



AM HERD MIT KURT PALM

Das Vorspiel zu unserem Termin zieht sich über viele Wochen, das Kochen passiert dann aber ganz flott, und das Ergebnis ist sehr, sehr gut.

Nach der Lesung aus seinem 2011 erschienenen Buch „Bad Fucking“ beim Umschaid Friedl in Herrnbaumgarten lade ich Kurt Palm zum Kochen ein. Kurzes Zögern, dann die skurrilsten Ideen, was es denn werden könnte. Und wo. Wien? Wachau? Attersee? Wenn Wachau, dann Lammnieren, wenn Attersee, dann Lauben. Oder Aal? Nein, Lauben, die kennt keiner. Wir vereinbaren einen Termin in der Wachau, „aber kaum sind die Nieren bestellt, verschieben wir auf einen späteren Zeitpunkt an den Attersee. Und kaum hat der passionierte Fischer die Lauben geangelt, muss ich wegen meines notoperierten Hundes absagen. Und so landen die (inzwischen tiefgekühlten) Fische aus dem Attersee in der Wachau in der Pfanne. Palm: „Improvisieren ist das, was mir taugt beim Kochen.“ Die Tage vor unserem Termin verbrachte der Autor damit, ein kulinarisches Experiment „Auf den Spuren des Herrn Paolo Santonino, Menü vom 28. Mai 1487“ vorzubereiten und durchzuführen. 25 Gäste, alle zugleich Mitwirkende. „Tolle Sachen, die dabei aus der Situation heraus entstanden sind.“ Wie schon die Tage davor, kochen wir im Freien „I wü draußen sein.“ Im Innenhof des historischen Gebäudes, das er seit 21 Jahren mietet, und in dem schon viele seiner Texte entstanden sind, ist eine Doppelkochplatte hergerichtet. Die Fliegen, die die sardinenähnlichen Weißfische gierig umkreisen, stören Palm nicht im Geringsten. „Bei mir ist's rustikal.“

Einfach, aber gut muss Essen für ihn sein. Die Lauben brät er knusprig braun – „die einzige Art, diese Fische zuzubereiten.“ Wir genießen sie mit Haut und Gräten. Dazu Schwarzbrot aus dem Lehmofen in Mühldorf, Riesling vom Schneeweiss Johann in Spitz, Vogelgezwitscher und jede Menge spannende Geschichten.



KNUSPRIGE LAUBEN

Fische ausnehmen. Knoblauch, Peperoncini und Kräuter fein hacken, mit Olivenöl und Salz verrühren. Fische mit je 1 TL von der Kräutermasse füllen, salzen. Auf beiden Seiten mit Mehl bestäuben. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fisch einlegen und relativ rasch und heiß knusprig braun braten.

12 Lauben (je kleiner desto besser)
3-4 Peperoncini
2 Knoblauchzehen
Kräuter (Salbei, Petersilie, Basilikum)
Olivenöl
Mehl, Salz
Öl zum Braten

5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?
Die Semmel mit dem kalten Schnitzel vom Sonntag, die ich immer am Montag in der Schule gegessen hab.

Was würden Sie nie essen?
Bei Ketten-Fastfood wird mir schlecht.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?
Eine Rindssuppe vier Stunden gekocht, dann durch ein Sieb in die Abwasch gegossen.

Ihr Lieblingslokal?
Die Holzkohlengrillstation am Busbahnhof von Timisoara.

Welche Speise kann Sie trösten? Topfentorte.



wein DER WOCHE

RUBIN CARNUNTUM 2011, WEINGUT AUER, Höflein, Carnuntum

Die Weine des 20. Jahrgangs der Gebietsmarke Rubin Carnuntum werden dieser Tage abgefüllt, seit heuer darf ausschließlich Zweigelt um das Prädikat eingereicht werden. Jungwinzer Michael Auer's beerenfruchtiger, würziger Wein ist einer von 41, die es bei der Jahrgangs-Präsentation am 2. September auf Schloss Hof (carnuntum-experience.com) zu verkosten gilt.

9 € ab Hof, Dorfstraße 89, www.weingut-auer.com

Lagerung: bis 2016
Trinktemperatur: 16-18°C
Alkohol: 13,5% vol

dinner FOR ONE

ZWETSCHKENKNÖDEL

Einen Topf mit ca. 1 l Wasser zustellen. Topfen, Ei, Mehl und eine Prise Salz glatt verrühren. Früchte längs aufschneiden, Kern herausnehmen, je einen Würfel Zucker reinstecken, zusammendrücken. Teig mit nassen Händen teilen. Jeweils ein Stück Teig in die Hand nehmen, eine Frucht drauflegen, den Teig (der ziemlich weich ist) vorsichtig drum herum verteilen. Direkt ins kochende Wasser einlegen, 7-8 Minuten ziehen lassen. Butter in einer Pfanne zerlassen, Brösel hell anschwitzen, Zucker dazugeben, durchmischen. Knödel aus dem Wasser heben und in den Bröseln wälzen. Heiß essen.

MAN BRAUCHT: 1 Topf, 1 Pfanne, 15 Minuten. Ca. 550 kcal.

½ Packerl Topfen (125 g, 20% Fett)
1 Ei (m)
2 EL glattes Mehl, Salz
3-4 Zwetschken
3-4 Mokka-würfel Zucker
3 EL Semmelbrösel
1 EL Butter
1 EL Zucker



✚ Mittagessen mit zwei Kindern in der Mayerei im Türkenschanzpark, Wien 18. Trotz einer Riesenportion Pommes auf dem Kinderteller machen die Kleinen sich sofort über den wirklich guten Erdäpfelsalat des Erwachsenen-Mittagmenüs her. Der Kellner sieht wohl unseren resignierenden Blick und stellt den Kindern augenzwinkernd eine eigene Portion Erdäpfelsalat hin. Und wir freuen uns, dass der Nachwuchs doch selbst erkennt, was gut ist.

■ „Freyenstein“, Thimiggasse, Wien 18. Die kleinen Menühappen sind herrlich, die Idee ist nach wie vor gut. Aber mit der spontanen Gastfreundschaft, die für dieses Niveau üblich wäre, hapert's. Nach dem Dessert – es ist gerade mal 21.50 Uhr – hätten wir gerne noch etwas Käse. Sonderwunsch, stimmt. „Nein“, heißt es, das Küchenpersonal wäre jetzt fertig, da ginge nix mehr. Ist das echt zu viel verlangt?



SUMMER

SPECIAL

UM NUR € 44,-*

STATT € 51,-

kunst historisches **khm** museum

Gourmetabend

Jeden Donnerstag ab 18.30 bis 22.00 Uhr

Sonntagsbrunch

Jeden Sonntag ab 11.00 bis 14.30 Uhr

Aug in Aug mit Gustav Klimt erleben Sie kulinarische Glanzlichter in der prachtvollen Kuppelhalle des Kunsthistorischen Museums im August!

*inkl. Museumseintritt und exkl. Getränke.
Summerspecial kann ausschließlich im August 2012 eingelöst werden.

Summerspecial ausschließlich erhältlich unter 0664 966 45 46, khm@clubcatering.at oder auf www.clubcatering.at.