



RAINER MELICHAR

Er hat Traismauer in Feinschmeckerkreisen einen Namen gegeben. Seit 1991 ver-

wöhnt der 32-jährige Perfektionist am Herd die von nah und fern anreisenden Gäste mit hinreißenden Spezialitäten. Für seine Kreativität, die in der ausgetüftelten Schlichtheit seiner Küche zum Ausdruck kommt, haben ihm die Kritiker von Gault-Millau bereits zwei Hauben aufgesetzt.

Es war mir ein Anliegen für *Gusto* ein klassisches Gericht zusammenzustellen. Das Rindfleisch in Kombination mit den Roten Rüben erinnert an den Borschtsch, die Roten Rüben in Zusammenhang mit dem Essigkren an den nicht mehr ganz so bekannten Roten-Rüben-Kren. Der Essigkren wird üblicherweise mit Öl aufgerührt, aber ich hab' das mit Rindermark veredelt, weil das Mark den Kren nicht so scharf zur Geltung kommen läßt. Als Beilage – ich hab lang herumgesucht und bin dann auf eine eher banale Lösung gekommen, von der ich aber glaube, daß sie nicht enttäuschen wird. Eine gebratene Semmel. Sie erinnert in weiterem Sinn an den Semmelkren. Ich schneid' sie nur in dicke Scheiben und brat' sie beidseitig ab. Wichtig dabei ist, daß es kein Zwieback wird, sondern innen saftig bleibt und außen eine zarte Kruste hat. Dann ein bißchen Steakpfeffer drüber. Fertig.

Das *Schulterschmelz* wird im Römertopf gegart, danach der dabei entstandene Fond mit den entsafteten Roten Rüben zu einem Safterl eingekocht. Dieses Safterl bekommt, da der Fond ja schon eine gewaltige Gelierung hat (ich hab' das kalt werden lassen, das is ja wie eine Sulz. Hervorragend!), eine tolle Bindung. Dann gib ich ma ein Löffel von diesem Markkren (der wird im Kno-

chen serviert), auf das gebratene Semmel drauf, und das dann – mit dem Fleisch und dem Roten-Rüben-saft. Herrlich!

Es ist ein Gericht, das sehr wenig Salz braucht, das an sich für sich selber spricht. Das *Schulterschmelz* wird ungesalzen, das muß man betonen: ungesalzen, auf das Gemüse gelegt. Deckel drauf und bei 120° C ins Rohr.

Wenn ich z'erst salz', ist der Fond nicht mehr regulierbar, reduziert sich ein und dann ginger's los: Prise von da, Prise von dort. Besser erst zum Schluß würzen.

Dieses Gericht ist so eine Art Niedertemperaturgarung, wo's auch im Römertopf nur noch zieht. Es ist



kein Kochen, eher ein Pochieren. Ich bin an sich ein Fan vom „dem Produkt Zeit lassen“. Es ist wie mit einem Schweinsbraten, dem muß man ja auch Zeit lassen, damit er sich entwickeln kann. Nur so krieg ich ein herrliches Safterl und muß dann net basteln und herumspielen, daß ich zu einem Saft komm'.

Das ist überhaupt meine Philosophie, daß alles nach sich selbst schmecken soll. Drum könnt' ich diesen Euro-asiatischen Trend gar nicht mitmachen. Sobald ich ein Produkt wie Sojasauce oder auch ein etwas schärferes Gewürz verwende, kann ich meine Linie nicht mehr weiter verfolgen. Hat alles auch einen hervorragenden Geschmack, keine Frage. Ist aber eine ganz andere Art der Zubereitungs-sensibilität.

Vor allem die Liebe zum Detail, die Kleinigkeiten sind's, die's ausmachen, net das Pompöse am Teller – des is nur Schminke.

Letztendlich würz' ich fast nicht. Das Produkt muß sich, aus eigener Kraft sozusagen, geschmacklich stark machen. Da muß ma oft warten können, speziell bei Suppen. Wichtig ist, daß z. B. das Gemüse eher klein geschnitten wird. Das ist auch bei Pilzen so. Es schaut zwar wunderbar aus, wenn i an halberten Pilz auf an Teller hab', aber das Aroma kommt kleingeschnitten besser raus.

Wenn ich a Steinpilzsuppe mach' und setz' sie für jeden Gast à la minute an, dann laß ich des ziehen wie an Tee. Einmal g'scheit aufkochen und dann nur ziehen lassen. Nur: Das Produkt darf einem dabei net im Stich lassen, weil da gib't halt kein Kaschieren.

Die Inspiration kommt vom Produkt. Wichtig ist mir, daß ma damit nicht zu viel machen soll, oder besser gesagt, muß. Dem Gast ist das nicht immer so leicht zu verkaufen, das muß ich auch ganz ehrlich sagen. Weil ma gewisse Produkte in ihrem ursprünglichen Geschmack nimma richtig registriert, das hamma verlernt. Wenn man's dann 's erste Mal isst, sagt man vielleicht: ah, Salz! Aber je mehr ich salz', desto weiter komm ich weg vom Produkt. Würzmittel muß i zu hundert Prozent weglassen. Ich verdamm's net, aber man braucht's net.

Zu guter Letzt muß man auch entspannt essen. Wenn man wenig Zeit hat, bringt's das net. Des muß sein, wie wenn i ma a Melodie anhör, sonst bringt's nix.

Dabei den Aromen nachspüren, den G'schmack kommen lassen.



NIBELUNGEN-HOF

Wiener Straße 23
3133 Traismauer
TEL: 02783 / 6349
FAX: 02783 / 6349-6

Geschlossen:
Montag ganztags,
Mittwoch und Sonntag
nachmittags

Menü 390 / 650
à la carte 190 / 330