



Essig passt nicht nur zum Salat

Man denkt nicht unbedingt an Desserts, wenn die Essigflasche in der Küche zum Einsatz kommt. Die ÖGZ kostete mit Yamm!-Küchenchef Markus Krenn und staunte über die saure Selektion

Text: Roland Graf



Markus Krenn wird nicht sauer: Die Essig-Tipps des Yamm!-Kochs (kl. Bild oben) faszinierten das Kost-Quartett der ÖGZ.

Heim-Spiel

MAITNER MARKUS: Apfel nicht

Es gibt schon zum Frühstück Essig. Dann nämlich, wenn Markus Krenn sich seine Version der „Eggs Benedict“ zubereitet. Die verfeinert der Chefkoch des vegetarischen Wiener Lokals „Yamm!“ nämlich gerne mit etwas Essig. Wohlgemerkt: nach dem Zubereiten. Der Wiener bricht eine Lanze für den Einsatz von Essig als Gewürz – und er spricht dabei in der Regel nicht von Salaten. Denn das tägliche vegetarische Buffet am Wiener Universitätsring erfordert einen raffinierten Umgang mit Gemüse. Krenn nutzt dazu nicht nur orientalische Gewürze (etwa im Couscous), sondern setzt immer wieder auch mit Essig Akzente.

„Gern ein paar Tropfen in die Paradeis-Sauce geben“, rät der unter ande-

rem im Steirerleck ausgebildete Chefkoch.

Essig zum Dessert

So richtig sprudeln die Ideen Krenns aber bei einem ungewöhnlichen Thema, nämlich Desserts mit Essig. Was vor Jahren mit den Erdbeeren mit Balsamico und Grünem Pfeffer begonnen hat, wird heute mit anderen Nachspeisen fortgesetzt. Balsam-Essig etwa verfeinert etwa auch Bitterschokokreationen. „Es muss nicht immer ein Fruchtspiegel sein!“ Es können vor allem die säurigen Begleiter von Süßspeisen wie Beeren-Sauce oder Preiselbeergarnitur durch Essige ersetzt werden. „Pochierte Birne etwa lässt sich auch mit Himbeeressig oder anderen fruchtbetonten Varianten verfeinern“, bringt

Markus Krenn ein Beispiel für diese überraschende Kombination.

Speziell intensivere Varianten, die aufgrund ihres sparsamen Dosierens gerne auch Tropf- oder Würzessige genannt werden, erfüllen diese Aufgabe als Aromageber bestens. Zumal sich in Kombination mit den korrespondierenden Ölen nicht nur Gemüse würzen lassen. Walnuss- oder Haselnuss-Öl empfiehlt der Profi etwa zu den Fruchtesiggen z. B. von der Brombeere. Das darf gerne auch zu Steak oder Roastbeef „dazugetropft“ werden. Und wir beließen es nicht beim Trockentraining: Vier Varianten verkostete Markus Krenn mit der ÖGZ (Sylvie Hütter, Roland Graf) und Yamm!-Service-Leiter Benjamin Hladky – Rezeptideen inklusive!



Für jeden Geschmack der richtige Essig – das ist das Motto des breiten Sortiments der „Feinen Auswahl“ von Mautner Markhof. Der hochwertige „Apfelessig Barrique“ wird aus bestem Apfelsaft hergestellt und natürlich vergoren, diese Essigspezialität reift für die charakteristische Barrique-Note in Eichenfässern.

Unverkennbar nach Lagerapfel, dazu säurige Brombeere und Grüne Tomate im Duft. Am Gaumen wie Paprikakraut, mit süß-pikantem Spiel und einem schönen, nie zu säurigem Zug. „Idealpartner für Steirisches Kernöl“, so die Verkoster, die ihn z. B. zu Tafelspitzsülz und Käferbohnsalat empfehlen.

Mautner Markhof „Feine Auswahl Apfel-Essig Barrique“ • € 3,89 • www.mautner.at

Traum von Trauben

VELTSAM: Der Weißwein-Liebling in seiner würzigen Form

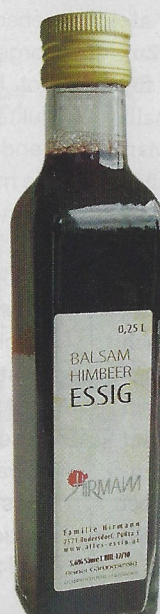


Mayer+Mayer Balsamico Manufaktur befindet sich als kleiner Familienbetrieb zweier Brüder in Krems. Ziel ist, hochwertigen Balsamico aus heimischen Traubensorten für den täglichen Gebrauch leistungsfähig zu machen. Als zertifizierter Bio-Betrieb steht Qualität für sie an oberster Stelle. Daher ist ihr oberster Leitsatz: „Weintrauben – und sonst nix!“ Interessantes Duftbild, in dem sich Weichsel, salzige Noten und ein bisschen Soja-Sauce vermengen. Schöne Säure, die von der Jury „wie ein knackiger Apfel“ beschrieben wurde. Gut erkennbarer Traubengeschmack und „feine Klinge“. Passt zu Rucola und Parmesan, aber auch als Abrundung von Rohkostsalaten.

Mayer+Mayer Balsamico Manufaktur „Veltliner Balsamico“ • € 12,50 • www.mayer-balsamico.at

Beeren-stark!

HIRMANN: Eine Fruchtbombe mit vielseitigem Einsatzgebiet



„Wir sind ein Familienbetrieb im Südburgenland, genauer gesagt in Rudersdorf. Dort produzieren wir Essige aus heimischen Früchten und Gemüsen. Derzeit sind es 48 Sorten, die wir unseren Kunden anbieten.“

Himbeere pur im Duft! Die säurige Beerenfrucht findet sich auch im Mund wieder, gemixt mit einem Touch Ribisel. Die Frische dieses intensiv-fruchtigen Essigs wird immer präziser und bleibt lange haften. Perfekt zu gebratenem Fenchel, Gurken mit Langpfeffer, aber auch einem Bitterschoko-Mousse.

Hirmann „Balsam Himbeer-Essig“ • € 7,50 • www.alles-essig.at

Pikante Pflaume

ACETO: Ein intensiv-cremiger Genuss aus Italien



Bellei ist ein Familienunternehmen mit einer 300 Jahre alten Tradition, die von der heutigen Familie weiter hochgehalten wird. Der Familie ist wichtig, neue Möglichkeiten mit herkömmlicher Qualität und Richtlinien zu verbinden. So wird auch heute noch der Aceto Balsamico ausschließlich aus Traubenmost italienischer Trauben hergestellt.

Herb und süß wie „Johannesnuss mit Sud“. Nicht zu dicht, aber schön viskos im Mundgefühl, erinnert er an Soja-Reduktion. Deutliche Dörrzwetschken-Note, tolle Länge mit zarter Pikanz zum Ausklang. Für die Verkoster ein Würzessig, der zu Feigen, Schmorschalotten, aber auch als BBQ-Saucen-Basis passt.

Bellei „Nastro Nero Gold“ • € 13,49 • <http://delikat-essen.at>