



## AM HERD MIT WERNER SCHNEYDER

Journalist, Autor, Kabarettist, Regisseur – der große Mann ist vieles, nur kein Koch.

„Ich bin ein Fresser“, stellt Werner Schneyder gleich einmal klar, „kein Koch.“ In meiner Küche wirkt er noch größer, als ich ihn in Erinnerung hatte. Gern lässt er sich aber für niedere Dienste einteilen, das kennt er von früher, von seiner Karlsbader Großmutter Anna Berzkovitsch. Damals durfte er zum Beispiel Apfelstrudel ausziehen. Und wenn er es lochfrei schaffte, gab's Prämien in Form eines kleinen Beef tatar oder eines rohen, gesprudelten Eies. Für heute hat er sich gedämpften Fisch erbeten. Ich wähle dank der üppigen Dille im Garten und der wunderbaren, kleinen Heurigen, die ich letztens geschenkt bekam, Dillkartoffeln als Beilage. Getroffen! „Ich liebe Dille. Bei einer Dillsauce muss man mich mit dem Lasso vom Schöpfer wegziehen.“ Ich reiche ihm die Jamie Oliver Rubbel-Handschuhe, er macht sich dran, die Heurigen zu reinigen. „Ich bin ein bisserl andächtig, dass ich was verwende, was der Jamie Oliver auch verwendet.“ Fischmäßig habe ich ihn unterschätzt. So klar er das Kochen verweigert, so gut kennt er sich doch aus. „Der größte Blödsinn ist, fangfrischen Fisch zu verwenden. Er braucht 24 Stunden zum Abspannen.“ Sein Lieblingsfisch ist die Schleie. „Die fische ich auch selber.“ Viel Zeit verbringt Schneyder in seinem Haus in Kärnten, direkt am Wasser des Millstätter Sees. Zum Thema Karpfen zitiert er wieder die Anna Berzkovitsch: „Nicht unter 2, nicht über 2,20 kg.“ Gewicht ist gemeint. Chilischneiden. Macht er gut. Der Kochfond braucht eine gewisse Schärfe. Die Mini-Erdäpfel sind schnell gar, dann geht alles ganz flott – der Fisch soll ja noch ein bisserl glasig sein. „Der Gourmet beginnt beim Sauerkraut und bei den Erdäpfeln.“

### GEDÄMPFTERFISCH

Erdäpfel abreiben, mit der Schale kochen, abgießen, zugedeckt ausdampfen lassen. 2 l Wasser zustellen. Zwiebel putzen, in Stücke schneiden, Knoblauch schälen, halbieren, Chili hacken. Die drei Zutaten ins Wasser geben, dazu noch Lorbeerblatt, 5 Pfefferkörner, einen Schuss Wein, Salz, Petersilie. 20 Minuten offen köcheln lassen. Fisch mit Zitronensaft beträufeln, zart salzen. Dampfensatz mit Butter einstreichen, Fisch drauflegen, über dem Fond zugedeckt ziehen lassen. 2 Schöpfer vom Fisch-Kochfond in eine Pfanne schöpfen, 3-4 EL Crème fraîche einrühren, salzen. Erdäpfel hineingeben, leicht anquetschen, köcheln lassen, bis die Sauce dicklich wird, gehackte Dille einrühren.



700 g Fischfilets (z. B. Waller, Lachsforelle)  
Zitronensaft  
1 Lorbeerblatt  
1 Jungzwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Chilischote  
Pfefferkörner  
Weißwein  
Salz  
5 Stiele Petersilie  
500 g kleine heurige Erdäpfel  
Crème fraîche  
Butter  
Dille

### 5 fragen

- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**  
Oh ja, viele. Zum Beispiel die Wildsauce der Anna Berzkovitsch.
- Was würden Sie nie essen?** Hirn vom lebenden Affen.
- Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?**  
Habe irrtümlich einen Sauternes bestellt, in der Annahme, er wäre trocken.
- Ihr Lieblingslokal?** Die unbekannte Trattoria, in der die italienische Großmutter in der Küche steht.
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**  
Die Küche der Monarchie.



### wein DER WOCHE

ALBIA ROSÉ 2011, BARONE RICASOLI, Toscana, Italien

Die italienischen Rosé-Weine sind weniger fruchtbetont, dafür geradlinig und trocken im Vergleich zu den heimischen. Die Cuvée aus Sangiovese und Merlot ist elegant, ausgewogen und feingliedrig – ein großartiger Terrassenwein und feiner Speisenbegleiter zum Beispiel zu Meeresfrüchten.

9,90 € bei Wein&Co, [www.weinco.at](http://www.weinco.at)

Lagerung: bis 2015  
Trinktemperatur: 8-9°C  
Alkohol: 13,5 % vol



### dinner FOR ONE

#### DILLFISOLEN

Wasser zustellen. Fisolen putzen (die Enden wegschneiden) und in 3 cm lange Stücke schneiden. Ins Wasser geben, zehn Minuten zugedeckt kochen. Inzwischen Zwiebel putzen und in Ringe schneiden, in Butter glasig schwitzen, 1-2 EL Crème fraîche und 1 EL Wasser einrühren. Mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Essig würzen. Die Fisolen abgießen, dazugeben, 2 EL gehackte Dille unterrühren. Dazu passt Nussbrot oder eine gebratene Knackwurst.

200 g junge, gelbe Fisolen  
1 Jungzwiebel  
1 EL Butter  
Crème fraîche  
Salz  
Pfeffer  
Apfelessig  
frische Dille

MAN BRAUCHT: 1 Topf, 1 Pfanne, 15 Minuten.  
240 kcal (ohne Brot)

# Ich liebe Dazs

Unser Tipp:  
leicht antauen lassen für  
den perfekten Genuss



Mehr Genuss auf [www.haagen-dazs.at](http://www.haagen-dazs.at)