

CAR LIVE²⁴

www.buchbinder-rent-a-car.at

Winter 2014

Powered by **BUCHBINDER**



Safety first

Sicher & bequem durch den Winter:
Buchbinder macht's möglich!

Gipfelstürmer

Der SAV von BMW für ungetrübten
Fahrspaß bei allen Bedingungen



Trittsicher

Die neuen Modelle mit Traktions-
kontrolle für den Fall der Fälle



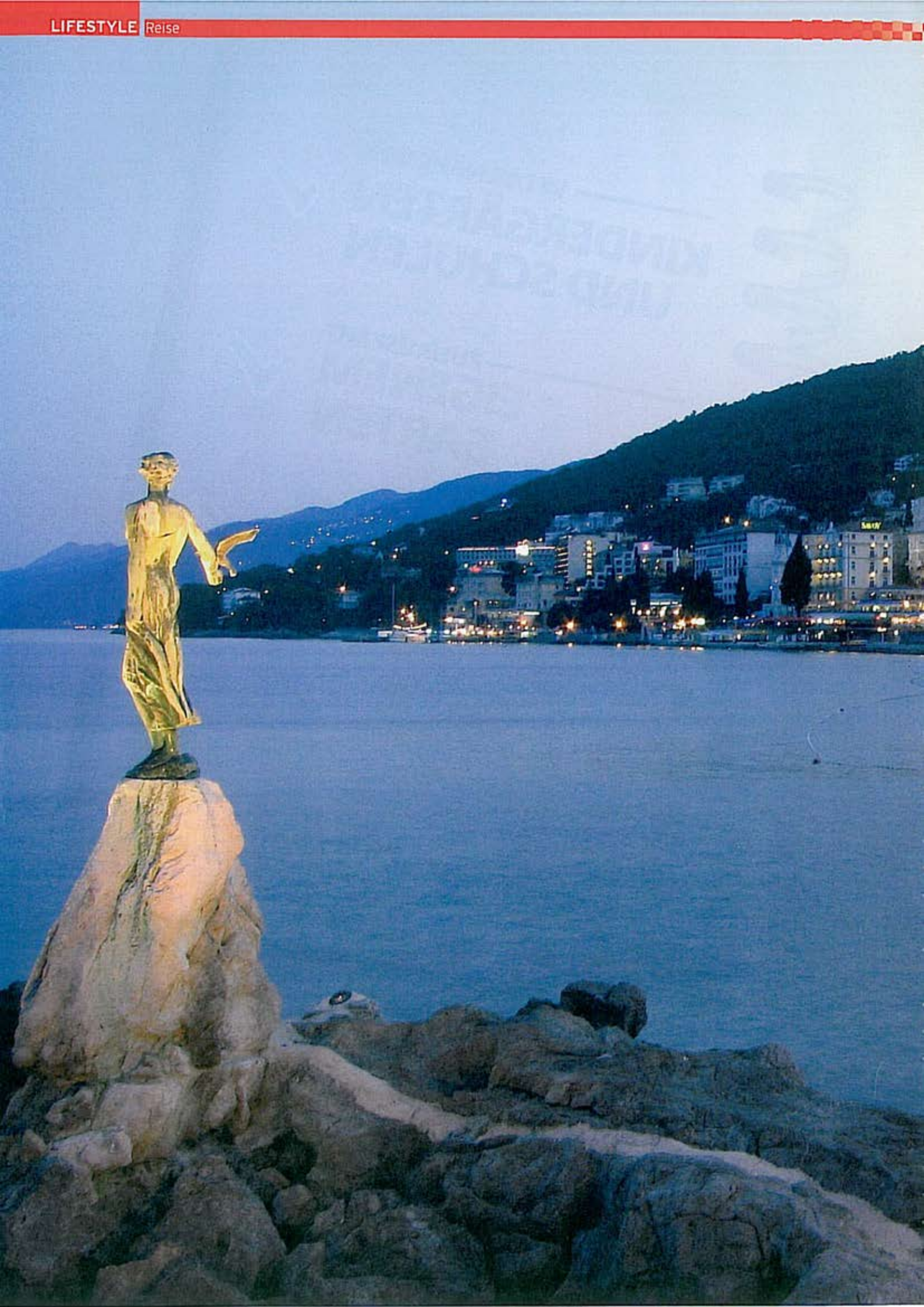
Neu & cool

Angesagte Kosmetik-Produkte für
die Männerwelt von heute



We are family

Mathias Lauda im Gespräch über
schnelle Autos, Ziele und Vater Niki





Genüsslich unterwegs

Schnell einmal weg, Pause machen vom Trubel des Alltags - wenn Sie sich das wünschen, begleiten Sie uns auf eine (Kurz-)Reise, auf der Genuss eine wichtige Rolle spielt. Und auf der Sie die Batterien ganz bestimmt ordentlich auftanken werden. Weil die Uhren in der kroatischen Region Kvarner einfach anders gehen ... ■ Text: Marion Breiter-O'Donovan

Sonnenstrahlen statt ersten Nebelschwaden, Meereswellen statt morgendlichem Stau und kulinarische Köstlichkeiten statt Bürolunch - lassen Sie sich dazu verführen, dem Alltag für eine Weile den Rücken zu kehren. Opatija war schon zu Zeiten, als es noch Abbazia hieß und eines der beliebtesten Seebäder der österreichisch-ungarischen Monarchie war, der richtige Ort dafür. Damals badete man zwar noch vollkommen angezogen und meistens ohne überhaupt schwimmen zu können, während man heute vergleichsweise spärlich bekleidet schnorchelt, krault und sich treiben lässt. Das Meer ist noch weit in die kalte Jahreszeit hinein angenehm warm und wird es uns doch einmal zu frisch, tauchen wir im Indoor-Pool des Adria-Relax-Resort Miramar ab. Die 4-Sterne-Plus-Hotelanlage, die rund um ihr Herzstück, die alte Villa Neptun, errichtet wurde, zieht uns sofort in ihren Bann. Abschalten

wird uns hier aber auch wirklich einfach gemacht. Mit Maroni, Pilzen, Pflaumen, Calamari, Scampi kommen herbstliche Köstlichkeiten der Region auf den Tisch, die Küchenchef Arthur Berger zu einer gelungenen Symbiose aus mediterraner und österreichischer Küche zusammen führt. Nicht umsonst ist jetzt am Kvarner die Zeit, um aus der besonderen kulinarischen Fülle zu schöpfen. Fische wie Wolfs-

barsch, Dorade, Zahnbrasse, Drachenkopf oder Seeteufel kommen frisch auf den Teller. Kvarner Scampi sind für ihren zart nussigen, fast süßen Geschmack bekannt und gehören wohl zu den weltweit besten Krustentieren. Und wer Muscheln liebt, findet hier die verschiedensten Spezialitäten von der klassischen Miesmuschel bis zu Herz- und Jakobsmuscheln. Wir lassen es uns schmecken und schmausen mit Blick auf den kleinen Hafen gegenüber, das spiegelnde Wasser und die der Küste vorgelagerten Inseln. Das Meer ist hier allzeit präsent. So genießen wir es von den Terrassen des Restaurants aus, beim Sonnenbaden am Hotel-eigenen Badestrand (und dieser ist in der Region tatsächlich eine Besonderheit) oder bei ausgedehnten Spaziergängen am Lungomare. Auf letzteren tanken wir frische Luft, für die der Kvarner berühmt ist und die Opatija unter anderem seine Stellung als Kurort

Relaxen am Meer

Packages

www.hotel-miramar.info

**HOTEL
TIPP**

Genusswochen

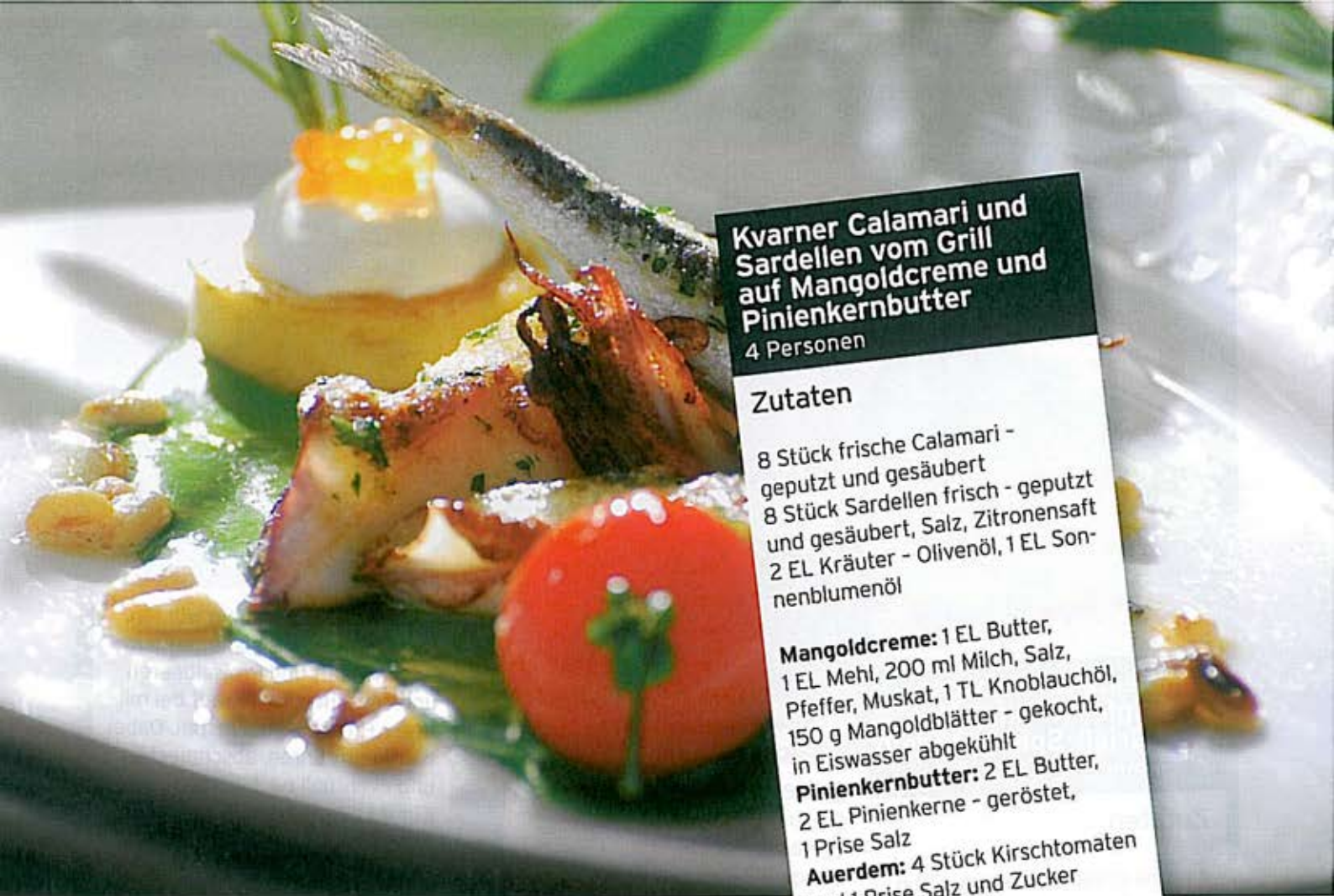
2. - 9.11., 9. - 16.11., 16. - 23.11.,
23. - 30.11.2014

- 7 Nächtigungen inkl. Genießer-Halbpension
- Wohnen im Superior-Doppelzimmer mit Balkon und Meerblick
- Ausflug zur Trüffelsuche nach Istrien
- Kochstammtisch mit Küchenchef Arthur Berger
- Trüffeldiner mit Weinbegleitung im Miramar-Restaurant
- Geführter Stadtrundgang durch Opatija
- Ausflug nach Rijeka und Trsat
- Wellness-Gutschein im Wert von Euro 15,- pro Person pro Person ab Euro 620,- pro Person ab Euro 740,- im Meerblick-Zimmer

Wellness-Deluxe

- * 3 Nächtigungen inkl. Genießer-Halbpension
- * Wohnen im Deluxer-Doppelzimmer mit Balkon und Meerblick
- * Wellnessgutschein im Wert von Euro 30,- pro Person ab Euro 390,- Termine im Oktober und November 2014





Kvarner Calamari und Sardellen vom Grill auf Mangoldcreme und Pinienkernbutter
4 Personen

Zutaten

8 Stück frische Calamari - geputzt und gesäubert
8 Stück Sardellen frisch - geputzt und gesäubert, Salz, Zitronensaft
2 EL Kräuter - Olivenöl, 1 EL Sonnenblumenöl

Mangoldcreme: 1 EL Butter, 1 EL Mehl, 200 ml Milch, Salz, Pfeffer, Muskat, 1 TL Knoblauchöl, 150 g Mangoldblätter - gekocht, in Eiswasser abgekühlt

Pinienkernbutter: 2 EL Butter, 2 EL Pinienkerne - geröstet, 1 Prise Salz

Außerdem: 4 Stück Kirschtomaten und 1 Prise Salz und Zucker

Zubereitung

Für die Mangoldcreme die Butter in einem Topf schmelzen, Knoblauchöl dazu geben, das Mehl unterrühren und mit kalter Milch auffüllen. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Den Mangold grob schneiden und dazu geben; mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse in einen Mixbecher füllen und zu einer Creme mixen. Die Mangoldcreme durch ein Sieb passieren und warmstellen. Für die Pinienkernbutter die Butter in einer Pfanne leicht bräunen, die Pinienkerne dazu geben und leicht salzen. Ebenfalls warmstellen. Die Calamari und Sardellen in einer beschichteten Pfanne goldbraun braten, leicht salzen, mit Zitronensaft beträufeln und das Kräuter - Olivenöl darüber geben. Die heiße Mangoldcreme auf die Teller geben, die Calamari und Sardellen darauf setzen, mit der Pinienkernbutter umgrenzen.

eingebraut hat. 12 Kilometer ist der gepflasterte Spazierweg, der unter Kaiser Franz Joseph I. angelegt wurde, lang. Vom etwas ruhigeren Ort Lovran über das malerische Opatija bis zum Fischerhafen Volokso entdecken wir die Umgebung. Üppig zeigt sich hier noch die Natur, sei es im Park der Villa Angiolina, der ältesten Villa Opatijas, aber auch im Garten des Miramar. Zwischen den einzelnen Villen des Resorts lädt dieser mit zart duftenden und blühenden Pflanzen zum Verweilen und Entspannen ein, während sich zu Hause schon alles auf den Winter vorbereitet. Apropos Entspannen - auch im Wellness Schlössl des Miramar kommt dieses nicht zu kurz. Wir gönnen uns einige wohltuende Behandlungen, bevor wir gestärkt in Richtung Heimat aufbrechen. Einziger Trost: Die Autofahrt nach Opatija ist so kurz, dass wir beschließen sie recht bald wieder zu machen.



Miramar-Küchenchef Arthur Berger zaubert kulinarische Köstlichkeiten auf den Tisch.





Glacierte Entenbrust auf Apfel-Rotkraut und Grieß-Speckknödeln

4 Personen

Zutaten

4 kleine Entenbrüste à ca. 120 g
- 150 g, 2 Rosmarin und Thymian
Zweige, Salz, Pfeffer aus der
Mühle

Für die Glasur: 1 EL Honig, 1 TL
Sojasauce, 1 TL süße Chillysauce
Ingwer

Für das Rotkraut: 400 g
Rotkraut, in feine Streifen ge-
schnitten, Salz,
1 ausgepresste Zitrone, 1 EL
Zucker, 1 EL Apfelessig, 150 ml
kräftiger Rotwein, 100 ml roter
Portwein,

50 g Gänseschmalz, 4 EL Zwiebel
- fein geschnitten, Schwarzer
Pfeffer aus der Mühle, 30g Ho-
nig, 1 ausgepresste Orange, 50 g
passierte Preiselbeeren

Für das Apfelragout: 2
säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
- geschält und im 5 mm Würfel
geschnitten,
100 ml Apfelsaft,

1 Briefchen Safranfäden

Für die Grieß-Speckknödeln:
1/4 l Milch, 50 g Butter, 100 g
Grieß, 1 ganzes Ei, 1 Eigelb, Salz,
Pfeffer aus der Mühle, Muskat,
4 El magerer Bauchspeck, fein
gewürfelt, 1 EL Bröselbutter zum
Gratinieren

Zubereitung:

Die Entenbrüste von Sehnen befreien. Auf der Hautseite der Länge nach und quer in 5 mm Abständen leicht einschneiden. Die Brüste mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und auf der Hautseite kräftig anbraten bis die Haut knusprig ist. Kurz auf die Fleischseite umdrehen, dann die Brüste auf ein Gitter legen und im vorgeheizten Rohr bei 140 C Heißluft ca. 12 Min. schön rosa braten. Das Gitter mit den Brüsten aus dem Ofen nehmen, das Fleisch einige Minuten ruhen lassen.

Für die Glasur: Honig, Soja-
sauce, Chillysauce und Ingwer
verrühren. Die Entenbrüste mit
einem Pinsel damit bestreichen
und unter dem Grill kurz grat-
inieren.

Für das Rotkraut: Rotkraut in
einem Sieb unter kaltem Wasser
waschen und kräftig
ausdrücken. Leicht salzen und
mit dem Saft von + Zitrone
vermischen, dadurch bekommt
es eine schöne Farbe. Den
Zucker goldgelb karamellisieren
lassen und mit Essig, Rot- und
Portwein ablöschen. Die Flüs-
sigkeit etwas einkochen lassen
und das Blaukraut zugeben. Mit

Salz, Pfeffer und Honig würzen.
Den Orangensaft samt übrigem
Zitronensaft und Preiselbeeren
untermischen. Das Kraut bei mit-
tlerer Hitze weich dünsten. Dabei
häufig umrühren, abschmecken
und eventuell nachwürzen.

Für das Apfelragout: Den
Apfelsaft mit den Safranfäden
aufkochen und auf die Hälfte
einkochen. Die Apfelwürfel dazu
geben und kurz dünsten bis der
Saft vollständig reduziert ist.

Für die Grieß-Speckknödeln: die
Milch mit der Butter aufkochen,
mit Salz, Pfeffer und Muskat
würzen. Den Grieß einrühren
und solange kochen bis sich die
Masse vom Boden löst. Etwas
auskühlen lassen. Ein Eigelb
unterrühren. Die Speckwürfel
knusprig braten und ohne
Fett zu der Grießmasse geben.
Mit einem Eisportionierer Knödel
formen und in gut gesalzenem
Wasser einkochen. Einmal aufko-
chen lassen, anschließend 15-20
Min. ziehen lassen bis die Knödel
an die Oberfläche kommen. Die
Knödel mit einem Lochschöpfer
auf einen Teller geben, mit der
Bröselbutter überziehen und
kurz unter dem Grill gratinieren.
Das Rotkraut ohne Saft in rech-
teckigen Ausstechern anrichten,
etwas Apfelragout darauf geben,
die Entenbrüste auf-
schneiden und darauf anrichten.
Die Grieß-Speckknödel links und
rechts daneben setzen und mit
Rosmarin und Thymian grat-
inieren.