

ES MUSS NICHT IMMER FLEISCH SEIN



Philipp Szemes führt gemeinsam mit seiner Frau das urige Juwel „Weinstube Szemes“ in Pinkafeld in vierter Generation. Vor allem – aber nicht nur – Liebhaber der vegetarischen und veganen Küche kommen hier voll auf ihre Kosten.



Text Nicole Schlaffer Fotos beige stellt



Die Weinstube Szemes als Mitglied der Schmanckerlwirte Burgenland ist seit Jahrzehnten für ihre regionalen Speisen bekannt. Klassiker wie ungarische Fischsuppe, burgenländischer Krautstrudel, Beuschel oder Bohnensterz werden heute noch nach Tradition des Hauses zubereitet. Alte Rezepte weiterzugeben und längst vergessene Speisen wieder auf die Karte zu bringen, ist der Familie Szemes ein Herzensanliegen. Philipp Szemes liebt es, mit saisonalen und regionalen Produkten zu experimentieren und neue Gerichte zu kreieren. In den vergangenen Jahren hat er die klassische Speisekarte erweitert und Schwerpunkte gesetzt – neben Innereien, Fischvariationen und Grillspezialitäten auch viele vegane Gerichte. Dafür wurde die Weinstube mit dem Vegans Choice Award ausgezeichnet. „Vor einigen Jahren wollten sich Freunde von uns vegan ernähren. Damals war das Wort vegan noch relativ unbekannt. Sie haben mich gefragt, ob ich etwas in diese Richtung kochen kann. Da meine Mut-

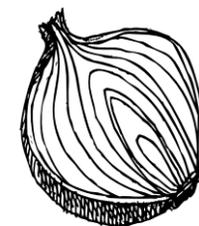


„Umso mehr man eingeschränkt ist, umso kreativer muss man als Koch sein – das ist extrem spannend!“

Wintergemüseteller *vegan*

ZUTATEN:

- 1 Sellerie
- 1 Lauch
- 1 Pastinake
- 500 g Topinambur
- 200 g blaue Kartoffeln (Vitelotte oder Trüffelkartoffel)
- 300 g Zwiebel (2–3 Stk.)
- 1/8 L veganer Obers
- Sonnenblumenöl
- weißer Pfeffer
- Kernöl
- Salz
- 1 TL Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Wacholderbeeren
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Anis
- 2–3 Nelken
- 1/2 Sternanis



ZUBEREITUNG:

Sellerie, Lauch, Pastinake und Zwiebel schälen und waschen. Das Lauchende mit den Wurzelhaaren und das Selleriegrün beiseite stellen. Den Sellerie in Würfel schneiden. Den Lauch in schöne, unterschiedlich große Elemente teilen und beiseite stellen. Alle Abschnitte und eine grob geschnittene Zwiebel (mit Schale) mit kaltem Wasser bedecken und mit Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Senfkörner, Anis, Nelken, Sternanis würzen und zum köcheln bringen. Circa 1 Stunde langsam kochen lassen und eventuell abschäumen. Diesen Fond abseihen und mit Salz würzen. Danach den Fond aufkochen lassen, die Selleriewürfel und die Lauchelemente darin bissfest kochen. Die Pastinake und den restlichen Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Mit ca. 250 ml Gemüsfond aufgießen und auf die Hälfte einreduzieren. Den veganen Obers zufügen und mit einem starken Mixer zu einer Creme mixen. Konsistenz prüfen, eventuell noch etwas einreduzieren lassen. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Die blauen Kartoffeln gut waschen und in 1 mm dünne Scheiben schneiden. Das Öl auf ca. 140–150 Grad bringen und die Scheiben frittieren. Zum Abtropfen auf ein Küchenpapier legen und mit etwas Salz würzen. Die Topinambur gut waschen und mit einem Stahlschwamm leicht abreiben. Nicht schälen! Danach – wie die Kartoffeln – im Ganzen in Sonnenblumenöl bei ca. 160–170 Grad frittieren, bis sie schön weich sind. Jetzt das Lauchende mit den Wurzelhaaren frittieren (Vorsicht, Spritzgefahr!) und mit wenig Salz würzen.

ANRICHTEN: Lauch mit einem Brenner abflämmen und das Gemüse nach Belieben auf dem Teller arrangieren. Die Pastinakencreme auf dem Teller verteilen. Den frittierten Lauch, die Topinambur, die blauen Kartoffelchips und das Selleriegrün ebenso verteilen. Den Gemüsesud mit einigen Tropfen Kernöl in ein eigenes Gefäß geben und zum Schluss über den Teller gießen.



Gemüse von Biohof Fruhmann
(Silvia Fruhmann, Tel.: 0664/192 3456)

ter im Lokal schon immer auch vegetarisch kochte und viele Gäste deswegen schon zu uns kamen, ließ ich mich darauf ein. Doch: keine Butter, kein Obers, keinen starken Rinderfond oder Jus! Ich fragte mich, wie ich da Geschmack reinbringen soll! Nach einigen Versuchen und einigen Büchern →

205511
Adolf Darbo
Aktiengesellschaft
Tipp - Tipps
Auftrag 16451
- Darbo Konfitüre
- Randsorten Print
2021 - 9er Kombi
Grafik: passendes
Umfeld bitte