



AM HERD MIT HERBERT PROHASKA

Der Ausnahmekicker und engagierte Familienmensch redet gern über gutes Essen, kocht gern und genießt am liebsten in großen Runden.

An einem Novembertag treffe ich Herbert Prohaska in der Gastwirtschaft Floh in Langenlebarn. Der Zeitpunkt spielt deswegen eine Rolle, weil dem einen oder anderen Leser vielleicht das Oberlippen-Bärtchen meines Kochgastes auffällt, das zum jetzigen Zeitpunkt schon wieder ab sein dürfte. „Movember“ heißt die Initiative, für die Hunderttausende Männer alljährlich im Monat November ihre Barthaare sprießen lassen. Sogar Josef Floh, der Wirt. Ihn und den Schneckerl verbinden schon allerhand kuriose Erlebnisse, einst durfte Prohaska sogar die Scheibe der Eingangstür mit einem Fußball einschließen. Daran ist derzeit nicht zu denken, wurde das Lokal doch im vergangenen Sommer rundum erneuert. Prohaska fühlt sich in der großen Küche sichtlich wohl. Vongole dürfen hier nur ausnahmsweise rein, der Floh verkocht ansonsten nur regionale Produkte, sogar Olivenöl sucht man vergeblich. Prohaska schneidet den Weingartenknoblauch und hackt die Chilischote. „Normalerweise macht das meine Tochter“. Schwiegermutter, Ehefrau, Töchter, alle kochen super. Er selbst liebt es, am Naschmarkt Fisch zu kaufen, und gerne, aber nur ab und zu, stellt er sich auch selbst an den Herd. Dabei wichtig: „Nur kein Zeitdruck!“ Die Muscheln sind ruck-zuck fertig, wir verspeisen sie in der alten Wirtshausstube. „Das ist so eine Speise, die ich wirklich sehr, sehr gern mag.“ Essen und übers Essen reden, das kann man gut mit dem Genussmenschen Prohaska. Kaum haben wir die letzte Muschel geschluckt, kommt ein Gast an den Tisch. „Bitte um ein Autogramm, fürs Enkerl, zum Geburtstag.“

SPAGHETTIVONGOLE

Muscheln in eine Schüssel geben, in die Abwasch stellen und kaltes Wasser durchfließen lassen. Nudeln kochen. Knoblauch schälen und hacken, Chili klein schneiden. Einen Schuss Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Chili darin anschwitzen. Mit ca. 1/8 Wein ablöschen, ca. 1/8 l Suppe zugießen. Muscheln aussortieren – geöffnete wegwerfen – ungeöffnete in die Pfanne geben, Deckel drauf, ca. 5 Minuten garen. Nudeln abgießen, mit den Muscheln vermischen, Petersilie drüberstreuen. Mit Weißbrot essen.



- 1 kg frische Vongole
- 5 kleine Knoblauchzehen
- ein Stück Chili
- Olivöl
- Weißwein
- Gemüsesuppe
- Petersilie
- 400 g Spaghetti
- Salz

5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Der Geruch von Schnitzeln und Schweinsbraten am Sonntag zu Mittag auf der Straße.

Was würden Sie nie essen? Schlangen, Heuschrecken und so.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten? Die italienische.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick? Habe für eine größere Runde Ochsenfleisch gekocht und damit zu spät angefangen. Ist einfach nicht weich geworden.

Gibt es eine Speise, die Sie trösten kann? Jedes gute Essen.



wein DER WOCHE

GRÜNER VELTLINER RADIKAL 2011, WEINGUT HERBERT ZILLINGER, Ebenthal, Weinviertel

„Kein Wein für einen oberflächlichen Quickie: Ein Tropfen zur Verlangsamung der Zeit“, schreibt der Winzer aufs Etikett. Dem schließen wir uns an. Komplex, mineralisch, kraftvoll. Ein Festtagswein, den man aber ruhig noch ein Jahr oder mehr liegen lassen kann. Uns gefallen auch Zillingers Traminer sehr gut.

25,60 € ab Hof, Hauptstraße 17, www.zillingerwein.at

Lagerung: bis 2020

Trinktemperatur: 12-14 °C

Alkohol: 13,5 % vol

dinner FOR ONE

GERÖSTETE ERDÄPFELKNÖDEL MIT EI

Schalotte schälen, Sellerie putzen, beides in Ringe schneiden. Paprika grob würfeln. 1 EL Öl in einer geräumigen Pfanne erhitzen, Gemüse darin 3-4 Minuten anschwitzen. Knödel halbzentimeterdick blättrig schneiden, dazugeben, alles zusammen anrösten. Eventuell ein Stück Butter einschwenken. Majoran abzupfen, dazugeben, salzen. Ein Ei aufschlagen und in eine Schüssel geben, das zweite Ei trennen – das Weiß zum ersten Ei, den Dotter in der Schale „parken“. Eier nur ganz leicht verschlagen, über die Knödel gießen, kurz verrühren. Anrichten, drüberpfeffern, den Dotter in die Mitte setzen.

- 2 Erdäpfelknödel vom Vortag
- 1 Schalotte
- ½ roter Paprika
- 1 Stiel Stangensellerie
- Öl, ev. Butter
- Salz, Pfeffer
- frischer Majoran
- 2 Eier

MAN BRAUCHT: 1 Pfanne, 10 Minuten. Ca. 550 kcal.



Genuss & Leidenschaft

Hink's exquisite Hühnerpralinen mit Wachauer Marillen

Beste österreichische Hühnerleber wird mit frischer Butter verarbeitet, mit Konfitüre aus Wachauer Marillen gefüllt und per Hand zu Pralinen geformt.

Servier-Tipp: Genießen Sie die fein-cremigen Hühnerleberpralinen zu einem Glas Aperitif oder edlem Wein.

Diese und weitere Spezialitäten sind im ausgewählten Einzelhandel sowie direkt in der Hink-Manufaktur und im Online-Shop unter www.hink-pasteten.at erhältlich.

Dry Aged Beef Ein Genuss der besonderen Art

entwickelt mit Haubenköchen

JETZT ONLINE BESTELLEN



Wiesbauer GOURMET