



AM HERD MIT ANDI UND WOLFGANG LINGER

Als zweifache Rodel-Olympiasieger verstehen es die Brüder, das Mittel zwischen Vernunft und Risiko zu finden. In der Küche trauen sie sich an das heikle Thema Steak.

„Wer ist der Koch von euch?“, frage ich die Linger Brüder, als sie im Rahmen eines ihrer raren Wien-Ausflüge bei mir eintreffen. „Unsere Frauen“ ist die einstimmige Antwort. Ok, aber Grillen, das können beide. Männer halt. Also ran an die Steaks, wenn auch nur in der Pfanne. „Du den Salat, ich die Pilze“ übernimmt der um eineinhalb Jahre jüngere Wolfgang kurzfristig die Führung bei den Vorbereitungsarbeiten.

Seit Kindertagen sitzen die beiden sympathischen Tiroler gemeinsam auf der Rodel. „Ein Strich im Wind“ seien sie damals gewesen, dann kam die Erkenntnis: „A bisserl Masse werd's scho brauchen.“ Darauf reagierte die Mutter und passte ihr Kochen dem gesteigerten Energiebedarf und auch dem wachsenden Ernährungsbewusstsein der angehenden Spitzensportler an. Heute sind beide verheiratet, Wolfgang hat zwei kleine Kinder. „Die Zeit beim Essen ist uns was wert.“ Er mischt den Salat mit je einem Schuss Essig und Öl, Salz, Pfeffer und ein wenig Ahornsirup. „Des mag i.“ Andi massiert die Steaks gefühlvoll mit Öl ein, um sie dann gekonnt kurz und heiß anzubraten. Zwei Minuten, gewendet wird „wenn's der Rost hergibt“. Mit der bewährten Handballen-Druckprobe stellt er den richtigen Garungsgrad fest. „Blutig darf's ned sein.“ Rasten lassen, jetzt kommen noch die Steinpilze in die Pfanne.

Rund 20 Wochen im Jahr sind die beiden Rodler unterwegs, im Winter, in Sotschi, wollen sie nach ihrem dritten Olympiasieg in Serie greifen. Flott – die nächsten Termine warten schon – genießen wir unser perfekt gelungenes Luxusessen. „Das gibt Kraft!“

RINDSTEAKS MIT PILZEN

Erdäpfel kochen. Salat waschen, zerpfücken. Pilze putzen, in Scheiben schneiden. Steaks mit Öl beträufeln, einmassieren, in einer heißen Pfanne beidseitig 2 Minuten anbraten, in einer zweiten Pfanne bei milder Temperatur ziehen lassen. In Alufolie wickeln, rasten lassen. Inzwischen Pilze in der ersten Pfanne braten, rausnehmen. Fleischsaft aus der Folie in die Pfanne, Butter einschwenken, würzen. Salat marinieren. Fleisch mit Pilzen, Saft, ungeschälten Erdäpfeln und Salat anrichten.

- 4 Filetsteaks
- 2-3 kleine, feste Steinpilze
- Salz, Pfeffer
- Olivöl
- Butter
- Häuptelsalat
- Essig
- Ahornsirup
- Erdäpfel

5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

ANDI: Hab eine Zeit lang nur Erbsen gegessen. Morgens, mittags, abends.
WOLFGANG: Hab Ketchup verweigert und Pommes mit Senf gegessen.

Was würden Sie nie essen?

ANDI: Muscheln.
WOLFGANG: Kosten tu ich alles.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?

ANDI: Die heimische.
WOLFGANG: I bin in Asien daheim.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?

ANDI: Bier zählt ja ned zu den Speisen, oder?
WOLFGANG: Süßes!



wein DER WOCHE

MUSKATELLER 2013,
WEINGUT MARTINSHOF,
Neusiedl/Zaya, Weinviertel

Und schon sind sie fertig, die ersten feinen Jungweine. Ende September wurden die Trauben für diesen knackigen, fruchtigen Muskateller gelesen. Passt als Aperitif, aber auch zu deftigen Herbstgerichten wie Martinigansl oder gebratene Ente.

5,90 € ab Hof, Hauptstraße 28,
St. Ulrich, www.martinhof.at

Lagerung: bis 2014
Trinktemperatur: 7-9°C
Alkohol: 12 % vol

lebensMITTEL

MINI KIWI

Die Familie Hummel im Weinviertler Loosdorf hat

sich vor allem mit ihren Himbeeren einen Namen gemacht, seit Jahren widmet sie sich aber auch dem Anbau der kleinen, stachelbeererwandten Minikiwi. Die Pflanzen sind ziemlich frostempfindlich, daher fiel schon so manche Ernte einem allzu frühen Wintereinbruch zum Opfer. Heuer ist sie aber so gut, dass ein Teil davon auch zu Saft gepresst wird, der dann zu einem überaus interessanten Sturm vergärt.

2,50 Euro/Tasse, 0,5 l Sturm 7 Euro ab Hof,
Loosdorf 26, www.biobeerengarten.at



dinner FOR ONE

KÜRBISGRÖSTL

Kürbis ggf. schälen (das sollte man bei allen außer dem Hokkaido), Kerne entfernen, Fruchtfleisch dünnblättrig schneiden. Lauch in feine Ringe schneiden, Paprika in Streifen. Knoblauch schälen, fein hacken. 1 EL Öl in einer geräumigen Pfanne erhitzen, Lauch, Kürbis und Paprika darin anrösten. Mit Salz, Kümmel und Cayenne würzen, mit einem kleinen Schuss Wein oder Saft aufgießen, zugedeckt ca. 5 Minuten garen. Dann Knoblauch und Thymianblättchen unterheben, offen weitere 5 Minuten fertigbraten. Pfeffer.

250 g Kürbisfruchtfleisch (z.B. Muskat, Butternuss oder Hokkaido)
1/2 roter Paprika
10 cm Lauch (50 g)
1 Knoblauchzehe
Cayennepfeffer
Kümmel
Salz, Pfeffer
Thymian
Weißwein oder Traubensaft
Rapsöl

MAN BRAUCHT: 1 Pfanne mit Deckel, 15 Minuten. Ca. 310 kcal



Genuss & Leidenschaft

„Hirschpastete mit kaltgerührten Wildpreiselbeeren“

Die feine Hirschpastete mit Balsamico-Zwetschken und Maroni wird aus bestem österreichischem Hirschfleisch in sorgsamer Handarbeit gefertigt.

Das Produkt harmonisiert hervorragend mit Hink's „Kaltgerührten Wildpreiselbeeren“.

Diese und weitere Spezialitäten sind im ausgewählten Einzelhandel sowie direkt in der Hink-Manufaktur und im Online-Shop unter www.hink-pasteten.at erhältlich.