



gusto

Christoph Wagner

ROYAL BOMBAY PALACE

4020 Linz, Goethestraße 34

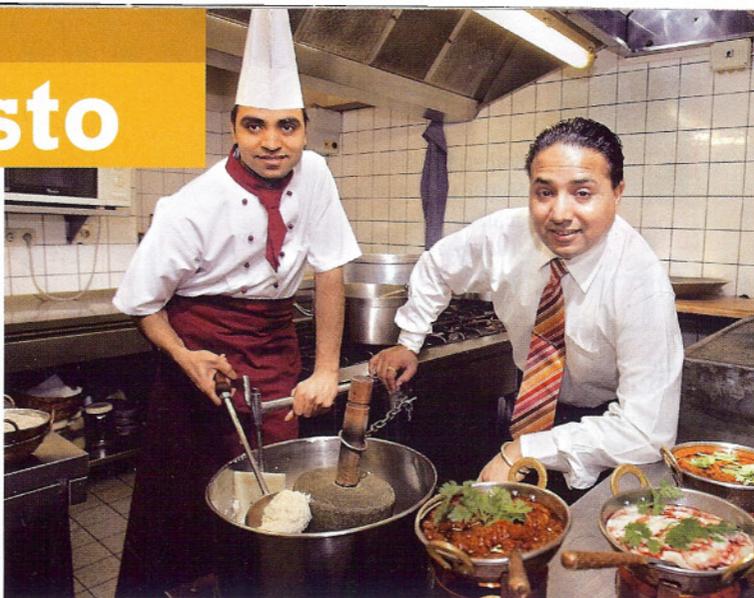
Tel.: 0732/65 86 05

kein Ruhetag,

nur montags geschlossen

Prädikat: Indien,

abseits von Hader und Dorfer



Koch Dharampal Singh, Patron Shashia Avtar

Lammcurry für Wagemutige

600 g Lammfleisch von der Keule grob würfeln und mit 0,5 l leicht gesalzenem Joghurt, 1 zerdrückten Knoblauchzehe, 1–2 TL fein gehacktem Chili oder -pulver sowie 1 TL gemahlenem Ingwer etliche Stunden ziehen lassen. Eine große, fein geschnittene Zwiebel in 2–3 EL Butterschmalz weich dünsten, 1 EL gemahlene Kreuzkümmel, 1 Messersp. Nelkenpulver sowie 1 EL gemahlene Koriander kurz mitrösten, 1 EL Tomatenmark unterziehen, dann Lammfleisch mit Marinade hinzufügen. Ein halbes Dutzend geschälte Kardamomkapseln hinzufügen und auf kleiner Flamme dünsten, bis das Fleisch weich ist. Sauce zum Schluss bei Bedarf mit etwas Kokosmilch binden und mit Reis servieren.

HERMANN WAGLBERGER

Punjab in Linz

Indische Küche. Das Gerücht, Österreichs bester Inder kochte in Linz auf, ist unausrottbar.

Zum Thema indische Küche habe ich schon einiges erlebt. Ich habe mich durch die feinsten Hotelrestaurants zwischen New Delhi und Bombay gekostet, aber auch in billigen Marktklitschen mit bloßen Fingern in auf Palmblättern servierten scharfen Currys und Reis gewühlt. Ich habe mich schon als junger Anglistikstudent in England vorwiegend „indisch“ ernährt. Und ich hatte eine Zeit lang in „Little India“ in Singapur Gelegenheit zu erkunden, dass alles, was in Europa unter dem Thema „very hot“ angepriesen wird, mit wahrer Schärfe so viel zu tun hat wie ein Taschenfeitel mit einem Shogun-Schwert.

Ich war also, obgleich oder gerade weil aus Linz gebürtig, äußerst skeptisch, als mich ein Leser darauf aufmerksam machte, dass ausgerechnet ein Linzer Inder sich mittlerweile zu einer Perle weltläufiger Exotik entwickelt habe und obendrein auf Wachteln spezialisiert sei. Ich reservierte also einen Tisch, bestellte die Wachteln und war zunächst einmal frustriert. Denn diese, erzählte mir Patron Shashia „Bitu“ Avtar, bedürften rechtzeitiger Bestellung, bräuchten sie doch allein schon zwei Tage, um in der Marinade zu ziehen. Es seien jedoch, versprach er durchaus glaubhaft, genügend andere Spezialitäten der Punjab-Küche vorrätig. Tatsächlich produziert Bitu hier etwa im Hause täglich aus Biomilch einen Frischkäse, der dann fünf Tage lang in Kräutermarinade eingelegt wird, bevor er gegrillt auf den Tisch kommt. Außerdem hat er aus Indien einen 150-kg-Steinmörser einfliegen lassen und damit einen wahren Quantensprung in Sachen Aromatik geschafft. Kurzum: Die Parameter, um hier große indische Küche zu zelebrieren, stimmen vom Tandoor-Ofen bis zum Bockshornklee.

Freilich erfordert deren Verständnis auch einen fortgeschrittenen Gast. Denn wer sich mit indischer Küche niemals ernsthaft beschäftigt hat, ist leicht geneigt, die Currys für überwürztes Gulasch und die minutiös komponierten Saucen für „dicke Pampfen“ zu halten, auch wenn diese ihre Sämigkeit keineswegs Stärkemitteln, sondern vielmehr Kokosmilch, dickgelegtem Joghurt und Gewürzbreien verdanken. Was Mr. Bitu von anderen Indern darüber hinaus unterscheidet, ist seine rigorose Hand bei der Fleischauswahl (herrlich zart das Lammfleisch), seine ebenso rigorose Weigerung, Rindfleisch zu kochen, das in der indischen Küche etwa so berechtigt ist wie Schweinefleisch in der jüdischen – und obendrein sein Händchen für edle Weine von F. X. Pichler bis Sassicaia, Solaia & Co. Die Wachteln behalte ich mir, ebenso wie das ab Mai auf Vorbestellung erhältliche mehrgängige „Menü vom Zicklein“, aber noch vor.

christoph.wagner@profil.at

Schönertrinken

Von Eveline Eselböck
Restaurant Taubenkobel



Amaror 2003

Und wieder einmal fällt ein Rotwein aus der aufstrebenden Region Carnuntum völlig zu Recht auf: Der Amaror 2003, eine Cuvée aus Zweigelt, Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon vom Weingut Artner aus Höflein, besticht durch seinen reifen Körper und seine ausgewogene Struktur. Über 18 Monate im Barrique gereift, präsentiert sich dieser Paraderotwein mit ausgeprägter Kirschfrucht, reifer dunkler Beerenaromatik und mit extraktreichem langem Abgang. Ein Tipp für Genießer: Die Weine der Familie Artner verkostet man am besten vor Ort im gemütlichen Heurigen in Höflein.



Amaror 2003
Weingut Artner
Dorfstraße 93
2465 Höflein
Tel.: 02162/631 42
Fax: 02162/662 55
www.artner.co.at

Produzent:	Weingut Artner
Weinjahr:	ausgezeichnet
Lagerfähigkeit:	bis 2011
Preis/Leistung:	ausgezeichnet
Bewertung:	ausgezeichnet
Preis ab Hof:	18 Euro

Genusstipp: Allerlei vom Schwein mit Sallerlesalat und Lauchgemüse

GustoStückerl

Seisers Vermächtnis

Die Vorarbeiten hat noch Karl Seiser vor seinem tragischen Tod im vergangenen Herbst geleistet. Nun wird seine Vision eines „Weltweinfestivals“ in Wien dank Sylvia und Christian Petz (Foto) Wirklichkeit. Das keineswegs nur elitär angelegte, sondern in Teilen durchaus auch publikumsfreundliche Event fokussiert vom 19.–22.4. Verkostungen, Weindiners sowie Seminare zu Spezialthemen im Palais Coburg, aber auch an anderen attraktiven Orten Wiens: Um 45 Euro kann man etwa täglich Weine von 60 Spitzenwinzern verkosten. Auch für Verkostungs-Highlights wie „Haut Brion – Eine Legende“, „Schokolade und Wein“, „California Wine Party“ oder „Österreichs beste Köche und Winzer“ gibt's noch Karten. Eintrittspreise von 45 bis 550 Euro. Frei ist der Eintritt

bei der Weltweinauktion am 22.4. um 11 Uhr im Palais Coburg.
Info: www.weltweinfestival.at



FRANZ ZWICKL