



## Estragonsuppe

Für 6 Personen

50 g Butter

2 geschälte Kartoffeln, grob zerkleinert

2 Liter heißes Wasser

2 EL mildes Olivenöl

1 Zwiebel, gewürfelt

2 geputzte Karotten, grob gerieben

1 grüne Paprikaschote, geputzt und in Streifen geschnitten

1 rote Paprikaschote, geputzt und in Streifen geschnitten

2 große, reife Tomaten, gerieben, die Haut entfernt

70 g Basmatireis (nach Belieben) eine große Prise Chiliflocken

2 leicht verquirlte Eier (nach Belieben)

2 kleine Knoblauchzehen, fein gerieben

1 Bund Estragon, die Blätter abgezupft und gehackt  
Meersalzflöcken

In einem Topf die Butter erhitzen, die Kartoffeln hineingeben, in der Butter schwenken, dann das abgemessene heiße Wasser hinzugießen und großzügig salzen. Bei geringer Hitze ca. 5 Minuten kochen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin ca. 7 Minuten anschwitzen, bis sie weich und goldgelb sind, dann die Karotten hinzufügen und etwa 3 Minuten dünsten, bis auch sie anfangen, Farbe zu bekommen. Schließlich die Paprikastreifen dazugeben und ein paar Minuten sautieren, danach die Tomaten. Ab und zu umrühren, damit nichts anbrennt. Das sautierte Gemüse und gegebenenfalls den Reis zu den Kartoffeln in den großen Topf geben und etwa 10 Minuten kochen, bis die Kartoffeln (und eventuell der Reis) gar sind. Den Herd herunterschalten, so dass die Brühe nur noch schwach siedet, die Chiliflocken hineinstreuen und, wenn gewünscht, nach und nach die verquirlten Eier unterrühren. Als Letztes den Knoblauch unterrühren, den Estragon hinzugeben, die Suppe vom Herd nehmen und servieren.

Fotos: Elena Heatherwick/Knesebeck Verlag

## EINGEKEHRT. Von Claudia Busser



Foto: Franziska Liepe

## Ludwig van

Auch was aus der Gerüchteküche kommt, wird nicht so heiß gegessen, wie es gekocht wird. Wahr ist jedenfalls, dass Walter Leidenfrost jetzt in einem modernen Dorfwirtshaus namens „Schneidere“ in Leithaprodersdorf wunderbar kocht. Wahr ist auch, dass Bernhard Stocker (vormals Taubenkobel, Buxbaum, Motto am Fluss) die Küchenlinie des Ludwig van auf hohem Niveau weiterführt und erweitert. So viel zu den Veränderungen. Gleichbleibend großartig sind die Betreuung durch den Inhaber Oliver Jauk, die spannende Auswahl an Craft Bieren und teils raren heimischen Weinen und das heimelige Ambiente. Verkostet wurden Gerichte aus dem aktuellen und zukünftigen Frühlingsmenü. Als Gruß aus der (echten) Küche kam Rehschlegel mit Blunzenpraline und Orangenmayonnaise: ein ebenso schöner wie deutlicher Weckruf für die Sinne. Die Zucchini-Nudeln auf Belugalinsen mit Verjus, Korianderöl und Topinambur als Topping präsentierten sich als überraschend frischer Genuss. Amüsant wurde gleich darauf eine Jahrgangssardine als Gabelbissen interpretiert eingestellt. Da hatte es der rohe, mit Kräuteröl marinierte Saibling mit Aioli und Senfblattsalat schwer dagegen, konnte aber dank seiner hervorragenden Produktqualität glänzen. Ein

Ragout von der Kalbszunge mit angebratenem Serviettenknödel führte die Abwechslung zwischen leicht und dicht fort: intensiv, sämig, herrlich. Tagliolini mit großzügig darüber geriebener Belper Knolle und Schnittlauch machten ihm aber die Position des Lieblingsgerichts im Menü streitig. Ein Rhabarberreis kalmierte. Der grüne Spargel aus dem Marchfeld zum

### Ludwig van

Laimgrubengasse 22, 1060 Wien,  
Tel.: 01 587 13 20  
www.ludwigvan.wien  
Dienstag bis Freitag 18 bis 24 Uhr  
Menü: 4 Gang Euro 51  
5 Gang Euro 61 | 6 Gang Euro 71  
Weinbegleitung:  
Euro 29 | Euro 34 | Euro 39  
Espresso (Ludwig van Röstung von  
Alt Wien Kaffee): Euro 2,8

schön rosa gebliebenen Schwein wäre gar nicht nötig gewesen, weil das Paradeiskraut allein schon glücklich gemacht hätte. Auch die Tradition der kreativen Desserts blieb im Haus erhalten, wobei die Kombination Rhabarber / Streusel / Sauerrahm / Basilikum die Nase knapp vor Honig / Schaf / Birne / Thymian hatte. Und wahr ist vor allem, dass man hier einen vergnüglichen Abend erleben kann. ┘