelgrill für indirektes Grillen vorbereiten und auf etwa 180 °C aufheizen. Die Flügel mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Grill 15 bis 30 Minuten braten.

– In einem kleinen Topf Sojasauce, Honig, Ingwer und Sesamöl vermengen und zum Kochen bringen. Eine dünnflüssige Paste aus Maisstärke und Wasser herstellen und dann zur Sauce hinzufügen, wenn sie kocht. Die Hitze reduzieren und rühren, bis sie eindickt. Beiseitestellen.

– Nach 30 Minuten die Flügel aus dem Griller nehmen und leicht mit der Sauce bestreichen. Zurück auf den Grill legen und den Deckel schließen.

– Nach 10 Minuten die Flügel aus dem Griller nehmen und mit der restlichen Sauce in eine Schüssel geben und vermischen. In ein Serviergeschirr geben und mit Sesamsamen und fein geschnittenen Frühlingszwiebeln garnieren.

PRODUKT-TIPP

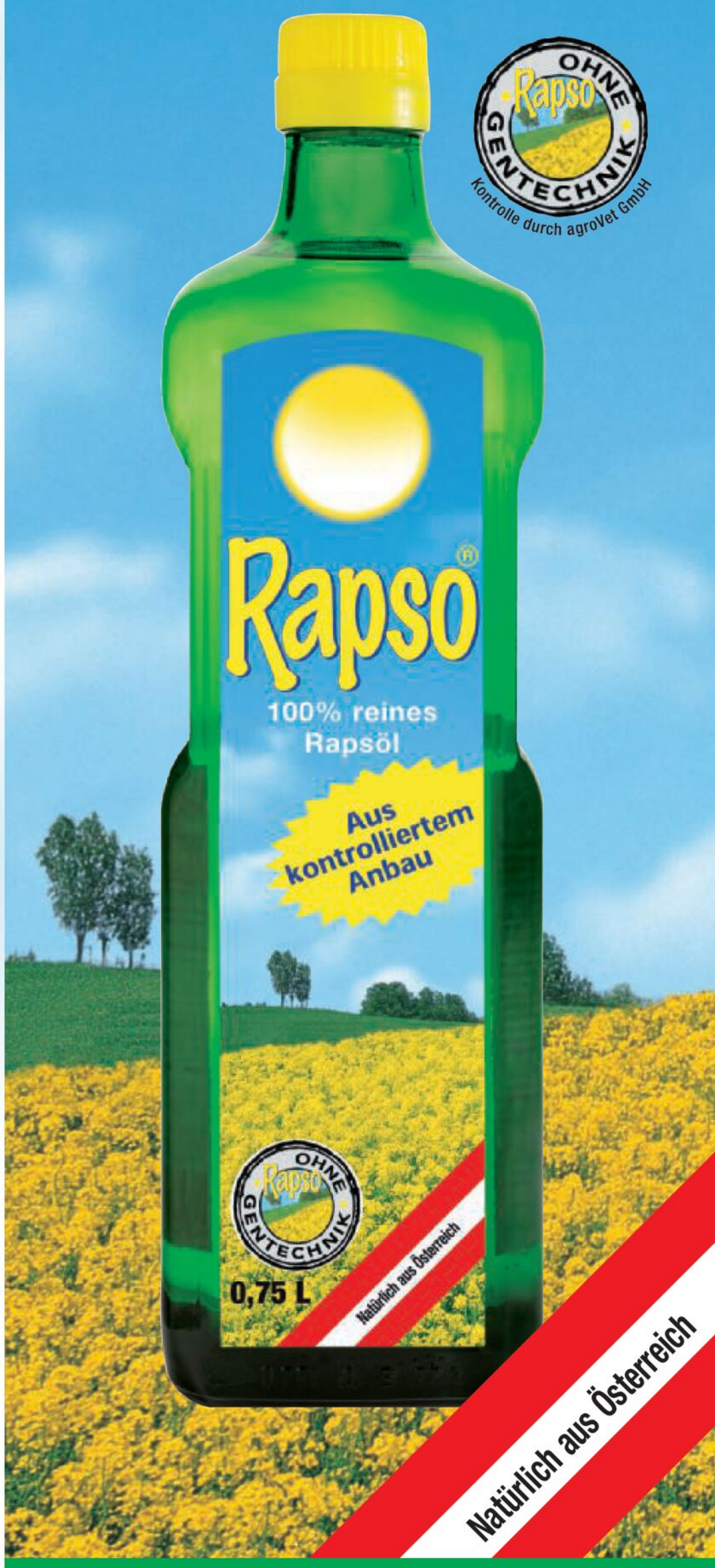
FISCHSAUCE
BLUE ELEPHANT

Das Salz Thailands mit viel Umami darf in keinem südostasiatischen Gericht fehlen. Diese bernsteinfarbene Sauce wird aus fermentierten Anchovis und Sardellen hergestellt und ist köstlich für Wokrezepte, Curries, Dips und Marinaden. Besonders spannend: durch Enzymaufspaltung reift auch Rindfleisch. Kenner schätzen die Geschmacksexplosion, allen anderen sei versichert : die Sauce riecht ungewöhnlich und wer Fischaroma sucht ist hier falsch. Probieren!

Knusprige Hühnerflügerl gehen immer – vor allem, wenn sie so verführerisch süß schmecken wie unsere mit dieser Honig-Sesam-Marinade.

Rapso®
DAS ORIGINAL

- ernährungsphysiologisch besonders wertvoll
- 100% reines Rapsöl-schonend gepresst
- für Salate, zum Backen, Braten und Frittieren
- Vertragsanbau aus Österreich



Weitere Informationen können angefordert werden bei:
VOG AG, Bäckermühlweg 44,
A-4030 Linz oder unter www.rapso.at

GEGRILLTE ZWIEBELSTEAKS
mit Almdudler-Senf-Marinade auf veganem Caesar-Salat

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○○

Weil es mit den Ribs so gut funktioniert hat, marinieren wir noch einmal mit Almdudler – und machen aus der bescheidenen Zwiebel ein köstliches veganes Steak.

ZUTATEN

- 3 große gelbe Zwiebeln
- 60 ml Olivenöl
- 2 EL Margarine, geschmolzen
- 1 EL Dijon- oder Estragonsenf
- 2 EL Almdudler-Sirup
- 1 Bund frischer oder 1 EL getrockneter Liebstöckel (+ etwas mehr zum Bestreuen)
- 1 ½ TL Worcestershiresauce
- 1 Eisberg- oder Feldsalat
- 16 Spieße

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

- 4 EL vegane Mayonnaise
- 3 EL Zitronensaft
- 1 EL Hefeflocken
- 1 EL Kapern, gehackt
- 1 Prise Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

– Die Zwiebeln horizontal in 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

– Das Öl und die geschmolzene Margarine vermischen. Senf, Almdudlersirup, Liebstöckel und Worcestershiresauce in einer kleinen Schüssel verrühren.

– Für die Caesar-Sauce alles in einer Schüssel oder in einem Mixer vermischen. Die Hefeflocken geben der Sauce einen an Parmesan erinnernden Geschmack.

– Den Salat waschen und zurechtschneiden.

– Jeweils 2 dünne Metallspieße oder Bambusspieße parallel durch jede Zwiebelscheibe stecken. Beide Seiten der Zwiebelscheiben mit der Öl-Margarine-Mischung bestreichen und am Grill oder in der Pfanne bei mittlerer Hitze langsam braten und wenden. Sobald die Zwiebeln weich sind, mit der Almdudler-Senf-Mischung bestreichen und karamellisieren lassen.

– Mit frischem Liebstöckel bestreuen und auf mariniertem Salat servieren.

FINGERFOOD

Fünf kleine Tricks, mit denen das Fingerfood-Grillen gleich noch viel mehr Spaß macht.

Extracrunch

Sie wollen, dass Ihre Wings extraknusprig werden? Backpulver ändert den pH-Wert und sorgt dafür, dass die Haut später beim reinbeißen ganz besonders schön kracht. Einfach Salz und Backpulver etwa zwei zu eins mischen und die Flügerl damit einreiben.

Lieber eckig als rund

Wenn Sie Grillspieße kaufen, achten Sie darauf, dass sie eckig und nicht rund sind – dann dreht sich das Grillgut darauf nicht, wenn Sie versuchen, die Spieße zu wenden. Holzspieße außerdem vor dem Verwenden eine halbe Stunde in Wasser einlegen, damit sie nicht verbrennen.

In der Resthitze backen

Die Spieße sind schon gar, aber die Kohlen glühen noch auf Hochtouren? Einfach die Resthitze nutzen und noch schnell etwas frisches Brot backen! Vorbereiteten Teig (etwa von der Focaccia auf S. 136) auf die Spieße kneten, oder, wenn er zu feucht ist, direkt auf den Rost legen, und in wenigen Minuten knusprig backen. Wem Teigmachen zu mühsam ist: Auch bereits fertiges libanesisches Brot wie Lavash bekommt dank ein paar Minuten Glut eine ganz neue kulinarische Qualität.

Sei spießig

Es lässt sich viel mehr auf Spieße stecken, als man zunächst einmal annehmen würde – vor allem, wenn Sie mit zwei oder drei Spießen gleichzeitig arbeiten: die zwei, drei Spieße parallel hinlegen und das Grillgut quer auf allen zwei oder drei aufspießen.

Achtung, Zucker!

Wings und Ribs sind besonders gut, wenn die Sauce so richtig schön an den Finger klebt. Aber Achtung: Zu viel Zucker in der Marinade und das Grillgut brennt leicht an. Sehr süße Marinaden daher lieber erst gegen Ende der Garzeit aufpinseln oder überhaupt erst ganz am Schluss.

Mehr über Fingerfood online unter:
falstaff.at

Fotos: shutterstock

hütthaler

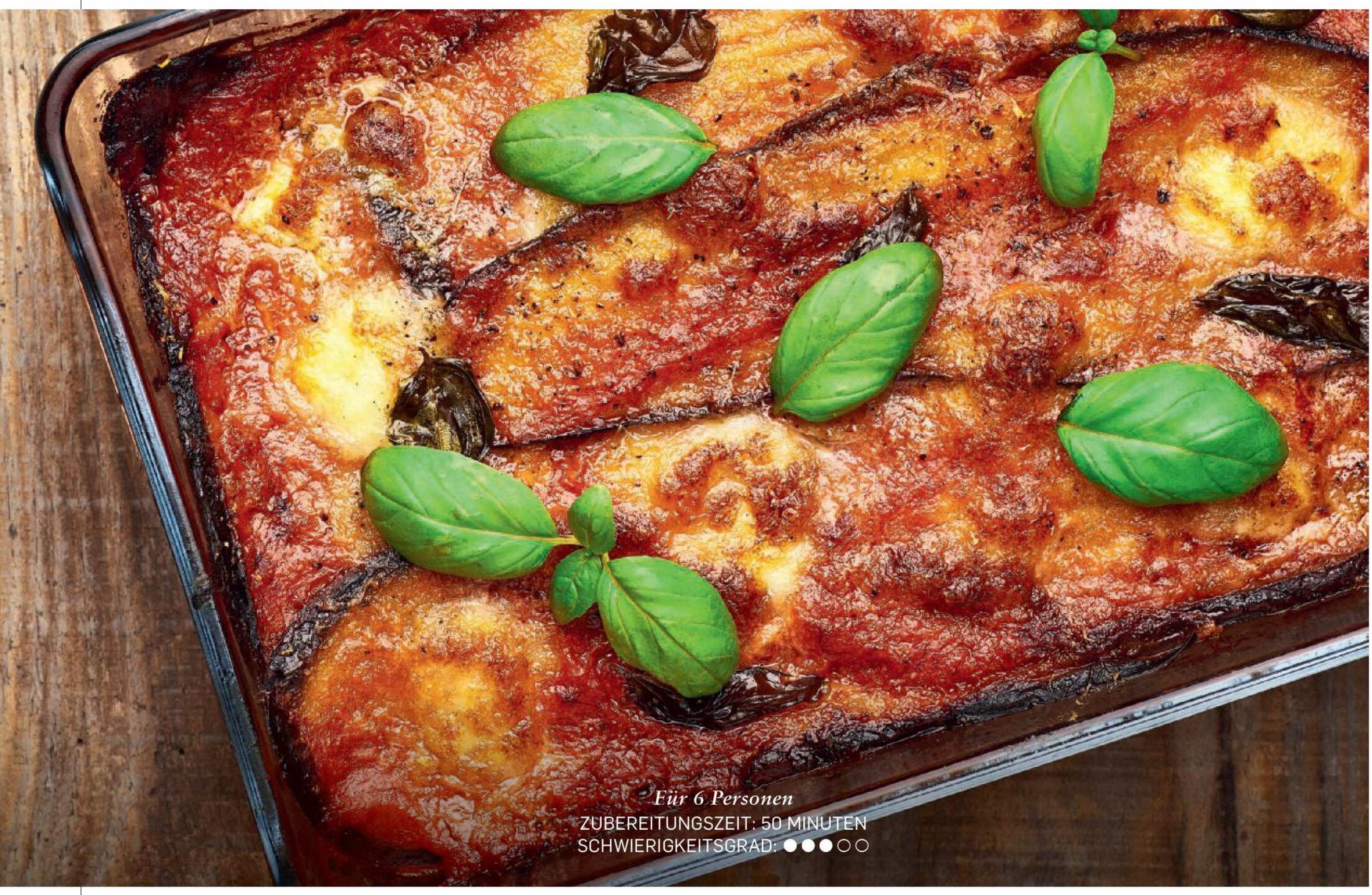
QUALITÄT DIE BEGEISTERT

-hütthalers-
Hofkultur
qualität
HOFKULTUR.AT

Beste Fleischqualität aus artgemäßer Tierhaltung

MEAT US

Weitere Informationen unter: www.huetthaler.at, www.hofkultur.at



Für 6 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 50 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

PARMIGIANA DI MELANZANE

Im Originalrezept werden die Melanzanischeiben frittiert, im Rohr backen geht aber genauso gut – und ist deutlich weniger fett! Auch das in klassischen Kochbüchern empfohlene Einsalzen der Melanzani kann inzwischen entfallen – die neuen Züchtungen enthalten kaum noch Bitterstoffe. Schälen ist aber immer ein guter Tipp – macht den Auflauf deutlich raffinierter!

ZUTATEN

- 1,4 kg Melanzani
- 5–6 EL Olivenöl
- 500 g Dosenparadeiser, abgetropft, gehackt
- 300 g Mozzarella
- ½ Bund Basilikum
- 70 g Parmesan, gerieben
- Butter für die Form

ZUBEREITUNG

– Das Backrohr auf 170 °C vorheizen. Die Melanzani schälen und der Länge nach in 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, mit Olivenöl beidseitig bepinseln. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech auflegen, salzen und für 30 Minuten goldbraun backen. Zur Mitte der Garzeit wenden. Wenn nötig in mehreren Durchgängen arbeiten.

– Währenddessen die Paradeiser mit wenig Olivenöl zum Kochen bringen, salzen und auf die Hälfte einkochen.

– Das Backrohr auf 200 °C stellen, Mozzarella in dünne Scheiben schneiden, das Basilikum zupfen. Eine Auflaufform ausbuttern, eine Lage Melanzani hineinlegen, etwas Paradeissauce darauf verteilen, dann mit Mozzarellascheiben und einigen Basilikumblättern fortfahren, mit etwas Parmesan beschneien. Das Ganze wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Im Backrohr etwa 30 Minuten backen.

– Vor dem Servieren etwa 15 Minuten abkühlen lassen – warm, aber nicht brennheiß schmeckt die Parmigiana am besten! <

Foto: Shutterstock

Tiroler GENUSSKULTUR

AUF HÖCHSTEM NIVEAU

TIROLS ÄLTESTER Seit 1651 EDELBRENNER

92 Punkte falstaff TASTING 2023

97 Punkte falstaff TASTING 2023

1. PLATZ 2022

Die Königin der Alpen
Tiroler Zirbener 30 %

Zirbelbäume sind vor allem in den Zentralalpen Österreichs zu finden. Der älteste Baum Tirols ist eine rund 750 Jahre alte Zirbelkiefer, die seit 1926 als Naturdenkmal gilt. In der Saison werden frische Zapfen binnen einem Tag verarbeitet, jedoch keine überreifen oder unreife Zapfen.

Der besondere Tropfen
Muskateller Traubenbrand 40 %

Der Muskateller Traubenbrand aus besten Muskattrauben, die im Kupferkessel doppelt gebrannt werden, hat ein typisches Muskataroma, umrahmt von einer zarten Zitrusfrische und leichter Süße. Durch die zweijährige Lagerung entwickelt sich ein herrlich frischer Geschmack, der intensiv und lang anhaltend ist.

Erber GmbH
Dorfstraße 57
6364 Brixen im Thale
Österreich
+43 5334 8107
info@erber-edelbrand.com

ERBER
TIROLS ÄLTESTER EDELBRENNER. SEIT 1651

Online-Shop:
shop.erber-edelbrand.com

DIE GRILLSAUCE VOM GRILL

Tobias Müller widmet sich den nicht alltäglichen Genüssen.
Diesmal: Ajvar, das Ketchup des Balkans.

Vom Feuerkochen verstehen die Menschen am Balkan was. Im bosnischen Grillgürtel drehen sich entlang jeder Straße den ganzen Tag Kitze, Lämmer und Ferkel am großen Grill über lodernden Holzscheiten, in fast jedem Wirtshaus schmort im offenen Kamin ein Eintopf unter einer großen Metallglocke, die mit glühenden Kohlen bedeckt ist – Sač sagt man hier zu dem Gerät, der Tagine des Balkans. Sie wird nicht nur verwendet, um Fleisch löffelweich zu kriegen, sondern auch, um darin herrlich flaumige Kuchen zu backen.

Es wundert daher wenig, dass auch die berühmteste Sauce der Gegend, der Ajvar, ein Kind des Feuers ist: Die vielen Paprika, aus der er gekocht wird (und je nach Gegend noch ein bissl Melanzani) werden erst über der Glut gegrillt, damit die Schale außen verkohlt – erstens lässt sie sich dann leicht lösen und zweitens gibt das dem Gemüse den unvergleichlichen, zart rauchigen Geschmack.

Falstaff-Rezepte-Chefredakteur
TOBIAS MÜLLER

Balkanesen nennen Ajvar gern den Kaviar des Balkans, weil er so viel Arbeit macht, zumindest, wenn man ihn ganz traditionell zu Hause macht: Nach dem Grillen müssen die Paprika geschält werden, dann dürfen sie eine Nacht auskühlen, damit möglichst viel Saft austritt. Dann wird das Fleisch mit den Händen in kleine Stücke gezupft und dann, wie könnte es anders sein, über offenem Feuer stundenlang gerührt, bis sich eine dicke Paprikamarmelade bildet. Die süßsauren Paprika, bittere Melanzani und Rauch mischen sich dabei zu einem cremigen Ganzen, das tief und vielseitig und süchtigmachend schmeckt.

Traditionell wird es eher im Winter gegessen – einst wurde es nicht gekocht, weil es köstlich ist, sondern weil es die

Fotos: Johannes Kernmayer, Shutterstock

Früchte des Sommers konserviert. Ich persönlich liebe es aber im Sommer zu gegrilltem Fleisch oder, am allerbesten, Eierspeise: Es gibt den Eiern eine üppig-rauchige Süße und lässt sie verführerisch nach Feuer schmecken, ähnlich wie Menemen, das klassische türkische Omelett.

Ajvar dürfte auf eine osmanische Kochtradition zurückgehen, die die einstigen Eroberer auf dem Balkan zurückließen – bis heute wird die Paprikamarmelade (und ihre Cousins wie das mazedonische Pinjur) von Serbien bis Griechenland gegessen und gekocht. Ganz klassisch wird er am Balkan aus »Roga Paprika« gekocht, was so viel wie Hornpaprika heißt und die Form des länglichen Spitzpaprikas ganz gut beschreibt. Vor allem in der Vojvodina, der fruchtbaren Ebene im Norden Serbiens, gedeihen sie prächtig. Zum Rösten der Paprika werden traditionell gerebelte Maiskolben verfeuert, weil die besonders heiß und raucharm glühen und außerdem im Spätsommer nach der Ernte zuhauf verfügbar sind. Kohlen tun es natürlich aber auch.

Gekaufter Ajvar wird niemals so gut schmecken wie selbst gemachter, schon allein, weil so viel Arbeit darin steckt. Machen Sie stets gleich größere Mengen und planen Sie zwei Nachmittage dafür ein, einen zum Grillen und einen zum Einkochen. Am besten wird er, wie am Balkan, im Freien zubereitet, mit vielen Freunden und genug Schnaps. Mein Rezept stammt von Mile Borjanovič, einem großartigen Koch aus der Gegend um Banja Luka. Bei einem Ćevapi-Gastspiel im Burgenland hat er mit mir Ajvar gekocht.

Wer keine Zeit und Lust hat: Mittlerweile gibt es auch sehr guten Ajvar im Glas zu kaufen: Die Firma BioBalkan etwa importiert ihn aus Serbien von einer Frauenkooperative, deren Mitglieder ihn tatsächlich noch auf offenem Feuer rühren.

Öl, Unmengen Paprika und eventuell ein bisserl Melanzani: Mehr braucht es nicht für perfekten Ajvar.

Ajvar, selbst gemacht

ZUTATEN

- 5 kg Paprika
- 1 kg Melanzani
- 6 Knoblauchzehen, geschält
- 30 ml Essig
- 250 ml Sonnenblumenöl
- Salz
- Zucker nach Geschmack (lieber weniger als mehr)

ZUBEREITUNG

– Die Paprika und die Melanzani über glühenden Maiskolben oder Kohlen außen rundum verkohlen lassen. Paprika noch heiß in einen Plastiksack geben (oder in eine Schüssel mit Deckel), ½ Stunde stehen lassen und dann die Haut abziehen. Das Melanzanifruchtfleisch mit einem Löffel aus der verbrannten Schale lösen.

– Das Gemüse über Nacht stehen lassen und am nächsten Tag den Saft, der sich abgesetzt hat, abgießen. Die Paprika mit einem Messer oder einem Fleischwolf oder mit der Hand in kleine Stücke schneiden oder reißen. Den Knoblauch fein hacken.

– Alle Zutaten in einen großen Topf geben und über einem Feuer oder am Herd sanft köcheln lassen, bis die Masse ordentlich eindickt: Wenn mit dem Löffel durchgefahren wird, sollte sie nicht gleich wieder zusammenrinnen, sondern es sollte einige Zeit eine klar sichtbare Spur zurückbleiben.

– Noch heiß in Gläser füllen, verschließen, eventuell im Wasserbad oder mit Dampf sterilisieren und genießen. <

»Am allerbesten schmeckt Ajvar vielleicht zu Eierspeise: Er gibt den Eiern eine üppig-rauchige Süße und lässt sie verführerisch nach Feuer schmecken.«

gourmet

SCALA – TRADITION SEIT 1873

Mit einer Vielfalt an Messern und Pfannen sowie weiterem hochwertigem Zubehör bietet das Familienunternehmen Scala die perfekte Ausrüstung für jedes Grillabenteuer. Die scharfen Messer bewahren die Saftigkeit des Fleisches, während die Pfannen eine gleichmäßige Wärmeverteilung garantieren. Das Ergebnis? Eine knusprige Kruste und ein perfekt gegartes Stück Fleisch. Die Auswahl an erstklassigen Produkten bei Scala ermöglicht unvergessliche Grillmomente. **shop.klingen-boutique.at, scala-murgasse.at**

VEGANE GAUDI VOM GRILL

Die Berger-Pflanzlich-Minirostbratwürstel Berg-Gaudi werden auf Erbsenbasis mit veganem Käseersatz hergestellt und sind sowohl optisch als auch geschmacklich ein echter Hochgenuss. Ideal für die Zubereitung in der Pfanne oder auf dem Griller. Für die Würstel mit »Berg-Gaudi« wurde eine Kooperation mit dem niederösterreichischen Start-up Kern Tec eingegangen, das die fleischlosen Würstel mit einer veganen Käsealternative verfeinert. Natürlich gluten-, laktosefrei und zertifiziert vegan! **berger-schinken.at**

DINNER FOR WAU – HUNDEFUTTER MIT VERANTWORTUNG

Die hochwertigen Barf-Menüs in fünf köstlichen Sorten und zwei praktischen Größen bieten Hunden eine ausgewogene, gesunde Ernährung. Das Fleisch stammt aus österreichischen Tierwohlprojekten und wird direkt in Österreich produziert. Die Zubereitung ist kinderleicht – einfach auftauen und servieren. Dinner for Wau sorgt nicht nur für glückliche Hunde, sondern auch für ein gutes Gewissen. Eine Mahlzeit, die Hunde begeistert! Jetzt auch in ausgewählten Fressnapf-Filialen erhältlich! **dinnerforwau.pet**

EDLER TRÜFFEL TRIFFT WIENER KÄSEKRAINER

Nur Trüffel-Peccorino findet in der Fleischerei Metzker seinen Weg in die Trüffel-Käse-Piccolinis, die wie alle Wurstprodukte aus dem Tullnerfelder Schwein hergestellt werden. Der Geschmack nach Trüffel kommt besonders gut auf dem Grill zur Geltung: bei mittlerer Hitze mehrfach wenden, dann bei indirekter Hitze auf ca. 72 °C erhitzen. Als Beilage empfehlen sich leicht mit Senf abgeschmecktes Erdäpfelpüree und geröstete Weißbrotscheiben. Es gibt auch Steaks vom niederösterreichischen Alpenvorland-Weiderind, Schmankerl vom Duroc-Strohschwein und vieles mehr. **fleischerei-metzker.at**

Fotos: © Oberösterreich Tourismus/Robert Maybach; Sophie Scala

shortlist

TRADITION UND GESCHMACK AUS DEM WALDVIERTEL

Seit sieben Generationen produziert die Waldviertler Bio-Wurstmanufaktur Schober Fleisch- und Wurstwaren in höchster Qualität. Als eine der wenigen 100-prozentigen Bio-Fleischhauereien in Österreich wird hier auf natürliche Tierhaltung und stressfreie Schlachtung gesetzt. Verwendet werden ausschließlich natürliche Zutaten wie Wasser, Salz, Gewürze und Kräuter – alles zu 100 Prozent bio. Die Produkte sind vakuumverpackt und küchenfertig. **bio-schober.at**

SPITZENQUALITÄT AUS REGIONALEN BETRIEBEN

Seit Dezember 2022 erstrahlt die Firma Crazy Butcher mit einem Sortiment aus regionalem Fleisch und erstklassigen Fleischprodukten, darunter der begehrteste Käseleberkäse, in Wien. Hinter dem Erfolg stehen Dejan Ilic und Denis Dobric, beide mit über 18 Jahren Erfahrung in der Fleischbranche. Ihr Markenzeichen ist der unerschütterliche Einsatz für Qualität und Kundenzufriedenheit. Und das zahlt sich aus: Beim Falstaff-Voting der beliebtesten Fleischhauer Österreichs 2024 belegte Crazy Butcher den dritten Platz in Wien! **crazybutcher.at**

AUSGEZEICHNETER GESCHMACK

Bei Rimmele in Bregenz gibt es eine vielfältige kulinarische Welt der traditionellen Qualität zu entdecken. Die renommierte Metzgerei ist bekannt für ihre köstlichen Fleischgerichte und Spezialitäten, die ein unvergleichliches Geschmackserlebnis bieten. Von frischen Schnitzeln über zarte Fleischküchle bis hin zu knusprigen Hühnerschenkeln und duftendem Leberkäse aus dem Ofen – hier findet jeder etwas nach seinem Geschmack. Alle Gerichte können auch zum Mitnehmen bestellt werden. Faire Preise und erstklassiger Geschmack – beim Falstaff-Voting der beliebtesten Fleischhauer Österreichs 2024 wurde dies mit dem ersten Platz in Vorarlberg belohnt. **metzgerei-rimmele.at**

ERFOLGSSTORY AtterCAMPUS

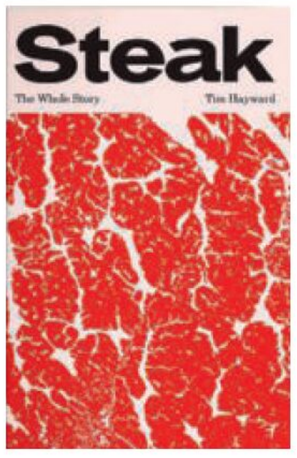
Im Frühjahr 2024 startete der Tourismusverband Attersee-Attergau die erste kostenlose Betriebsakademie der Region. In neun Workshops zu aktuellen Themen können sich touristische Betriebe weiterbilden. Geschäftsführerin Angelina Eggl ist stolz: »Mit dem AtterCAMPUS startet eines meiner Herzensprojekte. Unseren Betrieben kostenlose Fortbildung anzubieten, ist einzigartig.« Teilnehmer:innen loben den Erfahrungsaustausch und die Netzwerkmöglichkeiten. Fortsetzung folgt im Herbst 2024. **attersee-attergau.salzkammergut.at**

Ein prachtvolles Tomahawk-Steak, vom Verfasser Tim Hayward liebevoll betrachtet.

EIN SCHINKEN ÜBER STEAK

Tim Hayward ist Gastronom, Autor, gefeierter Restaurantkritiker für die »Financial Times« – und leidenschaftlicher Genießer wirklich guter Steaks. Jetzt hat er dieser Passion ein wunderbares Buch gewidmet, voll ebenso spannender wie amüsanter Details, das den Bogen von den frühesten Anfängen der Menschheit in die aktuell angesagtesten Restaurants spannt. Eine faszinierende Enzyklopädie des Steaks, vollgepackt mit Tipps, Hintergrundwissen – und jeder Menge inspirierender Rezepte.

TEXT SEVERIN CORTI **FOTOS** SAM FOLAN



TIM HAYWARD: »STEAK – THE WHOLE STORY«,
Quadrille Verlag, 2024, 320 S.,
€ 43,32

Auf den ersten Seiten zerlegt Tim Hayward gleich einmal eine Kuh. Als bewusster Genießer will man schließlich wissen, wo die wirklich guten Teile so herkommen und wie überhaupt alles zusammenhängt, damit schlussendlich ein großes, wahrhaft gutes Steak am Teller liegt. Tim Hayward ist nämlich diese Art von Schreiber: einer, der sich wirklich auskennen will, bevor er in die Tasten haut. Dass er als Restaurantkritiker der global einflussreichen »Financial Times« auch rund um den Erdball unterwegs sein darf, gibt dem Mann ganz unvergleichlichen Einblick in die Trends und Küchentraditionen der Welt.

Das Buch ist ein ziemlicher Schinken geworden, im Sinn von dick und vollgepackt mit jener Art von Wissen, Reportagen und Anekdoten, die man gierig in sich aufsaugt. Das Thema mag sich aufs Erste nicht unbedingt als ideal für ein Kochbuch darstellen, schließlich sind ganz exakte Kochzeiten beim Grillen (und das ist nun einmal die am besten geeignete Garmethode für Steak) keine gute Idee: Zu unterschiedlich sind die Grills oder Grillpfannen, Kohlen oder Gasquellen, Cuts und wohl auch Schlachttiere, als dass sich da wie beim Kuchenbacken vorgehen ließe.

Dem begegnet Hayward mit sehr detaillierten und grundsätzlichen Kapiteln, >

Rechts: Um sich ins Thema Steak einzuarbeiten, zerlegt Tim Hayward (links) unter fachkundiger Anleitung erst einmal eine ganze Kuh. Oben: eine massive Bistecca fiorentina, frisch von der Karkasse gesägt.

Grillmeister gehen zum
FLEISCHERMEISTER

Josip Pranjic
FLEISCHSOMMELIER SEIT 25 JAHREN

Etwas zartes vom Grill?
Frisch in unserer Fleischerei:
Kalbin aus Österreich –
21 Tage Genuss Plus gereift

www.radatz.com

RADATZ Schmeckt

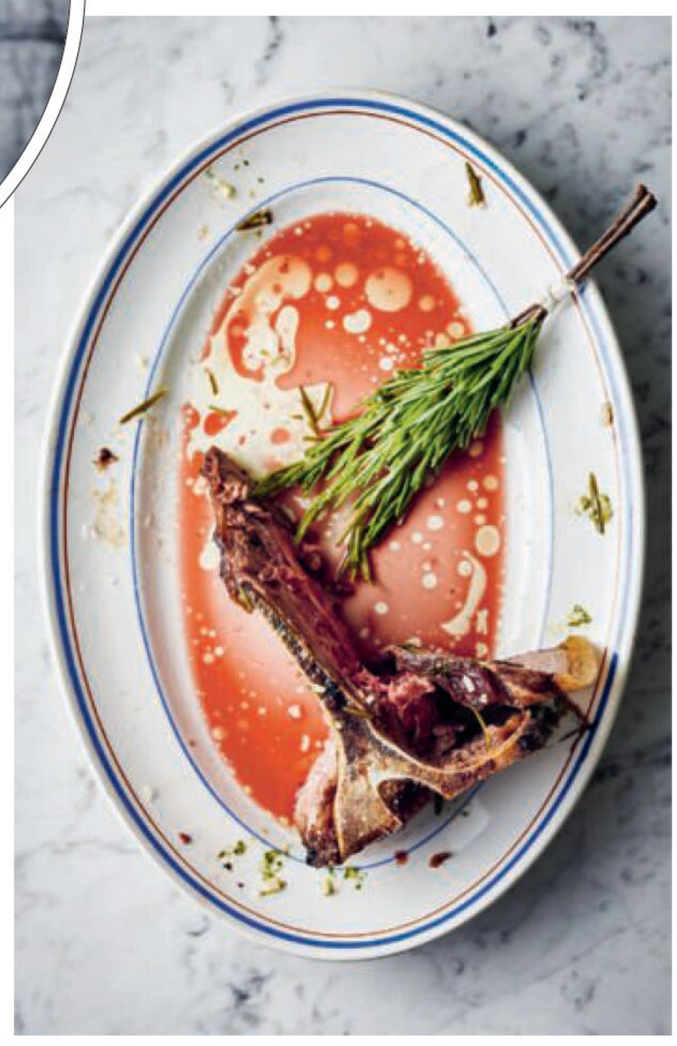
Wiener
FLEISCHER MEISTER

FAMILIE RADATZ · WIEN

Ergebnissen teilhaben. So grillt er seine Steaks konventionell, oder er grillt sie extrem scharf an und lässt sie im Rohr nachziehen, er grillt sie nach vorhergehender Sous-vide-Garung und auch nach der Reverse-Grilling-Methode, wo das Fleisch erst im Ofen auf Kerntemperatur gegart wird und am Grill nur kurz Farbe bekommt. Nur so viel: Es sind faszinierende Kapitel, die so entstehen.

Die Rezepte sind dann ganz eigene Kapitel: einerseits historische Rezepte, die Hayward um des Spaßes willen sehr originalgetreu nachkocht – etwa wenn er ein Steak nach jener Art grillt, die ein englischer Gentleman wegen einer verlorenen Wette in seinem Club im Jahr 1776 erfand: über dem Kohlenfeuer (nicht Holz-, sondern Braunkohle!), mit Port und Porter beträufelt. Andere Klassiker sind dann nicht so »british-minded«: Bistecca fiorentina, Tournedos Rossini (aber aus ethischen Gründen nicht mit Foie gras) oder auch Tataki nach japanischer Art. Es ist ein Buch, das man mit Freude verschlingt – und das einen mit Bärenhunger auf ein, zwei oder auch mehr fette Steaks zurücklässt. >

Die Fiorentina im Zustand perfekter Garung, akkurat aufgeschnitten (links) – und nach dem Genuss (unten).



> wie sich der Profi dem Braten des Fleisches nähert – und wie sich diese Expertise für den »Home Cook« übersetzen lässt. Dazu gibt es eine detaillierte Auflistung der einzelnen Cuts und ihrer Besonderheiten, kompakt und doch umfassend dargestellt.

Besonderes Augenmerk wird dabei auf die Kernfragen des Steakgrillens gelegt, auf das Würzen vor dem Grillen, auf die Grilltemperatur und, natürlich, auf die unverzichtbare Rastzeit vor dem Aufschneiden. Nur wenn das Fleisch sich nach der Höllenhitze der Glut wieder entspannen kann und dafür die entsprechende Zeit bekommt, kann es zart und saftig werden und ganz generell auf die Höhe seiner Möglichkeit kommen.

Hayward will der objektiv besten Art des Steakgrillens auf die Spur kommen. Also testet er extensiv und lässt uns an seinen

»HAYWARD WILL DER BESTEN ART DES STEAKGRILLENS AUF DIE SPUR KOMMEN. ALSO TESTET ER EXTENSIV UND LÄSST UNS AN SEINEN ERGEBNISSEN TEILHABEN.«

Wiesbauer®
TYPISCH ÖSTERREICHISCH

DER WÜRSTEL- & FLEISCHSPEZIALIST

www.wiesbauer.at

STEAK TARTARE
auf klassische Art

Für 2 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Traditionell wird Steak Tartare ganz frisch bei Tisch angemacht – macht Hayward auch.

ZUTATEN

- 300 g Rindsfilet
- 3 Sardellenfilets
- 20 g Nonpareille-Kapern, gesalzen
- 1 Gewürzgurke, fein gehackt
- 2 große Eidotter
- 20 g Dijonsenf
- 30 g Schalotte, fein gehackt
- 20 g krause Petersilie, Blätter gezupft und fein gehackt
- Olivenöl nach Geschmack
- Zitronensaft nach Geschmack
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Tabasco, nach Geschmack
- Worcestershiresauce nach Geschmack
- Toast zum Servieren

ZUBEREITUNG

– ½ Stunde vor dem Essen das Fleisch in den Gefrierschrank legen. Sobald es vollständig gekühlt und fest ist, kann es viel feiner geschnitten und gewürfelt werden. In kleine Würfel schneiden, dann mehrmals mit dem Messer über den Haufen gehen, bis das Fleisch fein gehackt ist.

– Sardellen, Kapern und Gewürzgurke zu einer Paste hacken, dann mit Dotter und Senf in einer Schüssel vermengen. Langsam das Olivenöl unter ständigem Rühren einträufeln, bis die Mischung aufgeschlagen ist, dann Zitronensaft, Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzufügen.

– Das Fleisch, die Schalotte und die Petersilie hinzufügen und gründlich vermischen. Tabasco und Worcestershiresauce nach Geschmack hinzufügen (in meinem Fall eine Menge).

– Moderne Brasserie-Praxis ist es, Tatare mit Pommes zu servieren, aber ich bin ein Fan von Originalität, also halte ich mich an Toast.

PRODUKT-TIPP

PLANGGER'S DELIKATER DIJON-SENF

Eine Genusskreation aus Senfkörnern und Curcuma. Der Dijonsenf schmeckt unheimlich lecker in Kombination mit dem Steak Tartar – Beef Tartar. Mit seiner markanten Schärfe eignet er sich hervorragend zum Würzen und Verfeinern von Saucen, Vinaigrettes und kalten Platten.

Erhältlich unter: www.plangger.net/webshop/senfsaucen/ und in unseren Plangger Delikatessen Filialen in Ischgl, St. Anton, Lech, Serfaus, Sölden, Oetz, Pfunds, Samnaun und Velden am Wörthersee können Sie auch das Steak Tartar – Beef Tartar genießen.

BEEF TATAKI
wie in Japan

Für 2–4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN + 1 NACHT ZUM KÜHLEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

In Sojasauce und Mirin mariniert, nur ganz kurz angegrillt: So wird Filet besonders saftig und zart.

ZUTATEN

- 400 ml dunkle Sojasauce (+ extra zum Servieren)
- 120 ml Reisweinessig (+ extra zum Servieren)
- 150 ml Mirin
- 50 ml Sake
- 50 ml Sesamöl (+ extra zum Servieren)
- 75 g Ingwer, frisch
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Rindsfilet, das fette Chateaubriand-Ende und der spitze »Schwanz« entfernt
- Honig nach Geschmack (optional)

ZUBEREITUNG

– Eine Marinade aus Sojasauce, Reisweinessig, Mirin, Sake und Sesamöl rühren. Ich mag keine süßen Marinaden, aber wer will, kann etwas Honig nach Geschmack einrühren. In einem Topf zum Köcheln bringen, den Ingwer und den Knoblauch hineinreiben, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Wenn die Marinade abgekühlt ist, in den Gefrierschrank stellen, bis sie sehr kalt, aber nicht gefroren ist.

– Beim Filet überschüssiges Fett oder Silberhaut sorgfältig entfernen, dann das Fleisch in einer heißen, trockenen Pfanne anbraten. So schnell wie möglich arbeiten. Das Fleisch ständig in Bewegung halten. Kein Teil sollte länger als 45 Sekunden Kontakt mit der Pfanne haben.

– Das Fleisch in ein Mulltuch wickeln und fest zu einem ordentlichen Zylinder rollen, die Enden zubinden. Das eingewickelte Filet in einen Behälter legen, der gerade groß genug ist, um es aufzunehmen, dann die gekühlte Marinade darübergießen. Abdecken und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

– Aus der Marinade nehmen und das Mulltuch entfernen. Während das Fleisch noch sehr kalt ist, mit einem sehr scharfen Messer sehr dünn schneiden. Auf einem Teller anrichten und vor dem Servieren auf Zimmertemperatur kommen lassen. Mit einer Dipsauce aus Sojasauce, Reisweinessig und ein paar Tropfen Sesamöl servieren.

GETRÄNKE-TIPP

MEDITERRANEAN TONIC WATER
FEVER TREE

Ätherische Öle von Blüten, Früchten und Kräutern, wie Zitronenthymian und Rosmarin von der Mittelmeerküste und hochwertigstes Chinin aus der demokratischen Republik Kongo, verbinden sich zu einer harmonischen Aromakomposition. Das Ergebnis ist ein einzigartig zartes und blumiges Tonic Water, das zunächst zum mixen mit Premium- Wodkasorten angedacht war, allerdings auch hervorragend zu Ginvarianten mit Zitrus- und Kräuternote passt. Der hohe feinperlige Kohlensäuregehalt sorgt für eine lang anhaltende Frische in deinem Gin & Tonic oder Vodka & Tonic.

Produktfoto: beigestellt

Produktfotos: beigestellt

REVERSE SEAR CHATEAUBRIAND
mit Estragonsauce

Für 2–4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Eine empfehlenswerte Art, mit Steak umzugehen: erst bei sanfter Temperatur den gewünschten Gargrad erreichen, dann erst scharf anbraten.

ZUTATEN

- 1 Chateaubriand-Steak aus der Mitte des Lungenbratens, groß genug für 2 Personen (ab 500 g)
- 375 ml Weißwein, trocken
- 2 Schalotten, gehackt
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 1 Estragonzweig (oder Thymian, falls bevorzugt), Blätter gezupft und fein gehackt, Stiele aufbewahrt
- 200 ml Demi-glace-Sauce
- 50 g Butter
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

– Am Abend vor dem Braten das Fleisch rundherum mit Salz würzen und auf ein Gitter über einem Blech setzen. Unbedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

– Am nächsten Tag das Rohr auf 120 °C vorheizen. Das Steak in eine Bratform geben und im Rohr braten, bis die Kerntemperatur 56 °C erreicht (Bratthermometer).

– Während das Steak im Rohr ist, den Wein, die Schalotten, die Pfefferkörner und die Estragonstiele in einen kleinen Topf geben und köcheln lassen, bis alles auf 50 Milliliter reduziert ist.

– Wenn das Fleisch die Zieltemperatur erreicht hat, aus dem Rohr nehmen. Jegliche Säfte zum reduzierten Wein gießen und die Demi-glace hinzufügen. Sanft köcheln lassen.

– Eine trockene Gusseisenpfanne auf hoher Hitze erhitzen, bis sie so heiß wie möglich ist, dann das Steak auf beiden Seiten kräftig anbraten. Eine dunkle Kruste anstreben, aber nicht zu lange braten. Das Fleisch sollte nicht länger als etwa 4 Minuten in der Pfanne sein und dabei die meiste Zeit bewegt werden. Im Zweifel herausnehmen, obwohl es noch etwas blass ist – viel besser, als es zu übergaren.

– Ein reverse sear Steak muss nicht wirklich ruhen, aber ich lasse es normalerweise ein paar Minuten ruhen, während ich die Sauce fertigstelle.

– Die Sauce durch ein Sieb passieren, dann die Butter einrühren und die fein gehackten Estragonblätter unterrühren. Die Sauce separat in einer Sauciere servieren.

KALBSKOTELETT TONNATO
vom Grill

Für 1 Person
ZUBEREITUNGSZEIT: 35 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Eine dezidiert maskuline Interpretation des Vorspeisenklassikers aus dem Piemont.

ZUTATEN

- 1 Dose Thunfisch in Olivenöl, 145 g
- 1 Dose Sardellen in Olivenöl, 50 g
- 2 Eidotter
- Schale und Saft von 1 Zitrone
- ½ Knoblauchzehe, gerieben
- 25 g Kapern, gesalzen (Nonpareilles)
- 1 Prise Zucker (optional)
- 1 Kalbskotelett, ca. 280 g
- 1 Stück Butter, ca. 30 g
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl nach Bedarf
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Rucola-und-Pecorino-Salat, zum Servieren

ZUBEREITUNG

– Das Öl der Thunfisch- und der Sardellendose abgießen und in einer Schüssel auffangen.

– Die Dotter in einen hohen Behälter geben, in den ein Handmixer passt, und den Thunfisch, die Sardellen, die Zitronenschale und den -saft, den Knoblauch und die Hälfte der Kapern hinzufügen. Mit dem Mixer zu einer glatten Paste verarbeiten.

– Während der Mixer noch läuft, langsam das aufgefangene Öl einträufeln. Es sollte sich schnell in eine glatte Emulsion verwandeln, die zuerst steif und dann flüssiger wird, wenn mehr Öl hinzugefügt wird. Wenn das Öl aufgebraucht ist, mit normalem Olivenöl weitermachen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Würzung mit Salz, Pfeffer und mehr Zitronensaft nach Bedarf anpassen. (Ich finde, dass Zitronen aus dem Supermarkt nie so süß sind wie die im Mittelmeerraum, daher füge ich oft 1 Prise Zucker hinzu, um dies auszugleichen.)

– Eine trockene Gusseisenpfanne bei hoher Hitze erhitzen, bis sie so heiß wie möglich ist, dann das Kotelett auf beiden Seiten anbraten. Mit einem Fleischthermometer die Innentemperatur überprüfen und, kurz bevor sie 56 °C erreicht, die Butter, den Thymian, den Rosmarin und den Knoblauch hinzufügen und das Kotelett für die letzte Minute mit der Mischung übergießen. Das Kotelett herausnehmen und beiseitestellen, um es ruhen zu lassen. Die restlichen Kapern in die Butter geben und leicht knusprig braten.

– Die Tonnato-Sauce auf einen Teller geben und das Kotelett darauflegen. Mit schwarzem Pfeffer würzen und die gebratenen Kapern darüberstreuen. Mit einem typisch italienischen Salat aus Rucola, der mit etwas Olivenöl angemacht und mit Pecorino-Scheiben belegt ist, servieren.

WEIN-TIPP · FALSTAFF PUNKTE: **94**

WEISSBURGUNDER RIED NEUSETZBERG
VULKANLAND STEIERMARK
DAC 2020 – ERSTE LAGE
WEINGUT KRISPEL

Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte Nuancen von Pfirsich und frischer Mango, ein Hauch von Mandarinenzesten. Saftig, gelber Apfel, feine Säurestruktur, ein Hauch von Blütenhonig im Nachhall, vielseitig einsetzbar.

Erhältlich im Onlineshop, ab Hof und in div. Vinotheken,
€ 24,–

Produktfoto: beigestellt

Für 2 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

PASTA MIT ZUCCHINIBLÜTEN UND MUSCHELN

Die Mischung aus Muscheln und Zucchiniblüten ist ein süditalienischer Sommerklassiker – und ja, Italiener geben sehr gern Käse dazu. Kurze, dicke Pasta wie Trofie funktioniert besonders gut, aber Spaghetti tun's notfalls auch.

ZUTATEN

- 300 g Vongole
- 1 Knoblauchzehe, in feine Scheiben geschnitten
- Etwa 15–20 Zucchiniblüten, größere Blüten der Länge nach halbiert
- 1 Schuss Weißwein, trocken
- 200 g Pasta
- 1 Handvoll Parmesan oder Pecorino (oder eine Mischung), gerieben
- Olivenöl
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

– Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Muscheln zugeben, den Deckel schließen und ein paar Minuten unter gelegentlichem Rütteln garen, bis sich die Muscheln geöffnet und ihr Wasser gelassen haben. Durch ein Sieb abgießen. Das Muschelwasser aufheben. Das Muschelfleisch aus den Schalen lösen und ebenfalls aufheben, nicht geöffnete Muscheln wegwerfen.

– In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und den Knoblauch kurz anbraten. Die Zucchiniblüten zugeben und zusammenfallen lassen. Gut pfeffern und mit 1 Schuss Weißwein ablöschen. Das Muschelwasser in die Pfanne gießen und alles auf etwa die Hälfte einreduzieren.

– Die Pasta nach Packungsangaben etwas kürzer als al dente garen. Abgießen, mit dem Muschelfleisch zur Sauce geben und über hoher Hitze durchschwenken, bis die Pasta al dente und die Sauce sämig eingekocht ist. Den Käse unterrühren. Mit mehr frischem schwarzem Pfeffer servieren. <

Foto: Shutterstock

DER GESCHMACK DES SOMMERS, DEN ALLE LIEBEN.

DAL 1877
Barilla®

EIN ZEICHEN DER LIEBE

KÄRNTEN IST WELT

Bei Martin Nuart trifft das Beste aus Kärntens Tälern (und seinen Almen!) auf mächtige fernöstliche Würzkraft.

FOTOS LENA STAAL/ STAAL STUDIO
STYLING GITTE JAKOBSEN
TEXT ROLAND GRAF

HANNES MÜLLER PRÄSENTIERT

MARTIN NUART

Hannes Müller kennt den seiner Meinung nach »besten Newcomer Kärntens« schon lang. In seinem großartigen Restaurant »Die Forelle« am Weißensee serviert Müller schon seit vielen Jahren fast nur außergewöhnliche Produkte aus der Region, die er minimal verfeinert, etwa die herrlichen Käse der Schafskäserei Nuart. Und die wird immerhin von Martin Nuarts Schwester betrieben. Als der kleine Bruder einen Praktikumsplatz in der Küche suchte, sagte er sofort zu.

Das ist mittlerweile einige Jahre her, der einstige »Forellen«-Praktikant und Villacher Hotelfachschüler sorgte zwischenzeitlich im »Palais Coburg« im »Clementine« für Furore und kochte an der Seite des Zweisterners Silvio Nickol – bis es ihn wieder zurück zu seinem alten Lehrmeister an den Weißensee verschlug.

»Welten trafen damals aufeinander«, erinnert sich Müller heute lachend – »vor allem beim Würzen waren wir mitunter gespalten.« Trotzdem blieb Nuart gleich mehrere Jahre als Souschef. 2022 hat er mit der »Bär & Schaf Wirtschaft« nun sein eigenes Kärntner Lokal aufgesperrt – und schöpft genauso leidenschaftlich aus der Region wie Müller, sein einstiger Lehrmeister. »Wie er im ›Bären‹ kocht, das ist fast >

Die Liebe zur Region und zu außergewöhnlichen Produkten hat Martin Nuart mit seinem einstigen Chef Hannes Müller gemeinsam.

Fotos: Martin Lugger, Marttin Hofmann

ROMER QUELLE®

MIT **RÖMERQUELLE** WIRD JEDES GERICHT ZUM **GENUSS.**

EIN HOCH AUF DIE TIEFEN.

Der Pop-up-Star hat endlich kulinarisch Wurzeln geschlagen.

»Bär & Schaf Wirtschaft«

> eine Kreislaufwirtschaft«, freut sich Müller. Was dort auf der Karte steht, wechselt entsprechend ständig und ist schwer vorauszusagen. Macht aber nichts, schließlich wird alles, was Nuart kocht, gut.

Ursprünglich hätte es nur ein viermonatiges Pop-up werden sollen, ohne große Investitionen. Martin Nuart und sein Servicechef/Kompagnon Philipp Medved baten daher ihre Gäste, selbst altes Geschirr mitzubringen. Heute, ein paar Jahre später, gibt es den »Bären« immer noch. Nuart und Medved haben das Wirtshaus »Bär & Schaf« dauerhaft gepachtet – und die »zusammengesuchten« Teller im Kulturgasthaus sind schnell zur Trademark geworden.

Nuart ist aber nicht nur Koch, sondern auch Vater zweier kleiner Kinder und ein

Küche von Welt, Zutaten vom familieneigenen Hof.

»Österreichs beste Köche und ihre Nachfolger präsentieren 45 Rezepte aus unseren Regionen«
Falstaff Verlag 2023,
212 Seiten,
€ 39,90

ausgeprägter Familienmensch. Das zeigt sich auch bei den Zutaten, mit denen er kocht: »70 Prozent unserer Produkte kommen von meinen beiden Schwestern«, sagt er: Brot aus dem familiären Holzbackofen, natürlich der Käse und das Lamm der Nuarts, aber auch Rindfleisch stammt direkt von den geschwisterlichen Höfen.

Zwar ist auch Nuarts Küche stark von der Region und alten Kärntner Traditionen geprägt – eines ist aber dezidiert modern: »Gemüse statt Sättigungsbeilage«, umschreibt er seine Devise und den Zugang zu pflanzlichen Zutaten. Das wird schon beim Lesen der Menükarten klar, die übrigens, ganz im nachhaltigen Sinn des Wirtshauses, ehemalige Käsebretter sind. Woher die kommen, brauchen Sie nicht lange zu raten. >

Fotos: Martin Hofmann

Geprüfte Qualität

AMA GÜTESIEGEL

AUSTRIA

HERKUNFT. QUALITÄT. KONTROLLE.

DAS HAT EINEN WERT.

amainfo.at

BUTTERNUSSKÜRBIS
mit Linsen und Safran

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUTATEN FÜR DIE LINSEN

- 50 g Butter
- 1 EL Senfkörner
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- 250 g rote Linsen
- 100 g Butternusskürbis, in ca. 0,5 cm große Würfel geschnitten
- 250 g Kokosmilch
- 250 g Geflügel- oder Gemüsefond
- Saft von 1 Limette
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

ZUTATEN FÜR DIE KÜRBISSCHEIBEN

- ½ Butternusskürbis
- Saft von 1 Zitrone
- Salz und Zucker nach Geschmack

ZUTATEN FÜR DEN SAFRANSCHAUM

- 2 Zwiebeln, in feinen Streifen
- 1 EL Olivenöl
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Pfefferkörner
- 5 Koriandersamen
- Saft von 2 Limetten
- 100 ml Wermut
- 300 ml Gemüsefond
- 100 ml Obers
- 3 Zweige Zitronenverbene
- 3 Zweige Zitronenthymian
- 1 g Safran
- Salz nach Geschmack

ZUBEREITUNG

– Für den Safranschaum die Zwiebeln mit Olivenöl glasig anschwitzen. Würzen und salzen. Mit dem Saft der Limetten und dem Wermut ablöschen. Einkochen lassen und mit Gemüsefond und Obers auffüllen.

– Alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. Die Zitronenverbene und den Thymian dazugeben und 5 Minuten ziehen lassen, danach abseihen. Die Safranfäden mit einem Mörser zerstoßen und in einem Schluck warmem Wasser auflösen und zur Sauce geben. Mixen und warm stellen.

– Für den Linseneintopf die Butter in einem Topf aufschäumen lassen. Dann die Senfkörner dazugeben und aufspringen lassen, die Zwiebel und den Knoblauch beimengen und goldbraun rösten. Kurkuma, Kreuzkümmel und Cayennepfeffer beimengen und kurz mitrösten.

– Die Linsen und die Kürbiswürfel dazugeben, mit Kokosmilch und Fond aufgießen. Für ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind und die Flüssigkeit aufgesaugt ist. Salzen, pfeffern und mit Limettensaft abschmecken.

– Während der Eintopf kocht, den Kürbis in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft, Salz und Zucker marinieren.

– Zum Anrichten etwas vom Eintopf in einen tiefen Teller geben, die Kürbisscheiben darauf platzieren. Den Schaum mit einem Stabmixer aufschäumen und darübergeben.

GETRÄNKE-TIPP · FALSTAFF PUNKTE: **97**

MOSA GRAPE ALE
CULTURE COLLECTIVE – KOPRODUKTION GEORG MOSER, BRAUEREI BEVOG, BRAUHAUS BREZNIK, WEINGUT PLODER-ROSENBERG

Sattes Gelb mit leichtem Orangeton, gleichmäßige Trübung und sehr viel reinweißer Schaum. Aus diesem ein Duft von gelben Trauben, Datteln und Basilikum. Der Antrunk ist sehr spritzig, dominierende Säure trifft auf eine zarte Bittere. Schlanker Körper, der zu einer Explosion fruchtiger Aromen am hinteren Gaumen hinführt: Stachelbeeren und weiße Ribisel, Marillen und Williamsbirnen. Herber, trockener, aber nicht bitterer Nachtrunk.

FORELLE
mit Miso, Karotte und Senf

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 80 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUTATEN FÜR DIE FORELLE

- 2 Forellenfilets, enthäutet und entgrätet (à 100 g)
- Salz nach Geschmack

ZUTATEN FÜR DIE MISO-MARINADE

- 50 g Misopaste
- 1 EL Sojasauce
- Saft von 1 Zitrone

ZUTATEN FÜR DAS KAROTTENDRESSING

- 150 g Karotten
- 1 Zwiebel
- 20 g Ingwer
- 3 Zehen Knoblauch
- Saft von 2 Zitronen
- 30 g Sesamöl
- 150 g Pflanzenöl
- Salz nach Geschmack

ZUTATEN FÜR DIE KAROTTENSTIFTE

- 4 Karotten, mittelgroß
- 1 Msp. Cayennepfeffer
- Salz und Zucker nach Geschmack

ZUTATEN FÜR DIE EINGEKOCHTE SENFSAAT

- 4 EL Senfsaat
- 30 g Zucker
- 30 g Salz
- 100 ml Wasser
- 50 ml Apfelessig

ZUTATEN FÜR DIE SENF-MAYONNAISE

- 37 g Sauerrahm
- 50 g Eiweiß
- 15 g Estragonsenf
- 15 g süßer Senf
- 200 g Sonnenblumenöl
- Salz nach Geschmack
- Buchweizenpops
- Schafgarbe

ZUBEREITUNG

– Für die Mayonnaise sämtliche Zutaten in ein hohes, schmales Gefäß geben, mit dem Öl abschließen. Mit dem Stabmixer langsam von unten nach oben ziehend mixen und in einen Spritzsack füllen.

– Die Senfsaat mit den restlichen Zutaten für ca. 10 Minuten köcheln lassen und danach kalt stellen.

– Die Zutaten der Miso-Marinade miteinander verrühren.

– Die Fischfilets in 3 bis 4 Zentimeter dicke Streifen schneiden und mit der Miso-Marinade marinieren.

– Für das Karottendressing Karotten, Zwiebel, Ingwer und Knoblauch schälen, grob zerkleinern und im Standmixer pürieren. Zitronensaft, Sesam- und Pflanzenöl in dünnem Strahl untermixen und mit Salz abschmecken.

– Die 4 mittelgroßen Karotten in Stifte schneiden und bissfest blanchieren. Salzen und mit Cayennepfeffer und Zucker abschmecken.

– Die Karottenstifte mit etwas vom Karottendressing leicht erwärmen.

– Die Fischstücke mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

– Das Karottendressing und die eingelegte Senfsaat auf einem Teller verteilen. Pro Portion ca. 3 Fischstücke mit Abstand am Teller verteilen. Die Karottenstifte zwischen die Fischstücke legen und mit Senf-Mayonnaise, Buchweizenpops und Schafgarbe garnieren.

PRODUKT-TIPP

GESTRAGON SENF

MAUTNER MARKHOF

Mit dem Lieblingssenf der Österreicher, dem Original Estragon Senf von Mautner Markhof, lässt es sich wunderbar kochen. Zum Würstel passt der Estragon Senf sowieso, aber seine Vielfalt und Aromatik entwickelt er vor allem beim Marinieren von Fisch und Fleisch sowie als Zutat von Dressings, Mayonnaisen und Saucen.

Erhältlich im österr. Lebensmittelhandel (Spar und Rewe).

LAMMSCHULTER
mit Lauch und schwarzem Knoblauch

Für 4–8 Personen
ZUBEREITUNG: 100 MINUTEN/GARZEIT IM OFEN: CA. 2 STUNDEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●●○

ZUTATEN FÜR DIE GESCHMORTE LAMMSCHULTER

- 1 Lammschulter mit Knochen
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- ½ Sellerieknolle
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Paradeismark
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Rotwein
- 200 ml Madeira
- 1 Lorbeerblatt
- 8 Pfefferkörner
- 500 ml Lamm- oder Gemüsefond
- 1 Schuss Apfelsaft
- 2 EL Maisstärke
- Salz, Pfeffer und Muskat nach Geschmack

ZUTATEN FÜR DEN OFENLAUCH

- 2 Stangen Lauch
- 200 ml Gemüsefond
- 2 EL Olivenöl
- Salz nach Geschmack

ZUTATEN FÜR SAUER MARINIERTEN LAUCH

- 1 Stange Lauch
- Saft von 1 Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer und Zucker nach Geschmack

ZUTATEN FÜR DIE SCHWARZE KNOBLAUCHCREME

- 2 Knollen fermentierter schwarzer Knoblauch
- 2 Knollen frischer Knoblauch, geschält
- 50 g Butterschmalz
- 100 g Sauerrahm

ZUBEREITUNG

– Die Lammschulter salzen und von allen Seiten scharf anbraten. Dann in einen Bräter geben. Das Gemüse grob schneiden und in einem Topf dunkelbraun rösten. Das Paradeismark kurz mitrösten, mit Weißwein, Rotwein und Madeira ablöschen und einkochen lassen. Die Gewürze dazugeben und über der Lammschulter verteilen. Die Lammschulter komplett mit Fond bedecken. Den Topf mit Alufolie zudecken und einige Löcher in die Folie stechen. Die Lammschulter bei 170 °C im Ofen für ca. 2 Stunden weich schmoren. Herausgeben und abkühlen lassen.

– Die Sauce passieren und zur Hälfte einkochen. Salzen, pfeffern und mit Muskat und Apfelsaft abschmecken. Mit Maisstärke leicht binden.

– Die überkühlte Lammschulter vom Knochen lösen, Knorpel und überschüssiges Fett entfernen und portionieren. Vor dem Servieren in der Sauce wieder warm ziehen lassen.

– Den Lauch im Ganzen auf einem Grillrost bei 220 °C im Ofen ca. 15 Minuten garen lassen, bis er weich ist. Vom Rost nehmen und auskühlen lassen. Die verbrannten Schichten abziehen und den Lauch anschließend in 2 Zentimeter dicke Scheiben portionieren. Salzen und mit Gemüsefond und Olivenöl warm halten.

– Für die schwarze Knoblauchcreme den geschälten schwarzen und den frischen Knoblauch in Butterschmalz rösten, bis der frische Knoblauch goldbraun ist. Auskühlen lassen und mit dem Sauerrahm zu einer glatten Creme mixen.

– Für den marinierten Lauch die Lauchstange in dünne Streifen schneiden und mit den restlichen Zutaten marinieren.

– Die portionierte Lammschulter auf einen Teller legen und mit der Sauce übergießen. Die Lauchscheiben darauflegen. Zwischen den Lauchscheiben etwas von dem sauer marinierten Lauch verteilen.

– Mit der schwarzen Knoblauchcreme ein paar Tupfer setzen und mit Kartoffelchips garnieren.

SÜSSKARTOFFELN
mit Steinpilz, rotem Chinakohl und Räucherschafskäse

Für 4 Personen
ZUBEREITUNG: 50 MINUTEN/GARZEIT IM OFEN: 20 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

WEIN-TIPP · FALSTAFF PUNKTE: **92**

GRÜNER VELTLINER RIED JOHANNESBERGEN 2023
WEINVIERTEL DAC RESERVE
WEINGUT FRANK

Feinwürzig, etwas nach Maracuja, zart nach Papaya, Quitte klingt an, mit Orangenzesten unterlegt. Saftig, elegant, gut integrierte Säurestruktur. Feine Fruchtsüße nach Pfirsich, mineralisch im Nachhall, guter Speisenbegleiter.

weingutfrank.at
€ 14,–

ZUTATEN FÜR DIE SÜSSKARTOFFELN

- 2 Süßkartoffeln, mittelgroß
- 2 EL Butterschmalz
- 50 g schwarze Bohnenpaste
- Saft von 1 Zitrone
- Salz nach Geschmack

ZUTATEN FÜR DEN CHINAKOHL

- 1 roter Chinakohl
- 20 g Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- Saft von 1 Zitrone
- 1 TL Chilipulver
- Salz und Honig nach Geschmack

ZUTATEN ZUM SERVIEREN

- 150 g eingelegte Steinpilze
- 100 g Räucherschafskäse

ZUBEREITUNG

– Die Süßkartoffeln schälen und in ca. 2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Mit Butterschmalz bestreichen, leicht salzen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Umluft ca. 15 Minuten backen.

– In der Zwischenzeit den Chinakohl in feine Streifen schneiden und mit Ingwer, Knoblauch und Zitronensaft marinieren. Salzen und mit Honig und Chilipulver abschmecken.

– Die Bohnenpaste mit Zitronensaft mischen und die zuvor gebackenen Süßkartoffeln damit bestreichen. Eingelegte oder frisch gebratene Steinpilze mit geriebenem Räucherschafskäse bedecken.

– Die Süßkartoffeln noch einmal bei 180 °C Umluft 5 Minuten mit der Bohnenpaste überbacken. Die Steinpilze in mundgerechte Stücke teilen.

– Die Süßkartoffeln auf einen Teller legen und die Steinpilzstücke darauf verteilen.

– Den Chinakohlsalat daraufgeben und den Räucherschafskäse darüberreiben. Nach Belieben mit Blüten und Kräutern garnieren.

PRODUKT-TIPP

ERDNUSSCREME CRUNCHY

BONNE MAMAN

Bonne Maman Erdnuss Creme verwöhnt mit knusprigen Erdnussstücken, damit jeder Löffel zum Genussmoment wird. Ideal als Brotaufstrich oder als Zutat für salzige und süße Rezepte.

bonnemaman.at
€ 4,49

HASELNUSSNOUGAT
mit Kirschen, Kakao und Zitronenverbene

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 85 MINUTEN/TIEFKÜHLEN: 4–5 STUNDEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUTATEN FÜR DEN HASELNUSSKROKANT

- 100 g Haselnüsse
- 10 g Wasser
- 20 g Zucker
- 1 EL Honig

ZUTATEN FÜR DAS HASELNUSSNOUGAT-PARFAIT

- 8 Dotter
- 2 Eier
- 200 g Zucker
- 250 g Haselnussnougat
- 100 g Haselnusskrokant
- 1 l Obers

ZUTATEN FÜR DEN KAKAO-CRUMBLE

- 50 g Mehl
- 12 g Maizena
- 12 g Kakao
- 40 g Haselnüsse
- 2 g Salz
- 65 g Staubzucker
- 65 g Butter, handwarm

ZUTATEN FÜR DIE KIRSCHSAUCE

- 500 g Kirschen, entkernt
- 1 EL Zucker
- Saft von 1 Zitrone
- 20 Kirschen, halbiert, entkernt
- 1 Bund frische Zitronenverbene

ZUBEREITUNG

– Für den Haselnusskrokant die Haselnüsse auf ein Blech geben und ca. 8 Minuten im Backrohr bei ca. 180 °C rösten und danach schälen.

– Wasser, Zucker und Honig aufkochen, bis die Flüssigkeit leicht karamellisiert. Die geschälten Nüsse dazugeben und durchrühren. Auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen. Im erkalteten Zustand grob hacken.

– Für das Haselnussnougat-Parfait Dotter, Eier und Zucker über einem Wasserbad schaumig schlagen. Dann das geschmolzene Nougat und den Haselnusskrokant unterrühren. Zum Schluss das geschlagene Obers unterheben. In eine mit Folie ausgelegte Form füllen und durchfrieren lassen. Danach in Scheiben schneiden und bis zum Anrichten wieder einfrieren.

– Für den Kakao-Crumble alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Fingern bröselig verkneten. Nicht zu lange kneten, damit die Butter nicht zu weich wird.

– Alles auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und im Backrohr bei 180 °C ca. 15 Minuten backen. Während der Backzeit immer wieder mit einem Kochlöffel durchrühren, damit keine zu großen Klumpen entstehen.

– Für die Kirschsauce die entkernten Kirschen mit Zucker und Zitronensaft aufkochen, mixen und kalt stellen.

– Die halbierten Kirschen mit etwas von der Kirschsauce marinieren. Einen Teil der Verbene fein schneiden und untermengen.

– Auf einem Teller etwas von der Kirschsauce verteilen. Das Parfait darauf platzieren.

– Die marinierten Kirschen darauf verteilen und mit dem Kakao-Crumble und frischer Verbene garnieren.

FOCACCIA MIT ROSMARIN

Für 4 Personen
30 MINUTEN PLUS 26 STUNDEN TEIGRUHE
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Ob Grillabend oder schneller Salat-Lunch: noch ofenwarme Focaccia ist das perfekte Sommebrot. Dank der No-Knead-Technik ist unsere besonders einfach gemacht. Für mehr Geschmack einfach noch Oliven, getrocknete Tomaten oder andere Kräuter darauflegen. Wer will, kann sie sogar am Grill backen.

ZUTATEN

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 4 g Trockenhefe
- 15 g grobes Salz
- 325 g Wasser
- 60 ml Olivenöl
- 2 EL Rosmarinblätter, frisch, grob gehackt
- Grobes Meersalz

ZUBEREITUNG

– Mehl, Hefe, Salz und Wasser in einer Schüssel gerade so viel mischen, dass ein Teig ohne Mehlklumpen entsteht. Gut zudecken und 12 bis 24 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

– Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen und zu einer Kugel formen. Eine Gusseisenbackform oder -pfanne mit der Hälfte des Olivenöls einpinseln, die Teigkugel hineingeben und mit den Fingern ziehen und schieben, bis der Teig die Pfanne füllt. Mit dem Rosmarin bestreuen. Zugedeckt erneut 2 Stunden rasten lassen.

– Das Backrohr auf 250 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Falls nötig, den Teig nochmals dehnen. Die Pfanne ins Rohr schieben und backen, bis der Teig unten knusprig ist, etwa 20 Minuten. Falls gewünscht, oben mit Oberhitze etwas bräunen. Aus dem Rohr nehmen, mit dem groben Meersalz bestreuen, aus der Pfanne heben und auf einem Gitter etwas auskühlen lassen. Lauwarm servieren. <

Foto: Stockfood / Gräfe & Unzer Verlag / debus

KULINARIK-SCHECKS

Kulinarische Reisen

Erlesene Kostbarkeiten zu zweit genießen, nur einmal bezahlen.
Holen Sie sich die neuen Genuss- und Brunch-Schecks der „Presse“.

Die Presse

Jetzt bestellen:
shop.diepresse.com

»ENDLOSE VORSPEISEN DIREKT AN DER MOLE«

STEFANO PATELLI ist als Sohn einer Salzburger Mutter und eines italienischen Vaters in Rom aufgewachsen und betreibt heute das »Ristorante Materia« in Wien-Josefstadt. Hier tischt er eine hochklassige italienische Küche auf, die einerseits von seiner Lehrmeisterin, der Großmutter aus den Abruzzen, bestimmt ist und anderseits von seiner Zeit in den Top-Gourmetrestaurants der italienischen Hauptstadt.

INTERVIEW SEVERIN CORTI

FALSTAFF *Worauf freuen Sie sich, wenn Sie im Sommer heim nach Italien kommen?*

STEFANO PATELLI: Meinen Vater hat es immer schon ans Meer gezogen, deshalb sind wir, wann immer er Zeit hatte, nach Anzio, südlich von Rom, gefahren. Hier sind wir am Strand spaziert, haben den Fischern beim Reinkommen in den Hafen – und dann beim Handeln am Markt – zugesehen. Und danach waren wir sehr oft bei Romolo, der ein herrliches Ristorante direkt an der Mole betreibt. Da sitzt man quasi mit den Füßen im Wasser. Heute betreiben seine Söhne das Lokal, aber es ist unverändert erstklassig und wir sind regelmäßig Gäste.

FALSTAFF *Was ist das für ein Lokal?*

STEFANO PATELLI: Total authentisch. Die ganze Familie ist eingebunden, die einen als Fischer, die anderen in der Küche und im Service. Es gibt zwar eine Speisekarte, aber die ist, wie so oft in Italien, mehr symbolischer Natur. Man setzt sich nieder, bestellt etwas zu trinken und sagt dem Chef, dass er einfach machen soll. Dann kommt eine ganze Armada an verschiedenen kleinen Gerichten, bis man einfach Stopp sagt. Oder doch noch mehr kann und sich die eine oder andere Pasta oder einen großen Fisch als Hauptspeise bringen lässt. Aber ganz ehrlich: Ich selbst habe bisher jedes Mal schon vorher w. o. gegeben (lacht).

FALSTAFF *Was darf man sich da für eine Küche erwarten?*

STEFANO PATELLI: Der erste Abschnitt ist für die Crudi reserviert – rohe Fische und Meeresfrüchte verschiedenster Art. Bei Romolo gibt es nicht nur das Übliche, also Garnelen, Thunfisch oder Wolfsbarsch, er filetiert auch Sardinen und eine Fülle anderer kleiner Fische, um sie roh zu servieren. Danach gibt es gekochte und gegrillte Kleinigkeiten aus dem Meer, das sind dann auch wahre Prozessionen kleiner Teller und Schüsseln. Und dann, wenn man noch kann, die Pasta und Hauptspeisen. Sogar zum Dessert gibt es manchmal Fisch.

FALSTAFF *Tatsächlich?*

STEFANO PATELLI: Wirklich! Wir hatten einmal winzige frittierte Calamaretti auf Pane carasau mit Honig. Aber er hat auch ganz gewöhnliche hervorragende Dolci.

Da Romolo al Porto
Via Porto Innocenziano 19
00042 Anzio (Rom)
daromoloalporto.com

Fotos: beigestellt, katiko.dp/Shutterstock, Getty Images / iStockphoto, Eleanor Scriven / Shutterstock

DER SOMMER KANN KOMMEN

Sommer-Brötchen
Rote Rübe mit scharfem
Feta und Granatapfel

TRZESNIEWSKI®
DIE UNAUSSPRECHLICH GUTEN BRÖTCHEN

FREIE REPUBLIK WIENER FEST WOCHEN

Die besten Brötchen Wiens. Jetzt auch in Linz. Aus erlesenen Zutaten, handgefertigt und frisch mit der Gabel gestrichen. Komponiert nach den unnachahmlichen geheimen Original-Rezepten von Franciszek Trzesniewski. Alleinzigartig seit 1902. 12x in Wien, 1x am Flughafen Wien und 1x in Linz. **www.speckmitei.at**

Cake it easy!

Jetzt neu!

Kuh-R-Code scannen!

nōm

Bleib frisch.