



AM HERD MIT ROLAND KOCH

Der Burgtheater-Schauspieler, Regisseur und Fernsehkommissar wird seinem Namen gerecht. Und sein Rezept klingt exotischer als es schmeckt.

Bananenblatt. Wenn ich das schon höre. Kulinarischer Schnickschnack. Durch Roland Koch landet so etwas erstmals direkt vom Naschmarkt tiefgekühlt in meinem Haus. Seine Erklärung dazu überzeugt mich aber im Nu. „Ich bin dafür, dass Alufolie aus der Küche verbannt wird.“ Viel zu wertvoll sei der Rohstoff, um ihn zu vergeuden. „Ins Bananenblatt gewickelt bleibt der Fisch genauso saftig.“ Ok. Es wäre wohl eine lohnende Überlegung, über heimische Blatt-Alternativen nachzudenken, nehme ich mir vor.

Das Rezept hat der ambitionierte Hobbykoch selbst entwickelt. Sanft schmurgeln Sellerie, Speck und Zwiebeln dahin, der Koch löscht sie mit einem festen Schuss Noilly Prat ab. „Der darf in keiner Küche fehlen!“ Zusammen mit 64 anderen kochenden Fernsehkommissaren ist der gebürtige Schweizer auch im Buch „Tödlich gut“ (Opera Rifko Verlag) zu finden. Neben Drehs für „Tatort“ und seinen Aufgaben am Burgtheater – unter anderem im „diplomatischen Dienst“ als Ensemblesprecher – widmet der 54-Jährige viel Zeit seiner vierten Tochter, die eineinhalb Jahre alt ist. „Ich muss dieses Glück genießen.“ Die hübschen Seeteufel-Weihnachtspäckchen duften betörend beim Öffnen, der Riesling Heiligenstein vom Bründlmayer passt wunderbar, Kochs Schweizer Geschichten klingen lange nach.

SEETEUFEL IM BANANENBLATT

Sellerie schälen, grob würfeln. Zwiebeln putzen, klein schneiden, Speck in Streifen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, 2/3 des Specks, Zwiebel und Sellerie darin anrösten. Mit einem Schuss Noilly Prat ablöschen, mit 3-4 Schöpfern Fond aufgießen, weich kochen. Fisch in 4 Stücke teilen, mit dem Knoblauch (angequetscht, ungeschält) beidseitig kurz in Öl anbraten. Übrigen Speck mitbraten. Bananenblatt in 4 Stücke schneiden. Jeweils ein Stück Fisch, etwas Speck, etwas gehackte Chili und ein paar Blättchen Koriander drauf, mit Öl beträufeln, zu Päckchen binden, bei 150°C Umluft im Rohr garen bis die Blätter trocken sind. Sellerie pürieren, einen Schuss Obers einrühren, mit Wasabi und Salz abschmecken.

- 600 g Seeteufel
- 1 Bananenblatt
- 1 Scheibe Speck (fingerdick)
- Olivenöl, Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote
- frischer Koriander
- 1 große Sellerieknolle
- 2-3 Jungzwiebeln
- 1 Limette
- Noilly Prat (franz. Wermut)
- Gemüsefond
- Obers, Wasabipaste

5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit? „Schnitz & Drunert“ – Erdäpfel und Birnen, in Schmalz gebraten.

Was würden Sie nie essen? Es gibt nichts, was ich nicht probieren würde. Es ist so wahnsinnig gut zu sündigen.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten? Grießpudding mit Chriesi Pregl (Kirschkompott).

Ihr Lieblingslokal? Das Amacord und das Café Wild am Naschmarkt.

Was werden Sie zu Weihnachten kochen? Fisch in der Salzkruste mit Granatapfel-Rotkraut und Kernöl.



dinner FOR ONE

APFELRINGE MIT INGWER UND ZIMT

Apfel waschen, Kerngehäuse mit einem Gehäuse-Ausstecher herausdrehen. Fruchtfleisch in Ringe schneiden. Butter in einer großen Pfanne zerlassen, Apfelringe darin auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Zitronensaft, geriebenen Ingwer, Ahornsirup und eine Prise Zimt in einer Schüssel verrühren, über die Apfelringe gießen. Zudecken, kurz auf kleiner Flamme ziehen lassen. Die Äpfel sollten weich sein, aber noch ein wenig Biss haben. Warm, eventuell mit einem Tupf geschlagenem Obers essen.

- 1 großer Herbstapfel (Topaz oder Boskop)
- 2 EL Butter
- 2-3 EL Zitronensaft
- 1 cm frischer Ingwer
- gemahlener Zimt
- 3 EL Ahornsirup

MAN BRAUCHT: 1 Pfanne mit Deckel, 10 Minuten. Ca. 310 kcal (ohne Obers)



wein DER WOCHE

ROTGIPFLER SATZING 2011, JOHANNESHOF REINISCH, Tattendorf, Thermenregion

Der so gut wie ausschließlich in der Thermenregion gekelterte Rotgipfler erweist sich immer wieder als großartiger Speisenbegleiter. Reinischs kräftiger 2011er hatte genug Zeit zum Reifen und passt jetzt ideal zum Festtagsbraten, zu Fisch, Gemüsegerichten, Käse.

18,60 € ab Hof oder via www.j-r.at

Lagerung: bis 2018
Trinktemperatur: 10-12°C
Alkohol: 14 % vol

Wiesbauer
GOURMET

Einfach,
bequem,
köstlich!

Zum Feste nur das Beste!

Entgehen Sie dem Einkaufsstress und bestellen Sie beste Qualität einfach und bequem von zu Hause aus!

- * „dry aged beef“ von der Kalbin
- * USA Beef
- * Steak-Spezialitäten aus Südamerika
- * Lamm-Spezialitäten
- * Kalbfleisch
- * Weide-Kalbin Gourmet u.v.m.

wiesbauer-gourmet.at/webshop
oder
f-eins im Großgrünmarkt Inzersdorf
Laxenburger Straße 365, 1230 Wien

