



AM HERD MIT HARALD SERAFIN

Noch bis 2012 zeichnet der Schauspieler, Sänger und Komiker als Intendant für die Mörbischer Seefestspiele verantwortlich, dann verabschiedet er sich – nach 20 Jahren – mit der Fledermaus.

Alte Schule: Harald Serafin kommt mit einem traumhaft schönen Blumenstrauß. Außerdem überreicht er mir seine im Vorjahr erschienene Biografie „Nicht immer war es wunderbar“. Schmunzelnd schreibt er eine Widmung hinein. „Damit Sie's nicht weiterschenken.“ Am 24. Dezember feiert der Professor seinen Achtziger, von Ruhestand ist er weit entfernt. Für unser Kochen fand sich eine kleine Lücke in seinem vollen Terminkalender. Palatschinken haben für ihn einen ganz besonderen Stellenwert: Ist er traurig, geht er in den Nebenraum und singt oder er sagt zu seiner Frau „Mausi, ich muss mir Palatschinken machen.“ Gar nicht traurig, sondern mit Freude und Elan schlägt er die Eier auf, löffelt das Mehl, rührt den Teig. Den Eischnee hebt er nur ganz leicht unter: „Er muss oben noch rauschauen.“ Als Student heuerte er als Koch im amerikanischen Offiziersclub an. Singend putzte er Gemüse im Keller, bis sein wahres Talent erkannt wurde. „Who the hell is singing down there?“ Ab da hatte er in der Kochuniform seine ersten großen Auftritte. Mit einem lauten „Wenn bei Capri...“ landet ein Stück Butter in der Pfanne, zergeht, wird geschwenkt und wieder rausgeschüttet. „Nein, das ist keine Verschwendung, das braucht die Pfanne.“ Noch ein Stück Butter, dann kommt ein Schöpfer Teig hinein. Darauf die dünn geschnittenen Apfelringe. Und dann die wahre Kunst: das Schupfen. Gelungen! „Jessasna, das wird was Tolles.“ Eccola – die letzte. Herrlich saftig und flaumig. Schon am Telefon verriet mir seine Maus: Er ist ein Süßer. Serafin: „Lustig muss es sein, sonst ist alles traurig.“

APFELPALATSCHINKEN

Apfel schälen, Gehäuse rausstechen, Fruchtfleisch in dünne Ringe schneiden. Eier trennen. Dotter mit Milch, Wasser, Mehl, Backpulver und einer Prise Salz glatt rühren. Eiweiß steif schlagen, locker unter die Dottermasse heben. Butter in einer Pfanne zerlassen, einen Schöpfer vom Teig darin verteilen, 3 Apfelringe drauflegen, stocken lassen, umdrehen, fertigbacken. Fortfahren bis der gesamte Teig aufgebraucht ist. Anzuckern.



5 große Löffel Mehl
4 Eier
2/8 l Milch
1/8 l Wasser
1-2 Äpfel
1 Prise Backpulver
Salz, Butter
Staubzucker
ev. Rosinen

5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?
Der Borschtsch von der Großmutter in Litauen.

Was würden Sie nie essen?
Schlangenfleisch.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?
Die italienische.

Ihr Lieblingslokal?
Gasthaus Stopfer am Rudolfsplatz und Do&Co (Haashaus und Albertina), Wien 1.

Wo kaufen Sie am liebsten ein?
Spar, Billa und Hofer.



wein DER WOCHE

GELBER MUSKATELLER 2010, WEINGUT TAFERNER, Göttlesbrunn, Carnuntum

Leicht hatten es die Winzer mit der Ernte 2010 nicht gerade und mit den Muskatellern erst recht nicht. Hier aber ein wirklich gelungener, noch dazu aus einer Gegend, die eher für gute Rotweine steht. Duftig, harmonisch – ein Bilderbuch-Terrassenwein. 10,50 € ab Hof, Pfarrgasse 2, www.tafi.at

Lagerung: jetzt trinken
Trinktemperatur: 8°C
Alkohol: 11,5 % vol

tafelSPITZ

Der TAFELSPITZ ist der beste Begleiter für Urlaub oder Landpartie – und passt wunderbar in Ihre Handtasche. Ob im Salzkammergut, im steirischen Weinland, an den Kärntner Seen oder in den Landeshauptstädten – Österreichs erfolgreichster Gourmet-Guide verrät, wo der Genuss am größten ist. Für die Ausgabe 2011 wurden 600 Wirtschaftshäuser, Restaurants und Szenelokale getestet. Um nur 6 € in Ihrer Trafik.



Ich liebe Dazs

Cosmas Tipp:
leicht antauen lassen
für den perfekten Genuss



Mehr Genuss mit Cosma Shiva Hagen auf www.haagen-dazs.at

SPAR Gourmet



MOËT & CHANDON
BRUT IMPÉRIAL
ROSÉ IM ETUI
Frankreich, Champagne, trocken.
0,75-lt-Flasche
statt 45,99

39,99

Ersparnis 6,-

CHRIST ROSÉ
Frisch & fruchtig.
0,75-lt-Flasche
statt 7,89

6,99

Ersparnis 0,90



SPAR Service Team - 0810/11555
www.spar.at

Angebote gültig bis 21. Juni 2011.