



Mediterrane Küche ohne Grenzen

„Zum kleinen Griechen“

Hofberg 8,
4020 Linz,
Küche: Mo-Sa 11.30-14,
18-24 Uhr

So abend auf Vorbestellung

25. August 2004 Nr. 35

Mit
TVDABEI

Ganze nur **1,-** Euro
Woche

Die Zeitung für **7** Tage

Ein besonders empfehlenswertes Lokal für Liebhaber der Küche des Südens: „Zum kleinen Griechen“ in der Linzer Altstadt bietet weit mehr, als der Name erwarten läßt.

Nachdem wir uns anlässlich der Eröffnung der Sommerolympiade bemüht haben, für unsere Leser ein typisches griechisches Lokal aufzutreiben, wie es (fast) in jedem Ort zu finden ist, haben wir uns für alle jene, die noch nicht genug von Griechenland haben, ein weiteres Mal auf die Suche begeben. Diesmal sollte es ein möglichst ungewöhnliches, besonderes griechisches Lokal sein: Wir haben uns für „Zum kleinen Griechen“ in Linz entschieden.

„Zum kleinen Griechen“ ist schon deshalb ein bemerkenswertes Lokal, weil es, abgesehen vom Namen, mit Griechenland und griechischer Küche eigentlich wenig zu tun hat. Der Besitzer ist ein Österreicher, seine Frau Kroatian, und der Chefkoch Türke. Die Küche könnte man ganz allgemein als mediterran bezeichnen, wobei

natürlich auch die griechische Küche zu ihrem Recht kommt.

Ein Mousaka (€12,90), etwa, steht immer auf der Speisekarte, ebenso wie Souvlaki (€14,90) und Stifado (€18,80), aber daß dieses Lokal noch mehr kann, sieht man zum Beispiel am „Sommermenü“: Pilze der Saison auf Blattsalat, Überbackener Ziegenkäse mit Honig und Thymian auf Paprika-Ratatouille, Wolfsbarschfilet auf leichter sommerlicher Joghurtsauce und Passionsfruchtcreme mit frischen Beeren (€49,-) sind ein unvergeßliches Erlebnis. Versuchen Sie das Carpaccio vom Seeteufel (€12,-), das Schwarze Meeresfrüchterisotto mit Jakobsmuscheln im Speckmantel (€13,50), nachher vielleicht ein Quitteneisparfait mit kandierten

Er überlegte nicht lange und schlug zu. Rehman Basar, den türkischen Chefkoch, übernahm er gerne mit, und dann kam noch Renatà dazu, die vor dem Jugoslawienkrieg nach Österreich geflohen war, seit zehn Jahren im Lokal mitarbeitet und seit zwei Jahren die Ehefrau von Andreas Mair ist (beide im Bild links). Sie hat ein besonders gutes Gespür für das Kochen; gemeinsam mit Rehman Basar bestimmt sie die Küchenlinie, greift Trends auf, liest Kochbücher und entwickelt Ideen. „Das hab ich bei Jamie Oliver geklaut“, erzählt sie uns fröhlich über ein Gericht mit Meeresfrüchten und Selleriepüree, „aber natürlich etwas abgeändert.“ Sie hat eine große Vorliebe für Fisch, Meeresfrüchte und die Küche des Südens, und so gilt „Zum kleinen

Schwarzes Meeresfrüchterisotto und Jakobsmuscheln im Speckmantel

Zutaten

für das Risotto: 400 g schwarzer Risottoreis, 1-2 rote Zwiebeln, 5 EL Olivenöl, 500 g Meeresfrüchte

(Shrimps, Oktopus, Muschelfleisch), ca. 1/4 l guter Weißwein, ca. 1/2 l Wasser, Salz, Pfeffer, Fischfond;

für die Jakobsmuscheln:

12 St. Jakobsmuschelfleisch, Olivenöl, Salz, Pfeffer, frischer Thymian, 12 Blatt Schinkenspeck, 4 Stengel Zitronengras

Zubereitung: Zwiebeln feinwürfelig schneiden, mit Risottoreis & Olivenöl glasig-goldbraun anlaufen lassen, weißem Pfeffer, Olivenöl und Thymian marinieren und Weißwein und Fischfond begeben und kurz aufkochen.

Immer wieder mit Wasser untergießen, bis eine sämige Masse entsteht. Die gekochten Meeresfrüchte zum Schluß begeben. Würzen nach Geschmack.

Die Jakobsmuscheln putzen (nur das weiße Muschelfleisch verwenden),

Muschelfleisch mit Salz, weißem Pfeffer, Olivenöl und Thymian marinieren und circa 5 Minuten ziehen lassen. Muschelfleisch mit Schinkenspeck umwickeln, auf die Zitronengrassengel spießen und bei mittlerer Hitze kurz grillen.

Das Risotto auf einem Pastateller anrichten, mit frisch gehobeltem Parmesan und roten Pfefferkörnern dekorieren, Spieße darauflegen.



Wein-Tip:

Dazu empfiehlt Andreas Mair einen Riesling Heiligenstein 2003 vom Weingut Brandl in Zöbing/Kamptal, von mittlerem Gelb, markanter Säure und zitronigem Abgang.



Früchten (€9,10) oder die Datteltascherl auf Orangenjoghurtsauce (€9,10).

Wir sitzen in dem gemütlichen Lokal, das sich über zwei Ebenen in einem alten Gebäude aus dem 15. Jahrhundert erstreckt; das Gewölbe verleiht der Gaststube zusätzlichen Charme, und Andreas Mair, der Besitzer, erzählt uns die Geschichte des Hauses: Ein Pferdestall war hier einmal, ein Milch- und ein Antiquitätengeschäft haben hintereinander die Räume genutzt, in den 70er Jahren wurde renoviert, und dann kamen die Griechen.

Zwei Freunde waren das, die in Linz gemeinsam zwei Lokale eröffneten, ein größeres und ein kleineres, und irgendwann waren die Freunde, wie das gelegentlich vorkommt, keine Freunde mehr, man trennte sich, und dem einen blieb eben nur das kleinere Lokal, „Zum kleinen Griechen“. Andreas Mair, der zuvor seine Koch- und Kellnerlehre beim „Dannerbauer“ in Eferding absolviert hatte, hat als Kellner hier gearbeitet, als ihm sein griechischer Chef das Lokal zum Kauf anbot.

Griechen“ mittlerweile als Geheimtip für Liebhaber der mediterranen Küche: Gourmetpapst Christoph Wagner schaut regelmäßig vorbei, und auch Michail Gorbatschow wurde hier schon verwöhnt.

Die Küche ist leicht, südländisch, der Saison angepaßt; Fisch und Meeresfrüchte dominieren, sind von allererster Qualität und immer ganz frisch, wovon sich der Gast auch selbst überzeugen kann – gerne trägt Andreas Mair die Platte mit den frischen Fischen zur Auswahl an den Tisch. Die Weinkarte ist lang und gut sortiert, das Brot wird im Haus selbst gebacken, die Atmosphäre ist elegant und doch angenehm leger.

Im Sommer werden ein paar Tische nach draußen gestellt; für einen richtigen Schanigarten reicht es nicht, da fehlen die Pflanzen, aber die sind verboten, denn sonst würde die Feuerwehr nicht mehr durchkommen, falls sie einmal dringend durch diese enge alte Gasse löschen fahren müßte. „Geht auch ohne Pflanzen“, meint Renatà achselzuckend, und wir können ihr in diesem Fall nur recht geben.