

LOKALE, ÜBER DIE MAN SPRICHT...

Das Spittelberg

Spittelberggasse 12, 1070 Wien
Tel. 01/587 76 28, Mo-Sa 17-1



Harald Brunner vor seiner neuen Rôtisserie im Spittelberg: spannende Wiener Küche mit asiatischen Akzenten.

Harald Brunner hat in den letzten 25 Jahren recht oft seine Wirkungsstätte gewechselt, aber wo immer er aufkochte, machte er von sich reden, so etwa im Dennstedt (wo er als Erster in Wien die damals neue asiatisch-europäische Fusionsküche bot), im Brunner's oder zuletzt im großartigen Heurigen Spaetrot in Gumpoldskirchen (NÖ). Jetzt scheint er ein für ihn ideales Lokal gefunden zu haben, nämlich das ehemalige Kussmaul, das nunmehr schlicht **DAS SPITTELBERG** heißt. Optisch hat sich wenig verändert, kulinarisch lautet das neue Konzept „moderne Wiener Kü-

che mit Rotisserie“ – wobei der Chef in den wienerischen Gerichten jede Menge asiatischer Akzente unterbringt. Das Ergebnis ist eine ungemein spannende und zugleich sehr stimmige Küche, wo *Gratiniertes Beinfleisch mit Semmelkren* (17,90 €), *Gebackene Blunzen mit Krautsalat* (8,90 €) und *Gebratener Oktopus mit Artischocken und Paprikamayonnaise* (13,50 €) in friedlicher Koexistenz nebeneinander leben und zum *Brat'l vom Duroc Schwein* neben herrlich flaumigen *Grammelknöderln* auch *Pak Choi* gereicht wird (18 €). Zu den Höhepunkten

zählen ohne Zweifel das *Sashimi von Lachsforelle und Gelbflussmakrele mit Soba-Nudeln* (12,90 €) und die *Dim Sum mit Kalbsbries, Flusskrebssen im Lemongrass-Fond* (16,80 €). So richtig loslegen wird Brunner aber im Jänner, wenn die bereits fertig installierte Rôtisserie – ein Senkrechtgrill mit Bratspießen des französischen Herstellers Molteni – endlich ihre behördliche Genehmigung erhält. Dann sollen dort unter anderem *Enten*, *Schweinskarree* und *Hochrippe vom Angus Rind* ihren perfekten Gargrad samt Kruste erhalten.

GENUSS & TRENDS

Jetzt genießt auch die gute alte **HEISSE SUPPE**, gekocht aus Hühner- oder Rindfleisch (samt Knochen, Gemüse und Gewürzen), schon Superfood-Status. In sämtlichen amerikanischen Großstädten trinken die Hipsters und Foodies ihre „Bone Broth“ (deutsch: Knochensuppe) sogar aus Coffee-to-go-Bechern, es herrscht ein Mega-Hype um dieses Allheilmittel. Alle wollen sich und ihrem Körper etwas Gutes tun, denn Suppen wärmen nicht nur von innen und sättigen – aufgrund ihrer Aminosäuren und Mineralstoffe stärken sie das Immunsystem. Der Belgier David **Vandenabeele**, Küchenchef im New Yorker Langham Place Hotel, serviert nun anstatt eines klassischen Afternoon-Teas eine heiße Tasse Chicken-Tea um 12 Dollar, denn „im Grunde ist es ja Fleisch-Tee“. Vor dem Servieren peppt er das Wellness-Elixier noch mit Ingwer und Goji-Beeren auf. Mittlerweile gibt es Stammkunden, die gleich drei Portionen auf einmal bestellen...



NEU IM REGAL

QUESTERS REGENBOGENFORELLE kann jetzt ganz unkompliziert und schnell als gesunder Happen für zwischendurch serviert werden: Der Fisch aus klarem Gebirgswasser der Steiermark (oder besser: sein grätenfreies Filet) steckt bereits mit Kräutern mariniert in einer Folie, man kann das Tier samt Verpackung auf dem Plattengriller anbraten oder im Backrohr garen. Auch fürs Wasserbad ist es geeignet. Fast Food der edlen Variante. *Kostet etwa 2,50 € bis 3 €, gibt es bei Merkur.*



SUPER(MARKT)WEIN

Zu Wild, großen Braten und saftigen Steaks passt die burgenländische Rotwein-Cuvée **K7 2014** von Christof **Höpler** (Neusiedler-See-Hügelland). Die Blaufränkisch-Trauben wurden im Stahltank vergoren, Syrah und Merlot reiften 16 Monate lang in französischen Barrique-Fässern. Herausgekommen ist ein tieferer, saftiger und eleganter Kerl mit 13,5% Alkohol, der unkomplizierten Trinkgenuss bietet. *13,80 € bei www.hoepler.at/bestellen*

