



Marco Simonis' Bastei 10 ist mehr als nur ein schickes Wohlfühllokal

FOTOS:
KATHARINA
GOSSOW

Marmorata-Forelle in Gewürzöl

Pro Person 1 Stück
Marmorata-Forellenfilet
à 200 g

Gewürzöl:
zum Beispiel:
1 l mildes Olivenöl,
jeweils 1 KL Fenchel-,
Senfsamen, Koriander,
Kreuzkümmel, 1 Sternanis,
3 große Zitruszesten,
2 Knoblauchzehen
gequetscht, 1 Rosmarin-
zweig, 1 kleine Chili, 2
Scheiben Ingwer

Karotten: Pro Person 2
Karotten versch. Sorte
z.B.: Purple Haze, White
Satin, Zuckerkarotte
Meersalz, Rohrzucker,
Gemüsefond, Olivenöl

Karotten schälen, eine
Sorte mit Sparschäler der
Länge nach in Scheiben
schneiden und mit
Meersalz und Rohrzucker
30 Min. ziehen lassen.
Die zweite Sorte in grobe
Stücke schneiden und
mit Meersalz und wenig
Zucker ziehen lassen.
Scheiben (mit der hellsten
beginnd) in Gemüsefond
blanchieren, in Eiswasser
abschrecken. Die groben
Stücke (hell zuerst) weich
kochen, mit etwas Olivenöl
und Gemüsefond pürieren,
durch ein Sieb passieren,
warm stellen

Öl mit Gewürzen auf 80° C
erhitzen, auf 60° C
abkühlen lassen, Temp.
halten (z.B. im Backrohr).
Forellenfilets (Haut oben)
einlegen – es muss bedeckt
sein – und ziehen lassen,
bis sich die Haut ganz
leicht ablösen lässt. Mit
Meersalz würzen und mit
den Karotten anrichten

Marco Simonis – Bastei 10

1., Dominikanerbastei 10
Tel. 01/512 20 10
Mo–Fr 8.30–20,
Sa 10–17 Uhr
www.marcosimonis.com

You're at home, baby!

Bei Marco Simonis gibt's jeden Tag ein anderes Lieblingsgericht, Forelle zum Beispiel

GERICHTSBERICHT:
NINA KALTENBRUNNER

Die Qual der Wahl. In Marco Simonis' gleichnamigem Concept-Store in einer ehemaligen Druckerei auf der Dominikanerbastei hält man am besten die Zeit an. Denn von Frühstück über Lunch, Afterworksnacks und Dinner bis zum täglichen Einkauf – Blumen, Bücher, Kunst und Lifestyleobjekte inklusive – könnte man sich hier getrost einen ganzen Tag lang aufhalten und sich Gutes tun. Oder auch über mehrere Tage am Stück. Das Gute ist nämlich: Es gibt jeden Tag etwas anderes. Das muss es auch, schließlich sind 90 Prozent der Besucher Stammgäste, die bis zu drei Mal am Tag vorbeischaun.

Das Gute kann zum Beispiel in Gewürzöl pochierte Marmorata-Forelle mit mehrerlei Karotten sein, eines von vielen Lieblingsgerichten des Quereinsteigers, der sich mit dem schicken Wohlfühllokal einen langgehegten Traum erfüllt hat. Mit dem modernen Markt hat er außerdem ganz offenbar auch eine Wiener Marktlücke geschlossen. Dem Falter hat der Feinspitz mit dem guten Händchen für das Besondere sein Forellenrezept verraten.

„Ich habe jeden Tag ein neues Lieblingsgericht“, vertraut uns Marco Simonis an. Am Tag der Falter-Anfrage war das eben die Marmorata-Forelle, die gerade auf der Tageskarte stand.

Ein großartiges Produkt, das ursprünglich in Slowenien beheimatet, aber beinahe schon ausgestorben war und seit kurzem nun auch bei uns wieder erhältlich ist. Diese größte aller Forellenarten ist „fester im Fleisch und hat ungleich mehr Eigengeschmack als die klassische Forelle“, schwärmt Simonis, der sie mit alten Karottensorten wie der weißen „White Satin“ serviert – unterschiedliche Geschmacksnuan-

cen, die perfekt zum zarten Fleisch passen. Die Marmorata-Forelle steht aber auch stellvertretend für alle anderen Produkte, die Simonis anbietet und verarbeitet. „Individuelle Produkte, die sonst vielleicht nicht funktionieren würden, aber hier ein Zuhause finden.“ So wie das wunderbare Fleisch der Aubrac-Rinder, die ein Waldviertler Bauer in Freilandhaltung züchtet, das, wie auch das Fleisch seiner Lämmer, alles in den Schatten stellt, was gemeinhin am Markt erhältlich ist.

Eine Tiroler Züchterin beliefert ihn mit Yak-Fleisch, eine Wiener Gärtnerin mit Bio-Gemüseraritäten, die Pasta stammt von einer alten italienischen Manufaktur, der Kaviar von Walter Grill, das Brot liefert Helmut Gragger und die in den Regalen geschichteten Pesti und Marmeladen werden selbst eingekocht, wie auch Gemüse und Wildfrüchte wie Vogelbeeren und Wachauer Mairillen selbst eingelegt werden.



Eine köstliche Marmorata-Forelle in selbstgemachtem Gewürzöl mit Karottenvariationen

Ebenda Über diese Seite

Hier behandelt unser Autorentrio Nina Kaltenbrunner, Werner Meisinger und Katharina Seiser jede Woche das Thema Kochen aus unterschiedlicher Perspektive

Zudem beliefert „Foodhunter“ Mark Brownstein das schmucke Geschäft mit den aufregendsten exotischen Fundstücken, die er auf der ganzen Welt aufstöbert, und Käse-Affineur Maitre Bernard Antony beliefert Marco Simonis als einen der ganz wenigen mit seinen herausragenden Produkten.

Man könnte diese Aufzählung endlos fortsetzen, ohne dabei überhaupt noch die herrlichen selbstgemachten Speisen zu erwähnen. Die da wären: Sandwiches, die noch besser schmecken, als sie aussehen, ebensolche Salate und hausgemachte Patisserie.

Nach den vier täglich wechselnden Mittagsgeschichten, wie beispielsweise der Forelle, und vor den Abendgerichten, wie Pasta, Iberico-Grammelknöderln oder Marrokanischem Maishenderl, kann man sich etwa an Sardinien mit Roggenbrot, Salade niçoise mit frischem Atlantik-Thunfisch oder dem Bastei 10-Teller mit Schinken- und Käsespezialitäten stärken. Dazu ein Gläschen vom Hauschampagner oder einen der zahlreichen offenen Weine aus der sorgsam zusammengestellten Auswahl, die alles, nur nicht mainstream ist.

Und zwischendurch kann man sich auch noch an den vielen schönen Dingen sattsehen, die Marco Simonis' Frau Ulli im rückwärtigen, von ihr kuratierten „Atelier“ präsentiert, in dem auch Events aller Art stattfinden: Kunst, Geschirr, Designobjekte, darunter wunderschöne Messer von Berkel oder ein südafrikanischer Barwagen sowie zahlreiche Bücher – vorwiegend Kochbücher, aber auch Lifestyle und Philosophie. Dass das Ganze Wohnzimmercharakter hat, ist kein Zufall: „Das hier ist einfach unser Leben, hier verbringen wir die meiste Zeit und hier wollen wir uns wohlfühlen“, so die Gattin. Und das tut man, und man schmeckt es auch. Nicht daheim, aber doch zu Hause. Oder: Leben wie Gott in Wien. Schön!