

WEINLESEN

DAS HAB' ICH VOM KURIER



SALON 11
ÖSTERREICH WEIN

JETZT NEU
UM € 5,-
IN TRAFIKEN ERHÄLTlich

Siegerweine
Größtem Weinwettbewerb

SALON 11 | Alle Siegerweine auf einen Blick zum Nachlesen

delikatESSEN heidi.strobl@kurier.at



AM HERD MIT NINA BLUM

Der Märchensommer Niederösterreich ist ihr künstlerisches Baby, seit vier Jahren bespielt sie das traumhafte Schloss Pöysbrunn im Weinviertel.

Mächtige Mauern, wilder Wein, blühende Kletterhortensien. Am großen, eisernen Schlosstor empfängt uns die zarte Nina Blum und führt uns in die herrschaftliche Schlossküche. Eingeauft hat sie am Wiener Naschmarkt. „Es gibt so was zwischen asiatisch und mediterran.“ Sie packt dicke Thunfischsteaks aus. „Das mach ich nur zu besonderen Anlässen.“ Den herrschaftlichen Holzofen versuchen wir erst gar nicht anzufachen, die Erdäpfel stellen wir auf dem profanen Elektroherd zu. Die SchauspielerIn erzählt von Reisen nach Asien, von Yoga in Indien, von langen Wanderungen in den Bergen, die sie ganz allein gemacht hat. Intendanz und Regie für den Märchensommer Niederösterreich fordern sie die Hälfte des Jahres, daneben betreut sie auch ein Beratungsprojekt in Mexiko – als Psychologin, das ist nämlich ihr erster erlernter Beruf. Die Anforderungen seien aber gar nicht so unähnlich. „Da wie dort musst du ein Team führen.“ Und das Team ist ihr besonders wichtig, ab und zu bewirbt sie es. Jemanden zu bekochen, oder selbst bekocht zu werden genießt sie sehr. „Das ist Ausdruck von Wertschätzung und Liebe.“ Alleine könne sie sich auch von Buttererdäpfeln ernähren. Den Vorspeisen-Salat mischt sie im tiefblauen Weidling, angerichtet wird auf türkisen Tellern. „Klare Farben und Formen find ich total schön.“ Noch bis zum 21. August durchwandern die Indianerkinder von „Anamey!“ das Schlossgemäuer in Pöysbrunn, gespielt wird bei jedem Wetter. Mit ihrem Programm „Sex & Reden“ steht die Tochter von Ex-Kanzler Schüssel im Herbst dann auch selbst auf der Bühne. Während die Fischsteaks brutzeln, verschwindet fast eine ganze Tube Wasabi in der gestampften Erdäpfelmasse. Zeit für einen guten Schluck. „Ich liebe den Weinviertler Wein.“ Zarter Fisch, pikantes Püree. Ein Genuss! Psychologin Blum: „Glück hat viel mit Dankbarkeit zu tun.“

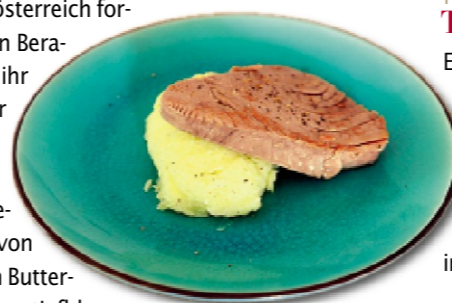
FOTOS: MARTIN GNEDT



VORSPEISE RUCOLA, FEIGE UND KÄSE

Rucola und Feigen waschen, Feigen vierteln. Balsamicocreme mit Öl verrühren, salzen, pfeffern. Käsegupferln im Ganzen beidseitig in Olivenöl anbraten. Rucola und Feigen mit dem Dressing vermischen, auf Tellern verteilen, den warmen Käse draufsetzen.

- 2 Bund Rucola
- Olivenöl
- Balsamicocreme
- 4 Feigen
- Salz, Pfeffer
- Ziegen-Weichkäse (Crottin de Chavignol)
- Olivenöl



HAUPTSPEISE THUNFISCH UND WASABI

Erdäpfel kochen, abgießen, schälen, stampfen. Wasabipaste und Milch unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Fischsteaks zart salzen und pfeffern, auf beiden Seiten kurz in Olivenöl braten.

- 4 frische, dicke Thunfischsteaks
- 5 große, heurige Erdäpfel, Muskatnuss
- Wasabipaste
- Milch, Olivenöl
- Salz, Pfeffer

5 fragen

- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?** Butterkartoffeln.
- Was würden Sie nie essen?** Hirn mit Ei.
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?** Thai/Indische Küche.
- Ihr Lieblingslokal?** Gasthaus Zur Dankbarkeit, Podersdorf
- Wo kaufen Sie am liebsten ein?** Am Brunnenmarkt, Wien 16.



Jetzt!

100% mehr Gewinn bei den 2 Spielarten Terno und Ambo

24.7.-13.8.2011



SPAR Gourmet



BURRATA
Aus Kuhrohmlch aus der Region Apulien hergestellter, cremiger Mozzarella, gefüllt mit einer dickflüssigen Frischkäsecreme. 200-g-Becher
statt 3,99
2,99 (per kg 14,95)
Ersparnis 1,-



BIO-BAGUETTE
Backofenfrisch. Die knusprige Kruste und der harmonisch abgerundete Geschmack zeichnen dieses Bio-Baguette aus.
125-g-Stück
Mengenvorteil
1 Stück 0,89
2 Stück
1,-
-43%