



AM HERD MIT VOLKER PIESCZEK

Er war Profi-Fußballer, Sportreporter, jetzt moderiert er auf ATV. Und weil er zwei kleine Kinder zu Hause hat, möchte er lieber ohne Baby-Stress an meinem Herd kochen. Ein Nachbarschaftsbesuch unter Hernalsern.

Zugegeben, ich bin skeptisch, als Volker Piesczek sein Einkaufsackerl auspackt – Forelle mit Sauerkraut?! Er probiert gern neue Sachen aus „und meine Freunde müssen dann herhalten. Aber bis jetzt sind noch alle wiedergekommen.“ Ganz schön viel Salz landet auf den Fischen. „Ja, das ist ein bisschen ein Fehler, dass ich zu viel salze, speziell wenn ich dabei plaudere. Dafür süße ich alles nur mit Honig, wir sind ein zuckerfreier Haushalt.“ Piesczek ist mit Grünen-Chefin Eva Glawischnig verheiratet. „Sie kocht auch gern, aber ich hab ein bisschen mehr Zeit als sie.“ Jeder Handgriff wirkt professionell, kaum sind die Fische im Rohr, ist die Küche wieder blitzblank. „Zu Hause bin ich nicht so ordentlich.“ Eine halbe Stunde später öffnen wir die Packerln. Und – Überraschung – die Zutaten sind zu einem harmonischen Ganzen geworden. Ein perfektes Wintergericht, einfach und fast ohne Kalorien.

- 2 Forellen
- 1/4 kg Sauerkraut
- 2 Stiele Zitronengras
- 1 Stöckel Koriander
- Salz, Pfeffer
- Sake oder Süßwein
- Sojasauce
- Honig

SAUERKRAUT-FORELLE

Backrohr auf 200°C vorwärmen. Fische waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern, mit Zitronengras auf große Bögen Alufolie oder Backpapier legen. Zitronengras längs halbieren, je einen Stiel in die Bauchhöhlen stecken. Kraut von Kopf bis Schwanz auf den Fischen verteilen. Koriander abschneiden und mitsamt den zarten Stengeln drüberstreuen. Großzügig mit Sojasauce und Honig begießen, mit ein wenig Süß- oder Reiswein beträufeln. Fest verschließen, 30 Minuten backen.

www.volkerpiesczek.at



FOTOS: HEIDI STROBL

+ El Gusto Español in Perchtoldsdorf, Wiener Gasse 9. Wir essen köstliche Tapas und trinken tolle Weine. Während wir über den Geschmack der Blutwurst rätseln, kommt der Chef. „Kardamom und Piment sind da drin, die Wurst gibt's nur in der Gegend südlich von Madrid.“ Und dann beginnt er zu erzählen. Jede Menge Infos, sogar Rezepte verrät er uns. Spanisches Rundumservice.

■ Schnell auf einen Imbiss ins Café Schreiber im Mistelbacher Shopping-Center M-City. Wir zeigen auf appetitlich gefüllte Kornspitze in der Vitrine. Die freundliche Kellnerin: „Mit Käse oder mit Camembert?“ – „Wie bitte?“ – „Mit Käse oder mit Camembert?“ – „Ah, bitte mit Camembert.“ Weinviertler Käsekultur . . .



dinner FOR ONE

KARFIOLSUPPE

Karfiol putzen und in Röschen zerteilen. Stiel klein würfeln. 3/8 l Wasser mit einem Schuss Milch zum Kochen bringen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise frisch geriebener Muskatnuss würzen, den Karfiol darin bissfest kochen. 1/3 der Röschen herausheben und beiseite stellen. Scheiblettenkäse zerzupfen und in die Suppe einrühren, das Ganze pürieren. Die Röschen wieder einlegen, mit viel frischer, gehackter Petersilie bestreuen.

- 1 kl. Rose Karfiol (geputzt ca. 300 g)
- Milch
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 1 Scheibe Scheiblettenkäse
- Petersilie

MAN BRAUCHT: 1 Topf, Mixer, 12 Minuten. Ca. 320 kcal

Gans macht Schluß mit Winter



UNSERE FILIALEN:

- 1010 Wien, Brandstätte 1-3, Tel.: 01 533 35 60
- 1130 Wien, Hietzinger Hauptstraße 20, Tel.: 01 877 71 37
- 1180 Wien, Währinger Straße 118, Tel.: 01 479 69 84
- Daunenwaschcenter:
- 1140 Wien, Ameisg. 65, Tel.: 01 912 62 84



ARTNER CUVÉE CARNUNTUM KLASSIK
Carnuntum. Füllig & fruchtig.
0,75-l-Flasche
statt 5,79

4,99
Ersparnis 0,80



FARMERBATEN
Aus Österreich, magere Sur-Karreerose, ohne Knochen, mit würzigen Speckstreifen gefüllt, für die schnelle Küche. In Bedienung, per Kilo

statt 12,99
10,99
Ersparnis 2,-

Top Hotel-Angebote

- Bangkok 4*Hotel, 1 Nacht ab 34 €
- Pattaya 4*Hotel, 1 Nacht ab 36 €
- Las Vegas 4*Hotel, 1 Nacht ab 46 €
- Istanbul 4*Hotel, 1 Nacht ab 54 €
- Cannes 3*Hotel, 1 Nacht ab 54 €
- Rom 3*Hotel, 1 Nacht ab 59 €
- London 3*Hotel, 1 Nacht ab 59 €
- Dubai 4*Hotel, 1 Nacht ab 69 €
- New York 3*Hotel, 1 Nacht ab 86 €
- Paris 3*Hotel, 1 Nacht ab 89 €

Hotels mit bis zu **50% Rabatt!**

Preis pro Zimmer (Doppelzimmer) und Nacht, inkl. Taxen. Der Rabatt ist bereits im Preis enthalten. Buchung bis 17. Januar 2011 und Aufenthalt bis 31. März 2011. Vorbehaltlich Verfügbarkeit.

ebookers.at
Clever buchen, smart reisen

Günstiger übernachten. Hotels zum Aktionspreis.

Schlafen Sie noch viel günstiger: Buchen Sie jetzt Ihr Hotel weltweit mit bis zu 50% Rabatt. Nur bei ebookers.at und nur bis 17. Januar 2011.