

mit Harald Riedl &  
**essen &**  
 Christof Höpler  
**trinken**

Text: Brigitte Suchan



# KÜRBIS VOM STERNEKOCH

## Rezept

### Eingelegter Muskatkürbis mit gebratenen Sardinen

#### Zutaten:

- 1 kleiner Muskatkürbis
- je 5dl Obstessig & Wasser
- 500g Zucker
- Ingwerwurzel
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Pinienkerne & Sternanis
- 20 Pfefferkörner
- 1EL Senfsaat
- 3 Macisblüten
- 3 Kardamomkapseln
- 4 Stk. Sardinen (filetiert & geputzt)
- Oliveöl, Knoblauch, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Den Kürbis in Scheiben schneiden und beliebig ausstechen.

Den Essig mit Zucker und Wasser aufkochen, die Gewürze zufügen und den ausgestochenen Kürbis im Fond weich kochen. Dann in Gläser abfüllen.

Tipp: Der Einlegefond eignet sich auch gut für andere Gemüsesorten z. B. Karotten, Rettich, Rote Rüben.

Dazu passend auch ein gebackenes Hühnerei.

Die Sardinen mit Salz und Pfeffer und Knoblauch in Oliveöl bei geringer Hitze braten. Mit dem eingelegten Muskatkürbis dekorieren und anrichten.

**HARALD RIEDL UND CHRISTOF HÖPLER** geben im „Wiener Journal“ Tipps, welcher Wein zu welchem Essen passt. Zum Kürbis mit Sardinen passt am besten ein kräftiger Wein.

**H**arald Riedl gilt unter Kennern als einer der besten Köche des Landes. Die Stationen seines Werdegangs lesen sich wie das Who is Who der internationalen Kochszene, kaum ein Kapazunder, mit dem er noch nicht gekocht hat. Er selbst bezeichnet seine Zeit bei Harald Wohlfahrt im Hotel Traube Tonbach und bei Fritz Schilling im Restaurant Schweizer Stuben in Wertheim-Bettingen (beides in Deutsch-

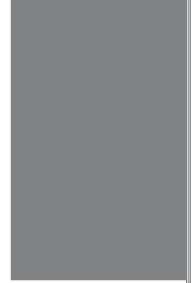
land) als seine wichtigsten Erfahrungen. Derzeit kocht Harald Riedl im Szenelokal „Vincent“ beim Karmelitermarkt. „Weniger ist oft mehr“, lautet das Credo des sympathischen Küchenchefs, der sich der französisch-mediterranen Küche verschrieben hat, aber auch gerne bodenständig kocht.

Dem „Wiener Journal“ verrät er zweimal im Monat eines seiner Rezepte, das auch für jene, die lieber essen als kochen, mit wenig Aufwand nachzumachen sein soll. Der Saison entsprechend steht dieses Mal Kürbis auf dem Speiseplan. Für seine Kreationen verwendet Riedl am liebsten Muskatkürbis,



*„Gute Küche besteht in der Kunst des Weglassens.“*

Harald Riedl, Haubenkoch aus Oberösterreich, kocht derzeit im „Vincent“, Große Pfarrgasse 7, 1020 Wien, T: 01/2141516



wegen des intensiven Geschmacks und der leuchtenden Farbe. Er eignet sich sowohl für Suppen, als Gemüsebeilage, fürs Risotto als auch für Marmelade oder Chutneys.

**Wein: mehr als Begleitung.** Wein als Gesamtkunstwerk zu präsentieren, ist dem jungen Winzer Christof Höppler ein Anliegen. Sein Zugang zum Rebensaft ist dementsprechend komplex. Um das Wesen des Weins zu erfassen, hat er zum Beispiel im Stammhaus der Familie in Winden eine Art Installation eingerichtet, die „Weinräume“. Dort können Besucher in acht Räumen Wein mit allen Sinnen erfahren. Da geht es u.a. ums Erschnüffeln verschiedener Aromen, ums Ertasten von Bodenbeschaffenheit, um die Farbe des Weins und vieles mehr.

„Nichts dem Zufall überlassen bei der Technik, aber so kreativ wie möglich bei der Entwicklung“, so lautet Höplers Motto, der gesteht, beim Weinmachen abseits der klassischen Methoden auch gerne herumzuprobieren. Höplers Weinspezialitäten sind international bekannt und derzeit z.B. auch in Top-Restaurants wie Wolfgang Pucks „Spago“ in Beverly Hills oder im „French Laundry“ in Nappa Valley erhältlich.

Für das „Wiener Journal“ gibt Christof Höppler Tipps, welche Weine zu welchem Essen passen. Zum eingelegten Kürbis mit Sardinen empfiehlt Höppler einen Rotgipfler vom Weingut Krug aus Gumpoldskirchen, denn zu einem würzigen Gericht darf's ruhig ein kräftiger Wein sein, meint er. Grundsätzlich sei bei Wein zum Fisch Vorsicht geboten, weil der Wein geschmacksverstärkend wirkt und der Fischton durch manchen Weißwein unangenehm verstärkt werden kann. Als extravagante Alternative könnte man zu diesem Gericht auch einen gekühlten Pinot Noir probieren, empfiehlt Höppler.

Der Rotgipfler ist eine autochthone Rebsorte, die heute fast nur mehr in der Thermenregion zu finden ist. Erste urkundliche Erwähnung fand der Rotgipfler um 1840 in der Steiermark. Er ist eine natürliche Kreuzung von Traminer und Rotem Veltliner. Ihren Namen hat diese Rebsorte von den roten Spitzen ihrer Weinblätter. Der Rotgipfler ist trotz seines markanten und frisch-würzigen Buketts ein Minderheitenprogramm. Nur auf 0,2 Prozent der österreichischen Anbauflächen (insgesamt etwa 50.000 Hektar) ist diese Rebsorte gepflanzt. □

## Weintipp



### Rotgipfler 2007 „Rasslerin“

Weingut Krug, Gumpoldskirchen

Besonders reifes Traubenmaterial, in Barriquefässern ausgebaut, ungekühlt vergoren; trotz des hohen Alkoholgehalts erstaunlich leichtfüßig

Alkoholgehalt: 14,5 %

Trinktemperatur: 8-10 Grad

Preiskategorie: €€€€

€ = billig | €€ = preiswert  
€€€ = gehoben | €€€€ = Luxus

Jungwinzer aus Breitenbrunn:  
Christof Höppler.



*„Wein kann man mit dem Verstand beschreiben,  
aber nur mit den Sinnen verstehen.“*

Christof Höppler, Jungwinzer aus Breitenbrunn im Burgenland, [www.hoepler.at](http://www.hoepler.at) und [www.weinraeume.at](http://www.weinraeume.at)