



Alexandra
Palla

Meine

SOMMER FRISCHE KÜCHE



Pichler



Keine Sommerfrische ohne Partys mit meiner würzigen Gin-Tonic-Bowle. Große Gefäße sind in der Urlaubsküche meist Mangelware, also suche ich mir eine möglichst voluminöse Blumenvase, in der ich die Beeren mit Gin und Zucker ansetze. Nächste Herausforderung: die Kühlmöglichkeiten, denn die Eiskästen sind bereits voll mit Lebensmitteln, das Gefrierfach sowieso ausgelastet. Irgendwann habe ich entdeckt, dass es an Tankstellen und in Supermärkten Eiswürfel und »Crushed Ice«, also zerstoßenes Eis, zu kaufen gibt. Das lasse ich mir gerne als Gastgeschenk zur Einladung mitbringen. Beim Eintreffen der ersten Gäste befülle ich damit meine vorbereitete Bowlenvase, für Blumen wäre da ohnehin kein Platz mehr.



12 Cocktailgläser

ZUTATEN

2 Tassen frische Himbeeren
 5 EL Kristallzucker
 250 ml Gin
 viele frische Kräuter (Rosmarin,
 Basilikum, Minze)
 2 EL rote Pfefferbeeren
 1 l Tonic Water
 1 l Sekt
 1 TL Salz
 sehr viele Eiswürfel (1 kg im Sack)

Prickelnde Beerenbowle

ZUBEREITUNG

- 1 Beeren zuckern, mit Gin übergießen und mit einem Teller abgedeckt etwas ziehen lassen.
- 2 Kräuter nur grob hacken und hinzufügen.
- 3 Mit den übrigen Zutaten auffüllen. Eiskalt servieren.

SERVIERTIPP

Cocktailgläser tiefkühlen, vor dem Befüllen den Glasrand mit Gin benetzen und anschließend in eine Mischung aus Zucker, Salz, gestoßenen roten Pfefferbeeren und gehacktem Rosmarin tauchen, erst dann mit Bowle füllen.



AUF DAS PAPRIKAPULVER
KOMMT ES AN

Für dieses Paprikahendl verwende ich zur Abwechslung auch reinsortiges Rosenspaprikapulver von einem Gewürzbauern aus dem Burgenland. Es leuchtet zinnberrot und duftet süßlich-herb nach sonnenreifen Paprika. Jedes Paprikahendl ist damit noch einmal so gut.



Dieses traditionelle Wohlfühlessen, das natürlich auch im Sommer schmeckt, erheitert mich schon bei der Zubereitung. Beim Zwiebelschneiden zerdrücke ich ein paar Tränen der Vorfreude. Beim Würzen mit dem zinnoberroten Paprikapulver umweht mich ein Hauch von zarter Sommerbrise. Dem Blubbern des Paprikahendls beim Köcheln zuzuhören, klingt wie ein gedämpftes Blesorchester aus dem nahe gelegenen Musikpavillon. In dieser Stimmung fliegt mir sogar der Teig für die Nockerl im Dreivierteltakt in das kochende Wasser – und das Besteck tanzt begeistert mit.

 4 Portionen

ZUTATEN FÜR DAS PAPRIKAHENDL

500 g Zwiebeln
Butterschmalz zum Anbraten
1 kg Hühnerkeulen mit Haut
2 EL edelsüßes Paprikapulver
1 l Hühnerfond (→ Seite 105)
2 rote Paprika
2 EL Tomatenmark
1/2 unbehandelte Zitrone
Salz, Pfeffer

FÜR DIE NOCKERL

500 g griffiges Mehl
4 Eier
250 ml Milch
3 EL Maiskeimöl
Salz
Butter zum Schwenken

100 g Sauerrahm zum Anrichten

Paprikahendl mit Butternockerln

ZUBEREITUNG

- 1 Für das Paprikahendl Zwiebeln schälen, würfeln und in einem schweren Topf in Butterschmalz anschwitzen.
- 2 Hühnerkeulen in Ober- und Unterkeulen teilen und im Topf kurz mitrösten. Paprikapulver einstreuen, kurz durchrühren und sofort mit Hühnerfond aufgießen.
- 3 Paprika entkernen und in Streifen schneiden.
- 4 Tomatenmark, Zitrone und Paprikastreifen zum Huhn hinzufügen, salzen, pfeffern. Zugedeckt 1 Stunde köcheln lassen.
- 5 Für die Nockerl Mehl, Eier, Milch und Öl in einer Schüssel verrühren.
- 6 Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Nockerlteig in einem breiten Streifen auf einem flachen Brett verteilen, mit einer Messerkante in schmalen Streifen in das wallende Wasser »fliegen lassen« (schaben).
- 7 Nach ca. 3 Minuten abseihen und in zerlassener Butter schwenken.
- 8 Paprikahendl mit Nockerln und einem Klecks verrührtem Sauerrahm anrichten. Evtl. etwas Paprikapulver darüberstreuen.

Ferienbeginn und Marillensaison fallen glücklicherweise zusammen. Kaum sind die Töpfe in der Urlaubsküche ausgepackt, werden die ersten Marillen der Saison zu Knödeln gerollt – und die Sommerfrische damit offiziell für eröffnet erklärt. Nie gibt es eine Diskussion darüber, welcher Teig verwendet wird: Selbstverständlich ist es ein einfacher Knödelteig aus Topfen. Dieser wird blitzschnell mit der Gabel zusammengemührt, kurz gekühlt und schon zum Knödelschupfen versammeln wir uns auf der Veranda und genießen die herrliche Aussicht auf den See.

 4 Portionen

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

200 g Topfen (20 % Fett)
75 g glattes Mehl plus Mehl
für die Arbeitsfläche
30 g weiche Butter
1 Ei
Abrieb von 1 unbehandelten
Zitronen
1 Prise Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

8 reife Marillen (nicht zu groß)
8 Stück Würfelzucker
(Rohrzucker)
Salz

FÜR DIE BRÖSEL

100 g Butter
100 g Semmelbrösel
50 g geröstete gemahlene
Haselnüsse
Staubzucker

Lieblings- marillknödel

ZUBEREITUNG

- 1 Für den Teig alle Zutaten mit der Gabel zusammenrühren, verkneten und mindestens 30 Minuten kalt stellen.
- 2 Auf einer bemehlten Unterlage eine Teigrolle formen, in 8 gleich große Stücke teilen.
- 3 Marillen entkernen, Zuckerwürfel einsetzen (siehe rechts) und mit Teig ummanteln.
- 4 Knödel ca. 15 Minuten in einem großen Topf in reichlich schwach wallendem gesalzenem Wasser kochen.
- 5 Für die Brösel Butter in einer Pfanne zerlassen, Semmelbrösel und Nüsse darin braun rösten.
- 6 Knödel mit einem Lochschöpfer aus dem Wasser heben und in den gerösteten Bröseln wälzen. Anzuckern.



**DER HILFREICHE
TRICK MIT DEM
KOCHLÖFFELSTIEL**

Um den Kern aus der Marille so zu lösen, dass die Frucht möglichst ganz bleibt, halte ich diese in der einen Hand. Mit der anderen setze ich einen Holzstiel am Nabel der Marille an und schiebe mit sanftem Druck den Kern aus der Frucht - und gleich einen braunen Rohrzuckerwürfel hinein. Bei kleinen Marillen Zuckerwürfel halbieren.