

OÖN Sonntagsmenü

Oberösterreichs beste Köchinnen und Köche kochen für Sie

Renata Mair

Restaurant „Zum kleinen Griechen“, Linz, Altstadt



Große Küche beim kleinen Griechen

Lange sorgte Andreas Mair beim „Kleinen Griechen“ fürs Service. 1992 übernahm er das hübsche Restaurant. Fürs Service war dann „Fräulein Renata“ zuständig. Die Kroatin entdeckte erst ihre Liebe zum Chef und dann die Liebe zur Küche. Der Gourmetführer à la Carte: „Der ‚Kleine Grieche‘ bietet große Küche, die sich mehr als deutlich abhebt vom Angebot beim Griechen ums Eck.“ Spezialitäten: Fisch, Meeresfrüchte, Lamm, Steaks und Vegetarisches.

Gefüllte Kalamari

Zutaten: 4 Kalamari von je 250g, 1 Schweinenetz, gewässert

Fülle: 200g Weißbrot ohne Rinde, 120g Butter, 200g Zwiebel, 4 Knoblauchzehen, 200g Möhren, 200g Lauch, 600 ml Fischfond (selbst zubereitet oder fertig, gibt's in guten Supermärkten), 8 EL Olivenöl, frische Petersilie, 4 Eigelb, Salz, weißer Pfeffer, Blattspinat, Tomaten

Zubereitung: Frische Kalamari putzen, Schulp entfernen. Flossen und Fangarme abschneiden und beiseite legen. **Fülle:** Arme und Flossen kleinwürfelig schneiden und im heißen Olivenöl kurz und scharf anbraten. Gewürfeltes Weißbrot in Butter goldbraun braten. Lauch, Zwiebel, Möhren

und Knoblauch feinwürfelig schneiden und in 40g heißer Butter anziehen lassen, ohne dass sie Farbe annehmen. Den Fischfond dazugeben und so lange reduzieren, bis die Masse nur noch feucht ist. Alles in einem großen Topf zusammenmischen. Die Petersilie und das Eigelb beimengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kalamari mit der Masse füllen (Spritzsack verwenden). Die Kalamari dann in Schweinenetze wickeln und in einer Pfanne mit Alufolie bedecken. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten bei 200° C garen.

Die Kalamari auf blanchiertem Blattspinat und frischen Tomaten anrichten.

Goldbrasse in Folie gegart mit Minze, Tomaten und Lauchgemüse

Zutaten: 4 Goldbrassen je 250g, 200g Lauch, 200g Tomaten, 8 EL Olivenöl, frische Minze, Salz, weißer Pfeffer, Zitrone, Crème fraîche

Zubereitung: Goldbrasse putzen, schuppen und beidseitig einschneiden.

In Zitronensaft kurz marinieren, mit Meersalz und weißem Pfeffer würzen (beidseitig, außen und innen). Aluminiumfolie mit Olivenöl bestreichen.

Das in Olivenöl angeschwitzte Tomaten-Lauchgemüse, frische Minze und Crème fraîche auf der Folie verteilen und dann die Goldbrasse daraufsetzen.

Aluminiumfolie fest verschließen. Im vorgeheizten Rohr bei ca. 200° C 20 Minuten garen.

Dazu: Salate nach Wahl und Weißbrot.



Das OÖN-Sonntagsmenü nächste Woche kocht: **Martin Lackner, Seehotel Lackner, Mondsee**

Renata Mair ist Küchenchefin im Restaurant „Zum kleinen Griechen“ in der Linzer Altstadt (Hofberg 8). Da es nur wenige Tische gibt, sollte man unbedingt reservieren: 0732 / 78 24 67. Geöffnet von Montag bis Samstag mittags und abends.

Fotos: Wassermann



Datteltascherln auf Orangen-Joghurtsauce

Zutaten: Topfteig: 250 g Topfen, 250 g Mehl, 250 g Rama, Salz.

Tipp: Teig einen Tag in Folie im Kühlschrank rasten lassen.

Dattelmasse: 250 g getrocknete entkernte Datteln, 100 g Walnüsse, 2 EL Honig, ca. 1/8 l frisch gepresster Orangensaft, Zimt, Saft von einer halben Zitrone, 1 EL Zucker,

ein wenig Rum

Orangenjoghurtsauce: 250 g festes Joghurt, Saft einer Orange, 1 Messerspitze Vanillezucker

Zubereitung: **Dattelmasse:** Alle Zutaten in einem Cutter zerkleinern, die Masse soll aber nicht zu breiig werden. Dann im Kühlschrank ca. 2 Stunden rasten lassen.

Sauce: Alle Zutaten gut verrühren.

Tascherln: Teig ca. zwei

bis drei Millimeter dünn ausrollen. Mit einem Trinkglas Kreise ausstechen und mit der Dattelmasse füllen. Tascherln formen und schwimmend in heißem Pflanzenöl herausbacken.

Die heißen Tascherln auf die vorbereitete Orangenjoghurtsauce setzen und mit Zimtzucker bestreuen.

Mit frischen Früchten servieren.



Buchtipps

Spargel in 80 Variationen

In Österreich wird Spargel meist nur traditionell zubereitet - Butterbrösel, braune Butter, Sauce Hollandaise. Auf Dauer ist das fad. Ein neues Buch beweist, dass

es auch sehr spannende Spargelgerichte gibt.

Haubenkoch Christian Schuster („Rubens Brasserie, Wien) und Thomas Edlinger (Patron von zwei Wiener Nobelrestaurants und erfahrener Kochbuchautor) stellen tolle, großteils ungewöhnliche Rezepte vor, z. B.: Spargel-Schinkensuppe, Spargel-Forellensuppe, Spargel in Sherry, Spargelgröstl, Spargellasagne, Spargelragout mit Kaninchen, Spargelpie, Crème brûlée mit Spargel, Spargelreis und Spargelpralinen.

„Spargelzeit“, Verlag H. Krenn, 128 Seiten, 14,90 Euro



Steiermark III Klassik & Lagen

Von Peter Hirsch

Mit dem dritten Überblick endete die Steiermark-Weinserie. Alle Weine Jahrgang 2003, zum Großteil

günstige „Klassik“-Linie, die teureren Lagenweine wurden zum Teil als Fassproben verkostet.

Bei **Lackner-Tinnacher**, Gamlitz (03453 / 21 42) ist die Lage „Steinbach“ Spitze: Weißburgunder ***, 9 Euro; Sauvignon ***, 10 Euro; Grauburgunder zwar 14,5 Euro, aber trotzdem ***, 10,50 Euro; Morillon Eckberg, **, 8 Euro.

Johann Skringer, Eichberg-Trautenburg (03456 / 26 66): Sauvignon Trautenburg (Fassprobe) ****, 13 Euro (!); Sauvignon Eichberg ***(*) ; jeweils ** für den Welsch (5 Euro) und Weißburgunder Klassik (6 Euro).

Tschermonegg, Glanz (03454 / 32 6 50): Weißburgunder **, 6,20 Euro; Welsch **(*), 5,20 Euro (!); Sauvignon Klassik **(*), 8,40 Euro; Morillon Klassik ***, 7,20 Euro (!); Muskateller ***, 6,90 Euro (!).

Zweytick, Ratsch bei Ehrenhausen (03453 / 23 64) Sauvignon, ***, 8,60 Euro; Welsch ***(*) , 4,90 Euro (!); Weißburgunder **(*), 6,20 Euro.

Kugel, Graßnitzberg (03453 / 2592): Weißburgunder Klassik **(*), 5,40; Muskateller ***, 5,50 (!).

Dreisiebener Stammhaus, Sulztal (03453 / 1590): Weißburgunder

Hochsulz **(*), 8,50 Euro; Weißburgunder Klassik, **, 6,30 Euro.

Walter Skoff, Gamlitz (03453 / 42 43): Muskateller: **, (7,50 Euro); Sauvignon Klassik, Chardonnay Klassik: **(*), (8,50 Euro).

Wohlmuth, Freising (03456 / 23 03): Chardonnay Summus **(*), 7,50 Euro; Sauvignon Steinriegel ***, 13,50 Euro.

Frauwallner, St. Stefan (03473 / 7137): Weißburgunder ***, 6 Euro (!); Welsch **(*), 4,80 Euro (!).

Wertung: * guter Durchschnitt, ** gut; *** sehr gut, **** ausgezeichnet; (!): sehr guter Preis