MIKE MARKART _ TOM MARKART

DIE „geheime“ OSTERIA

dei F.LLI Mike e Tom MARKART

© edition keiper, Graz 2016
1. Auflage Mai 2016
www.editionkeiper.at

Fotos: Mike Markart, Tom Markart, Rudolf Tischler, Andrea Markart, Heide Mlekuz
Grafische Gestaltung, Layout und Satz: Tom Markart, Nina Markart
www.geheime-osteria.com
www.markart.net
www.labottiglia.net

Die Rechte an den Fotos verbleiben bei den Fotografen.
Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Alle dadurch begründeten Rechte, insbesondere die der Übersetzung, des Nachdrucks, der Entnahme von Abbildungen oder Texten sowie der Wiedergabe auf digitalem Weg, bleiben, auch bei nur auszugsweiser Verwertung, vorbehalten.

ISBN 9783902901750

KÜCHEN NOTIZEN. AUS

Venedig. 14

Rom. 90

Dem Süden. 150

Und der ganzen Welt. 172

DIE GEHEIME OSTERIA.

Dieses Buch gibt Einblick in die Rezeptwelt der „geheimen" Osteria. Ihr ganzes bisheriges Leben lang haben die beiden Künstler Mike und Tom Markart neben ihrer eigentlichen Tätigkeit Küchenideen zusammengetragen, diese interpretiert, kombiniert, variiert und weitergedacht. Einzelnen, einfachen Zutaten wird große Aufmerksamkeit geschenkt in diesem vergnüglichen Kochbuch, aber es ermuntert die Leserin, den Leser auch, sich einmal am Unmöglichen zu versuchen.

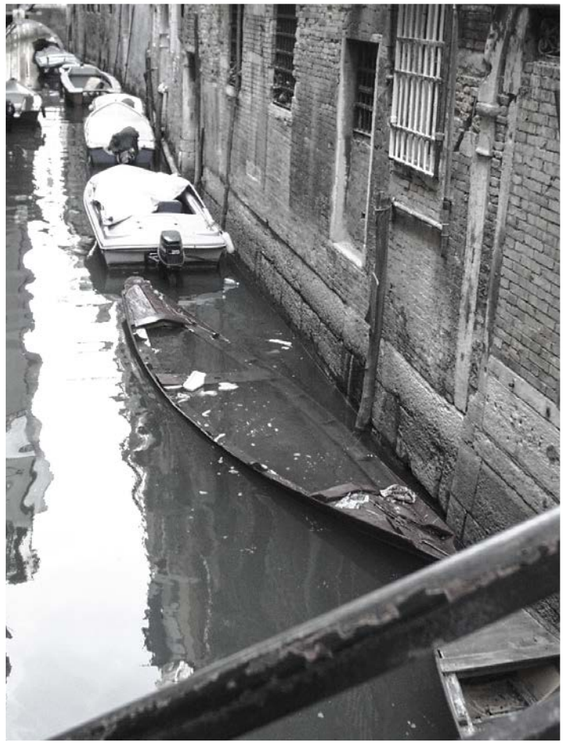
Die kulinarische Reise führt vom Norden Italiens in den Süden, um dort die Türen zu öffnen und auch noch die Ideen und Aromen der ganzen Welt in die Küche und in die Töpfe zu holen. Die künstlerische Prägung der Brüder Markart spiegelt sich in den Texten, aber auch in der grafischen Machart und in den Fotografien wider, welche das fertige Gericht oft aus einem ungewohnten Blickwinkel betrachten. Essen und Menschen zu fotografieren ist nicht so einfach. Manche Menschen zum Beispiel wissen, dass sie fotogen sind. Andere sagen, dass sie nicht gut aussehen, wenn sie fotografiert werden.

Ähnlich geht es fertigen Speisen:
Viele sind unglaublich hübsch, lassen sich gut fotografieren und sie rufen „HIER", sobald ein Fotoapparat in der Nähe ist. Aber es gibt auch Gerichte, die wunderbar schmecken, die aber einfach nicht fotografiert werden wollen. Warum sollte man sie also zwingen? Wir beschreiben sie einfach, sagen Mike und Tom.

WIR ERZÄHLEN VON IHNEN. SO GUT WIR EBEN KÖNNEN.

WEIN WOCHE

OLEOTECA



Coca-Cola
light
PIZZA
GENOVA

OMBRA. *Wir füllen unsere Gläser mit Schatten.*

In Venedig kann es in den Sommermonaten sehr heiß sein.
Die bewegte Luft vom Meer bringt dann oft keine Abkühlung,
sondern trägt die Hitze sogar noch in die schmalen Gassen hinein.
Wärmt die Mauern.
Die weiten Wege führen über viele Brücken und machen einen natürlich kraftlos.
Um sich zu erfrischen, haben die Venezianer aber eine wunderbare Möglichkeit gefunden.
Sie füllen ihre Gläser mit Schatten.
In den unzähligen kleinen Weinbars, den Bacari,
kann man sich ein Glas Wein holen und diesen vor dem Lokal genießen.
Ins Wasser schauen.
Durchatmen.
Und sich einfach freuen.
Aber die mit Schatten gefüllten Gläser funktionieren nicht nur bei Hitze.
Auch bei Regen, herrlicher Aqua Alta und an stürmischen Tagen trinkt man
Schluck um Schluck venezianisches Wohlgefühl in sich hinein.
Kommt zu Kräften und zur Ruhe.

EINE WEINBAR MÖCHTEN WIR BESONDERS EMPFEHLEN:
*Das **VINO VERO** auf der Fondamenta Misericordia 2497 im Sestiere Cannaregio,*
das sich den neuen Entwicklungen öffnet und viele Bio- und Orange-Weine anbietet.

TRAMEZZINI. *Thunfisch. Gerollt.*

Das ideale Tramezzinibrot gibt es in der Großpackung. Diese enthält 10 sehr lange Bahnen (46 cm x 10 cm). Für die gerollten Tramezzini schneidet man diese in 4 Teile. Dadurch erhält man Brotscheiben mit den idealen Maßen 11,5 cm x 10 cm. Mit so einer Großpackung kann man 40 Tramezzinirollen herstellen. Diese schneidet man diagonal auseinander. Somit hat man 80 Tramezzinihappen. Das könnte für einen gemütlichen Abend allein zu Hause doch zu viel sein. Dem Anlass entsprechend muss man die Mengenangaben also anpassen.

Zutaten für 80 kleine Tramezzinirollen

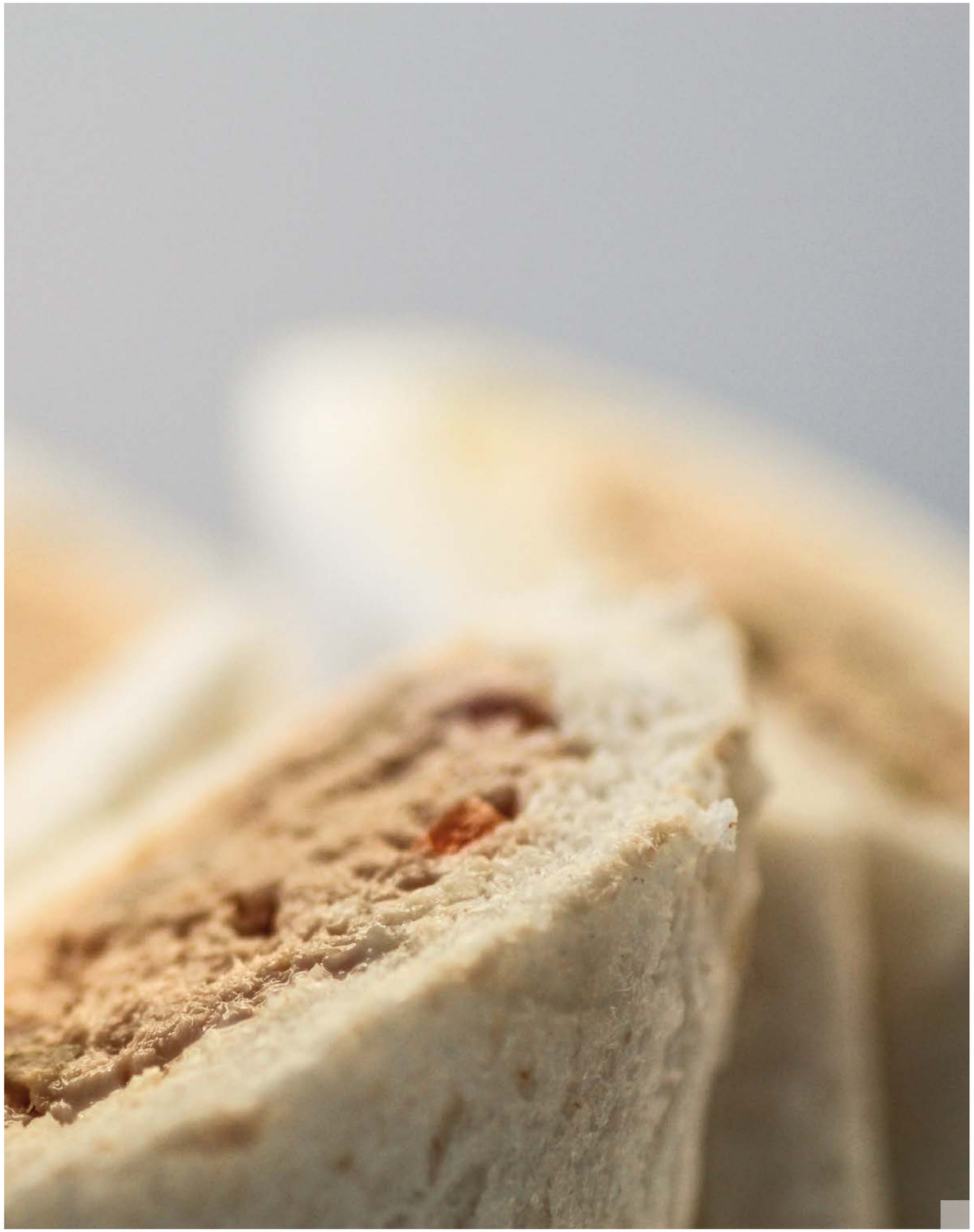
6 DOSEN THUNFISCH (IN ÖL, ÖL ABGIESSEN) _ **2 SARDELLENFILETS** _ **1 PACKUNG TOPFEN** (ODER RICOTTA) _ **3 EL KAPERN** (IN ESSIG) _ **4 EL MAYONNAISE** _ **2 EL TOMATENMARK** _ **CHILIPULVER** NACH GESCHMACK

→ *Alle Zutaten zu einer feinen Creme pürieren.*

Danach kommen folgende Zutaten in die Creme:

2 MITTELGROSSE ZWIEBELN, GEHACKT _ **80 G PERLZWIEBELN** (AUS DEM GLAS), KLEIN GESCHNITTEN _ **80 G GRÜNE OLIVEN MIT PAPRIKAFÜLLUNG,** DER LÄNGE NACH HALBIERT UND DANN IN DÜNNE SCHEIBEN GESCHNITTEN _ **2 EL KAPERN** (IN ESSIG), GROB GEHACKT

→ *Die Fülle verrührt man gut. Nun nimmt man eine der zurechtgeschnittenen Tramezzinibrotscheiben und rollt sie einmal mit der Teigrolle aus, um ihr die Spannung zu nehmen. Das ist wichtig, sonst bricht das Brot beim Rollen. Man bestreicht die Brotscheibe dünn mit Mayonnaise. Darauf kommt ein gut gehäufter Esslöffel von der Fülle. Diese verteilt man ein wenig und rollt die Brotscheibe auf. Eventuell an den Enden hervorschauende Fülle streicht man glatt. Dann schneidet man die Rolle diagonal durch und stellt diese Teile auf einen Teller oder eine Platte. Diesen Vorgang wiederholt man nun mehr oder weniger oft. Je nachdem, wie viele Gäste man eingeladen hat.*



POLPETTE. *Mit Thunfisch. Und mit Melanzani.*

Es gibt eine Vielzahl venezianischer Cicchetti. Die Idee der kleinen Häppchen ist auch ein weites Feld, um sich kreativ zu betätigen. Seinem Geschmack entsprechend an den grundsätzlichen Ideen zu drehen.
Die Polpette, die kleinen frittierten Bällchen, sind besonders handlich und leicht im Stehen zu einem Glas Wein zu verspeisen.

für ungefähr 50 - 60 Bällchen

THUNFISCH:

500 G KARTOFFELN (MEHLIGE SIND KEIN NACHTEIL) _ **2 DOSEN THUNFISCH IN ÖL** _ **2 KNOBLAUCHZEHEN,** SEHR FEIN GEHACKT **1 EL BASILIKUM,** GETROCKNET _ **1 TL KURKUMA** _ **WENN VORHANDEN: EIN PAAR BLÄTTER VOM CURRYBAUM,** GETROCKNET, GROB ZERRIEBEN _ **2 EIER** _ **CHILI** NACH GESCHMACK _ **SALZ** _ **SONNENBLUMEN- ODER OLIVENÖL** _ **SEMMELBRÖSEL** (BESTE QUALITÄT, NACH MÖGLICHKEIT AUS FEINEM WEISSBROT SELBST HERGESTELLT)

→ *Man kocht die Kartoffeln und drückt sie durch die Presse. Dann mischt man den abgetropften und zerkleinerten Thunfisch, den Knoblauch, die Gewürze und die Eier darunter und schmeckt, falls nötig, mit Salz ab. Diese Masse lässt man eine Stunde im Kühlschrank durchziehen. Danach formt man kleine Bällchen. (Ein gut gefüllter Esslöffel voll hat sich als ziemlich ideal erwiesen.)*
Die Kugeln wälzt man in den Semmelbröseln und brät sie entweder in der Pfanne oder der Fritteuse. Die Fritteuse ist ideal. In ihr verwendet man, wegen der benötigten Menge, Sonnenblumenöl. In der Pfanne kann man natürlich auch Olivenöl nehmen. Man lässt die Polpette auf einer Küchenrolle gut abtropfen und dann steht dem Genuss nichts mehr im Wege.
Die Thunfischbällchen lassen sich auch gut vorbereiten, sie halten ihre Qualität über Stunden.

MELANZANI:

→ *Für die vegetarische Variante ersetzt man den Thunfisch durch gegrillte Melanzani, die man sehr fein hackt. Da diese im Geschmack natürlich milder sind, würzt man mit ein wenig Parmesan. Einfach kosten und abschmecken, bis einem das Resultat gefällt.*

WIR FÜLLEN UNSERE GLÄSER MIT LICHT.

Der Wein im italienischen Norden.

Ganz Italien ist angefüllt mit herrlichem Wein. Die Qualitäten sind so unterschiedlich wie die Intentionen der Winzer und die klimatischen Gegebenheiten. Selbst einfacher Hauswein kann großartig sein, wenn man ihn im richtigen Moment, am richtigen Ort mit sich selbst oder mit einem besonderen Menschen trinkt.
Im Norden Italiens (und in Slowenien) haben wir einige gute Freunde, die Wein herstellen.
Diese besuchen wir, wenn wir in der Nähe sind.

Im Veneto ist es das Weingut Moletto, mit einem überragenden Wein aus der autochthonen Rebsorte „Raboso“. Dieser wilde Wein ist vollgepackt mit einer Vielzahl unterschiedlicher Kräuter. Getragen wird er von einer fantastischen Säure, welche im frühen Reifestadium sogar ein wenig an große Teran-Weine aus dem Karst erinnert.

Ganz besondere Menschen sind Anna und Franco Sosol vom Weingut „Il Carpino“ in San Floriano, in der Nähe von Gorizia. Es ist also kein Wunder, dass gerade sie ganz wunderbare Weine machen. Leuchtende, maischevergorene Extrakte, von welchen die Malvasia, die Ribolla Gialla, der Pinot Grigio und der Friulano herausragen.
Mit dem Merlot „Rubrum“ haben sie auch einen edlen, ruhig und breit angelegten Rotwein im Keller. Der spezielle Anlass, der zu diesem Wein passt, wird sich natürlich finden.
Darüber hinaus produzieren sie unter dem Namen „Vigna Runc“ schlankere Weine aus dem Stahltank.

Nur wenig Kilometer weiter, in Slowenien, macht Miha Batič einzigartigen, verrückten Wein. Der biodynamisch (Demeter) hergestellte „Orange-Wein“ Zaria setzt sich aus den Rebsorten Pinela, Zelen, Rebula, Vitovska, Klarnica, Rumeni Muškat und Chardonnay zusammen. Er duftet aufregend nach Rosen und ist mit Kräutern und mineralischen Noten unterlegt.
Der aus ebenso vielen Rebsorten gekelterte „Angel Belo“ ist ruhiger. Ein Weißwein für Rotweintrinker. Breit, mit unzähligen Geschmacksinformationen. Dieser Wein wird nur in großen Weinjahren produziert, ebenso die Rotweincuvée „Angel Red“ (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc). Miha sagt über diesen: „Should you choose to open an Angel Red in the time of the rising moon (at element-heat), a most special taste will evolve – the Angel Red taste.“

→ **Moletto Società Agricola** _ *Via Moletto 19, 31045 Motta di Livenza (TV) _ www.moletto.com*
→ **Il Carpino** _ *Località Sovenza 14/A, 34070 San Floriani del Collio (GO) _ www.ilcarpino.com*
→ **Batič**_ *Šempas 130, 5261 Šempas, Slovenija _ www.batic.si*

Weitere empfehlenswerte Weingüter:
→ **Azienda Agricola Fruscalzo Bruno** _ *Cavezzo 6, loc. Ruttars, 34070 Dolegna del Collio (GO) _ www.fruscalzovini.it*
→ **Zorzon Cantina/Agriturismo** _ *via Sottomonte, 75 Brazzano, 34071 Cormòns (GO) _ www.zorzon.it*