

KOCHEN

Österreichs gepflegte Küche & Küche

11
2014 €3,50

Faschiertes

Braten, Laibchen, Aufläufe & mehr

Pikante Reisgerichte

Vom Knödel bis zum Sushi

Süße Versuchung einmal anders

Vollkorn-Mehlspeisen

Vorfreude auf den Advent

Frühes Backvergnügen

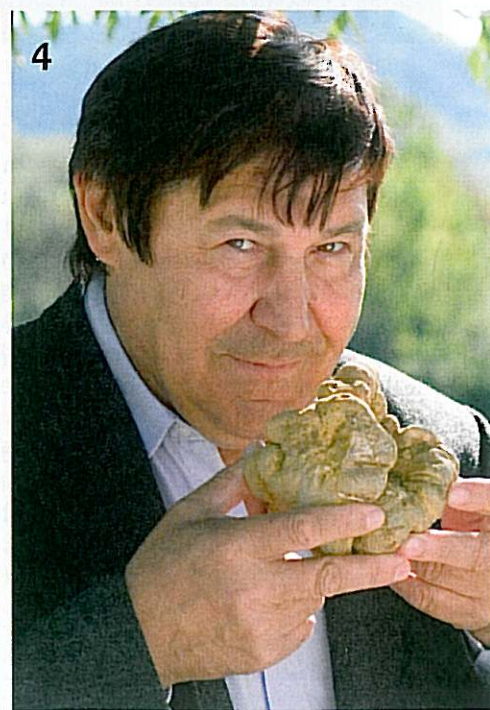


Kastaniensoufflé mit
Sturm-Sabayon

„Steirischer Herbst“ – Bäuerinnen kochen

Kastanien & Sturm





Istrien – eine Spurensuche

von Gerd Wolfgang Sievers

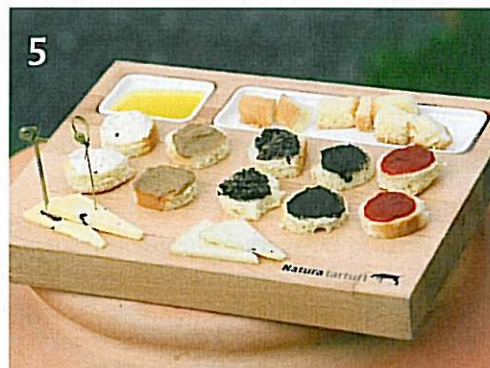
Wenn von Istrien die Rede ist, dann denken die meisten Genießer zuerst an Trüffeln, in weiterer Folge auch an Schinken, Olivenöl, Wein, Fisch und Meeresfrüchte. Doch die idyllische Halbinsel an der nordöstlichen Adria hält noch viele weitere Viktualien parat und verwöhnt den Genussreisenden mit einer vielseitigen Küche, die von ursprünglicher Regionalität geprägt ist.

Ausgangspunkt der Reise war das mittelalterliche Städtchen Buzet, das malerisch auf einem Hügel oberhalb des Flusses Mirna thront. Buzet bezeichnet sich selbst als die „Stadt der Trüffeln“, weil hier im Mirna-Tal schier unglaubliche Mengen dieser edlen und begehrten Pilze gefunden werden. **Natura Tartu-fi** ist das bekannteste Trüffel-Zentrum von Buzet. Der Betrieb bietet nicht nur frische heimische Trüffeln an, sondern auch eine Vielzahl von Trüffeldelikatessen aus eigener Manufaktur, die vor Ort auch verkostet werden können (Bild 5). Auf Voranmeldung ist es sogar möglich, die Chefin Daniela Puh mit einem ihrer sieben Trüffelhunde zu begleiten und bei ihrer Spurensuche nach dem duftenden Gold des Waldes zu beobachten (Bild 2).

In **Livade** führt Giancarlo **Zigante** (Bild 4) das gleichnamige Haubenrestaurant. Er fand 1999 in der Nähe von Buje eine 1,31 kg schwere – die damals schwerste je gefundene weiße Trüffel.

Ein Abstecher zum berühmten **Olivenölproduzenten Ipsa** (Bild 6), der für seine delikaten Öle ausschließlich handgepflückte Oliven verwendet, lohnt sich auf jeden Fall. Insbesondere seine sortenreinen Öle aus autochthonen Olivensorten sind aller Ehren wert.

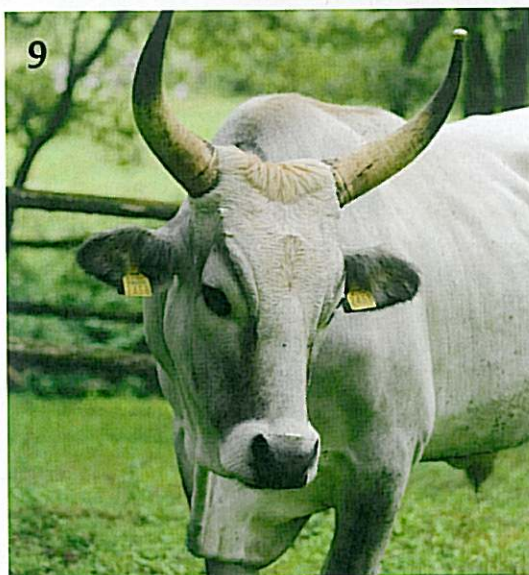
Eine teils durchaus als abenteuerlich zu bezeichnende, kurvige Bergstraße führt zum **Agrotorizam Tonicic**. Aus



der Küche kommen bodenständig regionale Köstlichkeiten, von denen die hausgemachten Spezialitäten wie **Pršut** (Schinken), **Ombolo** (Karree-Speck), **Salami** und **Oso Collo** besonders erwähnenswert sind. Und weil der Wirt auch Jäger ist, sind die herrlich deftigen Pastasaucen aus Wildschwein, Hirsch oder Fasan die Spezialitäten von **Tonicic**.

Ein gleichermaßen rustikaler wie gemütlicher Ort zum Verweilen ist die in der Nähe von Buje gelegene **Casa Romantica La Parenzana**, wo man auch nächtigen kann. Sie ist berühmt für ihre **Peka** (Bild 3). Hierfür werden verschiedene Sorten Fleisch (meist Kalb und Lamm gemischt) zusammen mit Erdäpfeln, Gemüse und Wein in einer gusseisernen Pfanne mit Deckel direkt in der Glut gegart. Hier kredenzt man auch den **Pršut** von **Edi Dunis** (Bild 7). Wir haben den urigen Betrieb von Edi Dunis, einem der letzten Produzenten von original istrischem Schinken, besucht und waren begeistert, denn der Schinken reift hier in einem echten Kellergewölbe aus Stein und erhält vom natürlichen Schimmel sein besonders Aroma (allerdings ist der Betrieb aus hygienischen Gründen nicht öffentlich zu besichtigen).

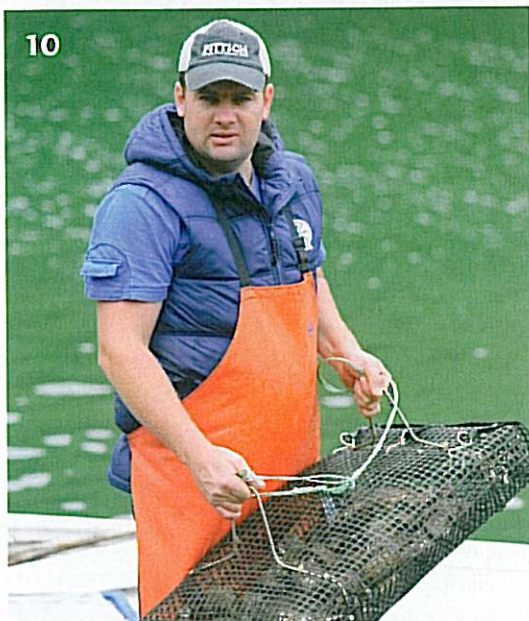
Abseits vom Trüffelpfad beherrschen an der Küste Fische und Meeresfrüchte das kulinarische Geschehen Istriens. Eine der besten Adressen für regionale **Fischküche** ist das **Restaurant COK in Novigrad** (Bild 8), das stolz auf seine ta-



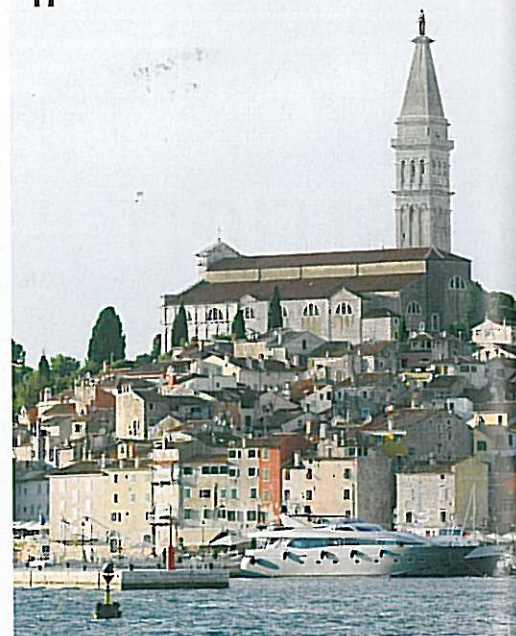
gesfangenen Fische und Meeresfrüchte ist. Austern direkt aus dem Meer, ausgesprochen gelungener Risotto nero di sepiä (mit Tintenfisch-Tinte schwarz gefärbter Risotto) und im Ganzen zubereitete Fische (gegrillt, gedämpft oder aus dem Ofen) machen das COK zu einem Refugium für authentischen Fischgenuss.

Das Örtchen **Fabci** beherbergt einen ganz besonderen Schatz – nämlich das sogenannte **Boscarin** (Bild 9), die uralte autochthone Rinderrasse Istriens. Einst bevölkerten mehr als 50.000 Rinder dieser alten Rasse die Halbinsel, heute sind es kaum mehr als einige hundert. Und knapp hundert von ihnen werden von Mario Gasparini gehalten, der sie wie eh und je vollkommen natürlich im Herdenverband aufwachsen lässt, damit sie durch Gras und Heu genährt genau jenes Fleisch entwickeln, das am besten puristisch nur kurz über Holzkohle gegrillt, außen knusprig und innen fast roh genossen wird (Bild 12). Das Lokal **Stari Podrum** in **Momjan** (Bild 1) ist beispielsweise eine gute Adresse für derartigen Genuss, wenngleich hier mitunter der „Purismus“ durch aufs Fleisch gehobelte Trüffel verworfen wird. Zum Abschluss eines Mahles wird im Stari Podrum übrigens sehr gerne der berühmte **Momjaner Muskatwein** (vom Weingut **Kabola**) aufgetischt, ein erlesener regionaler Süßwein.

Am **Limski Kanal** betreibt **Emil Sosic** (Bild 10) eine **Muschelzucht**, die neben den gewöhnlichen Miesmuscheln auch edle Austern der Sorte „Limski Flachaster“ hervorbringt. Sowohl im **Restaurant Fjord** als auch im etwas versetzt dahinter liegenden



11



Restaurant Viking gibt es hervorragende Muschelgerichte, aber auch die *Scampi alla buzara* (siehe Rezept) schmecken ausgezeichnet. Ehrlich gesagt waren wir einigermaßen erstaunt über die gute Qualität beider Lokale, denn die eindeutig touristische Ausrichtung lässt das auf den ersten Blick nicht vermuten.

Das idyllische **Rovinj** (Bild 11) bildete den Abschluss dieser Genussreise. Auch wenn es den Anschein hat, dass die Lokale und Restaurants der Stadt vornehmlich auf Pizze, Pasta, Cevapcici & Co setzen, so sticht dennoch ein Restaurant mehr als positiv hervor. Das etwas unterhalb der Crkva Svete Eufemije (Kirche der heiligen Euphemia) gelegene **Haubenrestaurant Monte** ist ein wahres Kleinod und überzeugt mit kreativ anmutenden Rezepten.

Wer Norditalien wegen seiner Küche und Weine schätzt, der wird Istrien mit allen Sinnen genießen und lieben; denn bei einer Spurensuche wird deutlich, dass die Halbinsel dieselben Vorzüge bietet – und sich dabei ihre unverwechselbare Eigenart bewahrt hat.

Scampi alla buzara*



Restaurants/ Lokale

Restaurant Zigante,

www.restaurantzigante.com,
Livade-Levade 7, Livade, +38552664302

Restaurant COK, Sv. Antuna 2,

Novigrad, +38552757643

Stari Podrum, www.staripodrum.info,

Most 52, Momjan, +38552770152

Agroturizam Tonic,

www.agroturizam-tonic.com,
Orpatalj, +38552644146

Restaurant Fjord, Limski Kanal bb,

+38552448222

Restaurant Viking, Viking@pu.t-com.hr,

Limski Kanal 1, Sv. Lovrec, +38552448223

Restaurant Monte, www.monte.hr,

Montalbano 75, Rovinj, +38552830203

Produzenten/ Winzer

Natura Tartufi (Trüffeln),

www.naturatartufi.com,
Buzet, +38598433387

Ipsa (Olivenöl),

www.ipsa-maslinovaulja.hr,
Livade, +38552664010

Kabola (Wein), www.kabola.hr,

Momjan, +38552779208

Istrida (Muscheln), www.istrida.com,

Limski Kanal, +38552438226

Hotels/ Unterkünfte

La Parenzana, www.parenzana.com.hr,

Buje/Volpia bb, +38552777460

Villa Cittar, www.cittar.hr,

Novigrad, +385915070758

Hotel Lone, www.maistra.hr,

Rovinj, +38552632000

Zubereitung (25 Min., Garzeit ca. 30 Min.)

- Safran in Wein einweichen, in einer großen Pfanne die klein geschnittene Zwiebel mit gehacktem Knoblauch und der Hälfte der gehackten Petersilie in reichlich Öl anrösten, die Paradeiserwürfel dazugeben und nach einigen Minuten die Semmelbrösel hinzufügen.
- Wenn alles eingedickt ist, den Safranwein angießen und noch einige Minuten kochen lassen.
- Die Scampi dazugeben und einige Minuten köcheln lassen, anschließend die restliche gehackte Petersilie und den restlichen Wein zur Sauce geben.
- Einen Deckel auflegen und 20 Minuten köcheln lassen, dann mit etwas frischem Olivenöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Eventuell 1 Prise Zucker zur Sauce geben und kurz vor dem Servieren mit frisch geschnittenem Basilikum verfeinern. In manchen Rezepten wird 1 Prise Kümmel (oder Kreuzkümmel) sowie etwas Obers oder Butter zur Sauce hinzugefügt.

Zutaten für ca. 6 Portionen

- 1 kleines Päckchen Safran
- 200 ml trockener Weißwein (Malvasia)
- 1 mittlere Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 4 Zweige glatte Petersilie
- Olivenöl extra vergine
- 400 g Paradeiserwürfel (aus der Dose)
- 100 g Semmelbrösel
- 1 kg Scampi (oder mittelgroße Garnelen)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

* Die buzara ist eine Stielpfanne, welche von den Fischern verwendet wurde, um sich eine schnelle warme Mahlzeit auf dem Kutter zuzubereiten. Aufgrund der (leider etwas teuren) Scampi ist das einfache Fischergericht eine wahre Delikatesse, man kann es aber auch mit den (preiswerteren) Garnelen zubereiten!

Variante: Statt Safran kann man auch Chili nehmen, hierfür zwei geputzte Schoten fein hacken und zusammen mit Zwiebel und Knoblauch anrösten.