



Harald Brunner brät in seinem Lokal „Das Spittelberg“ gerne große Fleischstücke am Spieß. Für uns macht er die beste Antn der Stadt

FOTOS:
KATHARINA
GOSSOW

Die unwiderstehliche Ente

1 Freiland- oder Nantaiser Ente, Majoran, Beifuß, Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Orangen, Äpfel

Ente mit Orangen und Äpfeln füllen. Gewürze zerstoßen, Ente damit einreiben und ca. 2 Stunden ziehen lassen. Im Rohr bei ca. 160 °C 70 Min. braten, herausnehmen, ca. 1/2 Stunde rasten lassen und bei 180 °C ca. 20 Min. knusprig braten

Speckkrautsalat
1 Spitzkraut, 5 g Salz, 100 g Zucker, 1/16 l Essig, 200 g Hamburgerspeck

Strunk entfernen und Kraut in feine Streifen schneiden. Mit Salz, Zucker und Essig marinieren. Hamburgerspeck würfelig schneiden, in etwas Öl kurz anbraten, unter das marinierte Kraut mischen

Grammelknödel
400 g mehliges Erdäpfel
2 Eidotter, 100 g Butter,
150 g griffiges Mehl

Erdäpfel kochen, kurz ausdämpfen lassen und passieren. Mit Eidotter, Butter und Mehl zu einem Teig verkneten

Fülle
200 g Grammeln gehackt
1 Zehe Knoblauch gehackt
1 kl. Bund Petersilie, fein gehackt
Salz, 1 EL Schmalz

Schmalz erhitzen, Grammeln zugeben, mit Salz, Knoblauch, Petersilie abschmecken, in kleine Kugeln formen, kalt stellen. Erdäpfelteig ausrollen, runde Plätzchen formen, Grammelkugeln daraufsetzen und Knödel drehen. In Salzwasser ca. 8–10 Min. leicht köcheln

Das Spittelberg
7., Spittelberggasse 12
Tel.: 01/587 76 28
Di–Sa: 17–1 Uhr
www.das-spittelberg.at

Beim Lächeln der Madonna

Harald Brunner brät am und im „Das Spittelberg“ große Fleischstücke und kleine Enten

GERICHTSBERICHT:
NINA KALTENBRUNNER

Ein frohes neues Jahr oder: Einmal Ente geht noch! Es hat sich ja bereits herumgesprochen, das ehemalige „Kussmaul“ heißt neuerdings „Das Spittelberg“, am Herd steht Harald Brunner. Der quirlige, meist rot behutete Chef ist wahrlich kein unbeschriebenes Blatt in der heimischen Foodie-Szene: Als langjähriger Wegbegleiter von Reinhard Gerer (u.a. Souschef im legendären Korso), Pionier und Wegbereiter der Asia-Fusion-Welle Ende der 1990er-, Anfang der 2000er-Jahre (Dennstedt, Kursalon Mödling, Brunners Das Turm) und zuletzt „Erheber“ der Heurigenküche in Gourmetdimensionen bei Spätrot in Gumpoldskirchen hat er bereits Geschichte und ein Kochbuch namens „easy like crazy“ geschrieben.

Im „Das Spittelberg“ zeigt Brunner nun ein Konzentrat dessen, was er am besten kann: kreative Österreich-Küche mit Asia-Touch. Und Vollgas. Das mehrteilige Lokalkonzept seines Vorgängers wurde vereinheitlicht, statt Chef's Table gibt's nun den Stammtisch – „schließlich geht's hier um die Gäste, nicht um mich“ – und statt der Patisserie die Rotisserie. Womit wir schon beim Herzstück des Lokals wären, dem langsamen Braten großer Stücke bzw. ganzer Tiere auf dem Rost, Brunners große Leidenschaft. Ob Hochrippe, Schweinsbauch, ganze Enten – allesamt geraten am rotierenden Spieß außen knusprig, innen zart wie saftig und verströmen einen unwiderstehlichen Duft. „Unwiderstehlich“ lautet daher auch der Beiname von Brunners mittlerweile stadtbekanntere Ente. „Antn“, wie er sie nennt – das Rezept dafür hat er dem Falter verraten. Plus: seine liebsten Beilagen.

Küchenchef Harald Brunner liebt Geflügel, für ihn „überhaupt das Beste“, weshalb sich auch eine Taube im Logo von „Das Spittelberg“ befindet – und mit hoher

Wahrscheinlichkeit demnächst auch auf dem Grill landen wird. Die Taube steht zudem für Friede, Freude, Kommunikation und das Schlaraffenland.

In dieser Region etwas siedelt Brunner auch sein neues Spittelberg an, wo die Gästeschar, ein bunter Mix aus altgedienten „Fans“ und jungem neuem Publikum, am Stammtisch vor der offenen Rotisserie (die hoffentlich Mitte Jänner endlich in Betrieb genommen werden darf) sitzt und darauf wartet, dass ihnen die unwiderstehliche Ente endlich in den Mund fliegt.

Die Zeit dahin vergeht selbstredend wie im Flug, da der Chef mit seinem unwiderstehlichen Schmäh für Stimmung sorgt und dafür, dass man sich bei ihm wie zu Hause fühlt. Man könnte sich auch mit Wiener Gabelbissen, einem kleinen Beuscherl (Gerer!) oder Sashimi vom Alpenlachs und Gelbflossenmakrele die Zeit vertreiben. Und Dim Sum mit Kalbsbries und Flusskrebsen in Lemongrass-Fonds machen ebenso glücklich



Die unwiderstehlichen Beilagen machen Brunners Ente besonders köstlich

Ebenda Über diese Seite

Hier behandelt unser Autorentrio Nina Kaltenbrunner, Werner Meisinger und Katharina Seiser jede Woche das Thema Kochen aus unterschiedlicher Perspektive

lich wie der gebackene Kalbskopf mit Senf-Mayonnaise-Salat.

Man könnte sich allerdings auch schon Gedanken um die passenden Beilagen machen – Harald Brunner macht sich viele. Nur die besten, zumeist regionalen Zutaten werden von ihm verwendet, besonders Salaten und ihren Marinaden widmet er viel Aufmerksamkeit. Während wir also eine kleine Lektion in Sachen Kraut- und Erdäpfelsalat erhalten, stehen zur Auswahl: Erdäpfelpüree oder -gratin, gefüllte Knöderln, Chilikraut, Apfelrotkraut oder Speckkraut. Marokkanisches Melanzanigemüse, Artischockengemüse, Fenchelgratin oder Maroni-Topinambur. Unsere unwiderstehliche Ente kommt mit Minigrammelknöderln, Ingwerrotkraut und einem fantastischen Krautsalat zu Tisch – klingt üppig? Ist es auch. Aber so saftig und zart, so aromatisch, dass man alle guten Vorsätze, falls gefasst, vertagt und die Festtagevöllerei einfach fortsetzen sollte.

Wer keine Lust hat, die Ente selbst zuzubereiten, nimmt am besten unter der „Lächelnden Madonna“ Platz, dem einem Lokalbereich namensgebenden Kunstwerk auf pinkfarbenem Plüsch, von Brunners Lebensgefährtin angefertigt, das für freundliche Gemütlichkeit sorgen und dem kühlen Ambiente etwas Wärme und Wohlbefinden verleihen soll. Und das irgendwie auch für ein besseres Gewissen punkto Völlerei sorgt. Im Klartext: Nordisches inklusive Tellertätowierungen ist hier nicht mehr! Dafür „gastonomisches Wohlbefinden und die beste ‚Antn‘ (Ente) der Stadt“, so die Eigendefinition des Chefs.

Was diese Antn nun aber so besonders macht? Es handelt sich um eine kleine Ente, die sogenannte Nantaiser Ente, die leicht eingesurt mit Kräutern plus der „geilen“ Beilagen zu einem unwiderstehlichen Gesamterlebnis wird, erfahren wir. Stimmt. Eine geht definitiv noch!