



AM HERD MIT EDI FINGER JUN.

Als bekennender Thailand-Fan lädt uns der flotte, wortgewandte Sportreporter ins Restaurant Patara am Petersplatz, um dort auf großer Flamme aufzukochen.

Mit „Da Finger is a schneller Koch“ empfängt mich der Sportreporter in Wiens exklusivstem Thai-Restaurant. Eine Schürze muss her. Statt traditioneller weißer findet sich aber nur hippe schwarze Küchenkleidung. Ärgerlich. „Ich bin ein Anhänger der weißen Pracht. In einem OP erwarte ich mir ja auch keine schwarz Gekleideten.“ Zwei große, eiserne Woks stehen bereit, und das thailändische Team hat natürlich schon alle möglichen Gemüse und Saucen vorbereitet, die Entenbrust sogar schon am Vortag mit gequetschtem Ingwer und Knoblauch und mit Sojasauce mariniert. „Wok ist ein schnelles Essen“, sagt der schnelle Edi und schmeißt die Brust gleich einmal auf die heiße Grillplatte, um sie beidseitig appetitlich zu bräunen. Dann schneidet er sie mit einer unerwarteten Bedächtigkeit und Vorsicht in halbzentimeterdicke Scheiben. „I hab ja ned so viele Finger, und wennst Finger heißt ...“. Zu Hause kocht meistens die Ehefrau oder die 17-jährige Tochter, so wie ihm überhaupt Frauen am Herd lieber zu sein scheinen. „Ich geh mehr nach den äußeren Werten“, scherzt er. Und dann zieht er über die männlichen Kollegen her, die sich kulinarisch zu verwirklichen suchen; am schlimmsten seien die Hobbyköche mit dem eigenen Gewürzgarten. „Ich will essen, nicht philosophieren.“ Auf den wuchtigen Gasbrennern rührt der Fußballkommentator gekonnt das Gemüse im Wok. „Ja nichts Violettes, nur Grünes!“ Jetzt noch schnell kosten – gelungen! – und dann noch ein bisserl Schmäh führen. Das aber lieber nicht mehr in der Küche.

ENTEN WOK

Entenbrust mit angequetschtem Knoblauch und Ingwer und mit Sojasauce 24 Stunden marinieren. Dann beidseitig kurz heiß anbraten, herausnehmen, in ½ cm dicke Scheiben schneiden. 1 EL Öl im Wok erhitzen, kurz vom Feuer nehmen, gehackten Chili und Knoblauch hineingeben. Entenfleisch dazugeben, wieder auf die Flamme stellen, Sojasaucen, Thai-Basilikum, Paprikastreifen und Hühnersuppe unterrühren. Dazu: Gemüse-Wok und Reis.

2 Entenbrüste
Knoblauch, Ingwer
Sojasauce, Öl
1 EL Chili und Knoblauch, gehackt
½ EL Austernsauce
1 EL schwarze Sojasauce
1 EL Sojasauce
1 Handvoll Thai-Basilikum
3 EL Hühnersuppe
Paprikastreifen



5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?
Die warmen Topfengolatschen in Opas Bäckerei in Klagenfurt.

Was würden Sie nie essen?
Warme Topfengolatschen. Hab mich einfach abgegessen.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?
Immer die, wo ich gerade bin.

Ihr Lieblingslokal? Johanna Maier in Filzmoos.

Was essen Sie wenn sie Heißhunger haben?
Es hat fünf Buchstaben:
ALLES!

DAS VIDEO – KOCHEN MIT EDI FINGER

Fotografieren Sie diese Doppelseite mit der KOOABA SHORTCUT APP auf Ihrem Smartphone oder gehen Sie auf: KURIER.at/freizeit



wein DER WOCHE

RIESLING URGESTEIN 2011,
WEINGUT HIEDLER, Langenlois

Während uns viele der leichten 2011er nicht so begeistern, werden wir bei jenen ab 13% vol immer wieder fündig. Ludwig Hiedler zählt zu den besonders verlässlichen Quellen für mineralische Weißweine. Schöne Frucht, füllig, lang. Toller Wein, guter Preis.

10 € ab Hof, Am Rosenhügel 13,
www.hiedler.at

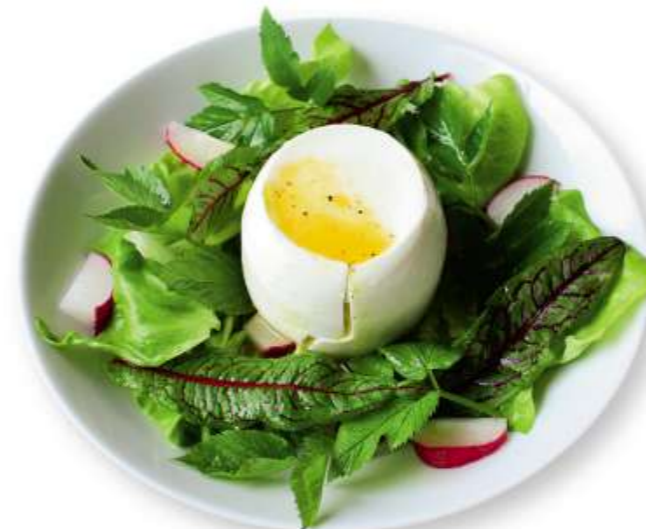
Lagerung: bis 2015
Trinktemperatur: 10-12°C
Alkohol: 13 % vol

dinner FOR ONE

FRÜHLINGSSALAT MIT SCHAFKÄSE & HONIG

Blätter waschen und trockenschütteln, auf einem tiefen Teller verteilen. Radieschen waschen, putzen, achteln, dazulegen. Schafkäse in die Mitte setzen. Verjus mit Öl und Honig sowie mit je einer Prise Salz und frisch gemahltem Pfeffer mit einem Schneebesen cremig rühren, Salat und Käse damit beträufeln.

MAN BRAUCHT: 1 Teller, 5 Minuten. Ca. 390 kcal



Schärddinger

Heiße Liebe.
Verführerisch gut,
moralisch unbedenklich.



www.schaerdinger.at