



PETER LEXE  
KOCHT MIT  
**JÜRGEN  
KLEINHAPPL**



# Cremeschnitte vom Karfiol

Jürgen Kleinhappl ist in das Grazer „San Pietro“ übersiedelt und zelebriert dort eine überaus feine steirisch-mediterrane Küche.

**W**ie geht es Jürgen Kleinhappl, dem einzigen Drei-Hauben-Koch nach 14 Tagen Einsatz an seiner neuen Wirkungsstätte, dem Restaurant „San Pietro“ in Graz? „Blendend“, gab er mir spontan zur Antwort, „ich fühle mich wahnsinnig wohl.“ Es sei eine so lockere Atmosphäre, sowohl bei den Mitarbeitern als auch bei den Gästen, „und dennoch steht hohes Niveau an erster Stelle.“ Jürgen hat von der „Saziani-Stubn“ seine Souschefin Antje Menkenhagen mitge-

bracht. Das ist in der Branche so üblich.

Ich schätze Jürgen Kleinhappl seit Jahren. Ein unaufgeregter Koch, der über die echt steirischen Lebensmittel Bescheid weiß und sie einsetzt. Seine Küche ist steirisch-mediterran. Für uns kocht er: gebratenes Wolfsbarsch-Filet auf Karfiol-Cremeschnitte mit Junglauchtartare. Tipp: Restaurant San Pietro, Graz, St. Peter Hauptstraße 141. Telefon 0 316/481 581, [www.sanpietro.at](http://www.sanpietro.at)



## Zutaten

**Wolfsbarsch.** In Italien wird er Branzino genannt. Pro Person ein Filet von rund 180 g. Olivenöl zum Braten, Salz, Pfeffer zum Würzen.

**Karfiolcremeschnitte:** Gekochte Karfiolrosen mixen und fein passieren, etwa 650 Gramm. 3 g Agar-Agar (natürliches Gelliermittel, wird aus den Zellwänden einiger ostasiatischer

Algenarten gewonnen), 2 Blatt Gelatine in Wasser einweichen und dann ausdrücken. Blätterteig, blind gebacken, in gleich große Rechtecke schneiden.

**Junglauch-Tartare.** Junger Lauch, erst längs und dann fein halbmündig geschnitten. Feine Karfiolröschen, getrocknete Paradeiser.

## BUCHTIPP DER WOCHE

### Am Mittagstisch mit den Philosophen

Gut essen und trinken ist die wahre Metaphysik des Lebens – sagte schon Immanuel Kant. Die beiden Journalisten Klaus Ebenhö aus Melk und Wolfgang Popp aus Wien haben im Residenz-Verlag (Salzburg-St. Pölten) ein amüsantes Buch verfasst. Als Leser sitzt man mit den großen Denkern wie Pythagoras, Schopenhauer oder Jean Paul Sartre zu Tisch und darf lesend genießen. Das 255 Seiten starke Buch kostet 19,90 Euro. Rezepte sind darin auch enthalten. Köstlich, köstlich, ISBN 978 3 7017 3099 5.

Steirisch-mediterraner Genuss aus dem San Pietro. Der in Olivenöl gebratene Wolfsbarsch wird auf die Karfiol-Cremeschnitte gesetzt. Rundherum das Lauchtartare setzen.

STUHLHOFER/WOLF (5)



## SCHRITT FÜR SCHRITT



### 1. Lauch-Tartare

Karfiolröschen, jungen Lauch und getrocknete Paradeiser fein schneiden, anrösten, mit Rotwein ablöschen, mit Butter verfeinern.



### 2. Karfiol-Püree

Karfiol kochen, fein pürieren, mit Agar-Agar und Gelatine vermischen, auf ein Blech setzen und stocken lassen. Wird später erwärmt.



### 3. Cremeschnitte

Die Wolfsbarsch-Filets in Olivenöl beidseitig braten. Blätterteig-Rechtecke mit Karfiolcreme belegen, auf Teller geben und den Fisch aufsetzen.

## WEINTIPP

### Ein „Rosso Piceno“

Aus der südlichen Toskana kommt dieser leichte, trockene und sehr süffige Rotwein. Er stammt vom Weingut des Grafen Saladini. Der Rosso Piceno wird aus den Trauben Sangiovese (mehr als 70 Prozent) und Montepulciano gekeltert. Bei dem verkosteten und im Verkauf stehenden Wein handelt es sich um den Jahrgang 2007. Dieser Wein bringt den fruchtigen Geschmack der Sangiovese Traube besonders gut zur Geltung. Gehen bei Alpe Adria um 5,04 Euro. [www.alpe-adria-weindepots.com](http://www.alpe-adria-weindepots.com)



## AUFGEABELT

### Olivenöl-Seminare

Das Wifi-Graz bietet wieder mit Amadeus, Olivenöltester vom Gardasee, Olivenöl-Verkostungsseminare an. In drei Etappen wird man damit Olivenöl-Verkoster. Der Grundkurs am Wifi-Graz beginnt am 1. Oktober (9-17 Uhr), das Aufbau-seminar findet am 8. und das Vertiefungsseminar samt Prüfung findet am 15. Oktober statt. Anmeldungen und Auskünfte beim Wifi-Graz, Körblergasse 111. Telefon 0 316/602 12 34.

ANZEIGE



12892606