



delikatESSEN
heidi.strobl@kurier.at

KÜRBISpuffer

- 700 g Muskatkürbis (geschält und entkernt)
- 1 rote Zwiebel
- 50 g Feta
- 3 Eier
- 4-5 gehäufte EL griffiges Mehl
- Kreuzkümmel, Salz
- 1 EL frische Basilikumblättchen
- 1 Becher Sauerrahm
- Salz
- 1-2 EL Schnittlauch

Kürbis grob raffeln, Zwiebel schälen und fein schneiden. Kürbis mit den Händen ausdrücken, dann mit Zwiebel und Eiern vermischen, Mehl unterrühren, mit Salz und Kreuzkümmel würzen. Feta in kleine Würfel schneiden, Basilikum zerzupfen, beides unter die Masse heben. Öl in einer Pfanne erhitzen, Puffer nach und nach beidseitig hellbraun braten. Für den Dip Sauerrahm mit Salz und Schnittlauch verrühren.



5 fragen

Was würden Sie nie essen?

Sie: gefüllte Paprika! Hab' ich zu oft gegessen.
Er: Austern.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Er: Omas Kaffee-Cremeschnitten. Leider hat sie das Rezept nie weitergegeben.
Sie: Mamas Karottentorte.

Ihr Lieblingslokal?

Beide: der Cremeschnitten-Bertl in Bad Gastein.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?

Sie: die kroatische und die italienische.
Er: die griechische.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?

Sie: Knödel in allen Variationen.
Er: Mannerschnitten.

Am herd MIT BIANCA SCHWARZJIRG & FLORIAN DANNER

Zur gleichen Zeit, als ich Bianca Schwarzjirg zum Kochen einladen möchte, lädt sie mich ein, bei ihrer Kürbisschnitt-Challenge als Expertin mitzuwirken. Wir packen den Zufall am Schopf und so wird zuerst geschnitzt, dann gekocht. Eine runde Sache.

Als Bianca und Florian am späten Vormittag zu mir auf den Schafberg kommen, haben sie schon einen langen Tag hinter sich. Aufstehen um drei, Arbeitsbeginn um vier Uhr früh. Tag für Tag, fünf Tage pro Woche. Seit acht Jahren moderieren die beiden „Café Puls“, das Morgenprogramm von PULS 4. Für Bianca sind bisher zwei Wochen Urlaub die längste Unterbrechung des frühmorgendlichen Alltags, Florian nahm drei Monate Babypause, als sein Bub auf die Welt kam, und das ist jetzt auch schon wieder dreieinhalb Jahre her. Trotzdem sind die beiden bestens gelaunt. Zuerst steht ein Dreh für Puls 4 auf dem Programm – die Halloween Challenge (siehe nächste Seite) –, dann soll der Kürbis auch gleich verkocht werden. Aber welcher Kürbis für was? Die großen, orangefarbenen „Howden“ eig-

nen sich perfekt fürs Schnitzen, weil ihre Schale relativ weich ist und der Hohlraum im Inneren verhältnismäßig groß. Für die Puffer hingegen suchen sich die beiden den festfleischigen, g'smackigen Muskatkürbis aus. Essen könnte man im Grunde aber ohnehin alle, bis auf kleine, harte Zierkürbisse. Beim Schnitzen sieht sich Florian eindeutig im Nachteil. Er: „Wann hast du das letzte Mal Kürbisse geschnitzt?“ Sie: „Das ist ewig her.“ Er: „Na, aber immerhin hast du's schon mal gemacht.“ Am Herd hingegen ist Florian der Geübtere. „Bei uns in der Familie war Kochen immer Männersache.“ Florians Vater hatte ein Musikgeschäft in Linz. Das Rezept wählen die beiden praktischerweise aus meinem Buch „Dinner for one“. Der Muskatkürbis ist schnell zerteilt, und auch das Schälen mit dem Rohschäler ist weniger

anstrengend als befürchtet. Florian raffelt den Kürbis, während Bianca recht unkonventionell, aber effizient die Zwiebel klein kriegt. Seit neun Monaten hat sie einen Freund, und plötzlich beginnt ihr Kochen doch auch irgendwie Spaß zu machen. Die Masse ist im Handumdrehen fertig. Sie: „Chili?“ Er: „Ich bin ganz unscharf.“ Dafür aber frisches Basilikum. Bianca legt die zarten Blätter zwischen ihre Hände und klatscht sie flach. „Kräuter brauchen Applaus. Das sagt meine Schwester.“ Guter Tipp! Florian bäckt aus der Masse geduldig appetitliche Puffer, während Bianca die Sauce rührt. Mama Schwarzjirg stammt ursprünglich aus Kroatien. „Bei uns gab's zu allem Sauerrahm.“ Als wir uns zum Essen setzen, ist's für die beiden Frühaufsteher schon bald wieder Schlafenszeit. Umso besser schmeckt das herbstliche Gemüse. Happy Halloween! →



Genuss & Leidenschaft

Hink's exquisite Mangalitza Rillettes

Das zarte, schmackhafte Fleisch des Mangalitza 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 erhältlich.