



AM HERD MIT ALEXANDER WÄCHTER

Mundl Sackbauers Schwiegersohn „Nudlaug“ Franzi ist inzwischen ziemlich erwachsen und bewohnt eine wunderbare Mühle im Weinviertel, in der er uns ebenso wunderbar bekocht.

„Schlicht ist bei uns alles“, erklärt Alexander Wächter, als er uns durch die großzügigen Räume seiner alten Mühle führt. Vor 24 Jahren hat er sie gemeinsam mit seiner Frau, einer Architekturkritikerin, als Ruine gekauft. In der Küche endet unsere Runde, Lammstelzen und viel Gemüse stehen bereit. Lamm deswegen, weil in seinem aktuellen Stück „Wie es euch gefällt“ auf der Rosenburg Shakespeares Liebespaar zu Schäfern wird und Schafe hütet. Der Intendant der Festspiele auf der Rosenburg ertappt sich jetzt, kurz nach Ernst Hinterbergers Tod, öfters in seiner alten Rolle als braver, angepasster Franzi und identifiziert sich damit offensichtlich nicht so ganz.

„Ich bin ja kein ordentlicher Mensch, das möchte ich schon klarstellen“, sagt er und wischt sich die saftigen Kochfinger über dem Bauch ins Leiberl. Das Lamm kommt flott ins Rohr, wir machen eine Runde durch den Park mit Teich, Bach, riesigen Weiden und ein paar Obstbäumen. Danach holt er aus dem Keller seine selbstgemachten Marmeladen. Weichsel, Felsenbirne, Quitte von der Frau. Hmm. Wir können gar nicht aufhören. „Jetzt hab ich euch den Magen verdorben mit der Marmelad als Hors d'œuvre und jetzt werdet's ma das Lamm ned essen.“ Da unterschätzt er den Fotografen und mich aber. Wir schaffen nach der köstlichen Hauptspeise sogar noch ein zweites Stück der „einfachsten Nachspeise der Welt“ – einer Tarte Tatin, die er als Fleißaufgabe zubereitet hat, während das Lamm dahinschurgelte. „Das bisserl Kochen, was ich kann, hab ich auf einem französischen Segelboot gelernt.“ Na, scheint keine schlechte Schule gewesen zu sein.

LAMMSTELZEN

Stelzen salzen, pfeffern, in Öl anbraten, rausnehmen. Karotten schälen, in Stücke schneiden, in den Topf geben, die weißen Teile der Jungzwiebel ebenfalls, Stangensellerie in Stücke brechen, dazu, alles anbraten. Stelzen drauflegen, Speckwürfel, Paradeiser, Rosmarin, gehackten Knoblauch und eine Prise Herbes de Provence dazu, mit Zweigelt aufgießen. Zugedeckt im Ofen bei 180°C schmoren. Nach 30 min Lauch, Fisolen und halbierte Champignons dazugeben, eine weitere Stunde garen. Dazu: halbierte, im Rohr gebratene Erdäpfel mit Rosmarin, Salz, Olivenöl.

- 4 Lammstelzen, 5 Karotten
- Salz, Pfeffer, Öl
- 1 Bund Jungzwiebel
- 3 Stiele Sellerie
- 1/8 l Rotwein
- 1 Hand voll Schinkenspeckwürfel
- 2 Knoblauchzehen
- Herbes de Provence
- 2 Zweigert Rosmarin
- 3 EL gehackte Paradeiser (Dose)
- breite Fisolen
- 1 Lauchstange
- 100 g Champignons

5 fragen

- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?** Großmutter's Grießkoch – sie war Profiköchin in der eigenen Palais-Pension.
- Was würden Sie nie essen?** All diesen scharfen, modischen Blödsinn mit zu viel Chili und Ingwer.
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?** Die mediterrane Küche.
- Ihr Lieblingslokal?** Das L'Ombra, Lugeck 7, Wien 1.
- Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?** Auf einem Segelboot Spaghetti mit Meerwasser gekocht, die waren dann sowohl versalzen als auch sandig und wurden Gott Poseidon geopfert.



wein DER WOCHE

GRÜNER SYLVANER 2011,
WEINGUT GERHOLD, Gösing am Wagram

Sie ist eine der ältesten Rebsorten und hat sich von Österreich aus nach Deutschland verbreitet, wo es heute mehr als 100-mal so viel Anbaufläche gibt. Eine anspruchsvolle Sorte, die bei richtiger Bearbeitung sehr ansprechende, elegante Weine ergibt. Fruchtig, rund, cremig – fein zu Gemüsespeisen.

Lagerung: bis 2014
Trinktemperatur: 11°C
Alkohol: 13 % vol



dinner FOR ONE

SPARGEL PACKERL

Backrohr auf 170°C schalten. Spargel im unteren Drittel schälen, trockene Schnittenden ggf. wegschneiden. Ein Stück Backpapier auflegen, mittig mit etwas Olivenöl besprenkeln, Spargel darauf. Butterflocken darüber verteilen, ein bis zwei Zitronenscheiben dazulegen. Zart salzen und pfeffern, dicht verschließen, Spargel zirka 10 Minuten im eigenen Saft schmoren. Mit Weißbrot essen. Wer will, gibt vor dem Einrollen etwas Ziegenkäse dazu.

- 250 g grüner Spargel
- 1 Bio-Zitrone
- Olivenöl
- Butter
- Salz
- Pfeffer

MAN BRAUCHT: Backpapier, 15 Minuten.
Ca. 240 kcal (ohne Brot)

ÖSTERREICHS MEISTERKÖCHE VERRATEN IHRE

Küchen GEHEIMNISSE



KARL UND RUDI OBAUER Restaurant Obauer, Werfen,
www.obauer.com

H. per E-Mail: Wir würden gern selber Eis machen, in diversen Rezepten findet sich aber die Zutat Glukosesirup. Was ist das? Glukosesirup ist auch als Trimolin bekannt und bewirkt, dass Massen beim Kühlen geschmeidig bleiben. Er ist im Konditorbedarfshandel erhältlich, allerdings üblicherweise in 10-Liter-Gebinden. Ihr Konditor oder Confiseur kann Ihnen möglicherweise eine kleinere Menge abgeben. Übrigens ein kleiner Tipp in der Spargelzeit: 1 l Milch aufkochen, zirka 400 g Spargelschalen, 150 g Zucker, 125 g QuimiQ und 2 EL Glukosesirup hineingeben, Topf von der Hitze nehmen, zudecken, etwa 15 Minuten ziehen lassen. Flüssigkeit dann durch ein Sieb seihen und in einer Eismaschine frieren. Fertig ist das Spargeeis.

Wenn Sie, liebe Leser, Fragen an unsere Meisterköche haben, schicken Sie ein E-Mail an freizeit@kurier.at
Betreff: Küchegeheimnisse



Philadelphia belohnt Ihre Treue! Für 10 gesammelte Packungsfolien jeglicher Philadelphia 175g Packung gibt es bis Jahresende das Philadelphia Kochbuch GRATIS.
www.kraft-philadelphia.at



CREMIGKEIT ZUM KOCHEN

Österreichische Küche neu interpretiert: Mit Philadelphia gelingen pikante und süße Gerichte.

Creemiger Genuss auf dem Brot – dass Philadelphia das bietet, ist längst bekannt. Doch mit dem Aufstrich wird auch das Kochen herrlich einfach. Das zeigen die österreichische Spitzenköchin Lisl Wagner-Bacher und Hobbyköchinnen aus ganz Österreich im neu erschienenen Philadelphia Kochbuch. Im vergangenen Jahr hatte Philadelphia zum großen Rezeptwettbewerb aufgerufen. Die Gewinnerrezepte an eingesandten heimischen Gerichten werden gemeinsam mit Klassikern und Neukreationen der Haubenköchin präsentiert: Pikantes und Süßes zum Nachkochen und Genießen.