

Servus

in Stadt & Land



Pilgern durchs Mühlviertel
Burgen, Almen, Pferdehöfe



Weinviertler Keramik
Anna Marias Gespür für Ton

EINFACH • GUT • LEBEN

Kosmetik selber machen

Seifen, Cremes und
Shampoos aus
natürlichen Zutaten

JUNI
06/2023
5,50 EUR

Gut Kirschen essen

Unsere liebsten Kuchen- und Strudelrezepte



Im Duett. Isabella Anker und Raphael Haselsberger gehören im Gasthaus Dresch zum Koch-Team. Das Platzl beim Ofen ist sehr beliebt.

WIRTSCHAUSKLASSIKER AUS TIROL

Frisch aus dem Garten

Einkehr im Gasthaus Dresch in Erl: Auf der Speisekarte steht, was die Saison bietet. Und wenn Kohlrabi und Radieschen aus dem Gemüsebeet ins Spiel kommen, schmeckt es besonders fein.

Text: **Barbara Reiter** Fotos: **Florian Bachmeier**

Allein der Anblick des hübschen Gemüsegärtchens, das direkt neben dem Gasthaus Dresch seinen Platz gefunden hat, macht Appetit auf mehr. Von einem Holzzaun umgeben, reifen dort herrliche Gemüsesorten in aller Ruhe heran.

Das Gasthaus in unmittelbarer Nähe zum Festspielhaus Erl ist ein Familienbetrieb durch und durch. Martina Anker, ehemals Dresch und damals 22 Jahre jung, hat das Gasthaus vor 30 Jahren mit ihrer Schwester von den Eltern übernommen: „Sonst hätte die Familie den Betrieb verkauft.“ Als Karl Anker schließlich wegen seiner Liebe zu Martina ins Haus kam, war das Team vorerst komplett: „Ich habe Betriebswirtschaft studiert, aber als sich meine Schwiegermutter als Köchin die Hand brach, bin ich eingesprungen und habe so meine große Leidenschaft entdeckt.“

Die hat auch die drei Töchter gepackt, die nach und nach dazukamen. Erstgeborene Lisa leitet den Service, Vicky, die Mittlere, managt Büro und Küche, und die Jüngste, Isabella, steht Papa Karl als Teilzeitköchin zur Seite.

Im Wirtshaus bestimmt einzig und allein die Natur, was auf der Speisekarte steht. „Wir wechseln alle vier Wochen und kochen immer regional“, erzählt Isabella, die auch Grafikerin ist. Der Kohlrabi, den sie gerade in der Küche dämpft, wurde liebevoll in Omas Garten gezogen. Heute wird er als Creme und Carpaccio in Kombination mit einem Grießstrudel serviert.

Der gestiegenen Nachfrage nach vegetarischen Gerichten kommen die Wirtsleute gerne nach, es gibt aber auch Fleisch in bester Qualität. Erst vor kurzem wurde ein Kalb vom Aignerhof in Kössen komplett

verwertet. „Es gab jeden Tag ein anderes Gericht, vom Gulasch bis zum Steak. Innerhalb kürzester Zeit war alles aufgegessen“, schwärmen Isabella und Raphael Haselsberger – er ist neben seinem Onkel Karl der zweite Mann im Team.

Grafikerin Isabella kümmert sich um das Optische, denn das Auge isst bekanntlich mit. „Ein Teller muss etwas Aufwertendes haben: eine Blume, ein paar Kräuter, ein Pesto oder eine Creme. Das ist das Tüpfelchen auf dem i, auch wenn der Geschmack im Vordergrund steht.“ Bei so viel Liebe zum Detail fällt das Aufessen manchen Gästen nicht leicht, trotzdem kommen die Teller immer leer zurück.

.....
Gasthaus Dresch, Oberweidau 2, 6343 Erl,
Tel.: 05373/8129, dresch.at

GRIESSSTRUDEL mit Kohlrabicreme, Kohlrabi-Carpaccio & eingelegten Radieschen



Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: 2½ Stunden
plus 7 Stunden zum Ziehen

Für die eingelegten Radieschen

300 g Radieschen, ½ Zitrone, 200 ml Essig,
200 ml Wasser, 2 EL Zucker, 1 EL Salz,
1 EL Senfkörner, 3 Lorbeerblätter

Für den Strudelteig

370 g griffiges Mehl, 1 Ei, 40 g Öl,
120 g lauwarmes Wasser, 10 g Essig,
½ TL Salz
1 verquirltes Ei zum Bestreichen

Für die Fülle

150 g Milch, 40 g Butter, ½ TL Salz,
1 Prise Muskatnuss, 1 EL Kräuter nach
Belieben, 80 g Hartweizengrieß, 1 Ei

1 Kohlrabi, Salz, Pfeffer, Olivenöl

Für die Creme

1 Lauch (weißer Strunk), ½ Zwiebel,
¼ Sellerie, 1 Kohlrabi, 1 Knoblauchzehe,
2 TL Butter, 500 ml Gemüsebrühe,
250 ml Obers, ½ TL Salz
½ TL Trüffelöl oder Trüffelbutter

Zubereitung

1. Radieschen putzen, Zitrone in Scheiben schneiden.

2. Essig mit den restlichen Zutaten und den Zitronenscheiben in einen Topf geben. Aufkochen und so lange köcheln, bis Zucker und Salz aufgelöst sind.

3. Topf vom Herd nehmen und Radieschen einlegen. 7 Stunden ziehen lassen, bis die Radieschen rosa durchgezogen sind.

Isabella Anker: Radieschen nicht mitkochen! Sie werden sonst schrumpelig und verlieren an Biss.

4. Für den Teig alle Zutaten kneten, bis eine glatte Oberfläche entsteht. Mit Öl bestreichen und in Frischhaltefolie einwickeln. Mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

5. Für die Fülle Milch mit Butter, Salz, Muskatnuss und Kräutern in einem Topf aufkochen. Grieß einrieseln lassen und so lange gut rühren, bis sich die Masse vom Topf löst. Abkühlen lassen, Ei einmischen und zu einer leicht klebrigen Konsistenz kneten.

6. Backrohr auf 160 °C Heißluft vorheizen.

7. Strudelteig dünn zu einem Rechteck ausrollen, eventuell Ränder wegschneiden. Fülle mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel mit breiter Tülle darauf verteilen.

8. Teigränder mit verquirltem Ei bestreichen und den Strudel einrollen. Die Enden festdrücken, die Oberfläche mit Ei bestreichen.

9. Strudel ca. 15 Minuten goldbraun backen.

10. Kohlrabi schälen und 40 Minuten dämpfen. Dünn aufschneiden und auf dem Teller kreisförmig anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl beträufeln.

11. Für die Creme Lauch in Scheiben schneiden, Zwiebel würfeln. Sellerie und Kohlrabi schälen, in ca. 5 cm große Würfel schneiden. Knoblauch hacken.

12. Lauch, Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen. Sellerie und Kohlrabi zugeben, kurz anbraten und mit Gemüsebrühe ablöschen. Obers zugießen und auf die Hälfte reduzieren.

13. Vom Herd nehmen und mit dem Pürierstab fein mixen. Mit Salz und Trüffelöl oder Trüffelbutter abschmecken.

Isabella Anker: Trüffelöl oder Trüffelbutter erst ganz zum Schluss dazugeben, damit der intensive Geschmack erhalten bleibt.

14. Strudel aufschneiden, mit der Creme auf dem Kohlrabi-Carpaccio anrichten und mit eingelegten Radieschen garnieren.