

## AM HERD MIT OTTO SCHENK

Er ist von der Küche seiner Triestiner Großmutter geprägt, der Mama verdankt er seine Rezeptsammlung. Für uns kocht der wunderbare Menschendarsteller in seinem Sommerdomizil am Irrsee.

Der See liegt herrlich friedlich da, Schafe grasen, Salzburger Schnürlregen fällt vom Himmel, als wir eintreffen. „Wer kocht, ist selber schuld“, steht gestickt auf Otto Schenks Schürze, und das ist auch der Titel seines Buches, aus dem wir Risotto Milanese kochen werden. Schenk misst die Reismenge ab. „Das muss man alles nicht so genau machen.“ Wichtig ist der Parmesan, der muss frisch gerieben sein. Und die Suppe, die muss würzig sein. Am liebsten bereitet er sie aus französischen Knorrwürfeln zu, die bekommt man bei uns aber nur selten. Den Zwiebel lässt Schenk weg. Alles steht bereit, der Reis schmurgelt in der Butter. „Und jetzt kommt's!“ Von links der Schöpfer heiße Suppe, von rechts eine Handvoll Parmesan. Wichtig ist das Rühren. „Wenn Sie einmal telefonieren gehen, kann er hin sein.“ Konzentriert ist der Schauspieler bei der Sache. „Kochen ist die einzige Tätigkeit, bei der ich nicht ans Theater denk.“ Nebenbei würzen wir zwei ganze Schweinslungenbraten mit Salz, Pfeffer, edelsüßem Paprika und braten sie in Butter an. Dann stellen wir sie ins Rohr, auf dass sie schön rosa werden. Zum Essen sind noch zwei Gäste geladen: Teddy Podgorski und seine Frau Gitti. Zwischen den beiden Männern entwickelt sich eine spannende Debatte über die beste Zubereitungsart eines Rehrückens. Rosa oder durch? Rahmsauce oder Wildjus?

Der Risotto jedenfalls, der im Topf auf den Tisch kommt, schmeckt uns allen. Otto Schenks nächstes Buch ist im Werden. Arbeitstitel: „Mir war immer ein bisschen fad.“ Kann sich das wer vorstellen?

### RISOTTO MILANESE

Suppe zubereiten. Parmesan reiben. Safran in eine Tasse streuen. Ca. 80 g Butter in einem großen Topf zerlassen, Reis hineingeben, rühren bis er glasig wird. Mit Wein ablöschen. Dann immer wieder einen Schöpfer Suppe und eine Handvoll geriebenen Parmesan dazugeben und gut verrühren. Wenn der Reis fast fertig ist – weich, aber noch körnig – den in etwas heißer Suppe eingeweichten Safran dazugeben. Pfeffern, vorsichtig salzen, zum Schluss die restliche Butter einrühren.



- 1 kg Rundkornreis
- 1 l Suppe
- 1 große Schüssel geriebener Parmesan
- 3 große Prisen Safran
- 100 g Butter
- 1/8 l Weißwein

### 5 fragen

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**  
Die Blätterteigkipferln vom Breunig.

**Was würden Sie nie essen?**  
Menschenfleisch.

**Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**  
Die Triestiner Küche.

**Ihr Lieblingslokal?**  
Das Schönbrunner Stöckl beim Meidlinger Tor in Wien und der Seewirt in Zell am Moos.

**Wo kaufen Sie am liebsten ein?**  
Fleisch beim Langwallner in Zell am Moos.



### wein DER WOCHE

GEWÜRZTRAMINER NUSSBAUMER 2010, KELLEREI TRAMIN, Südtirol

Gemeinsam mit 270 Produzenten bearbeitet die traditionsreiche Kellerei 230 Hektar Weingärten in und rund um den Weinort Tramin. Mit zwanzig mal „tre bicchieri“ im Gambero Rosso zählt sie zu den höchstprämiierten Betrieben Italiens. Besonderes Augenmerk liegt auf der autochthonen Sorte Gewürztraminer. Kommt bei uns viel zu selten ins Glas!

18,95 € unter [www.bollerweine.de](http://www.bollerweine.de) (Versand österreichweit)

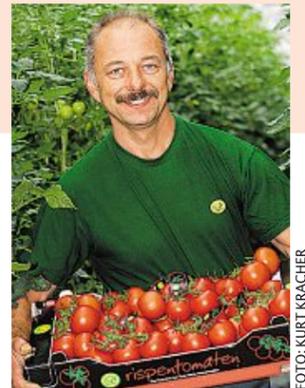
Lagerung: bis 2010  
Trinktemperatur: 10°C  
Alkohol: 13,5% vol

✚ Acht Uhr morgens, Autobahn-raststätte Rosenberger, Haag im Mostviertel. Nach langer Autofahrt freuen wir uns auf Kaffee und Kipferl. Aber das servierte Croissant scheint Gelbsucht zu haben: Hell und teigig lassen wir es auf dem Teller liegen. Frau Martina bemerkt's, entschuldigt sich, verrechnet das missratene Backwerk nicht und packt uns obendrein noch ein Stück Apfelstrudel zum Mitnehmen ein.

Der Blick über die Dächer von Linz ist vom Schloss-Café aus besonders schön. Wir beschließen spontan ein frühes Abendessen, setzen uns um ca. 17.30 Uhr an einen der freien Tische, bestellen die Getränke und warten auf Speisekarten. Nach einiger Zeit bittet uns der Kellner, an einen anderen Tisch zu übersiedeln. Na gut, machen wir. „Und Speisekarten bitte.“ „Ach, Sie wollten etwas essen? Nein, das geht heute nicht.“ Und warum bitte sagt er uns das nicht gleich?

## Pralle Vielfalt

Jetzt ist er besonders aromatisch: Der Paradeiser feiert Hochsaison.



Liebesapfel, Paradiesapfel, Paradeiser: Die Tomate schmückt sich mit vielen Namen und zählt zum Lieblingsgemüse der Österreicher. Die Frucht punktet vor allem mit ihrer Vielseitigkeit, was Geschmack, Form, Farbe, Größe und Zubereitung betrifft: Ob im Salat, als Begleiter zu Käse oder als Basis von Saucen – die Gemüsegrüner der LGV bieten etwas für jede Gelegenheit. Mit hohem Fruchtfleischanteil und intensivem Geschmack sind etwa die Rispenparadeiser „Picato“ ein echter Leckerbissen. Die roten Kraftpakete gibt es jetzt täglich im Gemüseregal Ihres Supermarktes!

Mehr Infos: [www.lgv.at](http://www.lgv.at)

WERBUNG

**ARTNER CUVEE CARNUNTUM KLASSIK**  
Carnuntum, füllig & fruchtig.  
0,75-l-Flasche  
statt 6,79  
**4,99**  
Ersparnis 1,80

Ein Produkt aus Niederösterreich

**HINK CARNUNTUM WILDSCHWEINPASTETE**  
Feines Wildschweinfleisch, raffiniert gewürzt, mit Rubin Carnuntum-Rotwein, Walnüssen und Nuss-Schnaps aus der Region Carnuntum abgerundet. 180-g-Glas  
statt 13,90  
**12,90** (per kg 71,67)  
Ersparnis 1,-

SPAR Service Team - 0810/111555  
[www.spar.at](http://www.spar.at)

Angebote gültig bis 31. August 2011.