



AM HERD MIT CHRISTIAN SEILER

Barolos Herrchen, Autor unzähliger Bücher und neuerdings André-Heller-Biograf, versteht es nicht nur gut zu schreiben, sondern auch gut zu leben.

Mit Kind und Hund mache ich mich auf die „Reise zum Geschmack“ (Christian Seiler, Echtzeit Verlag) ins Weinviertel, wo der Autor mit Hilfe der innovativen Architekten von „propeller z“ ein altes Dorfwirtshaus zu einem sehr, sehr feinen Wochenenddomizil umgestaltet hat.

Auf dem Hausbankerl blättern wir Seilers aktuelles Lieblingskochbuch durch: „Genussvoll vegetarisch“ von Yotam Ottolenghi. Daraus stammt auch unser Rezept. Kichererbsen und Gemüsefond hat der „Wirt“ schon vorbereitet, letzterer schmeckt durch den „Schmäh von der Großmutter“, nämlich die Beigabe von Dörrzwetschken, besonders aromatisch. Ob die Zukunft vegetarisch heißt, frage ich den Mann, von dessen kulinarischem Weitblick ich mehr als überzeugt bin. „Schön wär’s. Die nächste Generation wird uns für unseren Umgang mit den Tieren ächten.“

Der ehemalige *Freizeit*-Kolumnist ist mit seinem „Barolo“ vielen Lesern ans Herz gewachsen, dessen Tod löste eine Welle des Mitgefühls aus. „Einfacher ist es schon ohne Hund“, sagt Seiler und verfolgt dabei mit melancholischem Blick meinen Magyar Vizsla Max, der soeben seine Freude am Umgraben des Gartens entdeckt. Noch einen Sprung in den wohlsortierten Keller, dann machen wir uns mit Weinviertler Gelassenheit ans Kochen. Gut, dass Seilers Frau inzwischen Käsemuffins ins Rohr geschoben hat, die herrlich duften. Ein paar Gspritzte später, während wir uns die Kichererbsen schmecken lassen, rollt Hund Max sich heimlich im Doppelbett zusammen. Ja, dieses Wirtshaus besuchen wir gerne wieder!

KICHERERBSEN EINTOPF

Zwiebel und Fenchel putzen, in Ringe schneiden, in 3 EL Öl in einem großen Topf anbraten. Karotte und Sellerie putzen, in Scheibchen schneiden, dazugeben, mitbraten. Tomatenmark unterrühren, Wein dazu, 2 min kochen lassen. Dosentomaten mitsamt Saft, Kräuter, Zucker, Gemüsefond, Salz, Pfeffer hinzufügen, zugedeckt 30 min köcheln lassen. Brot in Stücke brechen, mit 2 EL Öl und Salz mischen, im Ofen knusprig rösten. 10 min vor dem Servieren Kichererbsen grob zerdrücken, dazugeben, 5 min köcheln, dann das Brot dazu, weitere 5 min köcheln, anrichten, je 1 EL Pesto drauf.

- 1 große Zwiebel,
- 1 Fenchelknolle
- Olivenöl, 1 Karotte,
- 3 Stangen Sellerie
- 1 EL Tomatenmark
- ¼ l Weißwein
- 400 g Dosentomaten
- 1 EL Oregano
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1 EL Thymianblättchen
- 2 Lorbeerblätter, 2 TL Zucker,
- 1 l Gemüsefond
- Salz, Pfeffer
- 400 g gekochte Kichererbsen
- Basilikumpesto
- 160 g altbackenes Sauerteigbrot

5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit? Bazooka Kaugummi.

Was würden Sie nie essen? Nix.

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

Ihr Lieblingslokal? Der Sodoma in Tulln.

Größtes kulinarisches Missgeschick? Die gesamte Ernte unseres Apfelbaums „so gut“ zu Mus eingekocht, dass nach kurzer Zeit alle Gläser schimmelig waren.



wein DER WOCHE

GRÜNER VELTLINER
FALKENSTEINER TRADITION 2011,
WEINGUT DÜRNBERG, Weinviertel

Der Weinbau hat im hübschen Falkenstein, kürzlich übrigens zur Weinherbst-Gemeinde 2012 gewährt, jahrhundertlange Tradition. Der traditionellen Machart im besten Sinne entspricht auch dieser Wein. Durch lange Lagerung auf der Vollhefe schön cremig, füllig, dennoch puristisch trocken. Kräuterwürzig, mineralisch, frisch.

8,50 € ab Hof in der „Schmittn“, Kirchengasse 6, Falkenstein, www.duernberg.at

Lagerung: bis 2015
Trinktemperatur: 8-10°C
Alkohol: 13 % vol



dinner FOR ONE

COUSCOUS -SALAT

Couscous in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen, sodass das Wasser 1 cm über dem Getreide steht. Zudecken, 5 Minuten quellen lassen. Jungzwiebel putzen, in grobe Ringe schneiden. Radieschen gut waschen, putzen, blättrig schneiden. Paradeiser vierteln, Korianderblättchen hacken. Couscous durchrühren, Gemüse und einen guten Schuss Olivenöl unterheben. Mit Salz, Pfeffer und ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken. Eventuell ein Stück Feta drüberbröseln.

MAN BRAUCHT: 1 Schüssel, Wasserkocher, 10 Minuten. Ca. 340 kcal

Ich liebe Dazs

Unser Tipp:
leicht antauen lassen für
den perfekten Genuss



Mehr Genuss auf www.haagen-dazs.at