



Mehr Rezepte: [SN.at/kolumne/mitgekocht](#)

Mit



gekocht

# Die Kirsche und der Eier-Goalie

## WM-Kochfieber (Teil 3): Spiel und Sprache.

Österreicher spielen nicht nur Zuckerpässe. Sie hauen die Wuchtel auch ins Kreuzeck. Aber was tun die anderen?

Die wichtigste Erkenntnis dieser Fußball-WM lautet: Trotz aller Zahlen, Revisionen und Algorithmen bleibt Fußball das, was er immer war: appetitlich. Denn Fußball macht hungrig. Etwa wenn selbst der sachlichste Sportkommentator erklärt, dass eine Mannschaft „hinten nichts anbrennen lässt“. Diesbezüglich müsste man die spanische Spielweise eigentlich Paella-Fußball nennen.

Ganz anders geriet da der Auftritt von Matt Freese, dem Torhüter der US-Amerikaner, beim dritten Gegentor gegen Belgien. Er agierte derart umständlich, dass selbst der Ball beinahe Mitleid bekam, bevor er ins Tor ging. Für solche Momente gibt es in Österreich den passenden Fachbegriff: Eier-Goalie. Ein Ausdruck, den man nicht unbedingt auf einer Visitenkarte stehen haben möchte. Wobei Donald Trump vermutlich auch daraus noch eine Auszeichnung machen könnte.

Die Belgier lieferten dagegen eine ganz andere Form der Fußballküche. Besonders auffällig waren die präzise geschnittenen Bananenflanken von Kevin De Bruyne. Bei ihm fliegt der Ball nicht einfach in den Strafraum – er nimmt den direkten Weg über eine perfekt geplante Kurve.

Und sollte einem Spiel einmal die Schärfe fehlen, dann stehen mit Sicherheit nicht Emam Ashour aus Ägypten, Harry Kane aus England und Kylian Mbappé aus Frankreich auf dem Platz. Ihre Schüsse wurden bei der WM allesamt mit mehr als 122 km/h gemessen.

Auch Österreich hatte mit Marko Arnautović seinen eigenen Küchenmeister. Sein zweites Tor gegen Algerien war fast eine Hommage an die abwesenden Italiener: nicht streng nach Rezept, sondern mit Instinkt und Gefühl. So gefinkelt, wie er den Ball ins Tor nudelte, hätte selbst ein italienischer Pastakoch anerkennend mit der Zunge geschmalzt.

Bei der Gurkerl-Rangliste dürften Lamine Yamal aus Spanien, Vinícius Júnior aus Brasilien und Jamal Musiala aus Deutschland



die Nase vorn haben. Auch bei den Getränken bietet diese WM einiges: die Bierdusche der Deutschen und den Champagnerfußball der Franzosen. Wobei die Franzosen beim Thema Zuspil noch eine eigene kulinarische Sprache besitzen. Während wir von Zuckerpässen schwärmen, wird ein perfekter Pass von Michael Olise in Frankreich mit folgendem Satz gewürdigt: *Il a offert un caviar à son attaquant*. Also: „Er hat seinem Stürmer Kaviar serviert.“ Und wenn Kylian Mbappé diesen Ball anschließend ins Tor befördert, folgt die passende französische Vollendung: *C'est la cerise sur le gâteau*. „Die Kirsche auf dem Kuchen.“ Aber auch sprachlich müssen wir Österreicher uns nicht verstecken: Wir hauen eben die Wuchtel ins Kreuzeck.

Und damit wären wir beim heutigen Rezept angelangt: Es gibt Wuchteln nach dem Rezept von Küchenmeister Roland Essl.

**Buchteln (4 Portionen)**  
**Zutaten:** 150 ml Milch, 50 g Butter, 20 g frischen Germ, 400 g Universalmehl, 60 g Staubzucker, 6 g Salz, 1 Ei, 1 Eidotter, 30 g Sauerrahm, 150 g Marillenmarmelade, 150 g Butter zum Eintunken der Buchteln.

**Zubereitung:** Mehl und Staubzucker durch ein feines Sieb in eine große Schüssel geben und sorgfältig vermischen. Milch und Butter auf maximal 30 °C erwärmen und den Germ darin vollständig auflösen. Alle Zutaten zum Mehlgemisch geben und mit dem Handmixer so lange kneten, bis der Teig geschmeidig wird und Blasen bildet. Anschließend den Teig abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Nochmals durchkneten und ruhen lassen, bis das Volumen verdoppelt ist.

Den Teig etwa 1 cm dick ausrollen und in ungefähr 10 × 10 cm große Quadrate schneiden. Jeweils einen Teelöffel Marillenmarmelade in die Mitte setzen, die Ecken zur Mitte führen und die Teigkanten sorgfältig verschließen.

Butter schmelzen. Die Buchteln kurz in die flüssige Butter tauchen und mit der Verschlussseite nach unten in eine gebutterte Form setzen. Restliche Butter darüber verteilen. Nochmals 15 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C rund 40 Minuten goldbraun backen. Mit Staubzucker bestreuen und mit warmer Vanillesauce servieren. Dazu empfehlen wir einen Caffè Latte.

## DER ALTE KÜCHENFUCHS



Klären Sie bei einer Einladung immer, ob ein Gast etwas nicht mag oder nicht verträgt. Es wäre schade, wenn das Dinner darunter leiden würde.

”

Kurt Fuchs

# Fisch verliebt in Rotwein

Dieser Satz hält sich hartnäckig. Fast so hartnäckig wie „Rotwein bei Zimmertemperatur“ und ist dabei genauso ungenau. Nicht die Farbe des Weines entscheidet. Sondern das Zusammenspiel am Gaumen. Fisch bringt Eiweiß und oft eine feine Fetttextur ins Spiel. Trifft junges, kräftiges Tannin auf dieses sensible Fleisch, entsteht diese unangenehme, metallische Bitterkeit. Man kennt das Gefühl, wenn eine Zahnplombe auf das Stanniolpapier einer Schokolade trifft. Der Wein wirkt hart. Das Problem ist nicht Rotwein. Das Problem ist zu viel Gerbstoff zur falschen Textur. Ein kerniger Blaufränkisch zu gedämpftem Saibling wird selten glücklich. Weder Fisch noch Wein profitieren davon. Genauso wenig wie ein stark überholzter Chardonnay, der mit Vanille und Toast die feine Art des Fisches überdeckt. Entscheidend sind Zubereitung, Sauce und Beilage. Eine buttrige, säurebetonte Beurre blanc lässt Gerbstoff schnell hart wirken. Röstaromen und Fett hingegen wirken wie ein Puffer. Im Mittelpunkt steht das Produkt. Ein zarter Saibling braucht Feingefühl, ein kräftiger Waller darf gefordert werden. Ein Filet reagiert sensibler

als eine geschmorte Backe, eine Artischocke anders als süße Erbsen. An diesem Kern wird die Kraft des Weines austariert. Die Aromen hingegen kommen meist von Sauce und Beilage. Ein gebratener Waller mit Röstaromen, Speck und kräftigem Fond bringt Fett, Salz und Tiefe ins Spiel. Hier darf der Wein zu packen. Der Blaufränkisch 2023 von Moritz Ott, Weingut Ott, vom Wagram stammt aus der hoch gelegenen Ried Wolfsgruben bei Engabrunn. Kühler nächtlicher Einfluss sorgt für Spannung und Frische. Im Keller passiert bewusst wenig. Sechs Tage Maischekontakt ohne Pressung, spontane Gärung, großes Stockinger-Fass, keine Filtration. Im Glas wirkt er kühl und präzise. Weichsel, Zwetschke, Veilchen, zwei Stück Omas Kirschkuchen in der Nase und lebendige, straffe Säure. Kein Muskelspiel. Kein Blender. Sondern feine Klinge und Energie. Genau diese Klarheit macht ihn zum idealen Partner für kräftig gebratenen Fisch. Kühl serviert, nicht warm.

Dann passt der Fisch auch zum Rotwein.

Alex Koblinger (MS), Head of Sommelier bei Döllerer



**DREH & TRINK**  
Alex Koblinger  
WOCHENENDE@SNAT

