



Die Sau rauslassen. Ja! Natürlich greift dem Osterhasen unter die Arme und serviert uns zur festlichen Jause ein feines Selchkarree vom Bio-Strohschwein. Und dabei haben die Ja! Natürlich Bio-Strohschweine aus artgemäßer Tierhaltung tatsächlich Schwein gehabt – sie dürfen selbst entscheiden, wann ihnen nach Auslauf ist, nach Kontakt zu Artgenossen, Sonne und Frischluft. Für Spiel und Unterhaltung ist dank flächendeckender Stroheinstreu gesorgt, sie bekommen Bio-Getreide gefüttert, meist aus eigenem Anbau des Bio-Bauern. So bleibt der natürliche Kreislauf von Anbau, Futter und Düngung erhalten – eines der wichtigsten Credos nachhaltiger, biologischer Landwirtschaft. Doch zurück zum saftigen Karree: Dieser Braten ist die kulinarische Visitenkarte Österreichs und nach wie vor eines der Highlights selbst weitgereister Gourmets. Die Quadratur des Fleisches, sozusagen. Die Ja! Natürlich Karreerose durfte in ihrer natürlichen Form bleiben, wurde schonend geselcht und spielt nun zart und saftig die würdige Hauptrolle im Osterspiel zu Bio-Eiern, Senf und Kren. Erhältlich exklusiv bei BILLA.



BIO TIPP In Wasser erwärmt gibt das Bio-Selchkarree mit Bio-Erdäpfelpüree einen weiteren Klassiker der heimischen Küche.

Weitere Infos unter <http://blog.janaturlich.at>

Lesen Sie nächste Woche: Bio-Jungpflanzen



WERBUNG



Am herd MIT DEN DORNROSEN

Die Schwestern stehen als „Dornrosen“ gemeinsam auf der Bühne. Und eigentlich wollten sie einen Rosenkuchen nach Mutters Rezept backen, aber dann kam es anders.

Christine, die mittlere der drei musikalischen Schicho-Schwestern, fühlt sich nicht fit und muss absagen. Also wird umdisponiert. Statt gemeinsam einen Rosenkuchen zu backen, gibt's Katharinas Gemüsesuppe und Veronikas Gnocchi, danach selbstgerollte Schokotrüffel. Katharina, die Älteste der drei, hat die schönste Küche, deswegen treffen wir uns bei ihr daheim in einem kleinen Ort in der Thermenregion und nicht in Wien-Hietzing, wo die anderen beiden leben. Veronika, die Jüngste, ist dafür die leidenschaftlichste Köchin. „I bin voll ehrgeizig beim Kochen.“ Und während Katharina im Hintergrund ihre Suppe köchelt, fallen Veronika beim Gnocchi-Kneten jede Menge Tipps rund um die norditalienische Küche ein, stammt ihr Mann doch aus Südtirol. Aufgewachsen sind die Schwestern in Knittelfeld in der Steiermark. Alle drei studierten Musik in Graz. Im Laufe der letzten Jahre entwickelten sie einen sehr eigenständigen Musikkabarett Stil. „Wir sind Musikerinnen mit Humor.“ „Unverblümt“ heißt ihr aktuelles Programm, mit dem sie in ganz Österreich und in Deutschland höchst erfolgreich unterwegs sind. Noch 17 Vorstellungen bis Ende Mai, dann ist eine viermonatige Pause angesagt. Christine erwartet nämlich ihr zweites Baby. Ob sich Familie mit dem Beruf als Musikerin überhaupt vereinbaren lässt? Von ihren Männern dürfen sie jedenfalls durchaus Verständnis und Unterstützung erwarten – der eine Musikwissenschaftler und Lehrer, der andere Philharmoniker, der dritte Komponist und Dirigent. Aber „Auch unsere Eltern müssen oft einspringen, wenn wir auf Tour sind.“ Inzwischen bewundern wir den fertigen Erdäpfelteig. „Wenn er no patzig ist – mehr Mehl!“ Das Wasser kocht, mit der Gabel drücken wir die typischen Rillen in jedes kleine Stückchen, auf dass es später die Sauce gut aufnehmen werde. „Jetzt muss ma a bissl flott sein.“ Geschafft. Noch ordentlich Butter in die Pfanne („Wir halten alle nichts von diesen fettreduzierten Sachen“) und Salbei („für die Stimme“). Dazu ein Glaserl vom Auer „Gemischte Lese“ und danach – wichtig – der ganz gute italienische Kaffee.

FOTOS: RCE-PRESS/RAINER ECKHARTER

gnocchi MIT PARADEISERN & SALBEI

Erdäpfel schälen, würfeln, in Salzwasser weich kochen. Dann abgießen und stampfen. 2 EL Butter zerlassen, zu den gestampften Erdäpfeln geben. Eier trennen. Dotter mit der Erdäpfelmasse vermischen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen. Abkühlen lassen. 150 g Mehl in den Teig kneten, nach Gefühl noch etwas Mehl einarbeiten. Teig auf einer bemehlten Unterlage zu Rollen formen, Rollen in Stücke schneiden. Mit einer Gabel Rillen eindrücken. Gnocchi in kochendem Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Salbeiblätter in Butter anschwitzen, halbierte Paradeiser dazugeben, erhitzen, Gnocchi aus dem Wasser heben, in der Salbeibutter schwenken. Parmesan drüberreiben.

- 1 kg Püree-Erdäpfel
- 3 Eier
- Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 200 g Weizenmehl (universal)
- 1 Handvoll Salbeiblätter
- Kirschparadeiser
- Parmesan



5 fragen

- Euer Lieblingslokal?** Bühnenwirthaus Juster Gutenbrunn/Waldviertel.
- Gibt es einen prägenden Geschmack aus eurer Kindheit?** Mutters gebackene Zucchini mit Kräutersauce.
- Euer größtes kulinarisches Missgeschick?** Unsere Oma hat die Nudeln immer ganz arg verkocht, und wir haben bis zu unserem ersten Restaurantbesuch geglaubt, das gehört so.
- Welche Küche der Welt ist euch am liebsten?** Die italienische.
- Welche Speise vermag es, euch zu trösten?** Mohnnudeln.



Sich wohlfühlen kommt von innen.



Mehr auf facebook.at/activia