



AM HERD MIT TAREK LEITNER

Zwei Mal wurde er schon mit der KURIER ROMY als beliebtester TV-Moderator ausgezeichnet. Aufgewachsen in Linz, lebt der ORF-Journalist heute mit seiner Familie in einem historischen Gebäude in Wien.

Jahrhunderte alt ist das Haus mitten im Siebten, großzügig und modern renoviert. In der weißen, weitläufigen Wohnküche ist eine kleine rohe Taube perfekt in Szene gesetzt. Anregungen dazu hat sich der Journalist im „Linzer Kochbuch“ der Maria Elisabeth Meixner aus dem Jahr 1850 geholt. „Adalbert Stifters Küche“, meint er und erzählt vom Tagebuch des großen Heimatdichters, in dem dieser alle Speisen und sogar jede Magenverstimmung notiert hat. Titel: „Mein Befinden“ – kulturhistorisch hochinteressant. Heute steht's mit dem Image der kleinen Vögel ja nicht zum Besten. Leitner: „Aber nur, wenn man nicht liest, wie das früher gemacht wurde.“ Flott würfelt er das Wurzelwerk, die Taube setzt er oben drauf, ab ins Rohr. Jetzt noch die Erdäpfel in Scheiben geschnitten, mit Öl beträufelt, grobes Meersalz und frischen Rosmarin dazu. „Wenn das funktioniert, werd' ich's bestimmt demnächst wieder machen.“ Ein mutiges Experiment. Zeit für einen Schluck Rotwein. Davon, dass er bei der Renovierung des ehemals baufälligen Gebäudes selbst viel Hand angelegt hat, zeugt die zerrissene Baustellenjeans, die als Bild im schlichten Holzrahmen über dem Esstisch hängt. Durch einen Rumpler im Rohr schrecken wir auf. Der Gastgeber: „Das hat sich bewegt. Das sollte doch schon tot sein, oder?“ Ob er denn im Alltag auch kocht? „Meine Kinder sind ganz begeistert von meinen Palatschinken.“ Inzwischen ist unser Essen fertig. Und siehe da: die Taube zart und saftig, das Gemüse bissfest, die Erdäpfelscheiben knusprig. Eine echte Überraschung. Es lebe Stifters Küche und Leitners G'spür!

GEBRATENE TAUBE

Backrohr auf 190°C vorheizen. Wurzelwerk schälen, in Würfel schneiden, in eine offene Form legen. Tauben waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern, in jede Bauchhöhle drei Ästchen Thymian stecken. Mit der Brust unten auf das Gemüse setzen, mit Butterflocken belegen, mit etwas Wasser untergießen, in den Ofen schieben. Ab und zu mit dem Saft übergießen. Nach 30 Minuten umdrehen, Maroni dazulegen, Flüssigkeit ev. ergänzen. Die letzten 10 Minuten bei 250°C Heißluft fertigbraten. Dazu: Rosmarinerdäpfel.

pro Person 1 Taube für 2 Tauben:
1 Bund Wurzelwerk
eine Handvoll gekochte Maroni
frischer Thymian
Salz, Pfeffer
Butter



5 fragen

- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**
Sieben magere Jahre Schulküche, und ein (das letzte) fettes Jahr.
- Was würden Sie nie essen?**
Ein hartgekochtes Ei.
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**
Die Wiener Küche.
- Ihr Lieblingslokal?**
Gaumenspiel, Wien 7, Zieglergasse.
- Ihr Liebessnack?**
Ein kleines, buntes Menü im Gebäck.



wein DER WOCHE

WEINVIERTEL DAC RESERVE 2010, WEINGUT GSCHWEICHER, Röschitz

Das 11 Hektar kleine Weingut steht für Grüne Veltliner und Sauvignon blancs von ausgezeichneter Qualität. Bewusst pflegt man hier extrem alte Rebstöcke, die besonders feingliedrige, mineralische Weine hervorbringen. Der Veltliner Kellerberg, vulgo DAC Reserve, ist ein Musterbeispiel – exotische Fruchtaromen, pfeffrig, großartig.
12 € ab Hof, Winzerstraße 29, www.gschweicher.at

Lagerung: bis 2018
Trinktemperatur: 12°C
Alkohol: 13,5% vol



dinner FOR ONE

LACHS&BROKKOLI GEDÄMPFT

Lachsfilet waschen, trockentupfen, mit Limettensaft beträufeln. Ingwer schälen und fein hacken. Chilischote entkernen und in Ringe schneiden. Brokkolistiel schälen und würfeln. Lauch in feine Ringe schneiden. Brokkoliwürfel und Lauch in Erdnussöl anschwitzen, Honig, Ingwer und Chili einrühren. Mit ein paar Tropfen Essig und mit einem Schuss Wasser aufgießen, zugedeckt köcheln lassen. Nach fünf Minuten mit Sesamöl und Salz würzen, Fisch und Brokkoliröschen auf das Gemüse setzen, mit dem entstandenen Fond übergießen, zugedeckt 5-7 Minuten dämpfen.

MAN BRAUCHT: 1 Pfanne, 12 Minuten. Ca. 380 kcal

- 1 frisches Lachsfilet
- 1 Limette
- 1 kleine Brokkolirose
- 1 cm Lauch
- 1 frische Chilischote
- 1 cm frischer Ingwer
- 1 TL Honig
- 1 EL Erdnussöl
- 1 TL Sesamöl
- 1 EL Sojasauce
- Obstessig



Genuss & Leidenschaft



Kooperation der Extraklasse

Durch die Kooperation der Wiener Traditionsbetriebe Hink-Pasteten-Manufaktur und Thum-Schinken-Manufaktur verfügen die Pasteten-Profis über einen Rohstoff der als ideale Grundlage für neue Kreationen dient.

Roman Thum, Mangalitzafleisch-Experte, liefert einerseits Bio-Mangalitz-Schweinefleisch aus 24monatiger Freilandhaltung, sowie feinen Lardo-Speck der 12 Wochen lang, in Meersalz eingelegt, heranreift. Das Mangalitzafleisch aus dem Burgenland besticht durch seine ausgezeichnete Qualität und den besonderen Geschmack.



Die Produkte sind in ausgewählten Delikatessengeschäften, bei Thum www.thum-schinken.at, unter www.hink-pasteten.at, sowie im Einzelhandel (nähere Informationen hierzu auf der Hink-Website) erhältlich.
Tel.: +43 (0)1 258 23 51, Fax: DW - 17, office@hink-pasteten.at

SPAR Gourmet



FRISCHER REH-SCHULTERBRATEN
Aus Österreich, ohne Knochen, eine feine saftige Köstlichkeit, ca. 500-g-Packung.
In Selbstbedienung, per Kilo

statt 26,99
24,99
Ersparnis 2,-

SCHENKEL MARONI PÜREE
360-g-Glas oder
MARONI GANZ
210-g-Glas
Köstlich zu Wild- und Geflügelgerichten, aber auch als Dessert.



statt 5,99
4,99
(per kg 23,76 bzw. 13,86)
Ersparnis 1,-