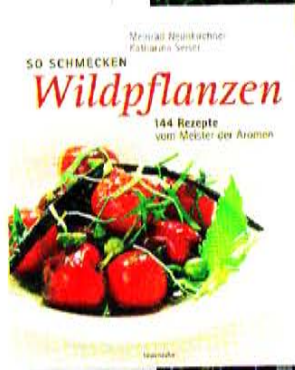


DER MANN FÜRS WILDE

Meinrad Neunkirchner gilt als Meister der Aromen und Essenzen. Sein Wissen über Wildpflanzen hat er jetzt in feine Rezepte zum Nachkochen verpackt.

TEXT: *Uschi Korda*

Ein Koch auf Wandschaft – das war Meinrad Neunkirchner vor beinahe dreißig Jahren. Vom Wiener Hotel Imperial verschlug es ihn zu Jahrhundertkoch *Eckart Witzigmann* nach München, bevor er weiter zu den großen Meistern *Marc Meneau* und *Troisgros* nach Frankreich zog. Die zeigten ihm nicht nur, wie man eine Vinaigrette mit Vogelmierle oder einen Lachs mit wildem Saucrapfer zubereitet, sondern nahmen ihn auch täglich auf den Markt mit. Wo ihm schließlich die Marktstandler ein Geheimnis verrieten: Die Kartäuser, sagten sie, seien jener Orden, der die ausgefeiltesten Rezepturen mit Wildpflanzen hütete. Genau dort wollte Neunkirchner für einige Zeit anheuern, allein die strenggläubigen Herren versagten ihm den Zutritt. Egal, das Interesse des ambitionierten Koches war sowieso schon längst geweckt. Über 2.000 Bücher, die er zum Teil in Antiquariaten aufgestöbert hat und die sich allesamt ums Kochen und um das Wesen der Grundprodukte drehen, besitzt er heute. Und er ging, wieder zurück in Wien, anfangs selbst in der Natur auf Pflanzensuche. Auf dem Bisamberg zum Beispiel, wo er Vogelbeeren und Wildzweitschken fand. „Viele Pflanzen kennt man ja ohnehin“, so Neunkirchner. „Wie die Brennnessel zum Beispiel. Aber keiner macht was damit.“ Deshalb gibt er seine jahrelangen Erfahrungen und sein fundiertes Wissen darüber, was man womit kombinieren kann, jetzt in einem Buch weiter. Der Umgang mit den ungewöhnlichen Zutaten sei Übungssache, sagt der Meister. Doch er habe sich bemüht, die Rezepte recht einfach zum Nachkochen zu halten. Wie sie schmecken, lässt sich übrigens bei einem Besuch in seinem Gasthaus Freyenstein, 1180 Wien, Thimiggasse 11, erfahren. ★



„So schmecken Wildpflanzen“
Meinrad Neunkirchners erstes Buch mit 144 Rezepten und praktischen Wildpflanzen-Infos um € 29,95 im Buchhandel (Löwenzahn Verlag).

VON WEGEN UNKRAUT!

HEURIGE MIT LÖWENZAHNSIRUP

Zutaten (für 4 Personen):
Für 1 l Löwenzahnsirup: 1 kg Löwenzahnblüten ohne Stiele, je 2 unbehandelte Zitronen und Orangen (in Scheiben geschnitten), 500 g Kristallzucker; 4 Heurige, grobes Meersalz, 3 EL Olivenöl, 4 EL Sauerrahm, Salz, 1 Spritzer Zitronensaft, 1 Handvoll Löwenzahnblätter, 1 Glas Saiblingskaviar, 4 EL Löwenzahnsirup; Salbeiblüten, Weinrautenblüten.

Für den Sirup ungewaschene Löwenzahnblüten in einem Topf mit kaltem Wasser bedecken, einmal aufkochen. Schaum abschöpfen, Zitronen- und Orangenscheiben zugeben. Langsam auf die Hälfte reduzieren. Vom Herd nehmen und überkühlen lassen. Zudecken und über Nacht ziehen lassen. Durch ein grobes Sieb abseihen, nicht ausdrücken! Löwenzahnsud in einem Topf mit Zucker langsam (ein paar Stunden) zu Sirup einkochen. Durch ein Sieb in einen anderen Topf abseihen, einmal aufkochen. Noch heiß in Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen. Hält kühl gelagert zwei Jahre. Erdäpfel in der Schale kochen, auskühlen lassen, der Länge nach halbieren. An der Unterseite die Kappe abschneiden, damit sie gut stehen. Auf ein Blech mit Backpapier setzen, mit Meersalz bestreuen, mit Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Backrohr bei 220 Grad ca. zehn Minuten braten. Sauerrahm mit Salz und Zitronensaft glattrühren. Je zwei Erdäpfelhälften auf einen Teller setzen, mit Löwenzahnblättern belegen. Mit Kaviar und Sauerrahm garnieren, mit Salbei- und Weinrautenblüten bestreuen und mit Löwenzahnsirup umgießen.



STECKBRIEF

MEINRAD NEUNKIRCHNER

Spitzenkoch

Geboren: 31. 3. 1962 in Wien

Sternzeichen: Widder

Mag: schnelle Autos

Ist: bekennender Frühaufsteher

BEI FUSS, ABER DALLI!

LAUWARMER SOMMERSALAT MIT SPROSSEN UND BEIFUSS

Zutaten (für 4 Personen):

Für die Vinaigrette: 3 EL Apfel-Balsamico, Salz, Pfeffer, 1 Prise Staubzucker, 3 EL Erdnussöl; für den Salat: 1 Handvoll geputzte Eierschwammerl, 1 Handvoll frische Sprossen (z. B. Linsen-, Radieschen- und Mungbohnsensprossen), 2 EL Olivenöl, 1 Handvoll Beifußspitzen, Pflanzenöl zum Frittieren, Beifußspitzen und gerebelte Beifußblüten für die Garnitur.

Für die Vinaigrette alle Zutaten verrühren und abschmecken. Eierschwammerl und Sprossen in Olivenöl kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte der Beifußspitzen kurz in Pflanzenöl frittieren. Frittierte und rohe Beifußspitzen mit den restlichen Zutaten und mit der Vinaigrette vermischen. Fünf Minuten marinieren lassen. Lauwarm anrichten, mit Beifußspitzen und -blüten garnieren.



Medien-Zampano **HANS MAHR** ist bekennender Fan der heimischen Küche und nutzt jede Gelegenheit, um mit seiner Frau **KATJA BURKARD** gut essen zu gehen. **NEUNKIRCHNERS** „Freyenstein“ ist immer ein Fixpunkt.



STEHT EIN KERBEL IM WALD ...

SEESAIBLING MIT WALDKERBELSALZ UND GRÜNEM SPARGEL

Zutaten (für 4 Personen):

Für $\frac{1}{2}$ l Waldkerbelpaste: 1 kg gezupfter Waldkerbel, $\frac{1}{4}$ l Traubenkernöl; für das Waldkerbelsalz: 2 unbehandelte Limetten, 500 g grobes Meersalz, 4 EL getrockneter Waldkerbel, 1 TL feingemahlene weiße Pfefferkörner; für den Waldkerbelfond: 1 kleingeschnittene Schalotte, $\frac{1}{16}$ l Noilly Prat, $\frac{1}{16}$ l Riesling, $\frac{1}{4}$ l Fischfond, 2 EL Crème fraîche, Salz, weißer Pfeffer, 1 Spritzer Zitronensaft, 1 EL Waldkerbelpaste; 16 grüne Spargelstangen, 2 EL kleinwürfelig geschnittenes Wurzelgemüse, 8 Seesaiblingsfilets à 50 g, Waldkerbelsalz, 1 Spritzer Zitronensaft, 3 EL Olivenöl.

Für die Paste Waldkerbel grobschneiden, mit Öl vermischen und zugedeckt über Nacht stehen lassen. Mit dem Pürierstab zu einer Paste mixen, in Gläser füllen, mit Olivenöl beträufeln und verschließen. Hält im Kühlschrank drei Monate.

Für das Waldkerbelsalz Limetten mit dem Zestenreißer schälen. Schalen auf ein Blech mit Backpapier legen, im Backrohr bei 100 Grad ca. 30 Minuten trocknen. Dann mit den restlichen Zutaten vermischen. Hält in verschlossenen Gläsern mindestens ein Jahr. Für den Waldkerbelfond Schalotte, Noilly Prat und Riesling auf die Hälfte reduzieren. Fischfond zugeben und kurz weiter einkochen. Fond abseihen, Crème fraîche einmischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Waldkerbelpaste zugeben und mit dem Pürierstab mixen. Spargel in Salzwasser bissfest kochen. Wurzelgemüse in Salzwasser blanchieren. Saiblingsstücke mit Waldkerbelsalz würzen, mit Zitronensaft beträufeln. In einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl auf der Hautseite knusprig braten. Mit Spargel anrichten, mit Wurzelgemüse und Waldkerbelsalz bestreuen, mit Waldkerbelfond beträufeln.

