



AM HERD MIT GERHARD TÖTSCHINGER

Im hübschen, alten Häuschen in Baden, das er gemeinsam mit Christiane Hörbiger in der warmen Jahreszeit bewohnt, brät der Feinschmecker Würste nach Schweizer Rezept.

„Ich habe etwas gesucht, das erdig ist und schnell geht“, sagt Gerhard Tötschinger. Eingefallen wäre ihm vieles – sein geflämmtes Erdäpfelpüree zum Beispiel – aber so viel Zeit war einfach nicht, ist er doch am Vortag erst von einer zweiwöchigen Deutschlandtour zurückgekommen. Und so bereitet er die Würste zu, „die sich Frau Hörbiger regelmäßig bestellt“. Essen war immer schon wichtig für den „Feinschmecker des Jahres 2000“. Seinen guten Geschmack verdankt er seinen Großmüttern – die eine ungarisch, die andere nordmährisch-schlesisch. „Die beiden haben so gut gekocht, dass ich für mein Leben verdorben war.“ Auch in seinen Büchern geht es immer wieder ums Essen. Wie viele Bücher er denn schon geschrieben hat? „Weiß nicht, über 40 hört man auf zu zählen.“ Sein jüngstes trägt jedenfalls den Titel „Donau“ und erzählt Geschichten und Geschichte vom großen Strom.

In der Küche stehen die vorgekochten Erdäpfel bereit. Kleine, speckige sollen es sein, am liebsten sind ihm Kipfler. „Ich bin ein Erdäpfelnarr.“ Während die Würste im heißen, italienischen Olivenöl – „Umbrien, das ist mein Öl“ – appetitlich braun werden, öffnet Tötschinger eine Flasche Rotgipfler vom Reinisch in Tattendorf. Nach dem Anstoßen gießt er ein gutes Achterl davon in die Pfanne, auf dass sich die Würste damit ansaugen. „Ihr Würstel, ihr seid jetzt so weit.“ Raus damit. Darüber der Ingwer, früher frisch gerieben, heute aus der Tube. „Der hält besser auf den Würsten.“ Die Erdäpfel noch kurz ins heiße Öl, fertig. Schade, eigentlich. Gern hätte ich noch der einen oder anderen spannenden Geschichte des großen Erzählers zugehört.

BRATWÜRSTE MIT PFIFF

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Würste darin beidseitig schön hellbraun braten. Mit dem Wein aufgießen, ca. 10 Minuten sanft dahinköcheln lassen. Herausnehmen, darüber Ingwerpaste (oder frisch geriebenen Ingwer) verteilen. Dazu gekochte, im Öl gebratene Erdäpfel (mitsamt Schale) und Erbsen.



- 5 Kalbsbratwürste (ersatzweise Frankfurter ohne Haut)
- Öl
- 1/8 l trockener Weißwein
- Ingwerpaste

5 fragen

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick? Für Georg Markus und seine Frau wollte ich kochen. Spontan kündigt sich ein italienisches Filmteam an, 3 Leute. Ich verlängere die Sauce. Anruf, es werden 7 Leute vom Film. Wieder was dazu. Dann sagt ein Teil der Truppe ab. Sauce einreduzieren. Letztlich sitze ich mit Georg alleine da, das Essen ist inzwischen ungenießbar.

Was würden Sie nie essen?

Innereien und sehr fettes Schweinefleisch

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?

Die italienische Küche. Und überhaupt: „Im Zweifel bin ich lieber ein Italiener.“

Ihr Lieblingslokal? Cip's Club – der moderne, junge Ableger des Hotels Cipriani in Venedig.

Welche Speise vermag es, sie zu trösten?

Ein faschirtes Butterschnitzel mit Erdäpfelpüree und Erbsen.



WEIN DER WOCHE

WEISSER BURGUNDER
RIED ZASEN 2011,
GEYERHOF, Oberfucha,
Kremstal

Ilse Maier ist eine Pionierin des heimischen Bio-Weinbaus und keltert vor allem Grüne Veltliner und Rieslinge in Top-Qualität. Ihr Weißburgunder „Zasen“ ist kräftig und voll, der üppige Alkohol gut eingebunden. Passt zu vielen Speisen, zu denen man in erster Linie an Rotwein denken würde – zum Beispiel Lammfleisch.

13 € bei Blumen&Wein Ziegler,
Alszeile 32, Wien 17,
www.gaertnerziegler.at

Lagerung: bis 2016
Trinktemperatur: 12-14°C
Alkohol: 14,5 % vol

+ Ein lauer Herbstabend, wir gehen ins „Stadtwirtshaus Wolkersdorf“ und setzen uns in den hübschen Gastgarten in der Fußgängerzone am Hauptplatz. Kaum haben wir unser Essen bestellt, fröstelt es schon einige von uns. Die Chefin bemerkt's. Ohne dass wir etwas sagen, werden uns kuschelige Decken gebracht. Auf diese Art gut gewärmt, genießen wir die halbe Nacht im Freien mit vielen Gläsern guten Weins.

Am Vormittag reservieren wir beim Heurigen „Höllmüller“, Wachau, Joching einen Tisch. Gegen 17 Uhr dort angekommen, wissen sie von nichts. „Dann setzen Sie sich halt irgendwo hin.“ Essen und Getränke kommen, dann eine Stunde nichts. Gläser leer, Teller leer. Nach eben dieser Stunde rufen wir nach der Bedienung und bitten um etwas Trinkbares. Die Antwort vom Chef: „San S' auf der Flucht oder beim Heurigen?“ Damit gelingt es ihm dann wirklich, uns in die Flucht zu schlagen.

dinner FOR ONE

GETOASTETES HÜHNERSANDWICH



Hühnerstücke ggf. auslösen (Knochen für die nächste Suppe ins Tiefkühlfach). Fleisch in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Paprika entkernen, in Streifen schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch und Paprika darin kurz und sehr heiß rundherum braten. Mit Chili-Sauce und Salz würzen, mit etwas Limettensaft abschmecken. Salat waschen, Brot toasten. Salat auf die untere Brotscheibe legen, das heiße Hühnerfleisch darüber verteilen, den entstandenen Saft drüberträufeln, eventuell pfeffern, mit der zweiten Brotscheibe abdecken.

- 1/2 Hühnerbrust oder 2 Oberkeulen ohne Haut
- Öl
- Sweet Chili Sauce
- 1 kleiner roter Paprika
- 1 Limette
- Salz, eventuell Pfeffer
- Eine Handvoll Blätter (Häuptelsalat, Rucola, Minze, etc.)
- 2 Scheiben kräftiges Weißbrot (z. B. „Grandioso“ von Mann)

MAN BRAUCHT: 1 Pfanne, Toaster, 10 Minuten. Ca. 370 kcal

Schichtwechsel



Womit werden die knusprigen Brezel Chips heute belegt? Der neue Knabberspaß von Soletti lässt sich mit allerlei Zutaten krönen.

Mit Käse garniert werden Brezel Chips zum idealen Rotwein-Partner

Als Häppchen beim gemütlichen Fernsehabend, als Appetizer beim Candlelight Dinner oder als kreatives Fingerfood bei einer Party: Die hauchdünnen Brezel Chips lassen sich nach Lust und Laune belegen – zum Beispiel mit Käse, Oliven und etwas Frischkäse, mit Salami, Feigen und Kapern oder mit Shrimps, Dill und Senfsauce. Übrigens: Man kann die Knabberei natürlich auch pur aus der wiederverschließbaren Packung genießen.



WERBUNG

Mehr Infos unter www.soletti.eu