



AM HERD MIT RUDI BUCHBINDER

Mit uns stellt der Star-Pianist und künstlerische Leiter von Grafenegg sich zwar gern an den Herd, die Fäden zieht aber trotzdem seine Frau. Er ist dafür ein leidenschaftlicher Esser.

„Frau Strobl, was sollen wir kochen?“, fragt mich ein etwas verzweifelter Rudi Buchbinder am Vortag unseres Termins am Telefon. Seine Frau Agi, weithin berühmt für ihre Kochkünste, hat sich da wohl bewusst zurückgenommen. Nach kurzer Evaluierungsphase entscheidet er sich für Steaks. Ganz gibt die Hausherrin das Küchenregiment aber doch nicht aus der Hand, als ich mit dem Fleisch eintreffe, hat sie in der gelben Hightech-Küche schon einiges vorbereitet. „Steckerlfisch hätt ich machen können“ meint Buchbinder augenzwinkernd, „aus meinem Biotop.“ Draußen, im rasenlosen Garten, tummeln sich Goldfische und sonnen sich Schildkröten. Das ganze Haus steht im Zeichen der Gastlichkeit; es gibt Tische für große und für kleine Runden, für Sonne und für Regenwetter, in der Küche stehen gleich zwei Geschirrspüler bereit.

Die Feste in der Döblinger Villa sind legendär. „Man sagt, dass ich beinahe so gut Klavier spiele, wie meine Frau kocht.“ Während die Erdäpfel im Rohr brutzeln, legt der Hausherr die Steaks in die Pfanne, Agi schaut ihm über die Schulter. „Schnell, Schatzi!“ Um sich den Cognac für die Sauce zu holen, führt uns der Pianist zu seinem „liebsten Klavier“ – außen Piano, innen Bar mit unzähligen Flaschen. Selbst hat er es umgebaut, mit viel Handarbeit. „Ich bin ein begeisterter Pfuscher und Bastler.“ Cognac ist das Wichtigste für die Sauce. Jetzt noch die kalte Butter einmontieren, fertig. Möglichst roh isst Buchbinder sein Steak am liebsten. Ein Genuss! Und vielleicht legt er ja jetzt öfter selbst Hand an den Herd.

PFEFFER STEAK

Erdäpfel waschen und halbieren oder vierteln. Mit Olivenöl, Rosmarin und Salz vermischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, bei 180°C 30-40 Minuten braten. Steaks mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Je 1 EL Öl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin beidseitig 2-3 Minuten braten, herausnehmen, warm halten. Bratenrückstand mit Suppe ablöschen, Obers, 1 EL Pfefferkörner und einen kräftigen Schuss Cognac dazugeben. Kurz köcheln lassen, dann nach und nach die kalte Butter einrühren. Steaks mit Sauce und Erdäpfeln anrichten.



- 4 Rindsfilet-Steaks
- Meersalz, Pfeffer
- Muskatnuss
- Olivenöl
- Butterschmalz
- Cognac
- 1/8 l Rindsuppe
- 1/16 l Obers
- 40 g Butter
- rosa Pfefferkörner
- 800 g speckige Erdäpfel
- Rosmarin

5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Ja, einen negativen: total zerkochtes, eingebranntes Gemüse.

Was würden Sie nie essen? Broccoli.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?

Die von Wien bis Tokio.

Ihr Lieblingslokal? „Da Giacomo“ in Milano.

Wo kaufen Sie am liebsten ein? Das überlasse ich meiner Frau.



WEIN DER WOCHE

ZWEIGELT ROSÉ 2010,
MEINRAD MARKOWITSCH,
Göttlesbrunn, Carnuntum

Und noch ein Wein für Sommer, Sonne, Picknick: fruchtig, lebendig, erfrischend – so, wie wir uns einen Rosé wünschen. Gemacht von einem der jungen, aufstrebenden Winzer in der Boom-Region. Ein Ausflugs-Tipp dazu: Carnuntum Experience 12. bis 29. August, www.carnuntum-experience.com.

5,50 € ab Hof, Am Graben 18,
www.markowitsch.com

Lagerung: bis 2012
Trinktemperatur: 8°C
Alkohol: 12 % vol

dinner FOR ONE

HÜHNERLEBER MIT PARADEIS&KRESSE

Hühnerleber zuputzen (Adern großzügig wegschneiden) und in heißem Öl rundherum anbraten. Salzen, pfeffern, mit ein paar Tropfen Verjus oder Zitronensaft beträufeln, ohne Hitze 3-4 Minuten nachziehen lassen. Paradeiser waschen und in dicke Scheiben schneiden, auf einen Teller legen. Hühnerleber daneben anrichten, Bratensaft drüberträufeln, mit Kresse bestreuen. Dazu passt Weißbrot.

MAN BRAUCHT: 1 Pfanne, 10 Minuten.
Ca. 240 kcal (ohne Brot)



Alle Leidenschaft dem feinen Geschmack

Peppersweet mit Frischkäse gefüllt

Klein, rot, knackig und mit einem Herz aus Frischkäse - so präsentieren sich unsere gefüllten Peppersweet.

Diese kleine Köstlichkeit passt hervorragend zu Salaten, Fleischspeisen, Fisch und ist auch als gesunder Snack für zwischendurch ein wahrer Genuss.

DIE KÄSEMACHER,
Milch- und KäsevertriebsgmbH,
Europastraße 5, 3902 Vitis, AUSTRIA

SPAR Gourmet

WINZERKELLER NECKENMARKT VIA ROMANA
SALON WEIN 2011
Mittelburgenland, füllig & würzig.
0,75-lt-Flasche
statt 12,99
8,99
-30%

WINZER KREMS WEINMANUFAKTUR GRÜNER VELTLINER
SALON WEIN 2011
Kremstal, frisch & würzig.
0,75-lt-Flasche
statt 5,99
5,49
Ersparnis 0,50

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

Angebote gültig bis 03. August 2011.