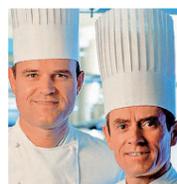


3

DIE DREI



MEISTERKÖCHIN **RUDI UND KARL OBAUER** ZAUBERT KÖSTLICHES AUS NUR DREI ZUTATEN . . .

Papaya
Lachs
Ingwer

PAPAYASALAT MIT LACHS UND INGWER Ein Gericht, das gut vorbereitet werden kann und Platz lässt, um ungeniert ein paar Vanillekipferln zu verdrücken. Für den Papayasalat für 4 Personen 400 g reife Papaya schälen, Kerne raus, Fruchtfleisch in 1 cm Würfel schneiden. Mit 1/8 l Orangen- oder Mandarinsaft, je einem Spritzer Tabasco und Holler- oder Zirbensirup und Zitronensaft vermischen. Ziehen lassen. Für die Ingwermarinade 2 EL geschälten, gehackten Ingwer mit 8 EL Soja-sauce, 4 EL Sesam- oder Walnussöl, 1 KL Honig sowie

frischem Koriander oder gemörsertem Koriandersamen und etwas Zitronensaft zusammenrühren. Den Lachs (4 Tranchen à 120 g, mit Haut, geschuppt) leicht salzen, pfeffern, über Dampf 2-3 Minuten garen, sodass er innen noch glasig ist. Mein Tipp: Wenn man den Fisch versucht auseinanderzubrechen, muss er innen noch zusammenhalten, dann ist er richtig. Papayasalat in Suppentellern anrichten, den gedämpften Lachs draufsetzen, mit der Ingwermarinade nappieren. Eventuell noch mit frischem Kren bestreuen und ein Löffel Lachskaviar dazugeben.

Aufwand: ●○○ Dauer: 20 Minuten

www.obauer.com



LebensMITTEL

barbara van melle

GANZ OHNE GANS Es klingt wie ein Weihnachtsmärchen, wenn man von einem Glas Hühnerleberparfait erzählt, das man im Supermarkt erstanden hat und das am Festtagstisch durchaus als selbstgemachte Spezialität durchgehen kann. Die neuen Hühnerleberparfaits aus der Wiener Pasteten-Manufaktur Hink, die in vier Variationen gefertigt werden – mit Marillen, Pflaumen, Trüffeln oder klassisch – schmecken ausgezeichnet und sind eine echte Alternative zum Gänseleberparfait, dem Festtagsklassiker. Sie beweisen, dass es auch ganz ohne Gans geht, also ganz ohne die qualvolle Stopferei der Tiere. Die Basis ist ein klassisches Rezept mit Hühnerleber, reiner Butter, Portwein und Gewürzen – vollkommen ohne die sonst üblichen Verdickungsmittel, Konservierungs- und Aromastoffe. Eine Qualität, die man schmeckt. Zart und cremig schmelzt das Parfait auf der Zunge, herrlich mit warmem Brioche oder getoastetem Brot. Im Sommer 2007 wurde die Pasteten-Manufaktur Hink in Wien Floridsdorf von den neuen Eigentümern Hans Peter Spak und Sohn Peter Spak übernommen. Seiher haben sie das Image des Traditionsbetriebes gründlich aufgemöbelt und beliefern Gastronomie und Delikatesshändler im In- und Ausland. Frische ist ihre Stärke und die Qualität der Rohstoffe. Vieles wird nach wie vor in Handarbeit gefertigt und die Kooperation mit Spitzenköchen bürgt für den Geschmack, so wie die Eckart Witzigmann-Edition, die mit den neuen Hühnerleberparfait-Variationen auch im online Shop erhältlich ist.

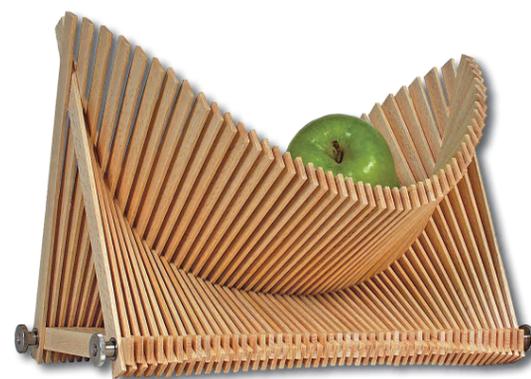
In allen Merkur Filialen. www.hink.at

barbara.van-melle@kurier.at www.slowfoodwien.at



Nach zwei Kilometer Fußmarsch an unserem Ziel – dem Imbiss-Stand in der Schwarzenbergallee, Wien 17 – angekommen, bemerken wir's: kein Börsel. Unser Bub bricht in Tränen aus. Wir versichern später per Auto wiederzukommen und kriegen unser Würstl. Beim Gehen ein Gast: „Ich weiß, wie mühsam das ist mit Kindern – darf ich Sie einladen?“ Ähm, ja, danke!

Die Mode der 1990er-Jahre ist ja erfreulicherweise fast vorüber. Aber letztens ist sie uns wieder begegnet. Der Koch im Otto, Wien 12, Altmanndorferstraße 101, hat sich mit der Balsamico-Reduktion kreativ verwirklicht – und unser Wok-Gemüse umgeben von einem braunen, zähflüssigen, süß-klebrigen Ring servieren lassen. Wozu? In der Mitte des Tellers war das Essen gar nicht mal schlecht.



schön&GUT OBSTSCHALE

Wahrlich ein Verwandlungskünstler ist das Werk des Designers Peter Keilbach. Die glatten, schmalen, lackierten Buchenstäbe sind mit Edelstahl zusammengeschaubt und lassen sich in alle Richtungen bewegen. Bezeichnet wird es als Obstschale, das wunderschöne Ding ist aber auch für vieles andere einsetzbar. 149 € bei „Edelstall“, Wien 4, Graf Starhemberg-Gasse 1b, www.edelstall.at



dinner FOR ONE

HÜHNERLEBER MIT VOGERLSALAT

Lebern putzen – Stränge großzügig weg-schneiden. Je 1 EL Öl und Butter erhitzen, die Lebern darin von allen Seiten kurz und scharf anbraten. Mit einem guten Schuss Rotwein ablöschen, je 1/2 TL Senf und Honig einrühren, pfeffern und salzen, sanft schmurgeln lassen, bis die Flüssigkeit fast ganz verdunstet ist. Vogerlsalat waschen und trockenschleudern. 2 EL Essig mit 2 EL Öl, je 1 Messerspitze Honig und Senf, Salz und Pfeffer verrühren, den Salat damit marinieren. Mit den warmen Hühnerlebern anrichten, 2 EL ausgelöste Granatapfelkerne drüberstreuen.

MAN BRAUCHT: 1 Pfanne, 1 Schüssel, 10 Minuten. Ca. 540 kcal

- 180 g Hühnerleber
- Rotwein
- Dijonsenf
- Honig
- Olivöl
- Butter
- Salz, Pfeffer
- Vogerlsalat
- Himbeeressig
- Granatapfel

Mein BERGER Schinken

Bester Schinken!



Glutenfrei
Laktosefrei

Ohne Geschmacksverstärker

ROHSTOFF ZU 100% AUS ÖSTERREICH

SPAR Gourmet



SCHENKEL ZARENLACHS RÜCKENFILET
Das edelste Stück vom Lachs wird ausgelöst, vollkommen entgrätet, die Fischhaut entfernt, mild gesalzen und zart geräuchert.
200-g-Packung
statt 19,99

16,99 (= per kg 84,95)
Ersparnis 3,-

VEUVE CLICQUOT CHAMPAGNE BRUT YELLOW LABEL IM ETUI
Frankreich, Champagne, trocken.
0,75-lt-Flasche
statt 39,99

31,99
Ersparnis 8,-



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

Angebote gültig bis 02.01.2010

Frohe Festtage wünscht SPAR-Gourmet!