



AM HERD MIT EVA GLAWISCHNIG

Mit der Grünen-Chefin im Wahlkampfstress einen Termin zu finden, ist alles andere als einfach, umso entspannter dafür unsere kleine Auszeit am Herd.

Ein Glas Wasser, die mitgebrachte Schürze umgebunden, los geht's. Aus dem Korb zaubert Eva Glawischnig allerhand heimische Gemüse, Blüten und ein Huhn. „Alles Bio“. Eh klar. Das Rezept für das Huhn stammt ursprünglich von Jamie Oliver und eignet sich perfekt für ein Picknick im Grünen. „Da ist es nett, etwas Warmes mitzubringen.“ Mit den Händen vermischt die zarte, energische Mutter von zwei kleinen Buben das Mehl mit warmem Wasser. „Ich tu einfach so viel dazu, bis ich das Gefühl hab, es passt.“ Zu weich sollte er aber jedenfalls nicht werden, der Teig. Während er dann 20 Minuten Zeit zum Gehen braucht, bereitet Glawischnig ihre eigentliche Lieblingsspeise zu: Salat. Und davon ziemlich viel. Ich hole die extra große Schüssel aus dem Keller.

Zuerst schneidet sie eine kleine, saftige Wassermelone in Stücke. „Aus dem Burgenland!“ Dazu Paradeiser, Paprika, Blattsalate, darüber Balsamicoessig und gutes Olivenöl. Lange Zeit hat sie als Vegetarierin gelebt. „Aber mit dem Volker war das nicht mehr möglich.“ Die Kochkünste ihres Mannes, ATV Moderator Volker Piesczek, durfte ich schon früher erleben, als er für unsere Serie Forellen mit Sauerkraut in Folie gegart hat. Eine mutige Kombination, die letzten Endes so wunderbar war, dass sie jetzt zu meinen Lieblingsrezepten gehört. Um die Fülle fürs Hendl gehen wir in den Garten, Glawischnig ist begeistert von meinen (Un)Kräutern. „Essen kann man ja fast alles.“ Brotteig ums Huhn, noch schnell ein Zöpfchen als Deko aus dem Rest. Ab ins Rohr, von wo wir es 100 Minuten später duftend, saftig und mürb wieder herausholen. „Danke, liebes Huhn.“

KRÄUTERHUHN IM BROTTTEIG

Mehl mit Hefe und einer Prise Salz vermischen, dann mit Wasser zu einem Teig verkneten. 20 Minuten zugedeckt gehen lassen. Backrohr auf 180°C schalten. Huhn innen und außen kräftig salzen und pfeffern, die Kräuter in den Bauch stecken. Brotteig flachdrücken, Huhn mit der Brust nach oben drauflegen. Teig dicht rundherumwickeln und gut andrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, 10 Minuten bei 180°C, weitere 90 Minuten bei 150°C garen.

- 1 bratfertiges Huhn
- 800 g Mehl
- 20 g Trockenhefe
- 600 ml warmes Wasser
- Salz
- Eine Handvoll frischer Kräuter (Rosmarin, Thymian, Salbei, Petersilie ...)

5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?
Den Fritteusen-Geruch im elterlichen Wirtshaus in Kärnten.

Was würden Sie nie essen?
Stopfleber und dergleichen.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?
Die thailändische.

Ihr Lieblingslokal? Volkers Küche daheim.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?
Eine Tafel Zotter-Schokolade.

FOTOS: JEFF MANGIONE, HEIDI STROBL



wein DER WOCHE

BLAUFRÄNKISCH JOHANNESHÖHE 2011,
WEINGUT PRIELER, Schützen, Burgenland

Prieler's große Rotweine sind allesamt wunderbar, aber auch der einfachste aus dem Sortiment ist nicht zu verachten. Ein schöner, eleganter, klassischer Blaufränkisch zu einem sehr vernünftigen Preis. Passt zu Herbstlichem wie Wild & Co.

9 € ab Hof, Hauptstraße 181, www.prieler.at

Lagerung: bis 2015
Trinktemperatur: 16-18°C
Alkohol: 13 % vol

dinner FOR ONE

KRETISCHER BROTSALAT

Stielansatz von den Paradeisern entfernen, Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Feta dazugeben und mit den Paradeisern fein hacken. Mit einer Prise Oregano würzen, wer will, gibt auch noch eine klein gehackte Schalotte dazu. Einen kräftigen Schuss Olivenöl unterrühren. Brot oder Zwieback in Würfel schneiden und auf einen Teller geben. Paradeisermasse darüber verteilen, etwas Olivenöl drüberträufeln.

MAN BRAUCHT: Brett, Messer, 5 Minuten. Ca. 410 kcal



Weinpräsentation Wien

11. 9. 2013, 14 - 20 Uhr
Aula der Wissenschaften
Wollzeile 27A, 1010 Wien

Weinpräsentation Graz

18. 9. 2013, 14 - 20 Uhr
Alte Universität
Hofgasse 14, 8010 Graz

Die großen Top-Rieden des Blaufränkischlandes mit dem Rad erkunden

14. 9. 2013
Start in Deutschkreutz,
Horitschon, Lutzmannsburg
und Neckenmarkt



Kreativer Genuss



Raffinierter Snack: Brezelchip mit Salami, Feige und Kapern

Die Brezelchips von Soletti sind bei jedem Knabberspass dabei. Erfinde jetzt dein eigenes Topping und gewinne!

Einfach nur pur oder aufgepeppt als Partyfood: Die knusprig verführerischen Brezelchips gehen entweder alleine über den Gaumen oder zünden belegt mit Schinken, Salami, Käse oder Früchten ein individuell zusammengestelltes Geschmacksfeuerwerk. Schicke ein Foto von deiner originellsten Snack-Kombination an brezelchips@soletti.at oder poste es auf www.facebook.com/joesoletti und gewinne ein großes Umstyling (Haare, Make-up und Mode) im Designer Paradies STEFFL, Kärntner Straße Wien, 1. Bezirk.



Mehr Infos auf www.soletti.eu