

07/2011 € 3,20

DAS ÖSTERREICHISCHE KOCHJOURNAL

GUSTO

# GUSTO

**Gusto auf Reisen**  
Kulinarische Spurensuche  
im Weinviertel und in Istrien

**ITALIENISCHE KÜCHE**  
Das Beste aus Apulien

**STREICHKONZERT**  
Sextett von feinsten Aufstrichen

**FRESH UP!**  
Coole Drinks für heiße Tage

**HIMBEEREN**  
Pikant und süß



## Sommmerküche

Köstlich leichte Kreationen mit heimischem Obst und Gemüse

www.gusto.at

9 1004378 013004



## NUSS-SCHNAPS

Michaela Quehenberger, Wirtin vom Berghof Wildau im Lammertal, macht den besten Nussenen. Um ihr Rezept gefragt, hat sie es uns dann auch prompt geschickt. „Die Mengen bestimmen wir nach Gefühl“, hat sie dazugeschrieben und ergänzt: „Bei mir wird er auch jedes Mal anders.“

Wer seinem Gefühl vertraut oder gerne experimentiert – hier bitte sehr das Rezept:

*Ca. 20 grüne Walnüsse (sollen innen noch weiß sein), 1 Liter Ansatzkorn, 150–200 g Kandis- oder Rohrzucker, Muskatnuss, Zimtrinde, Vanilleschote, Kümmel, Anis, Fenchel, Nelken, Zitrone und Orange, geviertelt.*

*Alles zusammen ansetzen und 4–8 Wochen in der Sonne stehen lassen. Danach abseihen, filtern und abschmecken.*

*Tipp: Je länger er steht, umso besser wird er!*

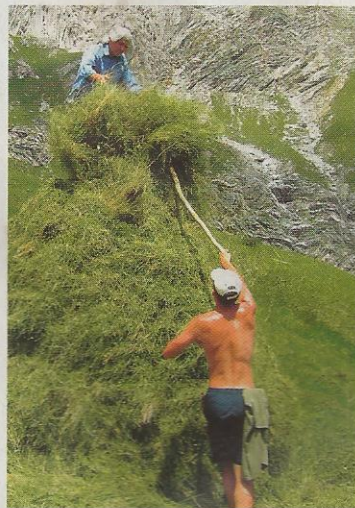


## HEU Kulinarium

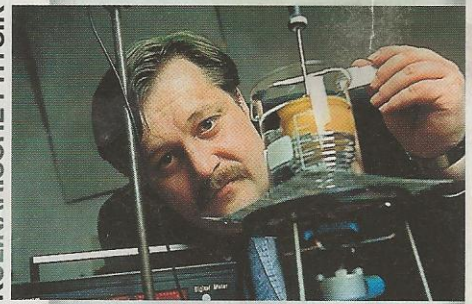
Im naturbelassenen Kärntner Lesachtal überlässt man duftendes Bergheu nicht allein den Kühen. Heu von Hochalmen aus über 2.000 Metern weist eine rekordverdächtige Vielfalt an Kräutern auf.

Gäste des Hotels Tuffbad in St. Lorenzen kommen in einen umfangreichen Heu-Genuss. Von entspannenden Heubädern bis hin zu einem exklusiven Heu-Kulinarium mit Heusuppe, in Heu gegartem Rindsfilet, süßer Heucreme reicht das Angebot. Der Duft blühender Almwiesen ist auch im Heusirup gebannt, der mit Prosecco aufgespritzt einen extravaganten Aperitif abgibt.

[www.almwellness.com](http://www.almwellness.com)



## KULINARISCHE PHYSIK



## DIE KORKLEGENDE

Im Sommer werden gerne Tintenfische (Oktopus, Kraken) verzehrt. Aber diese Weichtiere sind teilweise sehr zäh und hart. Weich werden sie erst, wenn das Kollagen, aus dem sie bestehen, zerstört und in die weiche Gelatine umgewandelt wird.

Deshalb kocht man die Tintenfische. In manchen Rezepten findet man den Tipp, einen Korken mitzukochen, damit sie weich werden. Keine Ahnung, woher die Idee mit dem Korken stammt, auf jeden Fall ist sie falsch. Jeder, der es nicht glaubt, möge es ausprobieren!

Die beste Methode ist, den Tintenfisch vorher einzufrieren, dabei platzen die Zellen, und die zähen Kollagenmoleküle brechen, außerdem sinkt die Kochdauer dramatisch. Natürlich können Sie auch einen Stein mitkochen – wenn dieser weich ist, dann ist auch der Tintenfisch weich ...

Andererseits, wer isst schon Tintenfische? Zumal manche Vertreter ihrer Art so intelligent sind, dass sie mit Menschenaffen vergleichbar sind. Geschmäcker sind halt verschieden.

Werner Gruber ist Experimentalphysiker an der Universität Wien.

Fotos: Dieter Brasch (1), Stockphoto (1), Peter Blaha (2)

## TRENDCKOCKTAIL *Rucolino*



Der Sommer-Aperitif von Raffaele Cannizzaro (Küchenchef im Genießerhotel Hohenfels, Tannheim, Tirol). Zum alkoholfreien Rucola-Refresher empfiehlt der gebürtige Sizilianer warme Canapés, etwa Mini-Fleischlaibchen; das beschert am Gaumen einen besonders spannenden Kalt-Warm-Kontrast.

*Für 4 Portionen:*

*4 Hände voll Rucola klein schneiden, mit 400 g Zitronensorbet, 80–100 ml Ginger Ale sowie ½ EL frisch geriebenem Ingwer in einem starken Kutter („Turbomixer“) 1 Minute kräftig mixen. Danach nochmals für ca. 30 Minuten in den Tiefkühler stellen. In gekühlten Gläsern servieren.*

