

Linz: 12°C
Ort wählen »

Suchen



- STARTSEITE
 - OBERÖSTERREICH
 - SPORT
 - FREIZEIT
 - REISEN
 - BESTESTELLEN
 - IMMOBILIEN
 - MOTOR
 - TRAUER
 - ANZEIGEN
 - ABO & SERVICE
 - OÖNCARD
-
- was ist los?
 - Tickets
 - Kino
 - TV-Programm
 - Gewinnspiele
 - Essen & Trinken
 - Garten
 - Horoskop
 - Sudoku
 - Spiele & Promotions
 - Ecards
 - Guides

Freizeit > Essen & Trinken

So schmeckt die pure Natur

Flechten als Beilage, Mayonnaise mit Moos, Panier aus Sägemehl: Köche zeigen kreative Rezepte mit Zutaten aus Wald und Wiese-



Luisa Martini und Valentino Brienza beim "Waldkochen" Bild: Michael Rathmayer

Gold-Report 2015



GRATIS-Gold-Report verrät Ihnen wie sich der Goldpreis 2015 entwickeln wird. [Hier klicken!](#)

Hinausgehen, sammeln, kochen – das raten Valentino Brienza und Luisa Martini. Die beiden Jungköche, die unter anderem im Wiener Steiereck aufgekocht haben, haben genau das gemacht und monatelang mit ungewöhnlichen Zutaten aus Wald, Wiese, Feld und Wasser experimentiert. "Je länger wir daran gearbeitet haben, desto mehr haben wir entdeckt, dass man unglaublich vieles aus der Natur kulinarisch verwerten kann", sagen die beiden. Herausgekommen ist ein kreatives Kochbuch mit ungewöhnlichen Rezepten: "Moos, Fisch, Rind, Blatt", Edition Styria, 39,90 Euro. Die OÖN haben mit

Artikel

Valerie Hader

30. Dezember 2014 - 00:04 Uhr

Drucken | Versenden | Facebook | Twitter

Weitere Themen

Gemüse selbst ziehen, auch wenn man keinen Tau davon hat

LINZ. „Morgentau“-Bio-Pionier Christian Stadler aus Hofkirchen startete in Linz mit fünf ...

„Food-Coops“: Einer für alle, alle für einen
LINZ. Privatinitiativen zum Verteilen von Lebensmitteln ab Hof sprießen und gedeihen auch in Oberösterreich.

Tag!



Verdienen Sie bis zu 800€ am Tag an der Börse - von zu Hause! Keine Vorkenntnisse nötig!



den Autoren gesprochen – und stellen dazu zwei ihrer Kreationen vor.

OÖNachrichten: Wie kommt man drauf, mit Moos, Sägemehl oder Birkensaft zu kochen?

Luisa Martini: Der Grundgedanke war: Warum Lebensmittel von weither beziehen, wenn das Gute doch so nah liegt. Außerdem möchten wir auf fast vergessene Produkte wie zum Beispiel Ur-Getreidesorten aufmerksam machen. Diese zeigen, dass das

Angebot und die Vielfalt bei uns glaublich groß sind.

Was reizt Sie an den ungewöhnlichen Zutaten? Schmecken Sie besser?

Valentino Brienza: Das lässt sich nicht verallgemeinern, vieles schmeckt intensiver und besser, einfach weil es regional ist und saisonal geerntet wird, wie manche Wildkräuter zum Beispiel. Nicht direkt essbare Produkte wie Rinde, Sägemehl oder Steine haben wir zum Aromatisieren anderer Grundprodukte hergenommen. Wer weiß, wie frisches Sägemehl riecht, kann sich vorstellen, wie gut das Reh schmeckt, mit dem es aromatisiert wurde.

Und wie oft hat am Ende des Experimentierens ein Gericht nicht so geschmeckt, wie Sie sich das vielleicht erhofft haben?

Brienza: Sehr selten. Nur wenige Versuche sind missglückt. Die haben es dann aber auch nicht bis ins Buch geschafft.

Rezepte aus der „Genuss-Landschaft“

Reh mit Weißkraut in Sägemehlpanier:

Reh: 200 g Rehrücken, Haselnussöl, Pfeffer aus der Mühle: Rehrücken quer in zwei Teile schneiden, mit frischem Pfeffer würzen und mit dem Haselnussöl ca. 30 Minuten marinieren. Kein Salz!

Sägemehl: 50 g Sägemehl, 180 g Mehl, 60 g Speisestärke, 200 ml Wasser, 1 EL Öl, 150 g Salz, 50 Wacholderbeeren zerdrückt. Alle Zutaten vermengen und zirka 10 Minuten kräftig kneten, danach den Teig zwei Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

Weißkraut: Aus acht großen Weißkrautblättern den Strunk herausschneiden und die Blätter in sprudelndem Salzwasser eine Minute kochen. Danach in Eiswasser abschrecken, die Krautblätter zwischen Küchenpapier legen und mit einem Nudelholz plätten.

Fertigstellung: 20 g Bauchspeck dünn geschnitten, nochmal 200 g Sägemehl. Rehrücken zuerst in Speck dann in das Weißkraut einwickeln. Sägemehlteig ca. 5 mm dick ausrollen, Rehrücken darin einschlagen und die Enden mit einer Gabel fest zusammendrücken. Bei Zimmertemperatur eine Stunde antrocknen lassen. Einen Teil des Sägemehls auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen und den Rehrücken daraufgeben, mit dem restlichen Sägemehl bedecken und für etwa 20

Schokolade ohne Schweizer Rohstoffe mit Schweizerkreuz

BERN. In der Schweiz darf Fairtrade-Schokolade mit dem Schweizerkreuz beworben werden, auch wenn darin ...

Die OÖN-Kochchampion-Jury hat entschieden

Acht Teilnehmer haben die erste Hürde geschafft und dürfen nun vor Experten ihre Kochkünste beweisen.

Ältester Champagner der Welt noch gut genießbar

WASHINGTON. Rund 170 Jahre alt und trotzdem noch ein Hochgenuss: Fünf Jahre nach dem Fund des ältesten ...

Meistgelesene Artikel [mehr »](#)

1. Mann spülte Asche seiner Frau in Toilette hinunter
2. Braunauer starb während Begräbnis des Bruders
3. Schweden ist "The Hero" des 60. Song Contests
4. Unfall in Purgstall: Zustand der Kinder unverändert
5. Rosberg gewinnt nach Teamfehler in Monaco
6. "A Beautiful Mind" John Nash gestorben
7. Jungstar Verstappen für Monaco-Harakiri bestraft
8. "Wir werden unsexy und unattraktiv"
9. Pfingstmontag freundlicheres Wetter
10. Generali Deutschland gibt klassische Kapitallebensversicherung auf
11. Michael Schumachers Zustand verbessert sich
12. Dortmunder Straßenbahn schleifte Mann drei Kilometer mit
13. Wolff erklärte Fehler von Monaco: "Falsche Daten"
14. Public Viewing in Mondsee und Videobotschaft der Makemakes
15. Halle mit 10.000 Küken brannte
16. Mit Polizeihubschrauber 98-jährigen Vermissten gefunden
17. Stunden vor Ladenschluss entsorgt Billa Lebensmittel
18. „Food-Coops“: Einer für alle, alle für einen
19. Auftakt zum 56. Narzissenfest im Ausseerland
20. Griechenland kann Zahlung an IWF im Juni nicht leisten

Minuten bei 220 Grad im Ofen garen. Dann den Rehrücken im Teig gut zehn Minuten rasten lassen. Teig vorsichtig aufschneiden und servieren. Achtung: Der Teig ist nicht zum Verzehr geeignet. Verwenden Sie außerdem stets frisches, trockenes, gut riechendes Sägemehl!

Moos-Mayonnaise:

Zutaten: 1 Dotter, 10 ml weißer Balsamico, 1 Prise Salz, 1/2 TL Senf, 200 ml Traubenkernöl, 30 g Petersilie, 20 g Moos.

Zubereitung: Moos von der Erde befreien und mehrmals mit kaltem Wasser waschen. Moos, Petersilie und Öl mit einem Pürrierstab mixen. Die restlichen Zutaten separat miteinander verrühren. Das Moosöl unter kräftigem Rühren langsam einlaufen lassen

 Drucken |  Versenden |  Facebook |  Twitter |  10 Kommentare

[Kommentare anzeigen »](#)

[« zurück zu Essen & Trinken](#)

Anzeigen

[mehr »](#)

[mehr »](#)

Werbung

Weitere Meldungen

[Oberösterreich](#)

[Wirtschaft](#)

[Sport](#)

[Politik](#)

[Kultur](#)

[Chronik](#)



Auftakt zum 56. Narzissenfest im Ausseerland

Mit Polizeihubschrauber 98-jährigen Vermissten gefunden

Braunauer starb während Begräbnis des Bruders

Zwei Schüler im Mühlviertel angefahren und verletzt

Linzer innerhalb von vier Stunden zweimal mit Heroin erwischt



Griechenland kann Zahlung an IWF im Juni nicht leisten

Mayr-Melnhof sperrt sein Werk in Günskirchen zu

Fragwürdige Auflagen bei Sanierung verteuern Mieten um gut zehn Prozent

Warten auf Investitionen und neue Arbeitsplätze

"Die Russland-Sanktionen sind wirkungslos"



Ried verliert 0:2 gegen Wien Austria

Grazer lösten nach 2:1-Sieg Europacup-Ticket

Nach 2:0 Altag erstmals im Europacup

Wolff erklärte Fehler von Monaco: "Falsche Daten"

Liverpool-Debakel zum Abschied von Kapitän Gerrard



Steuerreform: Weitere kritische ÖVP-Stimmen zur Kontenöffnung

Friedensaktivistinnen überquerten Grenze von Nord- nach Südkorea

Tausende bei Begräbnis von getötetem Oppositionsführer

Labour unterstützt Abhaltung von Referendum über EU

Tod eines Separatistenführers in Ostukraine schürt Spannungen



ESC: Zwei Ländervotings annulliert, Schweden bleibt "The Hero"

Filmfestspiele Cannes: Goldene Palme wird vergeben

Hunderte Fans nahmen in Las Vegas Abschied von B.B. King

Live-Kommentar zum Song-Contest-Finale

Depardieu lobt Putin und Russland bei Filmfestival in Cannes



Halle mit 10.000 Kühen brannte

Steirer schlief in Salzburger Tunnel seinen Rausch aus

Pfingstmontag freundlicheres Wetter

Unfall in Purgstall: Zustand der Kinder unverändert

Auf Gegenfahrbahn geraten - Lenkerin starb

ABO

Mein Abo
OÖN-Shop
OÖNcard
Tickets
Abo-Angebote
Leser werben Leser
AGB

ANZEIGEN

Online-Werbung
Anzeigenpreise
AGB
Inserieren
Beste Stellen
Immobilien
Reise
Trauer
Glückwünsche
Marktplatz
Motormarkt
Gastrojobs
Alpenord

OÖNACHRICHTEN

Kontakt
Impressum
Die Geschichte der OÖN
Jobs
Datenschutz
Druckzentrum Pasching

COMMUNITY

Forumsregeln
Forum
Leserbriefe

DIGITAL

Digital-Abo
ePaper
App
New sletter
Archiv
Videos
Fotogalerien
Facebook

LIVETICKER

Fußball-Bundesliga
Erste Bank Fußball-Liga
Aktuelle Meldungen

SPECIALS

Horoskop
TV-Programm
Was ist los?
Blogs
Sudoku
Gewinnspiele
Wetter

PARTNER

Partnersuche
Spiele & Promotions
BabyWeb
Guides
Gutscheine

