



AM HERD MIT JOHANNA RACHINGER

Als Generaldirektorin der Österreichischen Nationalbibliothek ist sie eine der wenigen Frauen in Topmanagement-Positionen. Kochen ist ihr nicht so wichtig, gutes Essen dafür umso mehr.

Mit der Suche nach dem passenden Rezept hat Johanna Rachinger ihren Mann beauftragt. Zu Hause ist er der Küchenchef. „Er kocht gern, und in mir hat er eine begeisterte Esserin.“ Sie bindet sich die Schürze um, packt die Hühnerteile aus. „Mir ist es wichtig, dass ich Bio-Produkte kaufe, besonders bei Fleisch und ganz speziell bei Huhn.“ Die Marinade ist schnell gemacht, mit einem Pinsel streicht sie das Fleisch ein. Der Rest kommt über die Erdäpfel, das Ganze in eine Form, und schon steht das Essen im Rohr. Wir öffnen eine Flasche Pinot Grigio und machen es uns gemütlich. Einen großen Tisch hat sie sich immer gewünscht. „Jetzt hab ich einen, den kann ich ausziehen und dann haben 14 Personen Platz.“ Rachinger mag große, gemeinsame Essen, am liebsten mit den Schüsseln auf dem Tisch, und jeder nimmt sich selbst. Aufgewachsen ist sie mit sechs Geschwistern im Mühlviertel, im elterlichen Wirtshaus. „Privates und Berufliches war bei uns immer vermischt. Man lernt früh zu kommunizieren.“ Die Herrin der Bücher liest gern Rezepte. „Ich kann mir sehr gut vorstellen, wie das schmeckt, und das wünsch ich mir dann von meinem Mann.“ Einmal pro Woche geht sie ins Fitnesscenter, das muss sein. Wenn sie's ein zweites Mal schafft, umso besser. „Das hab' ich mit mir so vereinbart.“ Nach einer Stunde ist das Hendl schön knusprig und die Erdäpfel sind weich. Die Pfanne kommt auf den Tisch. „Ich liebe diese Haxln“, sagt die Köchin. Wir langen ordentlich zu, in Nu ist alles leer. So einfach kann's sein.

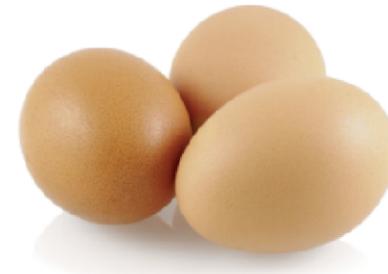
ZITRONENHUHN

Backrohr auf 200°C schalten. Hühnerkeulen waschen, trocken tupfen, evt. am Gelenk durchtrennen. Die Nadeln eines Rosmarinästchens abzupfen, fein hacken. Einen Schuss Olivenöl mit dem Saft der Zitronen, dem gehackten Rosmarin und einer festen Prise Salz versprudeln. Hühnerteile damit einstreichen. Erdäpfel schälen, in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden, in einer Schüssel mit der restlichen Marinade durchmischen. Erdäpfel und übrigen Rosmarin in einer ofenfesten Form verteilen, Hühnerteile mit der Hautseite nach unten drauflegen. In das Rohr stellen. Huhn nach ca. 30 Minuten wenden, weitere 30 Minuten knusprig braten.

- 4 Hühnerkeulen
- 2 Zitronen
- 4-5 Ästchen Rosmarin
- Salz
- 8 große speckige Erdäpfel
- Olivenöl

5 fragen

- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**
Mutters Erdäpfelnudeln mit Sauerkraut
- Was würden Sie nie essen?** Rohen Fisch
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**
Die italienische
- Ihr Lieblingslokal?** Fromme Helene, Josefstädter Straße, Wien 8
- Wo kaufen Sie am liebsten ein?**
In der Josefstädter Straße



eiei

Vom unverdient schlechten Image eines günstigen Produkts, wertvollen Inhaltsstoffen und einer meiner Lieblingsgerichte – dem Spiegelei.

Eier haben ein angeknackstes Image: cholesterinreich, schwer verdaulich, Träger von Salmonellen – und der jüngste Dioxinskandal in Deutschland trägt nicht zur Besserung desselben bei. Schade, denn Eier sind salz- wie kalorienarm und enthalten wertvolle Proteine, Lipide, Vitamine und Mineralien. Davon abgesehen dürfte es kein Lebensmittel geben, das weltweit mehr Akzeptanz findet und gleichzeitig so vielseitig anwendbar ist. Egal, ob morgens, mittags oder abends – Eier schmecken rund um die Uhr

und werden neben der pikanten Küche für Saucen, Teigwaren, Kuchen und Desserts benötigt. „Salzburger Nockerl“ ohne Eier? Undenkbar! Deshalb haben Tim Mälzer und ich in unserem jüngsten Buch („Mälzer & Witzigmann: Zwei Köche – Ein Buch.“) dem Ei auch ein ganzes Kapitel gewidmet. Ein qualitativ anständiges Ei kostet im Schnitt zwischen 20 und 35 Cent. Dieser verhältnismäßig günstige Preis führt beim Konsumenten zu dem Trugschluss, es handle sich hier um ein minderwertiges Produkt. Dass bei einem „Kartoffel-Käse-Soufflee“ jedoch mehr Zeit, Fachkenntnis und Arbeitsschritte erforderlich sind, als bei einem schnell gebratenen Entrecôte, kann man dem Gast nur schwer vermitteln. Deshalb

finden Eierspeisen in anspruchsvollen Restaurants auch so selten den Weg auf die Karte. Die „Pochierten Eier mit Rotweinbutter“ aus meinem oben erwähnten Buch sind ein Hochgenuss, aber für den Gastronomen rechnerisch ein Eigentor. Dennoch oder gerade deshalb habe ich mir erlaubt, in meinem Restaurant Aubergine die simpelste aller Eierspeisen zu servieren: das Spiegelei, auch Ochsenauge genannt. Zusammen mit dem Spinat und der weißen Alba-Trüffel, die feinst über das Ei gehobelt wird, gehört dieser Klassiker auch heute noch zu meinen Lieblingsgerichten, wobei ich der gleichen Meinung bin wie meine sechsjährige Enkeltochter: „Das Beste am Spinat ist das Spiegelei.“

eckart.witzigmann@kurier.at
www.eckart-witzigmann.com

FOTOS: PRIVAT, HEIDISTROBL, FOTOLIA

dinner FOR ONE



WINTER-PASTA

Nudelkochwasser zustellen. Gehackte Zwiebel in 1 EL Öl anschwitzen, gehackten Knoblauch dazugeben. Broccoli in kleine Röschen teilen, den Stiel schälen und klein würfeln. Würferln zur Zwiebelmischung geben, kurz mitschwitzen. Mit den Paradeisern aufgießen, Kapern, Sardellen und die Broccoliröschen unterrühren. Zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen. Nudeln inzwischen bissfest kochen, abgießen und mit ein paar Butterflocken vermischen. Sauce mit Pfeffer und evt. Salz würzen, die Nudeln damit vermischen, Parmesan drüberreiben.

- 100 g Nudeln
- 1 kleine Rose Broccoli
- 200 g Paradeisstücke (Dose)
- 1 EL Salzkapern
- 3-4 in Öl eingelegte Sardellenfilets
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl, Butter
- Parmesan

MAN BRAUCHT: 1 Topf, 1 Pfanne, 12 Minuten. Ca. 560 kcal

Mehr finden Sie auf www.kurier.at/genuss

SPAR Gourmet

PROSECCO OVALE VERDE
Italien, Venetien, trocken.
0,75-lt-Flasche
statt 2,99
2,49
Ersparnis 0,50

ESTIVO APERITIVO
0,7-lt-Flasche
4,99 (per lt. 7,12)

SPAR Service Team - 0810/111555
www.spar.at

Angebote gültig bis 02.03.2011.