



AM HERD MIT MAGIC CHRISTIAN

Weihnachten, und nicht rechtzeitig zum Einkaufen gekommen?
Österreichs Aushänge-Magier zaubert aus (fast) nichts ein buntes Festessen.

Mit einem Zauberer habe ich noch nie gekocht und bin daher auch einigermaßen gespannt auf Magic Christians Besuch. Er kommt mit vollem Plastiksackerl. Aha, also auch ein Magier muss sich die Zutaten im Supermarkt besorgen. Beruhigend. Aber was passiert da? Ein Ei verschwindet, um gleich darauf ganz woanders wieder aufzutauchen. Schade, dass mein Sohn noch in der Schule ist. Aber das war's auch schon mit dem Tricksen. Jetzt verrührt der Zauberkünstler, Schauspieler und Autor Eier, Mehl und Milch ganz profan zu einem schönen, glatten Palatschinkenteig. Zum Backen hat er sicherheitshalber seine eigene Pfanne mitgebracht. Wirkt alles sehr gekonnt. Früher, für seine Frau und seine beiden Kinder, hat er oft gekocht, und auch für sich alleine. Alle möglichen guten Tricks gibt er preis. Zum Beispiel, dass die erste Palatschinke nur deshalb meistens misslingt, weil die Pfanne nicht heiß genug ist, oder dass man den überschüssigen Teig einfach wieder zurück in die Schüssel gießt, damit die Palatschinke gleichmäßig dünn wird. Studiert hat Christian Stelzel ja eigentlich Industriedesign, nach zehn Jahren mit eigenem Design-Büro entschied er sich 1979 für die Karriere als professioneller Zauberkünstler. Drei Mal war er Weltmeister in der Sparte Manipulation. Was ihn interessiert, ist die Psychologie der Ablenkung. „Die intelligentesten Leute sind am leichtesten zu täuschen.“ Inzwischen sind die Palatschinken hübsch braun und knusprig. Ein einfaches Gericht. Schmeckt zauberhaft. Schade nur, dass Magic Christian den Frosch auf meinem Esstisch nicht in einen Prinzen verwandeln wollte.

ÜBERBACKENE PALATSCHINKEN

Mehl und Eier versprudeln, mit Milch und je einer Prise Salz und Zucker zu einem glatten Teig verrühren. Spinat mit 1/8 l Wasser, Suppenwürfel, Lorbeerblatt und gepresstem Knoblauch erhitzen, salzen, pfeffern. Den Teig zu zwölf dünnen Palatschinken verarbeiten, diese mit der Spinatmasse bestreichen, einrollen, in eine gefettete Gratinierform legen. Mit geriebenem Käse bestreuen. Paradeiser halbieren, in der Pfanne anbraten, dazulegen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200°C überbacken.



- 300 g Mehl (universal)
- 3 Eier, ca. 1/2 l Milch
- Salz, Zucker, Pfeffer
- 600 g passierter Spinat (tk)
- 1/2 Suppenwürfel
- 1 Lorbeerblatt
- 1-2 Knoblauchzehen
- Emmentaler
- Pflanzenöl
- Kirscharadeiser

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?
Mutters Fleischreis.

Was würden Sie nie essen?
Ich esse alles. Aber Austern und Schnecken brauche ich nicht.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?
Die japanische, aber auch die österreichische, wenn sie leicht gekocht ist.

Ihr Lieblingslokal?
Die „Schwarze Katze“ in der Girardigasse, Wien 6. Da gibt's auch spät abends noch etwas zu essen.

Ihr Lieblingsnack? Bananen.



wein DER WOCHE

CAPHENSTEIN BRUT 2008,
WEINGUT WINKLER-HERMADEN, Kapfenstein

Zeit für eine schöne Flasche Winzersekt: cremig-angenehm frische Säure, zart nussig. Perfekt als Aperitif, aber auch ziemlich universell einsetzbar als Essensbegleiter. Das Top-Weingut mitten im südoststeirischen Vulkanland ist immer wieder Zugpferd bei Innovationen.

12,50 € ab Hof auf Schloss Kapfenstein
(im Winter nach telefonischer Vereinbarung!),
www.winkler-hermaden.at

Lagerung: bis 2015
Trinktemperatur: 7-8°C
Alkohol: 13% vol



dinner FOR ONE

LACHS MIT SCHMORGEMÜSE

Backrohr auf 80°C drehen. Lachsfilet salzen, auf der Haut mit einem Hauch Mehl bestäuben. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Lachs auf der Hautseite einlegen und knusprig braun braten (ca. 5 Minuten). Zwiebeln putzen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden, Karotte schälen, dann mit dem Rohschäler in Streifen hobeln. Ingwer fein reiben, Mandarinen ausdrücken. Fisch auf einen Teller legen, ins Rohr stellen. In der Pfanne Zwiebeln anschwitzen, mit je einer Prise Salz und Zucker und mit etwas Cayenne würzen. Karottenstreifen kurz mitschmoren, mit Mandarinen- und Ingwersaft ablöschen. Ingwersaft mit den Fingern hineindrücken. Gemüse anrichten, den Fisch draufsetzen.

- 1 Lachsfilet (ca. 180 g)
- Mehl, Öl
- 2 Jungzwiebeln
- 1 Karotte
- 2 Mandarinen
- 1 cm Ingwer
- Cayennepfeffer
- Salz, Zucker

MAN BRAUCHT: 1 Pfanne, Backrohr, 12 Minuten. Ca. 390 kcal



Genuss & Leidenschaft



Hink's feine Festtags-Häppchen

„Canapés vom Strohschwein mit knusprigen Gammeln“

Anhand unserer köstlichen Rezeptideen, können Sie mit unseren exquisiten Spezialitäten aus dem Glas und einigen einfachen Handgriffen den Jahreswechsel ausgesprochen genüsslich begehen.

Für 4 Portionen benötigen Sie:
170g „Hink Rillettes vom Strohschwein“,
50g Gammeln, Thymian, Salz, Pfeffer

Diese und weitere Produkte finden Sie unter www.hink-pasteten.at, sowie im ausgewählten Delikatess- und Einzelhandel.



VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL
Frankreich, Champagne, brut. Veuve Clicquot zählt zu den führenden Champagnerhäusern weltweit und besticht den Champagner-Liebhaber mit feiner, süßer Frucht, komplexen Aromen nach Biskuit und einem wunderbar langen Abgang. Robert Parker: 90/100 Punkte Wine Spectator: 88/100 Punkte
0,75-l-Flasche im Etui



statt 40,99
33,99 (per lt. 45,32)
Ersparnis 7,-

SCHENKEL ZAREN-LACHS RÜCKENFILET oder ZARENLACHS PFEFFER/ZITRONE und VODKA
200-g-Packung



statt 21,99
17,99 (per kg 89,95)
Ersparnis 4,-

Angebote gültig bis 31. Dez. 2011, solange der Vorrat reicht.