

Menschen

UMBRUCH. Zwei starke erste Jahre für den oberösterreichischen Landeshauptmann Thomas Stelzer.

FUSION. Gelungene Zusammenlegung der Ordensspitäler Elisabethinen und Barmherzige Schwestern.

Märkte

NEUSTART. IS Inkasso – nach Übernahme und Rebranding auf der Überholspur.

TÜRÖFFNER. Zwei Kürzel, die wirtschaftliche Erfolge ermöglichen: KGG-UBG.

Regionen

EU-WAHL. Die SPÖ geht mit realistischen Chancen auf den ersten Platz in die EU-Wahl 2019.

SELBSTSCHUTZ. Eine starke Frau: Christina Pisl vom Zivilschutzverband Oberösterreich.

Leidenschaft

ESSEN. Fisch auf den Tisch – das ist nicht nur gesund, sondern bietet auch eine enorme Vielfalt.

TEATIME. Madame Wus Teesalon – ein Refugium der besonderen Art.

DAS MAGAZIN AUS UNSEREM BUNDESLAND

Oberösterreich

MAGAZIN



Schwerpunkt
Gesundheit & Soziales

HANS BÜRGER

Seit 26 Jahren in Wien, hat der ZiB-Ressortleiter seine oberösterreichischen Wurzeln nie abgelegt.

FOTO: RICARDO HERRGOTT / VERLAGSGRUPPE NEWS / PICTUREDESK.COM

SO GEHT FISCH

„Bitte zu Fisch!“, lautet das kulinarische Credo dieser Ausgabe. Dazu haben Spitzenköche ihre geheimen Rezepturenbücher für Sie geöffnet und laden herzlich zum Ausprobieren ein. Von Magdalena Pausch



Der Tiefgründige

Gefüllte Seeteufelmedaillons mit Lachs, Zucchini, Perlgrauen und Safran-Schaum
(Renatá Mair, Spezialitätenrestaurant: Zum Kleinen Griechen, Linz)

ZUTATEN FÜR DIE LACHSFARCE
1 kg frisches, grätenfreies Lachsfilet vom norwegischen Lachs
Crème fraîche
etwas Zitronensaft, frisch gepresst
Salz und weißer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Lachs filetieren und in kleine Würfel schneiden.
2. Mit Crème fraîche vermengen.
3. Die Masse mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und kühl stellen.

ZUTATEN FÜR DIE GEFÜLLTEN SEETEUFELMEDAILLONS
2 kg frischer Seeteufel, geputzt
Lachsfarce
1 kg frischer norwegischer Lachs, filetiert
Crème fraîche
1 Zitrone
Meersalz und weißer Pfeffer

außerdem
2 Stück Zucchini zum Belegen
Frischhaltefolie zum Plattieren

ZUBEREITUNG

1. Seeteufelfilets zwischen zwei Lagen Frischehaltfolie legen und ca. einen halben Zentimeter dünn plattieren.
2. Zucchini hauchdünn blättrig aufschneiden.
3. Die Seeteufelfiletstücke mit Meersalz und Pfeffer würzen, mit Zucchinistreifen belegen und mit der Lachsfarce bestreichen.
4. Die Masse zu einer gleichmäßigen Rolle formen und für ca. zwei Stunden im Tiefkühlschrank frieren.
5. Vor dem Grillen in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden, mit frischer Zitrone marinieren, nachwürzen.
6. Etwas Butter in einer antihafbeschichteten Pfanne schmelzen. Die Seeteufelmedaillons bei mäßiger Hitze grillen.

ZUTATEN

FÜR DIE PERLGRAUPEN

- 300 Gramm Perlgrauen
2 Schalotten, 1 Zucchini
Tomaten, Kräutersalz
etwas Gemüsefond (falls nötig)

ZUBEREITUNG

1. Perlgrauen mindestens 20 Minuten in leicht gesalzenem Wasser kochen lassen.
2. Die Schalotten schälen und fein würfeln, ebenso die Zucchini und die Tomaten würfelig schneiden.
3. Die Schalotten in Olivenöl anschwitzen.
4. Die Zucchiniwürfel beimengen und goldbraun anbraten. Danach die würfelig geschnittenen Tomaten untermengen und mit Kräutersalz würzen.
5. Die gekochten Perlgrauen beimengen. Wenn nötig, mit etwas Gemüsefond untergießen, bis eine sämige Konsistenz entsteht.

ANRICHTEN

Die gefüllten Seeteufelmedaillons mit den Perlgrauen auf einem Teller anrichten. Mit frischem Lachskaviar und Safranschaum garnieren. Tipp: Als weitere Beilage empfehle ich sautierten Spargel.



TEAM PERFECT: Dazu zählt das Ehepaar Mair auch Souschef Rehman Basar.

Über Köchin und Küche

Für Renatá Mair ist Kochen nicht nur ein Beruf, sondern gelebte Berufung. Im Spezialitätenrestaurant „Zum Kleinen Griechen“, das sie gemeinsam mit ihrem Mann betreibt, krenzt sie bevorzugt Meeres- und Krustentiere. Eines ihrer hervorragenden Rezepte ist jenes, in dem der Seeteufel die Hauptrolle spielt. Dabei handelt es sich um einen Grundfisch, der in Tiefen bis zu 1000 Metern heimisch ist und speziell von Gourmets sehr geschätzt wird.

Ehemann Andreas wurde 2018 mit der Auszeichnung „Weinwirt“ geehrt und ergänzt jedes Gericht mit einem auserlesenen Tropfen. Ca. 350 Weine und 15 verschiedene Champagnersorten zählt er zu seinem Sortiment. Stichwort Auszeichnung: Auch 2019 gab es bereits Ehrungen: Falstaff verlieh 89 Punkte an das Gourmet-Restaurant in der Linzer Altstadt. Wir gratulieren recht herzlich!

3 Fragen an die Küchenchefin:

Die Zutaten, die eigene Kochkompetenz oder die Kreativität – was ist letztendlich entscheidend für ein gutes Gelingen?
Im Grunde hängt alles zusammen, al-

lerdings ist die Kompetenz besonders wichtig. Wenn man nicht richtig kochen kann, kann man die Zutaten nicht richtig nützen.

Gibt es Zutaten, die Sie überhaupt nicht verwenden?

Fertigprodukte oder -saucen verwende ich auf gar keinen Fall, nicht einmal Fischfond.

Welches Gericht haben Sie als Kind am liebsten verspeist?

Besonders geschmeckt hat mir immer die Pizza von meiner Mama mit selbst gebackenem Teig.



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