



AM HERD MIT TEDDY PODGORSKI

Einst zog er als Generalintendant die Fäden beim ORF, die „ZiB“ verdankt ihm ihren Namen. Uns verrät der Autor, Schauspieler und Journalist ein ungewöhnliches Rezept.

Otto Schenk ist schuld. Er hat mir bei unserem Kochtreffen am Irsee im Sommer von Teddy Podgorskis Suppe vorgeschwärmt. Und so spazierte ich mit meinem „grünen Aal“ im durchsichtigen Plastiksackerl durch den fünften Bezirk und ernte ziemlich scheele Blicke. Dann übernimmt der Gastgeber begeistert den Fisch und bringt ihn auf die Terrasse. „Es geht nur mit einem Kombi-Zangl“, sagt Podgorski, hängt den Aal ans Fenstergitter, schneidet rund um den Kopf die Haut ein und zieht sie gekonnt mit einem kräftigen Ruck ab. Das Rezept hat der TV-Journalist, Buchautor und Schauspieler irgendwann einmal in einer norddeutschen Kochsendung gesehen, aber nur zur Hälfte, die andere Hälfte reimte er sich selbst zusammen. Ein Aal ist dafür jedenfalls nicht genug, der zweite, ein geräucherter vom Fischer Augsten in Rust, liegt schon in der Küche bereit. Ehefrau Margit recherchiert inzwischen die hochinteressante Metamorphose des jungen Glasaals zum erwachsenen Fisch im Internet. 5.000 Kilometer gegen den Golfstrom ohne Nahrungsaufnahme! „Und jetzt kommt die Frage, die Plage der allgemeinen Lage... Wie ist's mit der Konsistenz?“ Mit Gefühl mixt Podgorski die Suppe mit einer wohldosierten Menge gekochter Erdäpfel schön cremig. Nebenbei erzählt er von einem Erlebnis als Sportreporter in Kitzbühel, bei dem er versehentlich Jahrhundertkoch Witzigmann erklärte, wie man Erdäpfelsuppe macht. Jetzt noch das Grün. „Der Aal braucht die Dille.“ Inzwischen treffen die Gäste ein: die kritischen Schenks. Wir kosten. Otto: „Hm – ein ungeheures Gedicht.“

AAL SUPPE

Aal häuten, in Zehn-cm-Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln, in Olivenöl anschwitzen, Aalstücke dazugeben. Mit ½ Liter Suppe und dem Fischfond aufgießen, Aalstücke weichkochen (ca. 15 Minuten). Fisch herausheben, von den Gräten lösen. Räucheraal ebenfalls von den Gräten lösen. Räucheraal und die Hälfte des gekochten Aals in die Suppe geben, pürieren. Mit Erdäpfeln und restlicher Rindssuppe zu cremiger Konsistenz bringen. Dillspitzen und 2 EL Crème fraîche einmischen.



- 1 großer grüner Aal
- 1 geräucherter Aal
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 große Erdäpfel, gekocht, geschält
- Olivenöl
- Crème fraîche
- 1 Liter Rindssuppe
- 1 Glas Fischfond
- 1 Bund Dille

5 fragen

Ein prägender Geschmack aus Ihrer Kindheit? Mutters Einbrennsuppe.

Was würden Sie nie essen? Currywurst.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten? Die Südtiroler (da hab ich beides – die italienische Küche und die Berglerische).

Ihr Lieblingslokal? Das „Gutruf“, Wien 1.

Ihr schlimmstes kulinarisches Missgeschick? RindswangerIn und Ochsenfleisch, gekocht für Wolfram Siebeck.



wein DER WOCHE

VERJUS FRIZZ 2011, WEINGUT FISCHER, Sooss, Thermenregion

Um im Herbst eine gesunde Menge hochreifer Trauben zu ernten, wird im August ausgedünnt. Überzählige, unreife, grüne Trauben kann man zu Saft pressen: dem Verjus. In der Küche bewährt er sich anstelle von Zitrone oder Essig bestens. Seit heuer machen die Fischers aber auch einen herrlich erfrischenden Sprudel damit. Ein origineller, alkoholfreier Aperitif! **6,90 € ab Hof, Hauptstraße 33, www.weingut-fischer.com**

Lagerung: jetzt trinken
Trinktemperatur: 6-8°C
Alkohol: 0% vol



dinner FOR ONE

SPECKFRÜCHTE MIT SCHARFER KAROTTE

Dörrpflaumen und Datteln ggf. entkernen, dann mit je einer Speckscheibe straff umwickeln. In einer beschichteten Pfanne rundherum knusprig braten. Inzwischen die Karotte schälen und grob raffeln. Ingwer fein reiben, dazugeben. Mit dem Saft einer halben Limette, einem Spritzer Sojasauce und mit 1 EL Sweet-Chili-Sauce abschmecken. Den Salat mit den heißen Speckfrüchten anrichten.

- 4 Dörrpflaumen
- 4 Datteln
- 8 sehr dünne Scheiben
- Bauchspeck
- 1 große Karotte
- 1 cm Ingwer
- Limettensaft
- Sweet-Chili-Sauce
- Sojasauce

MAN BRAUCHT: 1 Pfanne, Reibe, 10 Minuten. Ca. 380 kcal



Genuss & Leidenschaft



Lachs-Genuss der Extraklasse

Feinster Lachs wird schonend gegart, anschließend per Hand geschnitten und mit erlesenen Gewürzen, Limetten und Dijonsenf verfeinert. Verwöhnen Sie sich und Ihre Liebsten und genießen Sie die „Lachsfilletts mit Limetten und Dijonsenf“ mit einem Stück knusprigen Brot und einem guten Glas Wein! Bestellen Sie diese exquisite Spezialität noch heute unter

www.hink-pasteten.at

und entdecken Sie viele weitere Köstlichkeiten, welche sorgsam in Kleinmengen tagtäglich in der Hink-Manufaktur gefertigt werden.

Die Produkte sind in ausgewählten Delikatessgeschäften, im Einzelhandel (nähere Informationen hierzu auf der Hink-Website), sowie direkt in der Hink-Manufaktur und im Hink-Online-Shop erhältlich. Tel.: +43 (0)1 258 23 51, Tel.: +43 (0)1 258 23 51, Fax: DW - 17, office@hink-pasteten.at

SPAR Gourmet



DESPAR PREMIUM OLIVEN TAGGIASCHES OHNE KERN In extra nativem Olivenöl. Spezialität aus Ligurien.

180-g-Glas

statt 3,99

3,49 (per kg 19,39)

Ersparnis 0,50



CHATEAU L' EGLISE D' ARMENS ST. EMILION GRAND CRU Frankreich, Bordeaux.

0,75-l-Flasche

statt 16,99

13,99 **Ersparnis 3,-**

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

Angebote gültig bis 30. Nov. 2011.