

Weil es so schön ist, die Geschichte so interessant ist und Venedig tatsächlich einmal bei Österreich war ... unser Carpaccio, sehr nahe am „Original“. Der Ausdruck „Carpaccio“ hat eigentlich nichts mit „dünn geschnitten“ zu tun, sondern mit dem venezianischen Renaissance-Maler Vittore Carpaccio, dem in Venedig gerade eine große Ausstellung gewidmet war, als Giuseppe Cipriani im Jahr 1950 eine Inspiration für ein neues Gericht suchte. Die Rot- und Weißtöne auf den Plakaten erinnerten ihn an Rindfleisch. Also ging er in seine „Harry’s Bar“ und kreierte das allererste Carpaccio aus dünn geschnittenem Rind und Senfmayonnaise.

Carpaccio – Buchinger malt

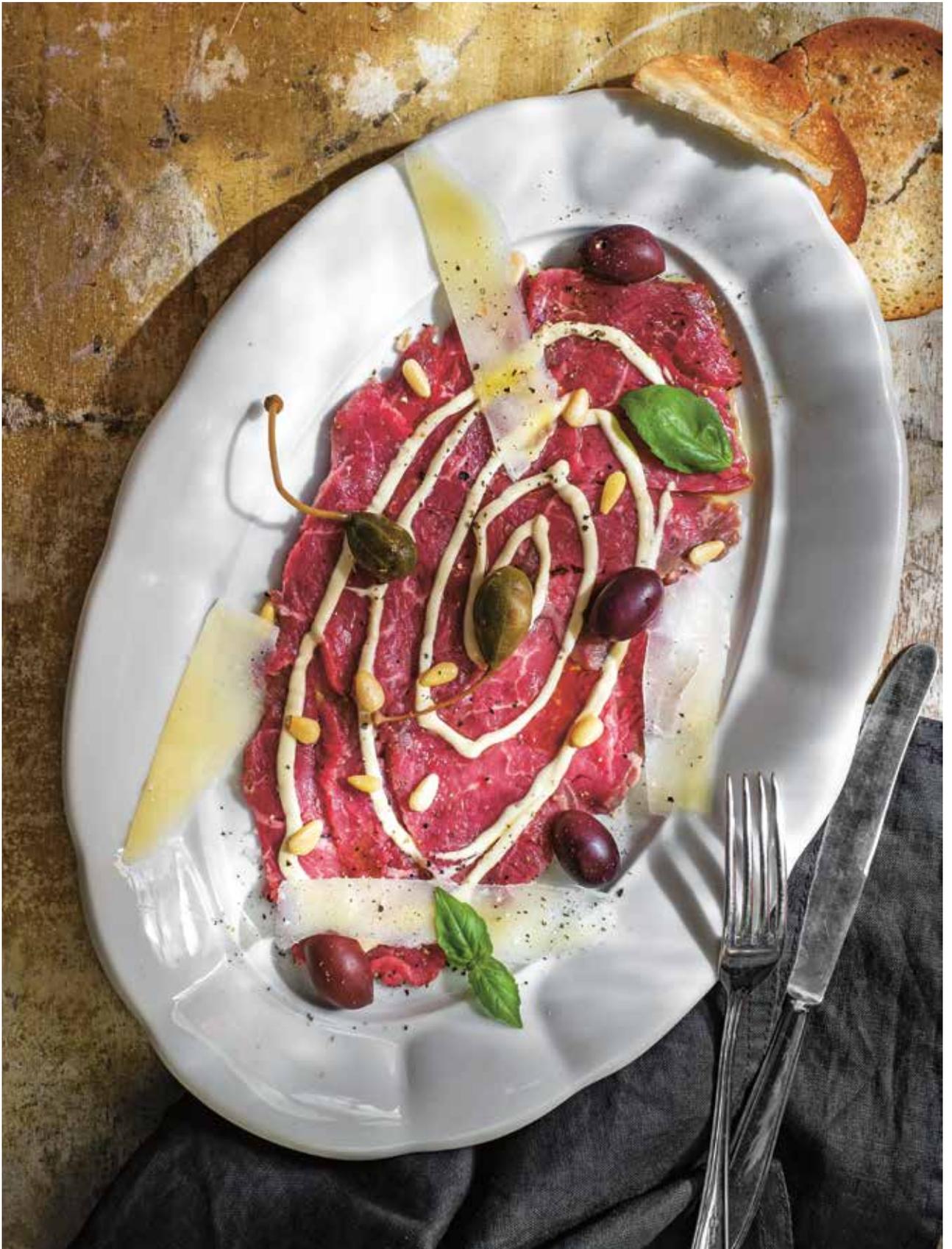
400 g Beiried
 8 Kapernbeeren
 50 g Pinienkerne
 8 schwarze Oliven
 50 g Parmesanspäne
 4 EL Dijonmayonnaise (→ S. 160)
 eventuell Basilikumblätter
 oder andere Kräuter
 Salz, am besten Fleur de Sel
 (= Meersalzflocken)
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Beiried eiskalt – aber bitte nicht gefroren! – mit einem scharfen Messer in möglichst dünne Scheiben schneiden. Wer es nicht ganz dünn schafft, kann nachhelfen: Fleisch zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie auf ein Brett legen und mit dem Plattiereisen oder einem Fleischklopfer vorsichtig dünner klopfen.

Kalte Teller (einfach im Kühlschrank vorkühlen) mit dem Fleisch belegen.

Darauf Kapernbeeren, Pinienkerne, Oliven und Parmesanspäne verteilen. Mit etwas Dijonmayonnaise beträufeln und mit Basilikum dekorieren. Salzen und pfeffern.

Lassen Sie Ihren künstlerischen Ambitionen freien Lauf – Manfred hat es auch getan ...



Unsere Österreich-Variante von Risotto – es ist höchste Zeit für ein Revival der traditionellen Rollgerste: Sie schmeckt fein und ein wenig nussig, und das „Rollotto“ hat noch einen großen Vorteil: Die Rollgerste verklumpt nicht so rasch wie Risotto-Reissorten...

Rollotto mit Bio-Seitlingen

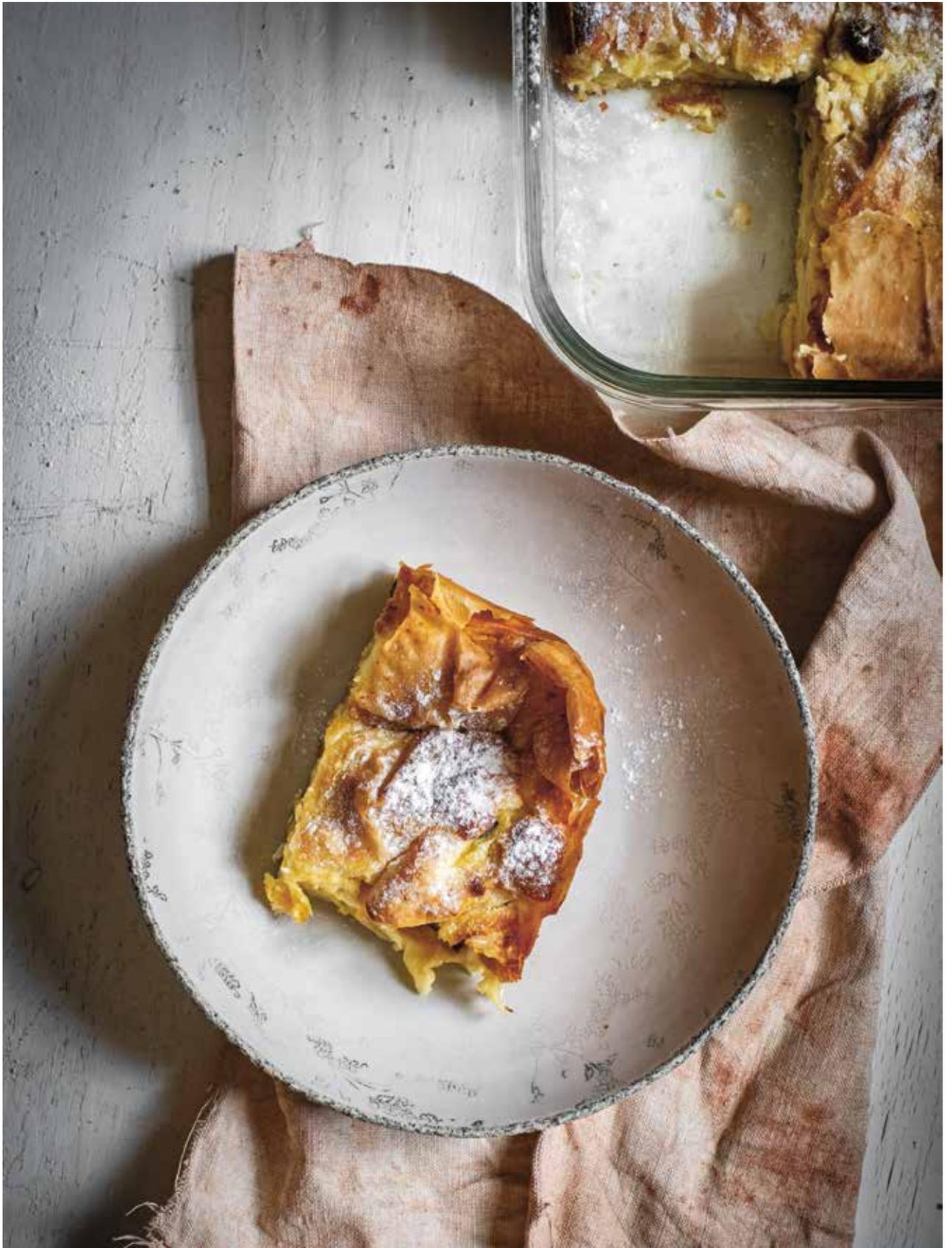
200 g Rollgerste
zirka 1 l Gemüsesuppe
(ersatzweise 2 EL von unserer
Gemüsesuppe, → S. 48, mit
1 l Wasser 20 Minuten kochen)
30 g Butter
100 g Zwiebeln, fein geschnitten
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
150 g kleine Bio-Seitlinge (Pilze)
100 ml trockener Weißwein
30 g Butter
30 g Hartkäse
eventuell einige Bärlauchblätter
Salz

Gemüsesuppe zum Kochen bringen und während des ganzen Vorgangs leicht vor sich hin köcheln lassen.

Zwiebeln in 30 g Butter hell anschwitzen, zuletzt ganz kurz auch den Knoblauch mitrösten. Kleine Bio-Seitlinge dazugeben, entweder im Ganzen oder einmal durchgeschnitten, und anbraten. Die Rollgerste dazugeben und 2 Minuten rühren. Mit Weißwein ablöschen, etwas reduzieren lassen. In der Folge, genauso wie beim Risotto, immer wieder mit einem Schöpfer kochender Suppe aufgießen, rühren, wenn die Flüssigkeit reduziert ist, wieder aufgießen, bis die Rollgerste weich, aber noch bissfest ist. Die Konsistenz sollte sämig sein, auf keinen Fall darf alle Flüssigkeit aufgesogen worden sein. Vom Feuer nehmen.

Die restliche Butter und den frisch geriebenen Käse, eventuell auch einige junge Bärlauchblätter einrühren. Mit Salz abschmecken und in erwärmten tiefen Tellern servieren.





„Müllirahm“, also der Rahm der Milch, wurde von der frischen, nicht pasteurisierten Milch, abgeschöpft. Inzwischen gibt's am Land wieder Bauern, die die „echte“ Milch verkaufen, so, wie sie von der Kuh kommt. Ein Erlebnis für viele, die das nicht kennen. Für andere die Erinnerung an Haut auf der Milch – das hat man geliebt oder gehasst.

Buchingers Müllirahmstrudel

100 g gekaufter Strudelteig aus dem Kühlregal oder selbst gemachter Strudelteig (→ Rezept auf der vorhergehenden Seite)

Fülle

2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
 250 g Topfen
 120 ml Obers
 1 Bio-Zitrone
 1 EL Rosinen
 20 ml Inländerrum
 1 Ei
 1 EL Kristallzucker
 1 Prise Salz

20 g zimmerwarme Butter
 (zum Bestreichen des Teiges)
 etwas Butter (für die Form)

Guss

150 ml Obers
 1 Ei

Das Backrohr auf 175 Grad vorheizen.

Für die Fülle: Zitrone mit einem Sparschäler ganz dünn schälen (das Weiße sollte nicht dabei sein), die so entstandenen Zesten dann in ganz dünne Streifen schneiden. Etwas Saft auspressen, Toastbrot in Würfel schneiden, mit Topfen, Zitronenschale, einem Spritzer Zitronensaft, Obers, Rosinen, Rum, Ei, Kristallzucker und Salz vermischen.

Strudel füllen: Strudelteig auf ein feuchtes Geschirrtuch legen, Masse auf ein Drittel des Teiges legen, auf die restlichen zwei Drittel Butter streichen. Von der Topfenseite her einrollen. Strudel in der Mitte auseinanderschneiden, mit der Nahtseite nach unten in eine bebutterte feuerfeste Form legen, die Enden sollten an den Wänden der Form anliegen. 35 Minuten backen.

Für den Guss: Obers mit 1 Ei versprudeln. Diesen „Müllirahm“ darüberleeren, noch einmal 20 Minuten backen, bis der Strudel goldbraun ist. Noch warm servieren – nach Belieben auch mit Vanillesauce.

> Einfache Vanillesauce

½ Packung Vanillepuddingpulver mit 50 ml Milch verrühren. 350 ml Milch zum Kochen bringen, das angerührte Vanillepuddingpulver mithilfe eines Schneebesens einrühren, einige Minuten kochen lassen. Mit 3 EL Obers und eventuell 1 EL Rum verfeinern.

Soll die Vanillesauce besonders cremig werden, schlägt man das Obers halbfest und zieht es darunter.