

Thema: Hink

Autor: Ingrid Teufl

Ess-Tour

INGRID TEUFL



Fisch & Chips auf österreichisch

Eine „Limited Edition“ des britischen Nationalsnacks

Wir erlebten zuletzt die englischen Wochen: Brexit und ein Baby namens Archie. Wen wundert's, dass man bei so viel Great Britain mal wieder Lust auf den englischen Nationalsnack „Fish and Chips“ bekommt. In manchen Pubs der Stadt kann er ja durchaus so gut wie auf der Insel schmecken.

Leichte Kost ist der gebackene Kabeljau samt Pommes frites nun aber nicht gerade. Und bürotauglich auch nicht wirklich. Wie wär's, den englischen Klassiker ein wenig österreichischer zu machen? Augenzwinkernd mit Brexit & Co. zu spielen und dabei gleich die britischen Punk-Ikonen wie *The Sex Pistols* und *The Clash* mitzunehmen? Denn dafür steht UK schließlich auch.

Auf wienerisch schaut das Ganze dann so aus: Der

Fisch kommt in der Dose von der eingessenen Wiener Pastetenmanufaktur Hink, die Chips vom Bio-Bäcker Gragger und die Verpackung dieser „Fish & Chips – Austrian Style“ schaut aus wie das legendäre Platten-Cover der *Sex Pistols* „Never Mind the Bollocks“.

Das sorgt schon mal für Aufmerksamkeit im Regal

und lässt den Alt-Punker in uns schmuzzeln. Der Inhalt ist dann die Kombination aus heimischem Seesaibling in einem mit Basilikum parfümierten Öl mit Brotchips aus geröstetem Roggenbrot. Man sollte sie tatsächlich gemeinsam und nicht hintereinander verspeisen. Dann verbinden sich die beiden Zutaten zu einer unerwartet harmonischen Sache.

Alleine schmeckt der Fisch angenehm mild, das

Basilikumöl peppt ihn richtig auf. Die Brotchips munden dafür als richtiges Holzofenbrot besser, durch das Rösten tritt eine rauchige Note zu dominant in den Vordergrund. Fazit: Als Mittagssnack im Büro durchaus tauglich, und die musikalische Untermalung ist auch schon unterschieden.

Info

Fish & Chips - Austrian Style

Die Box mit einer Dose Seesaiblingfilet von Hink und einem Sackerl Brotchips von Gragger kostet 14,99 €.

Erhältlich bei Meint am Graben (1., Graben 19), Billa Corso (z. B. 1.; Neuer Markt 17), Bäckerei Gragger (z. B. 1., Spiegelg. 25)



Es muss nicht immer gebackener Fisch sein: Eingedoster, heimischer Seesaibling taugt auch für den Mittagssnack