

So ein Käse! Der Wille ist da, scheitert aber manchmal an der Idee. Auch, wenn der Vorsatz, weniger Fleisch zu essen, bereits ziemlich ausgereift ist, schlägt uns doch immer wieder die Kreativität ein Schnippchen. Ja! Natürlich hilft uns auf die Sprünge und bietet mit dem Bio-Grillkäse eine Alternative, die auf der Hand liegt. Oder auf dem Rost. Pfanne und Ofen funktionieren außerhalb der Grill-saison übrigens auch sehr gut. Im Ja! Natürlich Grillkäse ist nichts als reine österreichische Bio-Milch, er kommt ohne Aromen, Farb- und Konservierungsstoffe aus, schmeckt mild und ist ein wahres Geschmackschamäleon – ob mit Gemüse, über Erdäpfel, zum Salat oder in Kräutermarinade eingelegt, er scheint Everybody's Darling der Genuss-Accessoires zu sein. Um es uns noch leichter zu machen, ist der Käse bereits vorgegrillt, Basilikum, Petersilie und Schnittlauch geben ihm geschmacklich den letzten Schliff.



BIO TIPP Bio-Tipp Käsespieße: 2 Pkg. Bio-Grillkäse in 2 cm große Würfel schneiden. 1 Rote Bio-Paprika und Bio-Champignons gleich groß schneiden, 1 rote Bio-Zwiebel vierteln, zerteilen. Bio-Olivenöl mit Bio-Thymian, Bio-Rosmarin, Salz und Pfeffer verrühren, Bio-Gemüse und Bio-Käse darin wenden. Auf Holzspieße stecken und in der Pfanne rundum braten.

Weitere Infos unter <http://blog.janaturlich.at>

Lesen Sie nächste Woche: Bio-Vollkornlaib



www.janaturlich.at



am herd MIT BENESCH & FURRER

Die beiden Schauspieler sind nicht nur im Job, sondern auch privat ein Team. Dass SIE kochen kann, hat sie schon öfters bewiesen, deswegen ist diesmal ER der Chef in der Küche. Sagt SIE zumindest.

Erich Furrer ist Schweizer mit Gablitzer Wurzeln und „macht die besten Rösti der Welt“, schwärmt Gabriela Benesch. Ein Schluckerl Prosecco und an die Arbeit. Gabriela schneidet flott das Fleisch und wendet es in Mehl. „So geht das“, sagt sie, „schau“. Erich schaut gern. „Ich war der schnellste Kartoffelschäler unter vielen Kindern.“ Irgendwann wollte er sogar Koch werden. Bei seiner Schnupperlehre sollte er dann aber eine Forelle töten – daraufhin wurde er Fotograf. Später Schauspieler, Comedian, Autor, Regisseur, Produzent. Seit drei Jahren stehen die beiden gemeinsam am Herd, und seit kurzem mit dem Programm „Hilfe, wir sind erleuchtet“ auch als Comedy-Duo auf der Bühne. Gemächlich macht sich der Küchenchef an seine „Herdöpfel“. Das kleine Stück rohe Kartoffel, das beim Reiben übrig bleibt, steckt er sich in den Mund. Das hat er schon als Kind gern gegessen, hat ihm offenbar nicht geschadet. „Süße, bitte die Pfanne heiß machen.“ Gabriela

ist mit dem Fleischanbraten inzwischen fertig und saust aus der Küche, um den Tisch vorzubereiten. Erich erhitzt ordentlich Butter in seiner Pfanne, stülpt den Haufen Erdäpfelraspel rein und beobachtet ihn vergnügt beim Bruzzeln. Ähm – das Fleisch? Erich zieht es von der Flamme weg. „Süße, ich hab das Fleisch vor dem Feuertod gerettet.“ Dann kommt wieder eine Schicht Erdäpfel in die Pfanne, und rundherum, so wie vorher, viel Butter. Die Erdäpfel sehen schon schön knusprig aus, Erich zerstört sie aber immer wieder liebevoll. „Das Wichtigste im Leben ist was, Heidi? Rhythmus!“ Die beiden arbeiten jetzt Pfanne an Pfanne. „Welche ist jetzt meine Flamme, Süße?“ Während er sich dem Schupfen seiner Rösti widmet, macht sie das G'schnetzelte fertig und einen Salat obendrein. Sie: „Das ist richtig Arbeit, gell?“ Am frühlinghaft gedeckten Tisch genießen wir ein köstlich üppiges Essen und freuen uns über die gelungene Kooperation.

FOTOS: GERHARD DEUTSCH

ZÜRCHER G'SCHNETZELTES MIT rösti

Zwiebel schälen, klein schneiden. Champignons putzen, blättrig schneiden. Fleisch in dünne Scheiben schneiden, in Mehl wenden. 1-2 EL Öl und 2 EL Butter in eine heiße Pfanne geben, Fleisch einlegen und beidseitig anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, noch ein Stück Butter hineingeben, die Zwiebeln anbraten, Champignons kurz mitbraten. Obers und Rahm vermischen, einen Schuss Wasser dazu. Pilze und Zwiebeln mit wenig Mehl bestäuben, umrühren, dann die Obers-Mischung einrühren, aufkochen. Einen kleinen Schöpfer heißen Bratensaft zugießen, mit Zitronensaft und Salz abschmecken, das Fleisch wieder dazugeben, ziehen lassen. 2 Erdäpfel schälen und grob auf ein Küchenpapier reiben, ein wenig ausdrücken. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Erdäpfelraspel einstreuen, salzen, anbraten. Die übrigen Erdäpfel schälen, grob reiben, ausdrücken, als zweite Schicht auf den angebratenen Erdäpfeln verteilen, salzen. Rundherum Butterstücke setzen, offen auf kleiner Flamme braten, Erdäpfelmasse dabei immer wieder zerstückeln und anschließend in Form drücken. Auf diese Art knusprig braun braten. Dazu passt grüner Salat.

600 g Lungenbraten (von Kalb oder Schwein)
Öl, Butter
1 mittelgroße Zwiebel (ca. 80 g)
200 g Champignons
Mehl
1/8 l Schlagobers
1/8 l Sauerrahm
2 EL gehackte Petersilie
weißer Pfeffer, Salz
Zitronensaft
Bratensaft

4 große Erdäpfel
Butter
Salz

5 fragen

Euer Lieblingslokal? Die Hochram-Alm (bei Gablitz), der Pfarrwirt (Wien 19) und der Plachutta (Wien 13).

Was würdet Ihr nie essen? Sie: Hirn. Er: Insekten und Menschen.

Eure Lieblingsesspeise? Wir könnten uns von Früchten ernähren. Und: Die Mittagsjause im Bett.

Welche Küche der Welt ist Euch am liebsten? Die thailändische.

Welche Speise vermag es, Euch zu trösten? Er: Alles, was sie kocht.

profil

Die besten DAC-Weine Österreichs

Alle Ergebnisse des profil-DAC-Tests 2015



Lesen Sie im profil vom 20.04. alles über die Siegerweine und -winzer des profil-DAC-Tests 2015.

Erfahren Sie im profil-Weinextra mehr über die neun DAC-Regionen. Eine Pflichtlektüre für alle Weinliebhaber!

