



**delikat**ESSEN florian holzer

florian.holzer@kurier.at

## TOP 5 AUSTERN-LOKALE

Jetzt ist Austernzeit. Hier sind sie besonders gut, hier öffnet man sie meisterlich:

### 1 LE SALZGRIES PARIS

Das größte Austern-Angebot des Landes: fünf verschiedene Sorten, fast jede in diversen Größen. Tipp: Bouzigues und Giltardeau.

Wien 1, Marc Aurel-Str. 6, ☎ 01/533 40 30, Di-Sa 12-14.30, 18-22.30, www.le-salzgries.at

### 2 UMAR

Austern gibt's am Naschmarkt zwar überall, wo's Fisch gibt. Hier sind die „Fines de Claires“ aber am besten. Auch wegen der tollen Weine.

Wien 6, Naschmarkt 38-39, ☎ 01/587 04 56, Mo-Sa 11-24, www.umarfisch.at

### 3 SANTA CLARA

Das bezaubernde Restaurant in der Grazer Altstadt bietet immer schon Austern an: „Fines de Claires“ ganz ohne Tütü, unkompliziert und gut.

Graz, Bürgerg. 6, 0316/811 822, Mo-Sa 18-24

### 4 SEEJUNGFRAU

Das zum Restaurant umgebaute Hafenterrasse bietet die unschlagbare Kombination von Austern („Fines de Claires“, fallweise Belon) und Champagner.

Jois, Hafen 1, ☎ 0699/121 91 626, Okt-Mai Do-So 10.30-22, www.seejungfrau.at

### 5 AN DO-FISCH

Das neue, erfreulich unprätentiöse Fisch-Lokal am Yppenmarkt hat auch tadellose Austern in guter Qualität und zum fairen Preis im Programm.

Wien 16, Yppenmarkt 40, ☎ 01/308 75 76, Mo-Sa 11-23



## salz & PFEFFER PALAIS COBURG WEINBISTRO

Als vor einem Jahr Meisterkoch Christian Petz trotz höchster Bewertungen in den Guides die Küche des Palais Coburg verließ und das Luxusrestaurant damit die Pforten dicht machte, sah es finster aus für die kulinarische Zukunft der „Spargelburg“. Allerdings rückte in Folge das bis dahin kaum beachtete Zweitrestaurant des Millionen-Hotels, das „Weinbistro“, stärker ins Licht der Öffentlichkeit. Seit Sommer kocht hier Martin Kammländer, der schon ein paar Mal ziemlich gut aufgefallen war. Mit „Bistro“ hat das Ganze jetzt natürlich kaum mehr etwas zu tun, die Zielrichtung ist eindeutig Top-Gastronomie: erlesene Weinkarte, erstklassiger Service (Seltenheit!), Preise am oberen Rand der Erträglichkeitsskala – und großartige Küche: Schaumuppe von weißen Bohnen mit Kalbskopf-Crostini, hervorragend (7 €), das flaumige Ganslknöderl mit Apfelkraut auch sehr gut, wenngleich das fettige Teigstangerl mit Grammelfülle etwas sinnlos war (13 €). Die Variation vom Lamm bestand aus auf der Zunge zergehenden Koteletts, blättrig geschnittener Niere (das Highlight!) und eher neutral gehaltener Leber. Die Sauce hätte etwas origineller sein können, aber das ist Jammern auf hohem Niveau (23 €). Nicht die Klasse von einst, aber nicht viel darunter.

Palais Coburg Weinbistro, Wien 1, Coburgbastei 4, ☎ 01/518 18 870, Mo-So 8-24, www.coburg.at

		Max.
Küche	30	35
Keller	10	10
Service	15	15
Atmosphäre	12	15
Preis/Wert	15	20
Familie	1	5
	<b>83</b>	<b>100</b>

Mehr Restaurant-Tipps in Ihrer Trafik – im aktuellen **TafelSpitz**



## BEIM *nachbarn*

DA VINCI, Höhenkirchen

Ein Bio-Restaurant in einem Technologiezentrum – das klingt im ersten Moment seltsam, ist im zweiten aber kein Widerspruch. Seit Kurzem betreibt das Team der bewährten Bioland-Kochschule (Viktualienmarkt) auch ein Restaurant südöstlich von München, gekocht wird süddeutsch-mediterran und mit großer Gourmet-Ambition.

Da Vinci, D, Höhenkirchen-Siegersbrunn, Altaufstr. 36, ☎ +49/8102/9876-500, Di-Fr 12-24, Sa 18-24, www.lauterbach.com/arcone/davinci.html

Witzigmanns  
Welt



## karpfen



Ob blau, gebraten oder als Pörkölt – vieles spricht für den *Cyprinus carpio* am Festtagstisch.

Der Karpfen ist der Tannenbaum unter den Fischen. Er hat das ganze Jahr über Saison, aber seinen großen Auftritt hat er an Weihnachten. So war es auch bei mir. Mein Vater mochte den Karpfen am liebsten „blau“ mit feinen Streifen von Karotten, Sellerie und Lauch. Darüber frisch geriebenen Kren und etwas zerlassene Butter.

Für die Beliebtheit des *Cyprinus carpio* gegen Jahresende sprechen drei Gründe. Da wir uns ab 1. November streng genommen in der Fastenzeit befinden, hat den „Dicken“ nicht nur der Papst zum Fressen gern. Wie bei so vielen Weihnachts- und Silvesterklassikern spielt auch beim Karpfen eine Portion Aberglauben mit. Seine Schuppen verheißen Glück und Wohlstand. Am einleuchtendsten aber ist: Sein Fleisch schmeckt im Winter am besten.

Bei uns wird der Karpfen traditionell gebacken oder blau aufgetischt. Ich persönlich habe ihn im Restaurant Tantris gerne papriziert als Pörkölt

eckart.witzigmann@kurier.at

serviert, während er bei meinem Lehrmeister Paul Haeberlin der Star in seinem Fischragout war. Mit Karpfen im Bierteig gebacken, oder gefüllt mit Lebkuchen, Dörrobst und Rosinen, kriegen Sie mich nicht an die Angel. Bei einem gesulzten Karpfen oder schönen Karpfenbeuschel sieht das schon anders aus. In China, dem Mutterland des Karpfens, bekam ich ihn einst mariniert und gedämpft im Bambuskorbchen sowie in Tempura gebacken mit asiatischer Sauce. Ein Gedicht! Genauso wie das Sashimi vom Karpfen, dass ich 2000 in Tokio genießen durfte. Eine Spezialität ist übrigens der Rogen vom Karpfen, den viele aus Unkenntnis wegwerfen. Dabei ist dieser, in Butter gebraten oder pochert, eine wahre Delikatesse und soll ebenso Glück bringen.

Aber ganz ehrlich: Als Kind habe ich mich an Weihnachten weniger für den Karpfen interessiert, als vielmehr für den Christbaum, bei dem ich mich immer fragte: Sind die Süßigkeiten darauf abgezählt oder kann ich mich im Lauf der Tage ungestraft drüber hermachen?

www.eckart-witzigmann.com

FOTOS: PRIVAT, FOTOLIA, DA VINCI, JÜRGEN CHRISTANDL

WECK  
DEN ENTDECKER  
IN DIR

### ENTDECKER-TIPP:

Probieren Sie auch eine geschmackvolle Deko mit Pfefferonisenf!



www.mautner.at

Mit Mautner Markhof gibt es immer etwas Feines zu entdecken.  
Genießen Sie Ihre Festtage!

