

Vöcklabrucker Rundschau

12. März 2003

13. MÄRZ 2003

FRANKENMARKT

33

HOBBYKOCH / Helmut Kaltenleitner war beim Fernsehkoch Mattersberger zu Gast

Im Fernsehen eigene Kochkunst bewiesen



Alois Mattersberger und Helmut Kaltenleitner zauberten Köstlichkeiten. FOTO: PRIVAT

Geflochtener Fleischzopf mit Kartoffelkrapferl und Eierschwammerlsauce

Zutaten für den Fleischzopf: (für 4 Personen)

Je ein Schweinsschnitzel, Kalbsschnitzel und ein Putenschnitzel mit jeweils ca. 20 dag (wenn möglich in länglicher Form und etwa gleich groß) Salz, Pfeffer, Fett zum Braten, etwas Wasser, etwas Butter.

Zubereitung: Die drei Schnitzel in gleichmäßige Streifen schneiden, jeweils drei verschiedene Fleischstreifen zu einem Zopf flechten, an den Enden mit Zahnstochern fixieren, und kurz in Fett anbraten. Die Fleischzöpfe in einen Bräter legen. Die Bratenrückstände in der Bratpfanne mit Wasser kurz aufschäumen, mit Salz und Pfeffer würzen, und über das Fleisch gießen. Die Fleischzöpfe werden anschl. 20 Minuten im Rohr zugedeckt gegart, und mehrmals mit Butterflocken bedeckt.

Zutaten für die Kartoffelkrapferl:

80 dag rohe Kartoffel, 2 mittelgroße Zwiebel, Knoblauch, etwas Kartoffelmehl, Salz, Pfeffer, Fett oder Öl zum Braten
Zubereitung: Rohe Kartoffel grob reiben, salzen und gut ausdrücken. Zwiebel und Knoblauch fein gehackt dazumischen. Mit etwas Kartoffelmehl die Konsistenz des Teiges anpassen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen, und den Teig zu kleinen Krapferln formen, die in heißem Fett oder Öl gebraten werden.

Zutaten für die Eierschwammerlsauce:

2 mittelgroße Zwiebel, 15 dag Geselchtes, 15 dag Eierschwammerl, 1 Suppenwürfel, 1 Becher Schlagobers, 1 Becher Creme-Fraiche, Salz, Pfeffer, Petersiliengrün, etwas hitzebeständigem Fett zum Anrösten.

Zubereitung: Zwiebel klein schneiden und in hitzebeständigem Fett anrösten. Würfelig geschnittenes Geselchtes und Eierschwammerl beimengen und anschl. mit wenig kaltem Wasser löschen. Mit der Suppenwürze kurz aufschäumen lassen, und dann 10 Minuten bei kleinerer Hitze wälterkochen, dabei ständig umrühren. Zuletzt Obers und Creme-Fraiche einrühren, mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

FRANKENMARKT / „Bis jetzt hat es noch allen geschmeckt“, stellt Helmut Kaltenleitner seine Kochkünste gehörig unter den Scheffel. Anfang März trat er bei der ORF-Sendung „Frisch gekocht ist halb gewonnen“ auf.

Bereits ein Jahr vorher hatte sich Kaltenleitner (40) bei der Kochshow mit Alois Mattersberger beworben. Im Internet gab er einen Rezeptvorschlag von sich preis.

Vor wenigen Wochen dann meldete sich das Fernsehteam. „Als ich im Fragebogen als Hobby ‚Freundinnen‘ angab, fragten sie nach, was das soll“, lacht der begeisterte Hobbykoch. Dabei meinte er das rein platonisch. „Beim Ausfüllen saß sogar meine Frau neben mir.“

Messer hatte keine Schneide

Der Notfallsanitäter im Notarztwagen Vöcklabruck hatte schon immer Interesse am Kochen. „Dabei kann man richtig kreativ sein, schon als Kind hab ich mit der Mutter Kekse glasiert.“

Wichtigster Tipp vom Kochbegeisterten: „Beim Kochen muss man sich Zeit lassen,

beispielsweise die Zutaten richtig klein schneiden.“

Immer wieder kocht Kaltenleitner für seine Familie und Freunde Eigenkreationen auf. Bei Profikoch Mattersberger entschied er sich für einen Fleischzopf (im Internet unter www.kaltenleitner.at abrufbar). „Ich hab ihn im Restaurant probiert, aber da fehlte noch was, also habe ich ihn variiert“, erinnert sich der leidenschaftliche Amateurfunker.

Wochensieger wurde er bei „Frisch gekocht“ nicht. Trotzdem war es für den Frankenmarker eine schöne Erfahrung, den Fernsehalltag kennen zu lernen. Die Moderatoren Simone Heher und Alois Mattersberger sind sehr nett zu den Gästen“, erzählt Kaltenleitner. Einziges Manko während der Aufzeichnung: „Die Köche, die im Hintergrund mitkochen, um die Garzeiten zu überbrücken, haben ziemlich viel falsch gemacht und das Messer hatte keine Schneide.“

Am Tag der Ausstrahlung klingelte im Hause Kaltenleitner ununterbrochen das Telefon. „Und bei der Wiederholung am nächsten Vormittag noch einmal“, freut er sich.