



AM HERD MIT HEINZ MARECEK

Als begnadeter Haubenkoch ist er bei „Soko Kitzbühel“ im ORF zu sehen, in Wahrheit isst er aber lieber als er kocht. Und dabei kennt er sich wirklich aus.

Selbst bezeichnet Heinz Marecek sich als Beislforscher. „Haubenküche interessiert mich ja so was von überhaupt nicht.“ Trotzdem gehört er zu den wenigen Menschen, die es geschafft haben, gleich drei Mal in Ferran Adrià's „El Bulli“ zu Gast gewesen zu sein. „Das erste Mal war's unfassbar gut, noch nicht dieser Molekularscheiß.“ Den Weg per Auto ins Zweitdomizil auf Ibiza verkürzt der Genussmensch sich nämlich immer mit kulinarischen Highlights. Er schwärmt von der besten Tapas Bar Barcelonas, dem Calpep, wo er demnächst ein Familienfest feiern wird. Jetzt stoßen wir aber gleich einmal mit seinem Glasl Poysdorfer Saurüssel an, weil „das Küchenachterl, das ist das Wichtigste.“ Das Bries köchelt schon, wir philosophieren über verlorengegangene Genüsse. Von eingebrannten Erdäpfeln, von Schusterlabein, vom richtigem Gulasch mit einem ordentlichen Fettspiegel oben drauf. Einig sind wir uns, dass die Fettphobie in der Küche großen Schaden angerichtet hat. Marecek zitiert Paracelsus: „Gift ist eine Frage der Dosis.“ Nicht weniger Fett, sondern weniger oft. Seit Jahrzehnten habe er keinen Schweinsbraten mehr gegessen, der vergleichbar wäre mit dem aus seiner Kindheit. „Wenn meine Großmutter einen Schweinsbraten gemacht hat, da war so hoch Bratfett in der Pfanne.“ Er deutet 4-5 cm an. „Heute züchten sie ja Delfine.“ Das Bries ist inzwischen in viel Butter appetitlich gebräunt. Wo kriegt man so was heute noch? Marecek: „Wenn ich was G'sundes will, geh ich in die Apotheke, nicht ins Wirtshaus.“

KALBSBRIES

Bries in kaltem Wasser mit Lorbeer und Pfefferkörnern zustellen, aufkochen, 20 Minuten köcheln lassen. Abschrecken, enthäuten. In Röschen teilen, bzw. in Scheiben schneiden, salzen, mit Mehl stauben, in Butter braten, mit Zitronensaft beträufeln. Erdäpfel schälen, achteln, kochen. Abseihen, durch eine Presse drücken. Milch mit Petersilie 5 Minuten köcheln lassen, pürieren, durch ein Sieb gießen. Heiße Milch und ein Stück Butter unter die gepressten Erdäpfel rühren, mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen.



- 500 g Kalbsbries
- 1 Lorbeerblatt
- 5 Pfefferkörner
- Mehl, Butter
- Salz, Zitrone
- 800 g große Erdäpfel
- 1/4 l Milch
- 1 Bund Petersilie
- Muskatnuss

5 fargen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?
Das erste Weißgebäck, das ich mit 8 oder 9 Jahren bei einem Freund gegessen habe.

Was würden Sie nie essen?
Menschenfleisch – glaub ich zumindest. Aber was weiß man – der Hunger treibt's runter.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?
„Plain Food“ – pures Essen aus aller Welt.

Ihr Lieblingslokal?
Rudis Beisl, Wiedner Hauptstraße, Wien 5

Ihr Lieblingsnack?
Eine Buttersemmel mit Schinken und Gurkerl.



wein DER WOCHE

RAYUELO 2007, BODEGAS ALTOLANDON, Manchuela, Spanien

Im gebirgigen Südosten Spaniens liegt die Region Manchuela, und von den höchstgelegenen Weinbergen (1.100m) stammt diese Cuvée aus verschiedenen spanischen Rebsorten. Üppige, aber feine Frucht, sanfte Tannine. Passt zu Wildgeflügel und Lamm, oder einfach so, zum Genießen kalter Winterabende.

11,40 € bei bei „Wienothek 18“, www.rioja.at

Lagerung: bis 2015

Trinktemperatur: 16-18°C

Alkohol: 13,5% vol

dinner FOR ONE

ERBSENSUPPE MIT ZIEGENKÄSE UND CROUTONS

Schalotte schälen und fein würfeln. In 1 EL Butter glasig schwitzen, mit der Hühnersuppe aufgießen. Erbsen dazugeben, kurz kochen lassen, dann mit einem Pürierstab mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Scheibe Schwarzbrot in dünne Streifen schneiden, in Butter knusprig braten, salzen. Suppe in einem tiefen Teller anrichten, Brot und kleine Stücke Ziegenkäse darauf verteilen. Tipp: Selbstgemachte Hühnersuppe habe ich immer im Tiefkühler, abgepackt in kleinen Portionen.

- 150 g Erbsen
- 1/4 l Hühnersuppe
- 1 Schalotte
- Butter
- Salz, Pfeffer
- Ziegenfrischkäse
- Schwarzbrot

MAN BRAUCHT: 1 Topf, 1 Pfanne, 10 Minuten. Ca. 400 kcal



buch DER WOCHE

MACARONS



„Ein Macaron ist ein knuspriges Häppchen aus Mandelteig, ähnlich einem Baiser mit zartschmelzender Füllung.“ Mit diesem Satz beginnt das Buch, um dann jedes Detail der Herstellung des delikaten Backwerks genau und verständlich zu erklären. Welcher Zucker, welche Butter, welche Farbe? Mit dieser Fülle an Information sollte es wirklich klappen, Gäste mit selbstgemachten Macarons zu verblüffen. Ein nettes Büchlein für Spezialisten.

AT Verlag, 13,30 €

SPAR Gourmet



COBENZL WIENER GEMISCHTER SATZ CLASSIC
Wien, frisch & fruchtig.
0,75-lt-Flasche

statt 5,39

4,99

Ersparnis 0,40



CHRIST WIENER GEMISCHTER SATZ
Wien, frisch & fruchtig.
0,75-lt-Flasche

statt 7,89

6,99

Ersparnis 0,90



Angebote gültig bis 01. Februar 2012, solange der Vorrat reicht, in Wien, NÖ und nördl. Burgenland.