



# AM HERD MIT MARIA VASSILAKOU

Die Wiener Vizebürgermeisterin kocht deftige griechisch-wienerische Fusionsküche.

Mit einer Flasche Wiener Wein im Körperl tritt Maria Vassilakou an, um bei mir am Schafberg griechischen Rostbraten zuzubereiten. Damit deckt sie gleich einmal ihre beiden Welten ab. „Ist aber nicht ganz ehrlich“, gibt sie zu, „weil eigentlich ess ich am liebsten italienisch.“ Sicherheitshalber hat sie auch ihr eigenes Kochgeschirr mitgebracht: schwarzer Gusseisen-Bräter, Fleischklopper, Knoblauchpresse, Erdäpfelstampfer. „Ein schnelles Rezept“, meint die Vizebürgermeisterin, „eigentlich Fast Food.“ Umso länger hat es gedauert, bis unser Termin zustande kam. Voll verplant sind die Tage der Politikerin – über Monate hinweg. Mit harter Hand und viel Schwung klopft sie die schönen Fleischstücke. „So werd ich meinem Ruf gerecht.“ Gleichzeitig hört sie schon ihre imaginären Kritikerstimmen: „Stopp, Frau Vassilakou, Klimaschutz geht nicht mit dem Hammer.“ Kein einfacher Job, scheint's. Zum Kochen kommt sie jedenfalls kaum mehr. Dabei macht sie's irrsinnig gern. Zeit, um Gedanken zu ordnen und abzuschalten. „Ist für mich ein bissi so wie meditieren.“ Für das griechische Bauernpüree als Beilage presst sie ordentlich Knoblauch in die Pfanne. „Das sollte man nicht kochen, wenn man auf Aufriss ist.“ Milch nach Gefühl, Rucola unterrühren, fertig. Fleischtopfkontrolle. „Bist du deppert, das duftet!“ Essen, das ist zu spüren, hat einen hohen Stellenwert in Vassilakous Leben. Deswegen will sie sich zukünftig auch des Themas Kinderernährung annehmen. „Steht auf meiner To-do-Liste für die nächsten Jahre.“ Der Gemischte Satz vom „Zahel“ passt wunderbar zum würzigen Rostbraten. Und dann muss sie schon wieder weg, zum nächsten Termin. Danke. Viel gelacht!

## GRIECHISCHER ROSTBRATEN

Zwiebel schälen, in 1/2 cm dicke Spalten schneiden. Knoblauch schälen. 3-4 EL Mehl mit etwas Salz vermischen. Fleisch klopfen, salzen, pfeffern, im Mehl wenden. Öl in einem Bräter erhitzen, Rostbraten darin nacheinander beidseitig anbraten, rauslegen. Zwiebel im Bräter anschwitzen, Knoblauch dazugeben: 1 Zehe blättrig geschnitten, 1 Zehe gepresst. Salbeiblätter fein schneiden, dazugeben, mit einem guten Schuss Wein aufgießen, Saft der halben Zitrone reinpressen. Fleisch wieder einlegen, knapp mit Wasser bedecken, 50 Minuten zugedeckt schmoren. Erdäpfel kochen und schälen. 2-3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch hineinpressen. Erdäpfel dazugeben und stampfen. Milch dazu, bis das Püree die richtige Konsistenz hat. Salzen, pfeffern, Rucola unterrühren.

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 5 dicke, gut abgelegene Scheiben vom Rostbraten
- Mehl, Salz, Pfeffer
- 6-10 Salbeiblätter
- 1 Zitrone
- Weißwein
- 1 Bund Petersilie
- Olivener Öl

- Für das Püree:
- 5 große, mehligere Erdäpfel
  - Olivener Öl, Milch
  - 2-3 Knoblauchzehen
  - Salz, Pfeffer
  - 1 Handvoll Rucola



## 5 fragen

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**

Zimt und Nelken in Fleischspeisen.

**Was würden Sie nie essen?** Schnecken.

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

**Ihr Lieblingslokal?** Ostaria Il Bio in der Burggasse und On Market am Naschmarkt.

**Gibt es eine Speise, die Sie zu trösten vermag?**

Spaghetti bolognese. Immer noch.

## dinner FOR ONE

### TUNA MIT APFEL & KORIANDER

Tuna-Steak abwaschen und trockentupfen. Beidseitig mit etwas Zitronensaft beträufeln. Apfel waschen, vierteln, Gehäuse entfernen, Fruchtfleisch klein würfeln. Korianderblättchen abzupfen (dünne Stiele bleiben dran), fein schneiden. Apfel mit Koriander, Chilisauce und dem Saft der halben Zitrone verrühren, mit ein paar Tropfen Sesamöl würzen. Tuna in Gomasio wenden, fest andrücken. 1 EL Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen, Tuna darin beidseitig kurz braten. Innen soll er warm werden, aber rosa bleiben. Tuna mit dem Apfelsalat anrichten.

**MAN BRAUCHT:** 1 Pfanne, 1 Schüssel, 10 Minuten. Ca. 310 kcal



- 1 mittelgroßer Herbstapfel
- 1 EL Sweet Chili Sauce
- frischer Koriander
- 1 Zitrone
- geröstetes Sesamöl
- Pflanzenöl
- 1 frisches Tuna-Steak (ca. 150 g)
- Sesam-Salz (Gomasio)



Genuss & Leidenschaft

**Hink's exquisite Mangalitzka Rillettes**

Das zarte, schmackhafte Fleisch des Mangalitzka Schweins wird raffiniert, per Hand zu Rillettes verarbeitet und mit erlesenen Gewürzen verfeinert.

**Servier-Tipp:** Genießen Sie die köstlichen Rillettes auf gebratenem Polenta mit einem guten Glas Wein!

Diese und weitere Spezialitäten sind im ausgewählten Einzelhandel sowie direkt in der Hink-Manufaktur und im Online-Shop unter [www.hink-pasteten.at](http://www.hink-pasteten.at) erhältlich.

**advent.markt**  
 im Weingut R&A Pfaffl . Schulgasse 21 . Stetten bei Korneuburg . [www.pfaffl.at](http://www.pfaffl.at)  
 Schokolade- & Weinverkostung . Bioschokolade . Tücher & Schals . Schmuck  
 die Werke der Behindertenhilfe Oberrohrbach . Kellerführungen . Eintritt Frei  
 jeweils 14-18 Uhr **23. & 24. November**