



# AM HERD MIT STEFAN GEHRER

Der ORF-Moderator bäckt knuspriges Fingerfood, und dabei lerne ich ganz nebenbei, was eine Seele ist.

Daheim, im 19. Bezirk, begrüßt uns Stefan Gehrer mit frischen Salzstangerln. Daraus will er „eine super Speise für Freunde und Kinder“ machen. Das Rezept dazu stammt von seiner Schwiegermutter aus Oberösterreich. „Das essen alle gern.“

Zuerst stellt er aber einmal die Eier für den dazupassenden Salat zu. Behutsam sticht er jeweils ein kleines Loch in die Schale, dem Kochwasser fügt er einen Schuss Essig hinzu. Von Werner Gruber, dem Kochphysiker, habe er sich das abgeschaut. Das Loch verhindert das Platzen der Schale, der Essig bewirkt das Gerinnen des Eiweiß' und verhindert damit das Auslaufen. Der ZIB-Moderator geht den Dingen offensichtlich wirklich genau auf den Grund.

Mit einem Brotmesser schneidet er geschickt die Salzstangerln auf. „Jetzt muss die Seele raus.“ „Was?“ Mit den Fingern löst Gehrer das weiche Innere aus der knusprigen Hülle. „I geb dir a Schüssel, da kannst die Seelen hineinlegen.“ Auftragsgemäß höhle ich die Stangerln aus, übrig bleibt jeweils ein fluffiger Strang weißen Brots. „Schaut doch aus wie eine Seele, nicht?“ Hm. Ja, jetzt, wo er's sagt. Nach „Killing me softly“ tönt aus dem Eierkochtopf inzwischen „Ich wollt, ich wär ein Huhn“. „Bei der nächsten Melodie sind sie fertig“, erklärt Gehrer seine praktische Eieruhr. Flott rührt er noch eine cremige Salatsauce zusammen und fügt eine Prise Zucker hinzu. An den Zucker im Wiener Salat musste sich der gebürtige Vorarlberger erst gewöhnen, aber jetzt findet er, „das macht's viel runder.“ Heiß, saftig und knusprig stehen die Stangerln auf dem Tisch, wir tauchen sie in Ketchup. Ja, das schmeckt! Und auch, wenn Sie es mir jetzt nicht glauben, das mit den Seelen und dem heutigen Datum: reiner Zufall!

## SEELENLOSE SALZSTANGERLN

2 Eier für den Salat zustellen. Backrohr auf 180°C schalten. Salzstangerln längs durchschneiden und das weiche Innere (die Seele) herauslösen. Faschirtes mit einem rohen Ei, einer Prise Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Senf vermischen, die Masse auf die Salzstangerln verteilen und hineinstreichen (mit Gupf). Passenden Deckel draufsetzen, auf einen mit Backpapier ausgelegten Rost setzen, 20 Minuten backen. Inzwischen die hartgekochten Eier schälen und würfeln. Je einen Schuss Essig und Öl mit 1 EL Sauerrahm glatt rühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, Eier druntermischen. Rucola und Eisbergsalat waschen, zerkleinern, unterheben. Die heißen Salzstangerln mit Salat und Ketchup essen.

5 frische Salzstangerln  
500 g faschirtes Rindfleisch  
1 Ei  
scharfes Paprikapulver  
Salz, Pfeffer  
1 EL Senf

FÜR DEN SALAT:  
2 Eier  
Balsamessig  
Olivenöl  
Sauerrahm  
Senf  
Salz, Pfeffer, Zucker  
Eisbergsalat  
Rucola



## schön&GUT ADVENTKALENDER



Heute in einem Monat ist schon das zweite Türchen dran – es wird also langsam Zeit, sich um einen netten Adventkalender zu kümmern. Heuer einmal ohne Schoko? Mit knackig Salzigem bringt Kelly's eine interessante Alternative für Kids und Große. Der Stiegl-Kalender hingegen ist wohl nur für Große und enthält insgesamt acht Biersorten, die erste Braulimo namens FLÜX sowie nette Überraschungen.

Stiegl Adventkalender 34,90 €  
Kelly's Adventkalender 19,99 €



## 5 fragen

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

Riebl, Stopfa und Omas Zuckerei.

**Was würden Sie nie essen?**

Rohes Meeresgetier und Tiere, die noch lebendig auf den Teller kommen.

**Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?**

Mein Salatexperiment: Habe grünen Salat mit Essig und Öl vermischt und als Beilage serviert. Hat außer mir niemand gegessen.

**Ihr Lieblingslokal?**

Das Oktogon am Himmel.

**Welche Speise vermag es, sie zu trösten?**

Der Mailänder Toast mit einem kleinen Bier im Fischerbräu.



Genuss & Leidenschaft

### Wildschwein Carnuntum

Die saftige Wildschweinpaste wird aus bestem österreichischem Wildschweinefleisch aus Carnuntum, Rubin-Carnuntum Rotwein, Walnüssen und Nuss-Schnaps in sorgsamer Handarbeit gefertigt.

**Servier-Tipp:** Wildschweinpaste mit knusprigem Schwarzbrot und Nüssen servieren.

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.