



faschingsKATER



Mit Genuss durch die verrückten Tage. Von Kindertagen, Krapfen und Katerrezepten.

Das Beste an Fasching waren und sind für mich die Krapfen. Heute esse ich sie bei meinem Freund Bodo in München, während meiner Kindheit gab es sie in Bad Gastein im *Café Schuh*, das die Schauspielerin Paula Wessely gekauft hatte. Das Zweitbeste waren die Verkleidungen. Gerne ließ ich es als Cowboy krachen oder begab mich als Indianer auf Kriegspfad im Eislaufstadion. Einmal ging ich als Jäger, wobei ich über diese Verkleidung nicht so glücklich war. Ich hatte zwar einen Jaga-Rucksack, aus dem ein echter, präparierter Fuchskopf lugte, aber

die lange weiße Unterhose und die kurze Lederhose darüber sahen eher nach Rudolf Nurejew als nach Wildschütz Jennerwein aus. Erst kürzlich entdeckte ich ein Faschingsfoto aus Kindertagen, auf dem ich als Koch verkleidet war, klassisch mit einer ungestärkten Kochhaube à la Auguste Escoffier. In bester Erinnerung habe ich die rauschenden Bälle in den großen Hotels mit dem klassischen Heringsschmaus zu Aschermittwoch und den fantasievollen Buffets, die ich während meiner Lehrzeit begeistert mitgestaltet habe. Als ich diese Tradition später im Restaurant Tantris fortführen wollte, konnte ich nur schwer akzeptieren, dass wir gegen die eingesessenen Münchner Wirtshäuser chancenlos waren. Und so

schlemmten mein Personal und ich die Seeigel, Muscheln und Krevetten eben selbst. Es gibt Schlimmeres. Ein Thema zu Fasching ist natürlich der Kater am nächsten Morgen. Fürchterlich. Leider gibt es bis heute kein richtiges Medikament gegen diesen Zustand. Aus eigener Erfahrung kann ich sagen, manchmal helfen ein Weißbier und ein Gulasch oder ein Glas Champagner, dazu frische Austern. Oder Sie probieren das Katerrezept von meinem Freund Hannes Blumschein (Hoteldorf „Grüner Baum“ im Gasteiner Kötschtal): zwei Eigelb und einen Schuss Cognac in einer kräftigen Nudel-Consommé, „wo mehr Augn aussa schaugn als wia eini“.

eckart.witzigmann@kurier.at
www.eckart-witzigmann.com

FOTOS: PRIVAT, HEIDI STROBL, FOTOLIA



AM HERD MIT BIRGIT DENK

Ab morgen, Sonntag, ist die lässige Dialekt-Sängerin mit Roland Düringer in der Serie „Der wilde Gärtner“ zu sehen (ORF eins, 19 Uhr). Für uns kocht sie Vegetarisches.

„Ich nehm' lauter Dinge, die Saison haben“, sagt Birgit Denk – und wir gehen in den Garten Topinambur ausgraben. Die überwintern nämlich am besten im Freien. Drinnen bürstet sie die erdigen Knollen ab, das macht Dreck. „Schürzen sind für Leut“, die nur so tun, als täten sie kochen.“ Im richtigen Leben steht die Sängerin mit ihrer Band auf der Bühne. Ihre Sprache ist der Dialekt. Diesem Umstand verdankt sie auch die Rolle in Roland Düringers Serie, für die sie gemeinsam ein ganzes Gartenjahr lang vor der Kamera gestanden sind. Geboren und aufgewachsen in Hainburg und am großelterlichen Bauernhof in Bad Deutsch Altenburg hat sie das Sonntagsschnitzel immer nur hinuntergewürgt, „eigentlich bin ich von Geburt an Vegetarierin“. Die ersten Gemüse schwitzen dahin, für die Suppe muss der Würfel her. Denk: „Mei Oma tät sagen: ‚Warum hast ned scho gestern a Suppn kocht?‘ Die Kohlsprossen werden geputzt. „Je mehr von den äußeren Blättern und vom Strunk wegkommt, desto weniger bitter sind sie.“ Den „wilden Gärtner“ sieht sie als Info-sendung, die halt auch teilweise lustig ist; der ORF wollte sie in der Donnerstagnacht ansiedeln. „Dagegen hat sich der Roland mit Händen und Füßen gewehrt.“ Den Kochzeiten entsprechend landen die Gemüse nacheinander im Topf, wir gießen noch ein bisschen Wasser nach „Der Riesentopf frisst ma die ganze Suppn weg“. Aufdecken. „I bin ja a Leffl-Esserin.“ Ein paar Scheiben Schwarzbrot dazu, fertig. Herrlich. Damit könnte man vielleicht sogar Kohlsprossen-Verweigerer Karlheinz Hackl bekehren.

WINTERGEMÜSETOPF

Zwiebel und Knoblauch schälen und grob schneiden. Einen Schuss Öl in einem Topf erhitzen, beides darin anschwitzen. Karotte schälen, in Scheiben schneiden, dazugeben. Dann Paradeismark dazu, gut durchrühren. Thymian einstreuen, mit Suppe aufgießen, zugedeckt köcheln lassen. Kohlsprossen putzen, dazugeben. Erdäpfel schälen, relativ klein würfeln, unterrühren. Dann noch die gebürsteten, ungeschälten Topinambur „in klane Stickarln“ geschnitten dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ziehen lassen bis die Erdäpfel weich sind.

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ½ l Gemüsesuppe
- 2 große Karotten
- 2 EL Paradeismark
- 2 EL Thymian
- 200 g Kohlsprossen
- 4 mittelgroße Erdäpfel
- 200 g Topinambur, gebürstet
- 2 EL gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer

5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Erdäpfel aus dem Rohr mit Butter

Was würden Sie nie essen?

Fleisch. Nein, spezieller, Hirn mit Ei

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten? Die Indische

Ihr Lieblingslokal?

Landgasthaus Assl, Götzendorf

Wo kaufen Sie am liebsten ein?

Am Karmelitermarkt



dinner FOR ONE



RIESENGARNELEN MIT ZARTWEIZEN

Zartweizen mit 150 ml Wasser und einer Prise Salz zum Kochen bringen, zugedeckt 12 Minuten köcheln lassen. Die Schalen der Garnelen entlang des Rückens aufschneiden, Darm entfernen. Kalt abspülen, trockentupfen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Garnelen auseinanderdrücken, leicht salzen, mit der Fleischseite ins heiße Öl setzen. 2-3 Minuten braten, dann auf beiden Schalenseiten kurz fertigbaren. Das Fleisch soll innen leicht glasig bleiben. 1 EL Butter, Knoblauch und Petersilie in die Pfanne geben, schwenken, erhitzen. Zartweizen wenn nötig abseihen, etwas Butter einrühren, anrichten. Garnelen draufsetzen, mit Knoblauchbutter und Zitronensaft beträufeln.

- 2 Riesengarnelenschwänze in der Schale
- 1-2 Knoblauchzehen, geschält, gehackt
- Zitronensaft
- 1 EL Petersilie, gehackt
- Butter
- Olivöl
- Salz
- 60 g Zartweizen (z. B. von Spar vital)

MAN BRAUCHT: 1 Topf, 1 Pfanne, 15 Minuten. Ca. 410 kcal

SPAR
Gourmet

VEUVE CLICQUOT
BRUT YELLOW LABEL IM ETUI
Frankreich, Champagne, trocken.

0,75-lt-Flasche

statt 39,99

31,99

(per lt. 42,65)

Ersparnis 8,-



SCHENKEL SCHOTTISCHER
RÄUCHERLACHS MIT WHISKEY
Edellachs aus den klaren
Gewässern Schottlands, fang-
frisch, handfiletiert, trocken
gesalzen und nach alter tradi-
tioneller Art über Holz von
Whiskeyfässern kalt geräuchert.

100-g-Packung

statt 7,99

5,99

Ersparnis 2,-

SPAR Service Team - 0810/111555
www.spar.at

Angebote gültig bis 16. März 2011.