

Burrito, Burrito!

NEUES LOKAL Fast Food der klassischen Sorte muss nicht fertig, mies und von Konservierungsmitteln verseucht sein – beweist das Fresco Grill. FLORIAN HOLZER

Erinnert sich noch wer an Martin „Kaz“ Kazinsky? Ein amerikanischer TV-Anwalt irgendwann vor mehr als zwanzig Jahren, der sich nicht nur durch die im Amerikanischen bestehende Unaussprechlichkeit seines Namens und durch unkonventionelle Vertretung seiner Klienten auszeichnete, sondern auch durch sein kreatives Frühstücksprogramm. Einmal hatte er „Chicken Burritos“, im Österreich der frühen Achtziger wusste jedoch kein Mensch, was das war.

Mittlerweile ist wahrscheinlich weitgehend bekannt, dass es sich bei Burrito, hat man seit ein paar Wochen die Gelegenheit. Da machte Alejandro R. Estrada – seine Familie führt in Kalifornien ein mexikanisches Restaurant – nämlich einen Burrito-Fast-Food-Laden auf. Klingt nicht sehr verführerisch (sieht in seiner eher kargen und nackten Art auch nicht besonders einladend aus), hat aber ein paar starke Argumente: Schnelles Essen, frisch gemacht, preislich ungefähr bei der Hälfte der sonstigen Mexiko-Pseudos in Wien, und vor allem werden hier keine Tiefkühlguacamoles, keine Dosensalsas und keine kinderarbeitzeugten Tortillas verwendet. Das Einzige, was aus dem Glas kommt, seien die Jalapeños, aber die seien auch nur in Essig eingelegt und kämen immerhin aus Mexiko.

Ein Essen im Fresco Grill läuft folgendermaßen ab: Man stellt sich an die Theke, liest das Angebot und sagt dann eben zum Beispiel „Chicken Burrito, bitte“. Die junge Frau hinterm Tresen nimmt dann einen Fladen – in Prag frisch gebacken, ohne Konservierungsmittel! –,



Bei Irene Seywald und Alejandro R. Estrada gibt's echt gutes Schnellessen / Foto: Corn

legt ihn zuerst in eine Art Toaster, dann auf ein Brett und fängt mit dem Belegen an. Sie fragt, ob dies und das, man sagt „Ja“, oder „nur ein bisschen“ oder „ordentlich, bitte“. Salsa und Guacamole sollte man reichlich nehmen, Reis vielleicht eher weniger, von den Bohnen unbedingt die

schwarzen. Dann wird das Teil zu einem etwa ein Kilo schweren Paket gefaltet, in einem weiteren Küchengerät ein bisschen kontaktgegrillt, in Alufolie gewickelt und in ein mit Papier ausgelegtes Metallkörbchen gewuchtet. Alles sehr sauber, sehr amerikanisch irgendwie.

Mit ein bisschen scharfer Sauce – die stehen bei der Kasse zur Auswahl – und einem mollen Bohemia ist das dann ein wirklich nicht unangenehmes Schnellessen, bei dem man sich mit etwas Übung auch gar nicht von oben bis unten vollsaugt. Wenn's läuft, will Alejandro R. Estrada in Wien noch mehr Lokale aufsperrern. Da kann man nichts dagegen sagen.

Resümee: Fast Food, wie man sich's durchaus vorstellen kann – frisch, handgemacht und mit Geschmack.

WIEDER AM MARKT Auf die Nüsse!

Nüsse zu kaufen ist ja irgendetwas seltsam. Denn entweder sammelt man sie selbst oder man hat jemanden, der sie sammelt und dann nicht weiß, was er damit anfangen soll. Und wenn das alles nicht zutrifft, dann hat man meistens vergessen, dass es Nüsse gibt und sie gehen einem auch nicht ab. Dabei sind sie so herrlich, erstens, so gesund, zweitens, und drittens sorgen sie dafür, dass man den teuren Manufactum-Nussknacker endlich

wieder benutzen kann. Um die Nüsse dann zum Beispiel zu karamellisieren: Nusskerne mit Zucker und ein bisschen Wasser im Topf erhitzen, ständig rühren, bis der Zucker zu karamellisieren beginnt und die Nüsse mit Karamell überzogen sind. Ein Schuss Öl dazu, damit sie nicht zusammenpicken, dann auf Backpapier legen und abkühlen lassen. Extrem gut zu Vanilleeis.

Walnüsse, derzeit überall am Markt.
4., Naschmarkt 46.



