

Vor Tausenden Jahren war die Welt für die Menschen eine Scheibe, für manche Menschen bedeutet eine Scheibe noch heute die Welt. Feta, übersetzt ganz einfach „Scheibe“, ist den Griechen genug Denkmal, dass sie sich den Namen 2001 am europäischen Gerichtshof schützen ließen. Wo Feta drauf steht, ist also auch Feta drin, was in Bio-Qualität besonderes Gewicht hat: die Basis für den Ja! Natürlich Feta ist beste Milch – das Ergebnis artgerechter Tierhaltung und Futter. Und weil gutes Ding Weile braucht, lässt man den Feta reifen, bis er mit der optimalen Konsistenz und Würze überzeugt. Hilfsmittel und Zusatzstoffe hat er nicht notwendig, die besondere Milch, Know-how und Geduld sind alles, was er braucht. Übrigens: Ja! Natürlich Feta war bei einer Verkostung des GenussMagazins eines der drei besten Produkte seiner Art.

Jetzt für kurze Zeit in einer Großpackung bei MERKUR erhältlich (400 g).



BIO TIPP Backofen auf 180 Grad vorheizen. Bio-Zucchini längs in knapp zentimeterdicke Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen. 1 rote Bio-Chilischote entkernen, hacken, 1 Knoblauchzehe pressen, beides mit Olivenöl mischen. Bio-Feta in Scheiben schneiden, Bio-Zucchini damit belegen, mit dem Chiliöl beträufeln. 10 Minuten backen. Mit gerösteten Pinienkernen und frischen Bio-Basilikum bestreuen, mit Bio-Tomatensalat servieren.

Weitere Infos unter <http://blog.janatuerlich.at/ernaehrung>

Lesen Sie nächste Woche: Bio-Chili



www.janatuerlich.at



AM HERD MIT JOSEF PRÖLL

Die Wildsaison ist eröffnet, der Landesjägermeister kommt wie erwartet mit einem edlen Stück vom Maibock. Und dann wird unsere Kocherei doch zu einer echten Überraschung für mich.

Ehrlich gesagt konnte ich die Kochkünste des Josef Pröll gar nicht einschätzen. Nur, dass er gerne isst, das wusste ich von früheren Begegnungen in seiner Funktion als Landwirtschaftsminister. Sicherheitshalber erkundigte ich mich bei einem meiner Lieblingsköche – Georg Kruder aus Zistersdorf – nach einem passenden Maibockrezept und stelle mich seelisch darauf ein, es wohl auch selbst umzusetzen. Auf die Minute genau läutet der Landesjägermeister, die Zutaten bringt er in zwei Sackerln mit. Vakuumierte, ausgelöste Rehrücken samt Mini-Lungenbraten, grüner Spargel, Walnüsse, Nussöl. Alles aus dem Weinviertel. Die (Un-)Kräuter für den Salat pflücken wir im Garten. Kurze Rezeptbesprechung, Pröll macht sich an die Arbeit. Spargel schälen. Nicht eine Spitze bricht ab. Nüsse aufschlagen. Eine springt vom Tisch, er hebt sie sofort auf. „Nichts vergeuden, was die Natur verschenkt.“ Die Schalen wirft er in den Holzofen. Ran ans Fleisch. Pröll streicht die zarten Rücken mit Gewürzen ein. Begeistert erzählt er von seinem Grillkurs bei Adi Matzek in Horn, nebenbei bekomme ich eine kleine Einführung in die Wildsprache. Das männliche Wildschwein heißt nicht Eber, sondern Keiler. Und: „Der Vater vom Reh ist nicht der Hirsch“. Nach dem Nussrösten reiche ich ihm eine Pfanne für das Fleisch. Er schaut mich fragend an und beschließt, die Nusspfanne weiterzuverwenden. „Es warad wengan abwaschn.“ Passend zum Wild gönnen wir uns ein Glas St. Laurent vom Reinisch in Tattendorf. Und wie ist es so, das neue Leben bei Leipnik-Lundenburger? „Ich genieße die Freiheit und die Selbstbestimmtheit, die es in der Politik nicht gibt.“ Freie Wochenenden, Zeit für die drei Kids – der Älteste ist schon 22 Jahre alt, Zeit zum Kochen. Rehrücken ins Rohr, den zarten Lungenbraten naschen wir gleich vom Brett. Salat marinieren, anrichten. Wow! Damit habe ich nicht gerechnet.

FOTOS: JÜRGC CHRISTANDL

MAIBOCK MIT SPARGELSALAT

Spargel im unteren Drittel schälen, Enden wegschneiden, ein Mal durchschneiden. Wasser zustellen, salzen, zuckern. Die unteren Spargelhälften einlegen, nach 4-5 Minuten die Spitzen dazu, bissfest kochen, abgießen, abschrecken. Backrohr auf 100°C erhitzen. Walnusskerne ohne Fett in einer Pfanne rösten. Rehrücken salzen, pfeffern, in der Pfanne in Öl rundherum anbraten. Im Rohr 10 Minuten garen, dann in Alufolie wickeln, rasten lassen. Kräuter waschen, ev. zerkleinern. 1 EL Walnuss- und 1 EL Distelöl mit 2 EL Essig und etwas Salz versprudeln, Spargel und Kräuter damit marinieren. Rehrücken auswickeln, nochmals kurz in Butter anbraten, in Scheiben schneiden. Auf dem Salat anrichten, Nüsse und Preiselbeeren darüber verteilen.

500 g grüner Spargel
Eine Handvoll Kräuter wie Girsch, Melisse, Minze, Sauerampfer
Distelöl, Walnussöl
Apfelbalsamessig
1 ausgelöstes Rehrückenfilet
Salz, Pfeffer
Eine Handvoll Walnüsse
Preiselbeermarmelade
Butter

5 fragen

Ihr Lieblingslokal? Appiano, Wien 1, und Stadtwirt, Wien 3.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit? Der Duft von mit Kümmel eingeriebenem Schweinsbraten.

Was würden Sie nie essen? Insekten.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten? Authentisch regionale, egal woher.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten? Jede Art von Suppen.

www.radatz.at



RADATZ
Schmeckt

EGAL WELCHER GRILLER

HAUPTSACH' RADATZ AM ROST



GRILLER BAUEN
UND KOHLE GEWINNEN!