



Alexandra
Palla

Meine

SOMMER FRISCHE KÜCHE



Pichler







Zuckermais – oder Kukuruz, wie nicht nur ich gern sage – wächst bei uns im Sommer fast vor der Tür. Zum Essen sind die Körner an den gelben Kolben aber nur geeignet, wenn sie noch weich, rund, prall und saftig sind. Die gelben Raketen werden auf den Märkten nur wenige Wochen lang angeboten. Ich koche sie gerne, meist in zwei Hälften gebrochen, weich. Dann streiche ich sie mit Butter ein und streue Salz darüber. Für fortgeschrittene Kukuruzfans gibt es Salate wie diesen hier mit Rollgerste, gerösteten Kernen und Zwiebeln.

 2 Portionen

ZUTATEN

4 junge Maiskolben
 1 Tasse Rollgerste
 1 rote Zwiebel
 1 Jungzwiebel
 50 g Sonnenblumenkerne
 2 Nektarinen
 Saft von 1 Zitrone
 4 EL Maiskeimöl
 1 EL Zucker
 Salz

ZUBEREITUNG

- 1 Maiskolben von Blättern, Haaren und Stielen befreien und in Salzwasser ca. 30 Minuten weich kochen. Auskühlen lassen, dann die Maiskörner rundherum mit einem Messer vom Kolben sägen.
- 2 Während der Mais gart, Rollgerste in einem separaten Topf in Salzwasser ca. 20 Minuten bissfest kochen, dann abseihen.
- 3 Zwiebel schälen und klein hacken, Jungzwiebel in feine Ringe schneiden.
- 4 Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten.
- 5 Nektarinen entsteinen und in kleine Stücke schneiden.
- 6 In einer Schüssel Maiskörner, Rollgerste, Zwiebel und Jungzwiebel, Sonnenblumenkerne und Nektarinstücke vermischen. Mit Zitronensaft, Maiskeimöl, Zucker und Salz marinieren und abschmecken.

Ein Blick in das Sommerfrische-Gästebuch meiner Großeltern verrät: Damals wie heute sind gefüllte Paprika, alias »G'füllte Nauscherl«, unser Ferienessen schlechthin. Das verraten mir die vielen Skizzen des Künstlers, Wirtshausmalers und Sommerfrischlers Alfred Gerstenbrand. Er hat bei Kolo Moser und Josef Hoffmann in Wien studiert, Gustav Klimt und Sigmund Freud karikiert und gerne bei meinen Großeltern am See diniert. Nicht nur im Gästebuch, auch an den Wirtshauswänden am See hat sich der Künstler mit lustigen Motiven zu rauschenden Besäufnissen der Goscherl, drallen Bauerntänzen mit Rüscherln und ausschweifenden Kirtagen verewigt. Gästebuch und das Rezept die »G'füllten Nauscherln« sind nun bei mir gut aufgehoben, Letzteres nun auch hier verewigt.



4 Portionen

G'füllte Nauscherl nach Familienrezept

ZUTATEN

FÜR DIE GEFÜLLTEN PAPRIKA

6 bunte Paprika
 1 Tasse Reis aus Österreich
 2 Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 Olivenöl
 2 altbackene Semmeln
 500 g gemischtes Faschiertes
 (Schwein und Rind)
 1 Ei
 1 Handvoll frische Kräuter
 (z. B. Majoran, Petersilie,
 Minze)
 Salz, Pfeffer

FÜR DIE PARADEISERSAUCE

1 kg reife Paradeiser
 1 TL Salz
 1 TL Zucker
 1 Msp. Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1 Deckel von den Paprika schneiden, das Innere herausputzen und die Schoten waschen.
- 2 Für die Fülle Reis in Salzwasser bissfest kochen und abseihen.
- 3 Zwiebeln schälen und würfeln, Knoblauchzehen schälen und zerdrücken. Gemeinsam in etwas Olivenöl anschwitzen.
- 4 Semmeln in etwas Wasser quellen lassen, ausdrücken.
- 5 Faschiertes mit der Hand mit gekochtem Reis, Zwiebeln, Knoblauch, Semmeln, Ei und gehackten frischen Kräutern vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 6 Paprika locker mit der Mischung füllen und mit dem Deckel wieder verschließen.
- 7 Die gefüllten Paprika mit etwas Öl in einer ofenfesten Form im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Heißluft) 30 Minuten vorbraten.
- 8 Für die Sauce Paradeiser blanchieren. Haut abziehen, das Fruchtfleisch weich dünsten, salzen, zuckern und pfeffern.
- 9 Die Form mit den Paprika nun mit der Hälfte der Paradeisersauce aufgießen, weitere 30 Minuten fertig braten.
- 10 Gefüllte Paprika mit der restlichen Sauce servieren.

BEILAGENEMPFEHLUNG

Dazu passen sehr gut
kleine gekochte Erdäpfel
mit Butter und Salz.



Es gibt diesen einen ganz besonderen Anreisetag in den Wochen unserer Sommerfrische: die Ankunft meiner Schwester mit ihrer Großfamilie. Hier bin ich gut beraten, wenn ich eine Süßspeise bereithalte, die sowohl den unterschiedlichen Geschmäckern der drei Kinder entgegenkommt, dem Schwager zu seinem Espresso passt und sich noch dazu gut an den Strand tragen lässt. In Anlehnung an die klassische »Charlotte russe«, bei der eine große runde Form mit Biskuit ausgelegt, gefüllt, gekühlt und gestürzt wird, habe ich mich für diese schnelle Präsentationsform mit wechselndem Belag entschieden. Im Prinzip sind alle Elemente einer richtigen Charlotte enthalten, nur eben alles viel unkomplizierter. Ich gebe ihr daher den Namen »Flotte Charlotte«.



12 Stück

ZUTATEN

FÜR DIE BISKUITROULADE

7 Eier
 200 g Staubzucker
 1 Prise Salz
 Abrieb von 1/2 unbehandelten
 Zitrone
 170 g glattes Weizenmehl
 20 ml Maiskeimöl

FÜR FÜLLE UND BELAG

200 g Marmelade oder
 Fruchtmus (hier Hollerkoch,
 → Seite 186)
 2 Nektarinen
 150 g Beeren
 250 ml Fruchteis
 Blütenblätter
 Staubzucker zum Bestreuen

Flotte Charlotte

ZUBEREITUNG

- 1 Für das Biskuit Eier, Staubzucker und Salz mit dem Mixer sehr schaumig aufschlagen. Zitronenabrieb und gesiebtes Mehl unterheben (nicht mehr mixen). Öl einrühren.
- 2 Masse auf ein tiefes, mit Backpapier belegtes Backblech gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) 15 Minuten backen.
- 3 Biskuit sofort mit Marmelade oder Fruchtmus bestreichen, mithilfe des Backpapiers einrollen und auskühlen lassen.
- 4 Roulade in Stücke schneiden und auflegen. Nektarinen entsteinen und in Spalten schneiden. Rouladenstücke nach Wunsch mit Früchten und Eis belegen und mit Blüten und Staubzucker dekorieren.

**MEIN BISKUIT-
ROULADENGEHEIMNIS**

Das Grundrezept, bei dem ein Schuss Öl im Teig für überwältigende Flauschigkeit sorgt, stammt von der Oma.

