



Am Herd

MIT ERWIN STEINHAUER UND FRITZ SCHINDLECKER

Gemeinsam haben sie schon zwei Bücher geschrieben. Und beim gemeinsamen Kochen ist schnell klar, wer der Chef und wer der Assistent ist.

Rote Linsensuppe, danach gebratener Lachs mit Safranreis, grüner Paprikasauce und *Tomates concassées* – das ist das ehrgeizige Überraschungsmenü im „Gasthaus zum Steinhauer“ in Wien Sievering. Küchenchef Fritz Schindlacker werkt schon am Herd, als wir ankommen, Assistent Erwin Steinhauer ruht sich inzwischen ein wenig aus: „Ich sitze immer lieber in letzter Zeit.“ Die Rollen in der Küche sind klar verteilt. Schindlacker schneidet, rührt, bemüht sich, mit dem ihm fremden Induktionsherd klar zu kommen. Steinhauer aus dem Hintergrund: „Wenn du Hilfe brauchst, sag es!“ Kürzlich erschien mit „Wir sind SUPER! – Die österreichische Psyche-Analyse“ das zweite Buch der beiden Autoren. Darin analysieren sie fachkundig die alpinen Seelenlandschaften, werfen einen humorvoll-kritischen Blick in die Bundesländer und erklären uns unsere liebsten Nachbarn. Gemeinsame Auftritte machen den beiden g'standenen Männern großen Spaß. Am 10. Dezember zum Beispiel lesen sie gemeinsam in

Tulln, Schindlackers Heimatstadt. Schindlacker schwitzt die Schalotte für die Sauce an. Steinhauer: „Soll ich den Schaszuzler einschalten?“ Nein, nicht nötig, die Küche ist groß genug für ein bisschen Zwiebelduft. Es ist bald 12 Uhr, Zeit für ein Glas Weißwein. Schindlacker: „Meine Frau sagt immer, ich trödle beim Kochen.“ Steinhauer kontrolliert den inzwischen leuchtend gelben Safranreis und würzt, damit er auch was beigetragen hat, ein wenig nach: „I bin a Reis-Freak.“ Dann deckt er den Esstisch sorgfältig mit hübschen Sets und grünen Servietten. Die Lachsfilets ziehen sanft gar, während wir die Suppe löffeln, deren Rezept wir aus Platzgründen hier leider nicht verraten können. Schindlacker schafft es, die vier Bestandteile, aus denen sich sein aufwendiges Gericht zusammensetzt, zugleich heiß auf die Teller zu bringen. Mediterran mit leichtem Asia-Einschlag. Sehr fein! Und während Sie diesen Text lesen, weil Erwin Steinhauer im Weinviertel, um die letzte Folge seiner Kultrolle zu drehen: „Alt, aber Polt“. Ich freu mich drauf!



FOTOS: JEFF MANCIONE

delikatessen
heidi.strobl@kurier.at

Lachs.paprika.reis & MEHR

- 1 Tasse Reis
- 2 Tassen Wasser
- 1 TL Gemüsebouillon Pulver
- 1 Briefchen Safran
- 1 grüner Paprika
- 1 Schalotte
- Gemüsesuppe
- Salz, Pfeffer
- Obers
- 4 Lachsfilets
- helle Sojasauce
- Zitronensaft
- Woköl
- 3 Fleischparadeiser (400 g)
- getrocknetes Basilikum

Lachsfilets mit Zitronensaft und Sojasauce beträufeln, ziehen lassen. Reis mit Wasser zustellen, Bouillonpulver und Safran unterrühren, zugedeckt köcheln lassen, zum Schluss mit Salz abschmecken. Paradeiser kurz überkochen, dann schälen und entkernen. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Kurz vor dem Servieren in heißem Olivenöl schwenken, mit Basilikum, Salz und Pfeffer würzen. Für die Paprikasauce Schalotte schälen und klein würfeln, zusammen mit dem gewürfelten Paprika in Öl anschwitzen. Mit einem Schuss Gemüsesuppe aufgießen, kurz köcheln lassen, pürieren. Einen kleinen Schuss Obers unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Fisch Woköl erhitzen, Lachs auf der Hautseite einlegen, bei sanfter Hitze langsam braten, bis er glasig ist.



5 fragen

Was würden Sie nie essen?

Steinhauer: Mohnnudeln. Schindlacker: Scheiterhaufen.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Steinhauer: Omas Schweinsbraten mit vieeeel Knoblauch.

Schindlacker: Der Beinschinken vom Herrn Scharf in Großweikersdorf.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?

Steinhauer: Fondue zu Weihnachten.

Schindlacker: Ich habe zu viel Öl heiß gemacht und wollte es gedankenlos einfach wegstupfen. Stichflamme! Meine Frau hat sofort eine Löschdecke für die Zukunft gekauft.

Ihr kulinarischer Luxus? Steinhauer: Meeresfrüchte.

Schindlacker: Trüffel. Über eine Eierspeis oder zu Pasta.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?

Einstimmig: Zotter Schokolade!



Genuss & Leidenschaft

Festtagsgenuss der Extraklasse mit Hink's Gänseverhackertem von der Weidegans

Hierbei wird die Weidegans saftig gebraten, fein gewürzt und mit all seinen Aromen ins Glas gebracht. Dadurch bleibt der unverwechselbare Geschmack des Gänsebratens erhalten und sorgt so für einen Gourmetmoment der besonderen Art.

Diese und weitere Spezialitäten sind im ausgewählten Einzelhandel sowie direkt in der Hink-Manufaktur und im Online-Shop unter www.hink-pasteten.at erhältlich.

NEUSIEDLERSEE

• DAC •

90 WINZER

REBSORTE
Zweigelt

Grösstes

GEBIET MIT WEINEN EINER GESCHÜTZTEN
HERKUNFT IM BURGENLAND

1 Mio.

FLASCHEN PRO JAHR

Der Neusiedlersee DAC (Districtus Austriae Controllatus) steht für einen fruchtigen, würzigen und harmonischen Zweigelt. Nähere Informationen zum Neusiedlersee DAC und seinen Winzern finden Sie unter: www.dac-neusiedlersee.com

Verein NEUSIEDLERSEE DAC, 7100 Neusiedl am See, Untere Hauptstraße 47

WEIL
JEDER
MOMENT
ZÄHLT!

