

DESIGN

S
Schaufenster
Die Presse



Gestaltete Stadt: **Vienna Design Week**
Im Fundus des Alltags: **Filmausstatter**
Fragen der Perspektiven: **Stefan Oláh**
Mode-Anti-Aging: **Streetwear-Kooperationen**
Friesisches Do-it-yourself: **Leeuwarden**
ab Seite 100 **Kulturprogramm**

Nischenbildung

GOURMET

Rezept

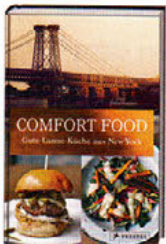


Kandierter Speck (für 4 Portionen)

- 12 Scheiben geräucherter Bauchspeck
- Ahornsirup
- Feinkörniger Zucker

Ofen auf 180°C vorheizen. Einen Bogen Backpapier auf ein Backblech legen, die Speckscheiben in gleichmäßigen Reihen darauf auslegen. Mit einem weiteren Bogen Backpapier bedecken, das Ganze mit einem zweiten Backblech beschweren. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, dann die Temperatur auf 150°C herunterschalten, das obere Blech samt dem oberen Backpapier entfernen und weitere 15 Minuten backen, bis der Speck gleichmäßig braun und knusprig ist. Aus dem Ofen nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Speckstreifen 10 Minuten abkühlen lassen, mit Ahornsirup bestreichen und 15 bis 20 Minuten trocknen lassen. Mit feinkörnigem Zucker bestreuen und diesen mit einem Gasbrenner karamellisieren. Den Vorgang auf der anderen Speckseite wiederholen und nochmals abkühlen lassen. Die knusprigen Speckstreifen in einem Becher stehend servieren.

Auf Tour: Mac and Cheese, Karfiol-Gorgonzola-Kroketten oder Bourbon-Brownies. Eine Tour durch New Yorks Viertel mit durchwegs gemütlichen Rezepten bietet der Londoner Gastronom Russel Norman mit diesem Buch. „Comfort Food“, Prestel, 32,90 Euro.



Kostnotiz

Blind Date mit einem Koch: Diese Möglichkeit bieten am 11. Oktober die österreichischen Jeunes Restaurateurs. 20 Köche werden für das „JRE-Chefs-Roulette“ ihre Arbeitsplätze tauschen - derzeit ein beliebtes Spiel - und in der Küche eines Kollegen ein fünfgängiges Menü zubereiten. Jeder Koch nimmt außerdem einen Produzenten oder Winzer mit. Wer wo kocht, entscheidet das Los, man bucht als Gast den Ort, an dem man essen will. Die Kosten: 110 Euro inklusive Getränkebegleitung. Eine Verschärfung gibt es für die Teilnehmer am Herd: Zwei der fünf Gänge müssen mit Zutaten gekocht werden, die die Hausherren für den Roulette-Abend hinterlassen haben.

Auszug aus der Teilnehmerliste: Vitus Winkler vom Sonnhof in St. Veit im Pongau, Hubert Wallner vom Seerestaurant Saag am Wörthersee, Uwe Machreich vom Triad in der Buckligen Welt, Thomas Dorfer vom Landhaus Bacher in der

Wachau, Richard Rauch vom Steirawirt in der Oststeiermark (von ihm stammt das Erdäpfel-Sanddorn-Gericht im Bild) und Josef Steffner vom Mesnerhaus im Lungau.



Herdrochaden. JRE-Chefs-Roulette, 11. Oktober, Menü um 110 Euro. www.jre.at



Aufgedeckt

Das Wasserglas als Hut trägt der Becher des Sets „Wiener Melange“, das vom Designerduo Lucy.D für Augarten entworfen wurde. Der Deckel kann auch als Untertasse oder Beilagenteller genützt werden. Die Gläser, in drei Pastelltönen zu haben, kommen von Lobmeyr. „Wiener Melange“, 98 Euro, bei Augarten, Spiegelg. 3, 1010 Wien.