



AM HERD MIT ANDREAS JÄGER

Als eines von neun Kindern wuchs er in Vorarlberg auf, als „Wetterfrosch“ machte er sich seinen Namen: „Willkommen Österreich“, Ö3, ATV, Servus TV.

„Ich bin ein totaler Kartoffelfan“, sagt Andreas Jäger, der nahe Hohenems, oben am Berg, mit Käsknöpfli und Rösti groß und stark geworden ist. Kartoffel oder Erdäpfel? „Wir sagen Kartoffel in Vorarlberg.“ Die große Frage ist nur: Verwendet man sie gekocht oder roh für Rösti? Wir entscheiden uns für ein Experiment in drei Varianten. Für die erste Pfanne raffeln wir drei am Vortag gekochte und drei rohe Erdäpfel. In die zweite kommen nur roh geraffelte und für die dritte Pfanne kochen wir Erdäpfel halbweich, lassen sie auskühlen und raffeln sie dann. Gar nicht so einfach, die drei Pfannen unter Kontrolle zu haben, sodass alles goldbraun knusprig wird und nicht verkohlt. Ein Rösti formt Jäger zu einem Herz. „Wenn man mit Liebe kocht, dann sieht man das auch.“ Seine Liebe zur Meteorologie verdankt der quirlige Wettermann dem „genialsten Geografielehrer aller Zeiten“, der ihn an der Hauptschule Hohenems unterrichtete. Jahre später fuhr er mit seinem „letzten Groschen“ nach Wien und bewarb sich beim damaligen ORF-Wetterchef Carl Michael Belcredi. Heute lebt er mit seiner aus Spanien stammenden Frau und seinen beiden Töchtern in Hietzing und moderiert für Servus TV die Wissenschaftssendung „Scientia potentia est“ (Wissen ist Macht) und eine Wetterreportage. Den Salat zum Rösti fischt Jäger aus einem verrottbaren Maisstärke-Sackerl, mit selbstvergorenem Kombucha-Essig mariniert er ihn. „Ich bin ein großer Salatmischer.“ Tierisches hingegen isst er wenig. „Lieber ein kleines Schnitzel, dafür aus echt gutem Fleisch.“ Jetzt geht's ans Rösti. And the Winner is: roh geraffelt. Außen knusprig, innen saftig kartoffelig.

ERDÄPFELRÖSTI

Erdäpfel grob raffeln und salzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Erdäpfelmasse darin zugedeckt beidseitig goldbraun braten. Zum Schluss Käsescheiben darauf verteilen und schmelzen lassen, dann noch ein Ei drüberschlagen und stocken lassen. Für den Salat Karotten schälen und würfeln, Zwiebel klein schneiden, Salat waschen. Essig, Öl, Senf und Salz verrühren, Salat damit marinieren.



- Erdäpfel
- Butterschmalz
- Vorarlberger Bergkäse
- Eier, Salz
- 2 Karotten
- 1/2 rote Zwiebel
- 1/2 Häuptel Salat
- 3 EL Kombucha-Essig
- 3 EL Olivenöl
- Kremser Senf

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?
Käsknöpfle hab ich geliebt, Brennsuppe gehasst.

Was würden Sie nie essen?
Innereien mag ich nicht.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?
Beim Kaffeekochen ist mir die Kanne am Herd explodiert.

Ihr Lieblingslokal?
Der Stephan in der Auhofstraße, aber der hat leider zugemacht.

Ihr Lieblingsnack?
Frisches Schwarzbrot mit Walser Stolz Käse.



wein DER WOCHE

TERRA PATRIAE CUVÉE RESERVE 2009, WEINGUT SCHLOSS FELS, WAGRAM

Unser Wein fürs Faschingsfest: Schaut gut aus, trifft mit seiner Samtigkeit, Dichte und Würze den Geschmack vieler, außerdem ist er unschlagbar günstig. Die Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Syrah stammt aus dem Mittelburgenland, „Schloss Fels“ ist seit 1986 im Besitz von SPAR.

3,49 € bei Spar

Lagerung: jetzt trinken
Trinktemperatur: 16-18°C
Alkohol: 13,5% vol



dinner FOR ONE

SCHLEIENFILET MIT ROTEN LINSEN

Fischfilet waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln. Lauch putzen, in feine Ringe schneiden, in 1 EL Öl anschwitzen. Linsen unterrühren, Lorbeerblatt, Thymian, eine Prise Cayenne und 1 TL Honig hinzufügen, mit 200 ml Wasser aufgießen. 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen, dann mit einem Spritzer Essig und mit Salz abschmecken. Fischfilet salzen, die Haut in Mehl tauchen. 1 EL Öl erhitzen, Fisch mit der Hautseite unten einlegen und ca. 5 Minuten schön braun braten. Knoblauch mit der Schale anquetschen, mitbraten. Fisch umdrehen und noch kurz ziehen lassen. Fisch mit den Linsen anrichten, Bratensaft drüberträufeln.

- 50 g rote Linsen
- 5 cm Lauch (weißer Teil)
- 1 Zweig Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Honig
- Cayennepfeffer
- Obstessig
- 1 geschöpftes Schleienseitenfilet
- Mehl
- Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe
- Öl

MAN BRAUCHT: 2 Pfannen, 15 Minuten. Ca. 460 kcal



kunst historisches museum khm

Jeden Sonntag ab 11.00 bis 14.30 Uhr

Sonntagsbrunch

Kulinarische Glanzlichter in der prachtvollen Kuppelhalle des Kunsthistorischen Museum!

UM NUR € 39,-
exkl. Museumseintritt und Getränke

TIPP Das ideale Geschenk: Gutscheine erhältlich im Kunsthistorischen Museum, Café Schwarzenberg oder auf www.clubcatering.at

SPAR Gourmet



DEGUST MUSCATUS
Ca. 27% Fett absolut. Aus Kuhrohmlch aus Südtirol hergestellter und mind. 4 Wochen gereifter, würziger Schnittkäse mit Weinblättern verfeinert.
In Bedienung, 100 g

statt 4,99

4,29

Ersparnis 0,70



WEISSER WECKEN MIT SESAM
Backofenfrisch. Aus Österreich, saftiges Weizenbrot mit belebtem Wasser und ohne E-Nummern hergestellt.
500 g

statt 1,89

1,29

-31%

Angebote gültig bis 18. Jänner 2012, solange der Vorrat reicht, in Wien, NÖ und nördl. Burgenland.