



Aufgeschnitten & eingeschenkt

»Blick nach vorne«

Wenn uns die Corona-Krise eines zeigt, dann das: Die Welt ist eine Schicksalsgemeinschaft. Es ist nicht egal, was am anderen Ende des Globus passiert. Es geht uns alle alles an. Wir können nicht vor Problemen die Augen verschließen, auch wenn sie – zumindest anfangs – so weit weg wie in China zu sein scheinen. Sie sind es nicht, auch das zeigt uns Corona. Sie können sogar mit dem Flugzeug bei uns landen – innerhalb weniger Stunden.

Neben der momentanen Unsicherheit sehe ich bei meinen Mitmenschen aber noch etwas, nämlich den Wunsch nach Normalität. Wir rücken (vielleicht unbemerkt) gerade jetzt als Gesellschaft weiter zusammen, davon bin ich überzeugt. Wenn ich mir ansehe, wie private Initiativen und Nachbarschaftshilfen ältere Mitmenschen unterstützen, für sie einkaufen und andere Wege organisieren, dann habe ich ein sehr gutes Gefühl, dass wir als Gesellschaft dazulernen können und noch nicht völlig abgestumpft sind.

Aber: Ohne Perspektive hält so einen Zustand wie derzeit niemand lange aus. Deshalb habe ich mich dazu entschlossen, meine geplante „Kulinarische Grätzlwanderung“ nicht abzusagen und ehestmöglich stattfinden zu lassen. Ich will nicht einfach nur übertrieben optimistisch bleiben, dass die Veranstaltung stattfinden wird. Mehr noch, ich arbeite weiter hart daran, dass PfeiffersGiG über die Bühne geht – außer natürlich, es ist weiterhin behördlich untersagt. Hintergrund: Bei diesem Format handelt es sich um eine geführte Tour durch Wiener Grätzl mit kulinarischen Zwischenstopps – für maximal 30 Personen. Bisher habe ich diese PfeiffersGiGs in Niederösterreich und im Burgenland abgehalten. Die Premiere in Wien soll – wenn alles klappt – in Penzing stattfinden. Ich halte jedenfalls daran fest, ich glaube daran. Nicht aus Selbstzweck oder übertriebenem Optimismus, sondern weil wir uns und unseren Gästen und Mitmenschen langsam wieder so etwas wie Normalität vermitteln sollten. Mein „GiG“ (GenussimGanzen) steht dafür, denn Corona geht irgendwann vorbei. Und die Normalität wird wieder einkehren. Einen freudvollen Blick in eine gute Zukunft – so schwer es auch fällt – will ich unseren Mitmenschen bieten und eine von sehr vielen Perspektiven für „danach“ zeigen, nämlich: Lebensfreude, Genuss, Freude, Zerstreuung!

Jacqueline Pfeiffer, Köchin des Jahres 2012
info@jacquelinepfeiffer.com



Lachsforelle im Strudelblatt mit Fischfarce.

Ein besonderer Genuss: Lachsforelle im Strudelblatt

Convenience-Tipp: Wenn es schnell gehen soll, dann kann man mit Strudel- und Filoteigblättern so einiges anrichten

OGZ Tipp

Lachsforelle im Strudelblatt – da kommen Glücksgefühle auf. Dabei wird der heimische Süßwasserfisch gemeinsam mit dem Tante-Fanny-Strudelteig perfekt in Szene gesetzt. Und so gelingt das herrliche Rezept:

Lachsforelle im Strudelblatt

(Zutaten für 5 Rollen à 6 Portionen):

- 1 Packung Tante Fanny Gezogene Strudel- & Filoteigblätter Gastro 500 g
- 25 Lachsforellenfilets (à 150 g) enthäutet, entgrätet
- 1 kg Mangoldblätter entstrunkt, blanchiert, abgetupft
- 250 g Butter zum Bestreichen
- Salz und Pfeffer gemahlen

Für die Fischfarce

- 2 kg helles Fischfilet (z. B. Hecht) enthäutet, entgrätet
- 1 l Schlagobers
- 4 EL Semmelbrösel
- 3 Eier
- Salz und Pfeffer gemahlen

Zubereitung

1. Teig laut Packungsanleitung vorbereiten und Konvektomat auf 160° Celsius vorheizen.
2. Für die Farce sollten alle Zutaten möglichst kühl verarbeitet werden. Hechtfilet, Schlagobers, Semmelbrösel, Eier, Salz und Pfeffer zu einer homogenen Masse cuttern.
3. 1 Strudelblatt auf ein befeuchtes Tuch legen, mit Butter bepinseln und ein zweites Blatt darüberlegen.



Die Strudel- & Filo-Teigblätter von Tante Fanny sind in der Gastro-Größe von 500 Gramm erhältlich und frei von Palmöl, Geschmacksverstärkern und Farbstoffen. Format: 40 x 60 cm