

SPORTSKANONE
Was die 24-jährige Weltklasse-Siebenkämpferin Ivona Dadić aus Wels antreibt.

DER PROFILER
Bei Vesecon revolutioniert ein Personalanalyse-Tool den Bereich Human Resources.

AUFGEPUTZT
Wie sich Wels nach harten Jahren wieder in eine pulsierende Stadt verwandelt hat.

MONDÄN
Wir stellen Ihnen die prunkvollsten und schönsten Schlösser des Landes vor.

BITCOIN-PIONIER
Auf Markus Martls Online-Plattform bezahlen Käufer mit Kryptowährungen.

WIE GESCHMIERT
Speiseöl-Erzeuger VFI produziert hochwertige Bio-Öle für Babynahrung.

LOCAL HEROES
Heimat großer Töchter und Söhne: Welche Welser Sie unbedingt kennen sollten.

WILDWOCHEN
Reh, Wildschwein und Co. – aufgetischt von drei Top-KöchInnen aus Oberösterreich.

DAS MAGAZIN AUS UNSEREM BUNDESLAND

Oberösterreich

MAGAZIN

Schwerpunkt

Wels &
Wels Land



LEO

Der Fußball-Boss weiß, wo der Bartl den Most holt

WINDTNER

FOTO: KATHARINASTOGMÜLLER

— ERSCHEINT IN: —

News

profil

woman

tvmedia

@media

trend.

GUSTO

Lust auf LEBEN

auto
revue

GOLF REVUE

yacht
revue

BÜHNE

VGN DIGITAL



Wild und elegant

Rehpastete mit Cumberlandsauce (Renatá Mair, Spezialitätenrestaurant
Zum Kleinen Griechen, Linz)

REHPASTETE (CA. 15 PERSONEN)

- 1 kg Rehfleisch (feinst gehackt)
- 2 Stück Rehfilet ohne Haut und Sehnen
- ½ kg Hühnerleber
- 2 große Schalotten
- Speck zum Umwickeln
- 200 g grüner Speck (würfelig geschnitten)
- 6 cl Cognac
- ¼ l Schlagobers
- 6 Wacholderbeeren (sehr fein zerstoßen)
- 4 Scheiben Weißbrot (entrindet)
- 4 Eiweiß
- 30 g Pistazien, 100 g Cranberries
- 2 Möhren
- Petersilienwurzel
- Salz und Pfeffer (frisch gemahlen)

ZUBEREITUNG

1. Fleisch in kleine Stücke schneiden, gewürfelten Speck untermengen. Unter ständiger Beigabe von kaltem Schlagobers zu geschmeidiger Farce verarbeiten.
2. Anschließend Cognac und Gewürze untermengen.
3. Fleisch und Speck in heißem Öl rasch anbraten und danach kalt stellen.
4. Für die Einlage Pistazien schneiden und Weißbrot sowie Gemüse würfeln, mit dem Eiweiß unter die Farce mengen.

PASTETENTEIG

- 1 kg glattes Mehl
- 300 g Schweineschmalz
- 400 ml heißes Wasser
- 1 EL Salz
- Eidotter zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und das Schweineschmalz untermengen, in die Mitte das heiße Wasser gießen und den Teig salzen.
2. Anschließend mit den Händen einen glatten Teig kneten. In Folie wickeln und mindestens vier Stunden kalt stellen.
3. Den Teig rechteckig dünn ausrollen. Danach in die gefettete Form geben und



KLEINER GRIECHE. Internationale und mediterrane Küche auf höchstem Niveau.

sorgfältig andrücken. Der Teig sollte überlappen.

4. Farce einfüllen, Filet einsetzen und restliche Farce einstreichen. Überlappenden Teig nach innen klappen und mit dem Eidotter bestreichen.

5. Zwei Öffnungen mit Ausstecher austechen, Kamine setzen, Deckel mit Eidotter bestreichen. Bei 240 °C fallend ca. 60 Minuten backen. Eiweiß unter die Farce mengen.

CUMBERLANDSAUCE

250 g Wildpreiselbeeren
1/8 l Rotwein
1/16 l Portwein
2 Bio-Orangen (unbehandelt)
½ Bio-Zitrone (unbehandelt)
etwas Ingwer
wenig Cayennepfeffer
Zucker

ZUBEREITUNG

1. Orangen und Zitrone waschen, trocken reiben und hauchdünn schälen. Den Saft auspressen.

2. Preiselbeeren pürieren, danach mit dem Orangen- und Zitronensaft glatt rühren. Wein mit Orangen- und Zitronenschale reduziert kochen, bis die Zesten knackig-weich erscheinen. Mit Ingwer, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken und pürieren.

Über Koch & Küche

Renatá Mair verwöhnt ihre Gäste mit Gaumengenüssen auf höchstem Niveau. Im Spezialitätenrestaurant „Zum kleinen Griechen“, das sie gemeinsam mit ihrem Mann betreibt, kredenzt sie bevorzugt Meeres- und Krustentiere. Gemeinsam ist ihnen der bevorzugte Fokus auf Meeresfischküche in allen Facetten. Qualität, Fantasie, aber auch Authentizität ist dem Ehepaar dabei besonders wichtig. „Ich will nicht zehn Minuten erklären, was ein Gericht ist. Es muss authentisch sein“, betont Renatá Mair. Speziell für diese Ausgabe stellt sie uns ihr raffiniertes Top-Wildrezept zu Verfügung: Rehpastete mit Cumberlandsauce. In ihrer Küche finden nur ausgewählte Zutaten aus der Region Verwendung, wie zum Beispiel Steinpilze aus dem oberen Mühlviertel oder im Frühjahr frischer Spargel vom Mayergut. Gatte Andreas serviert dazu auserlesene Weine und wurde 2018 mit der Auszeichnung „Weinwirt“ geehrt. Ca. 350 Weine und 15 verschiedene Champagnersorten können im kleinen, aber sehr feinen Lokal in der Linzer Altstadt genossen werden.

3 Fragen an die Küchenchefin:

Welche Tipps gibt es, um die Geschmacksnerven sensibel zu halten?
Alkohol sollte nur in Maßen genossen werden, aber jeder Mensch muss seine Sinne selbst aktivieren. Am besten den alltäglichen Stress hinter sich lassen, entspannen und genießen, was auf den Teller kommt.

In Küchen herrscht oftmals ein rauher Ton – wie ist das bei Ihnen?

Ich bin streng, aber korrekt. Außerdem neige ich zu Perfektionismus.

Was ist Ihre Kochphilosophie?

Topqualität ist mein oberstes Prinzip. Ich verwende immer frische Ware, die selbstverständlich qualitativ hochwertig ist. Meine Produkte kaufe ich selbst ein und wähle sie gezielt aus. Unsere Qualität überzeugt unsere Gäste seit 1982.

Zum Kleinen Griechen

Hofberg 8, Altstadt, 4020 Linz
Tel.: 0732/782467
info@zumkleinengriechen.at
www.zumkleinengriechen.at



LIEBE UND FANTASIE sind die besten Gewürze – darin ist sich das Ehepaar Renatá und Andreas Mair einig.