



Meinrad Neunkirchner (hier mit Rosmarinblüten) weiß, wie Wildpflanzen schmecken

FOTOS: KATHARINA GOSSOW

Der Klette glatte Seite

Wildpflanzen-Guru Meinrad Neunkirchner zähmt die Widerspenstige an der Wurzel

GERICHTSBERICHT:
NINA KALTENBRUNNER

Die Klette, ungeliebt, lästig, hartnäckig an Kleidung, Haaren, Hund und sonst wo haftend – so kennt man sie. Aber auch die Klette hat zwei Seiten: Ihre Blüte kann Ärger, die Wurzel großen Genuss bereiten. Das lehrt uns Aromameister und Wildpflanzenexperte Meinrad Neunkirchner, vom Restaurant Freyenstein im 18. Bezirk, der die Klettenwurzel wegen ihres zarten Aromas und ihrer Vielseitigkeit besonders schätzt.

Die Klettensaison geht allerdings bald zu Ende, daher: Nicht mehr großräumig ausweichen, sondern Ausgraben und verarbeiten! Wie's geht, verrät uns der Meisterkoch: bissfest braten und zu Huhn servieren oder eingelegt konservieren. Für Püree eignen sich Kletten auch hervorragend.

Eben ist Meinrad Neunkirchners Kochbuch „So schmecken Wildpflanzen“ (Löwenzahn Verlag) erschienen. Ein profundes Konvolut an Wissenswertem zu den ausgewählten Kräutern und Wildpflanzen, fantastischen Rezepten und anregenden Fotografien. Die Rezepte hat Neunkirchner in über 30 Jahren Auseinandersetzung und Praxis mit der „Materie“ angesammelt, ebenso das Wissen um die ausgewählten Protagonisten: durchwegs bekannte, leicht identifizierbare „Unkräuter“. Durch Frühjahr, Sommer und Herbst leitet der Kenner, mithilfe eines zusätzlichen, hosenaschen-großen Wildpflanzenführers, die Leser durch die Pampa und zu außergewöhnlichen, einzigartigen Aromen.

Ab sofort also wird gesammelt, frisch zubereitet genossen und – Neunkirchners große Leidenschaft – für den Winter

eingelegt. Stichwort Vorratshaltung. Also, Schaufel und Schere einpacken, raus ins Grüne und nach essbaren Blättern, Blüten und Wurzeln Ausschau halten. In unserem Fall nach Kletten. Für die Gerichte sind die Wurzeln jener Pflanzen, die noch keine Fruchtstände (die „Kletten“) ange-setzt haben, am besten geeignet, da sie zarter und dezenter im Geschmack sind, verrät der Kräuterkoch.

Er selbst kommt leider kaum mehr zum Sammeln und gibt daher gleich ein weiteres Geheimnis preis: Die Klettenwurzeln können, mit etwas Glück, auch bei Peter Lassnigs Ochsenherzhof-Stand am Karmeliter- oder Naschmarkt bezogen werden. Wie auch immer man an die zart würzig-er-



So schaut's aus: Klettenwurzel als Wildgemüse zum Maishuhn mit Früh-Rosmarin

Ebenda Über diese Seite

Diese Seite behandelt das Thema Kochen aus verschiedenen Perspektiven: bio, edel, schnell und günstig. Regelmäßig schreiben hier Nina Kaltenbrunner, Irena Rosc, und Werner Meisinger. Komende Woche bringt Irena Rosc wieder Produzenten und Slow Food in die Falter-Küche

Maishendlbrust mit gebratenen Klettenwurzeln
Für 4 Personen

4 ausgelöste Maishendlbrüste mit Haut
Salz
1 EL Butter
1 EL Pflanzenöl
1 Zweig Rosmarin mit Blüten (Frühsorte)

Hendlbrüste salzen und in Butter und Öl auf der Hautseite anbraten, Rosmarin beifügen und weiterhin auf der Hautseite nach unten im Rohr bei 190° C ca. 6–7 Min. fertigbraten. Währenddessen mehrmals mit dem Bratfett übergießen

200 g geschälte Klettenwurzeln (in Stifte geschnitten)
1 EL Butter
1 EL Olivenöl
Salz, weißer Pfeffer (Mühle)

Klettenwurzeln in Butter und Olivenöl langsam bissfest braten. Salzen, pfeffern und evtl. mit etwas Wasser untergießen

digen Wurzeln gelangt ist, man darf sie immer erst kurz vor der Verarbeitung schälen, da sie sich rasch braun verfärben. Ungeschält allerdings sind sie dunkel und kühl recht lange lagerfähig.

Nicht nur im Winter ist das praktisch, man kann es auch jetzt ausnutzen, denn ganz besonders gut harmonieren eingelegte Klettenwurzeln mit einer Marinade aus Traubenkernöl und Holunderessig, den Meinrad Neunkirchner selbstverständlich schon im letzten Jahr angesetzt hat.

Wer die Wurzeln also noch bis zur Holunderblüte lagert, verfährt alsdann wie folgt, um zu seinem fruchtig-pikanten Hochgenuss zu gelangen: Einen Liter verdünnten Essig – die klare Essigessenz wird dabei auf circa zwei Prozent Säure verdünnt – mit drei Handvoll gepflückten Hollerdolden vermischen, in ein Rexglas füllen und an einem dunklen, kühlen Ort etwa sechs Wochen stehen lassen. Danach wird der Essig durch ein feines Tuch abgeseiht und in Flaschen gefüllt, kühl gelagert hält er so ein Jahr. Dieser Essig ist im Übrigen auch das Geheimnis des famosen Neunkirchner'schen Gurkensalats; eigentlich simpel.

Das Beste ist, dass die Zutaten der Wildpflanzengerichte des Spitzenkochs bei uns an jeder Ecke wachsen, quasi biologisch und zudem gratis sind. Geweckt wurde Neunkirchners Faible für Wildkräuter übrigens in Frankreich, wo bei er Großmeistern der Kochkunst wie Marc Meneau und Troisgrois gearbeitet hat. Im Restaurant Freyenstein setzt er seine Liebkinde frisch, angesetzt oder eingelegt in Szene. Ohne Effekthascherei, in geschmacklich perfekter Harmonie. Große Küche in 13 kleinen Gängen, die jede Woche wechseln, um wohlfeile 32 Euro.

Infos:
www.so-schmecken-wildpflanzen.at

Freyenstein
18., Thimiggasse 11
Tel. 0664/439 08 37
Di–Sa 18–24 Uhr,
So 12–15 Uhr
www.freyenstein.at