



AM HERD MIT TONI PFEFFER

Der bodenständige Ex-Fußballer und derzeitige Sport-Koordinator des Landes Niederösterreich überrascht mit selbst erlegtem Hirsch und Dirndl aus dem eigenen Garten.

„I hab ja alles mit“, sagt Toni Pfeffer und packt sein liebevoll arrangiertes Körberl aus. Kochschürze, Gewürze, Sellerie samt zackigem Hobel, selbstgemachte Dirndlmarmelade, Hirschrücken. Seit 1997 hat der Ex-Austria-Wien Kicker den Jagdschein, damals brachte ihm die Ruhe in den heimatischen Türritzer Wäldern den nötigen Ausgleich zu seinem allzu fordernden Fußballerleben. Das appetitliche Stück Fleisch stammt von einem Jahrling – einem knapp über ein Jahr alten Hirschen aus dem Traisental. Nach seinem Grillkurs bei Adi Matzek legt Toni auch gern selbst Hand ans Fleisch, obwohl er die Küche lieber seiner Ehefrau überlässt. „Meine Sylvia ist eine hervorragende Köchin.“ Gekonnt schärft Pfeffer das Messer und putzt den Hirschrücken zu, bis er makellos dunkelrot vor ihm liegt. Fettarm und gesund ist Wildfleisch. „Als ehemaliger Sportler schaut natürlich auf die Ernährung.“ Während das Fleisch gart, hobelt Toni Sellerie in sehr feine Streifen. Und schon passiert's: Blut! Der praktische Hobel hat seine Tücken. Ein blaues Kinderpflaster zierte kurz darauf seinen Zeigefinger. Was den Vater von vier Buben aber nicht davon abhält, flott weiterzumachen, immerhin ist's bald zwölf, da wird gegessen. „So, wie sich's gehört.“ Jetzt kommt der mitgebrachte Rotwein zum Zug: Redmont 2011 vom Markowitsch. „Der is pipifein.“ Das Fleisch gelingt perfekt rosa, das Selleriestroh ist schön knusprig, die aromatischen Dirndl passen ideal dazu. „Es müssen nicht immer Preiselbeeren sein.“ Jäger und Sportler haben's oft nicht leicht miteinander – „Naturbenutzer werden nicht weniger“ – Toni Pfeffer bringt beide zusammen.

HIRSCHRÜCKEN

Wein mit Zimt und Gewürznelken aufkochen. Birnen halbieren, schälen, Kerngehäuse entfernen, im Rotwein kurz aufkochen und dann ziehen lassen. Sellerie schälen, die halbe Knolle in Würfel schneiden und in Suppe weichkochen, die andere Hälfte in feine Streifen schneiden oder hobeln. Backrohr auf 220°C vorwärmen. Fleisch salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch mit einem Rosmarinästchen und fünf gequetschten Wacholderbeeren einlegen, rundherum anbraten. Auf einen Bogen Alufolie rauslegen, noch zwei Rosmarinästchen dazu, dicht zupacken. Zwölf Minuten im Rohr garen, dann Hitze auf 90°C reduzieren, noch ca. 5 Minuten ziehen lassen. Inzwischen Selleriestreifen in heißem Öl frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen. Fleisch schräg aufschneiden, mit Selleriestroh und -würfeln, Birnen und Dirndlmarmelade anrichten.



- 450 g Hirschrückenfilet
- Salz, Pfeffer
- Wacholderbeeren
- Frischer Rosmarin
- Rapsöl
- ½ Sellerieknolle
- 2 Birnen
- ½ l Rotwein
- 1 Zimtstange
- 5 Gewürznelken
- Dirndlmarmelade

5 fragen

- Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?** Süßes. Reisaufguss mit Schoko z. B.
- Was würden Sie nie essen?** Heuschrecken.
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?** Die einheimische.
- Ihr Lieblingslokal?** Der „Rote Hahn“ in St. Pölten und der „Gasthof Pils“ in Rotheau.
- Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?** Heute – hab' mir in den Finger geschnitten.

LebensMITTEL BUTTER WIE DAMALS



Die Herstellung von Rohmilchbutter – also Butter aus nicht pasteurisierter Milch – ist heikel und zeitaufwendig. Aber will man echten, unverfälschten Geschmack wiederfinden, muss man sich auf bäuerliche Tradition und handwerkliches Geschick besinnen. Die Käser der Schwarzenberger Sennerei im Bregenzerwald machen das und produzieren eine Butter, die nicht nur Spitzenköche wie Petz, Eselböck, Reitbauer oder Floh begeistern. Jetzt gibt es sie auch wieder für daheim. 250 g 3,20 € in den Radatz Filialen in Wien oder über www.vielfalt.com

dinner FOR ONE

STEINPILZPOLENTA



Pilze mit einem kleinen Messer putzen. Schöne Teile in halbzentimeterdicke Scheiben schneiden, weniger schöne klein würfeln. Lauch in feine Ringe schneiden, Knoblauch hacken. Lauch in 1 EL Butter anschwitzen, Pilzwürfel und Knoblauch kurz mitbraten. Mais unterrühren, Wasser und Milch zugießen, gut durchrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen, auf kleiner Flamme zugedeckt ziehen lassen, ev. noch etwas Wasser einrühren, gehackte Petersilie untermischen. Pilzscheiben in je 1 EL Öl und Butter beidseitig braten, salzen, auf der Polenta anrichten, pfeffern.

- 2-3 kleine, feste Steinpilze
- 5 cm Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- Pflanzenöl
- 50 g Maisgrieß (Polenta fix)
- 1/8 l Wasser
- 1/8 l Milch
- Petersilie
- Muskatnuss
- Salz, Pfeffer

MAN BRAUCHT: 1 Topf, 1 Pfanne, 15 Minuten. Ca. 460 kcal

DINNER FOR ONE – DAS BUCH PLUS: KOCHKURSE ZU GEWINNEN

Demnächst erscheinen die besten Rezepte aus der beliebten *Freizeit*-Kolumne „Dinner for one“ als Buch (Amalthea Verlag). Daher veranstalten wir am 25. Oktober 17-20 Uhr einen exklusiven Kochkurs für fünf „Dinner for one“-Fans am Schafberg in Wien. Bewerbungen bitte an heidi.strobl@kurier.at. Fünf LeserInnen sind gratis dabei!



Genuss & Leidenschaft

Lachs-Genuss der Extraklasse

Feinster Lachs wird schonend gegart, anschließend per Hand geschnitten und mit erlesenen Gewürzen, Limetten und Dijonsenf verfeinert.

Servier-Tipp: Genießen Sie die „Lachsfilletts mit Limetten und Dijonsenf“ mit einem Stück knusprigen Brot und 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 erhältlich.

Stimmungsmacher



Nahrung für die Seele an kalten Tagen: belegte Brezel Chips

Ein Sofa, ein gutes Buch, ein Glas Rotwein, eine kuschelige Decke – so blickt man am Wochenende dem Herbst mit Gelassenheit entgegen. Aber etwas fehlt bei dem Wohlfühl-Arrangement. Irgendwann meldet sich der Hunger. Reich belegt werden die Brezel Chips zum raffinierten Snack. Denn der neue Knabberspaß geht viele kulinarische Partnerschaften ein: etwa mit Käse, Salami und Feigen, Wildpastete oder geräuchertem Wildschweinspeck. Genuss kann so einfach sein.

Kleiner Happen mit großer Wirkung: Die neuen Brezel Chips von Soletti laden dazu ein, sich etwas zu gönnen. Worauf haben Sie gerade Lust?



Weitere kreative Ideen siehe www.facebook.com/joesoletti