

KOCH DES MONATS

Überirdisch, dieses Gespür für Aromen

Koche lieber ungewöhnlich: Dreihaubenchef Harald Irka widmet sich im August „Nüssen und Mandeln“.

VON BIRGIT PICHLER

Man nehme Mandeln, Nüsse und sommerliche Zutaten, die man nie im Leben in einem Gericht zusammenbringen würde. Wäre da nicht Harald Irka. Der Dreihaubenchef aus der Saziani Stub'n in Straden kombiniert für die *Kleine*

Zeitung Melone, Kohlrabi und Mandeln oder Marillen, Pistazien und Oliven. Und es schmeckt so fantastisch, dass es nur zwei Möglichkeiten gibt: nachkochen oder hinfahren. Die Gerichte der kommenden Sonntage stehen ab sofort in Straden auf der Karte.



Ausnahmetalent: Die Wirkstätte des 24-jährigen Harald Irka ist die Saziani Stub'n von Anna und Albert Neumeister in Straden
OLIVER WOLF (6)

ZUTATEN FÜR VIER

- **Für die Kohlrabiblüten:** 1 mittelgroßer Kohlrabi (man benötigt etwa drei Scheiben pro Person), 1 Prise Salz und Zucker, 1 Feldgurke, 2 EL Verjus (Saft unreifer Trauben, ersatzweise Zitronensaft), 1 Msp. Piment d'Espelette (oder andere Chilisorte).
 - **Für den Saft:** ½ Honigmelone, Liebstöckelöl (oder eine Handvoll Liebstöckel und Pflanzenöl).
 - **Für die Mandeln:** Pro Portion 3 grüne Mandeln (oder geschälte Mandeln aus dem Packerl), ½ Packerl Mandelblättchen
 - **Zum Dekorieren:** Kräuter und Blüten (hier: Pimpinelle, Borretsch- und Ölrettichblüten)
- Online.** Kleiner Kochkurs: So stellt man Liebstöckelöl selbst her: www.kleinezeitung.at/kulinarik

GEFÜLLTE KOHLRABIBLÜTEN MIT GURKE, MANDELN UND MELONE

- **Den Kohlrabi** schälen und in dünne Scheiben schneiden (am besten gelingt das mit der Aufschnittmaschine). Die Kohlrabischeiben mit Salz, Zucker und Verjus marinieren. Für die Fülle die Gurke raspeln, wenig salzen und zuckern, mit dem Verjus vermischen und mit Chili würzen. Die Mischung rund 20 Min. stehen lassen. Den Saft ausdrücken und auf jede Kohlrabischeibe einen kleinen Löffel der
- Fülle setzen. Dann die Kohlrabischeiben um die Fülle einschlagen, sodass sie am Ende aussehen wie kleine Blütenkelche.
- **Die Mandelblättchen** in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten, bis sie duften. Grüne Mandeln teilt man am besten mit einem scharfen Messer. Die Kerne herauslösen. Werden stattdessen geschälte Mandeln aus der Packung verwendet: halbieren.
- **Die Honigmelone** entsaften. Wer keinen Entsafter hat: Melone schneiden, in wenig Wasser kochen. Melone pürieren. Dann durch ein feines Tuch drücken und den Saft auffangen. Man kann den Saft auch mit einem Bindemittel eindicken. Saft mit Liebstöckelöl mischen, gut verrühren. Wer das Öl nicht zur Verfügung hat, mixt etwas Liebstöckel mit Pflanzenöl zu einem Pesto und mischt es unter.
- **Zum Anrichten** jeweils drei der gefüllten und vorgeformten Kohlrabiblüten und die halben Mandeln auf den Tellern verteilen. Auf jede Kohlrabiblüte kommt ein Häufchen aus gerösteten Mandelblättchen. Die Pimpinelle von den Stielen zupfen. Mit den Blättern und Blüten das Gericht verzieren. Zum Schluss den Saft noch einmal gut durchrühren und in die Mitte der Teller eingießen. Sofort servieren.



WEIN DER WOCHE

★★★★☆
Klausen Sauvignon blanc „Erste STK Lage“ 2014. Christoph und Matthias Neumeister interpretieren eine Region neu! Galt das Vulkanland viele Jahre als prädestiniert für kräftige und mitunter doch üppige Weine, so strahlen die Neumeister-Weine nur so vor Geradlinigkeit und Eleganz. Die steilste Neumeister-Lage gibt den alten Sauvignon-Reben ihren mineralischen Ausdruck. Würzig, pfeffrig, Wassermelone, reife Äpfel. Wohltuende, anregende Gerbstoffe, salzige Finale. Große Klasse! **AB**
Preis: 19,00 Euro (ab Hof)
Preis/Leistung: sehr gut
www.neumeister.cc
 ★ Trinkbar ★★ Gut ★★★ Sehr gut
 ★★★★★ Ausgezeichnet ★★★★★ Spitzerklasse