

Boskarin Gulasch (ZGVACET) Rezept für 12 Personen

2 kg Boskarin Fleisch (Rindsragout)
20 cl Öl (1/2 Olivenöl, 1/2 Sonnenblumen)
4 grosse Zwiebel (700 – 800 Gr.)
2-3 Karotten
2-3 Stangen Sellerie
Petersilien (Wurzel)
5 Knoblauchzehen (gross)
2 -3 dl Rotwein (Teran)
Salz, Pfeffer, Chili
Butter
Kräuterbeutel (Majaron, Rosmarin, Salbei)

Gemüsebouillon separat kochen (Suppengemüse ca. 2 L)

Bei jedem Schritt Feuer auf max., nachher reduzieren

Pfanne aufwärmen, Öl aufwärmen

0:00 Fein gehackte Zwiebel im Öl glasieren, bis goldig ist, nicht braun !

0:15 fein gehackte Sellerie und Karotten, Petersilien und Knoblauch dazu geben und glasieren

0:30 Boskarin-Fleisch in kleine Würfel schneiden (Durchmesser von 2-3 cm) und mit Zwiebel braten, non-stop mischen

0:45 ca. 2-3 dl Rotwein dazu geben, mischen (immer noch ohne Bouillon)

Mit Salz und Pfeffer würzen

0:60 Tomaten dazu geben

Nachher immer wieder wenig mit Bouillon giessen und rühren

1:30 mit wenig Bouillon giessen, Feuer stark reduzieren,

Kräuterbeutel dazugeben (Rosmarin, Salbei, Lorbeer, Majaron)

Zudecken. Noch ca. 1 Stunden auf kleinem Feuer ziehen lassen.

Wenn nötig mit Bouillon giessen.

Mehr zu Boskarin weiter hinten im Text.



FUZI

Die Fuži in kochendem Salzwasser etwa acht Minuten bissfest kochen.

In einem Topf reichlich Wasser mit Meersalz und einem Schuss Olivenöl zum Kochen bringen und die Fuži-Nudeln in Salzwasser bissfest kochen, in einem Sieb abtropfen lassen, einen Löffel Olivenöl und Wasser dazugeben und mit „Sugo“ verrühren.



RADICCHIO ZUCCHERINO TRIESTINO (I) RADIC (SLO, HR)

„PRIMO TAGLIO - IN DIALEKT PRIMO TAIÖ“

cicoria da taglio

Chicarium intybus

Familie: COMPOSITAE





Eierspeise mit Wildspargel

Zutaten für 4 Personen

8 Eier
200 g Wildspargel
50 g Luftgetrocknete „Pancetta“
1 dl Olivenöl
Salz, Pfeffer

12 Personen

24 Eier
2 Kg
0.6 Kg
1 l

Zubereitung der Eierspeise mit Wildspargel:

Wildspargel waschen, die weichen Teile des Stängels abtrennen und in kleinere Stücke zerteilen. Den Wildspargel blanchieren, d.h. in heissem Wasser (je nach Frische eine halbe bis eine Minute) kochen und sofort in Eiswasser geben, damit die Farbe erhalten bleibt.

Oder: Wildspargel im Olivenöl langsam mit pancetta schmoren.

Die Pancetta dünn schneiden und zusammen mit dem blanchierten Spargel in heissem Olivenöl anbraten. Eier verrühren und anschliessend auf den Speck und den Spargel geben. Die Zutaten so lange rühren, bis die Eier stocken.

Fritule

"fritella"; istrisch "fritola", "krapfen" oder "krafne" auf Kroatisch, Slowenisch und Österreichisch



Rezept für c.a 10-12 Personen:

15 - 20 Suppenlöffel Mehl, 5 Suppenlöffel Zucker

4 Eier

3 Äpfel

1 Jogurt oder 2 dl Milch, 0,5 dl Grappa,

1 Löffel Olivenöl

Prise Salz, Zitronenschale

Backpulver, Vanillezucker und Zucker zum bestäuben

2 Liter Bratöl

Eiweiss mit 2/3 Zucker schlagen. Eigelb mit 1/3 Zucker und Vanillezucker mischen, weiches Butter dazugeben, Jogurt (oder) Milch, Rum und Zitronenschale, immer mischen. Apfel reiben und mit Zitrone betölpeln.

Mehl durch den Sieb zugeben, mischen, Backzucker und geriebene Apfel und am Schluss geschlagene Eiweiss dazu geben. Mischen und 10 Minuten ruhen lassen.

Mit einem heissen Löffel kleine Portionen formen und im heissen Öl ausbraten. Jedes Stück umdrehen, damit alle von allen Seiten schön gelb werden. Die gebackenen **Fritule** auf einem Papiertuch abtropfen lassen, mit übrigem Schnaps beträufeln und mit Staubzucker bestreuen.

Slowenischer Braunbär (Ursus Arctos)



Foto: Hansjörg Egger, Loska dolina, 1. August 2014

Das kleine EU-Land Slowenien gilt mit einem Augenzwinkern als "Exportweltmeister in Sachen Bären". Auch die Vorfahren des so schmachvoll geendeten "Sommerhelden" Bruno stammen aus Slowenien und wurden erst später in Norditalien heimisch. In den französischen Pyrenäen sollen fünf slowenische Bären wieder eine lebensfähige Population ins Leben rufen. Auch die in Österreich mit EU-Geld und Tierschützer-Engagement hochgepäppelten Bären kommen aus dem Nachbarland.

Der Export der wilden Tiere aus dem kleinen Alpenland blüht also. Doch die 700 Braunbären im eigenen Land entwickeln sich mehr und mehr zur Plage. Nicht nur Bauern schimpfen über gerissene Schafe und geplünderte Bienenstöcke. Auch Städter wurden schon in Angst und Schrecken versetzt, denn Meister Petz taucht gelegentlich in Randbezirken auf. Mitte Juli wurde zum Beispiel einer bei Brezovica gesichtet, nur zehn Kilometer südwestlich der Hauptstadt Ljubljana.

In diesem Jahr wurden von heimischen Jägern im Einvernehmen mit der Regierung bereits 70 Tiere erlegt.

Die Behörden würden noch mehr Abschussgenehmigungen erteilen, wenn ihnen nicht Brüssel im Nacken säße. Schliesslich ist der Braunbär

eine geschützte Tierart. Da die Tiere auf ihren Wanderungen grosse Strecken zurücklegen, werden sie auch vermehrt in Verkehrsunfälle verwickelt. Als ein Zug in der Nähe der zentralslowenischen Gemeinde Pivka eine Bärenmutter mit drei Jungen überführ, sorgte der Fall tagelang für Schlagzeilen.

In jedem Fall hat die kleine Schar von Gourmets das Nachsehen, denen Bärenfleisch bisher ein willkommener Hochgenuss ist. Denn die gezielte Fütterung der Bären, vielleicht sogar mit Aas, zieht ein striktes Verkaufsverbot für Bärenfleisch nach sich. Zwar seien Bärensteaks keine ausgesprochenen "Renner in der Gastronomie", heisst es. Doch Insider versicherten, Bärentatzen und Bären-Prosciutto liessen sich blendend verkaufen.



Foto Z. Petek, August 2014

Salinen von Piran



Hochwertigste Meersalz, Fleur de Sel

An der slowenischen Istrien Küste, wo der Fluss Dragonja ins Mittelmeer fließt, entstanden vor über 700 Jahren die Salinen von Piran. Es sind die einzigen noch aktiven Salinen in diesem Teil der Adria, in denen das traditionelle Verfahren der manuellen Salzgewinnung bewahrt wurde. Nach der für das Mittelmeer typischen Tradition der Salzgewinnung stellen Salinenarbeiter wie schon einst Meersalz und mineralreiches Salz her.

Fleur de Sel Die winzigen weiss bis rosa farbenen pyramidenförmigen Kristalle sind das wertvollste Erzeugnis der Salinen von Piran. Diese Kristalle bilden sich an der Salzwasser Oberfläche nur bei Windstille, da sie schon von der kleinsten Welle zerstört werden. Zur Erntezeit wird die dünne Schicht an der Oberfläche der Salzfelder mit einer eigens dafür bestimmten Netzschaufel abgeschöpft. Die handgeschöpfte Salzblume oder Fleur de Sel gibt Salaten, Carpaccios, Meeresspezialitäten und anderen kulinarischen Meisterwerken, die erst auf dem Teller gesalzen werden, eine ganz besondere Note. Sie wird daher auch oft Königin der Gewürze genannt. Nur so erhält das Gericht den Geschmack und das leichte Aroma dieser zarten Kristalle.

Malvasija 2014

Gianfranco Kozlovic

Momjan, Istrien/Kroatien

Traube Malvasia, Weisswein, trocken, 12%

Pinela 2013

Branko Furlan

Branik, Vipavatal, Slowenien

Weisswein, autochthone Sorte, trocken, 13 %

Barbera 2013

Stegovec, Sv. Martin

Vipavatal, Slowenien

Rotwein Barbera, 14 %

Teran 2012

Gianfranco Kozlovic

Momjan, Istrien/Kroatien

Rotwein, Traube Refosco, viel Mineralien, Säure, 13,3%

Nicht Jedermans sache, braucht Zeit, Neugier und Geduld

Merlot 2012

Ferjancic, Planina

Vipavatal, Slowenien

Kräftiger Rotwein, 2 Jahre Barique, 14 %
