

Baby, bitte mehr Pastrami



Foto: Pastrami Baby

Ein Bar-Besitzer und ein Haubenkoch machen gemeinsame Sache und schmieren jetzt Sandwiches – die besten in Wien.

So richtig wollte der Hype um Pastrami vergangenes Jahr nicht ankommen. Zahlreiche Hipster-Lokale setzten auf das würzige Rindfleisch, aber den Burger-Trend konnte das New Yorker Traditions-Sandwich nicht ablösen. Das könnte nun anders werden: Das Trio Konstantin Kerschbaum, Robert Haider und Barbara Fegerl tischen das derzeit beste Pastrami-Sandwich der Bundeshauptstadt auf. Und mit 250 g dünn geschnittenem, gepökeltem Fleisch wohl auch die größte Portion (13,9 Euro mit Cole Slaw).

Vor einem Jahr hatte Kerschbaum, der die **Bar 28** betreibt, in ein Pastrami-Sandwich von Paul Mogg in Berlin gebissen und sofort gesagt: "Das will ich für Wien auch haben. Das Fleisch hat mich an meine Jugend erinnert, als ich einen türkischen Freund hatte und wir gemeinsam Pastrami gegessen haben. Geschichtlich gesehen hat Pastrami seinen Ursprung im Osmanischen Reich und im Nahen Osten, als durch das Pökeln Fleisch haltbar gemacht wurde." Mogg bezieht sein Rindfleisch von einem kleinen Landwirt nahe Berlin und pökelt

für die Wiener das Fleisch in einer Salzlake mit zahlreichen Gewürzen wie Lorbeeren, Kreuzkümmel und Zimt. "Dadurch wird das Fleisch extrem zart und extrem würzig."

Ziemlich gepfeffert



Foto: Pastrami Baby Mit Haider hat das neue Restaurant Pastrami Baby einen jungen Haubenkoch, der zuletzt im Zweitbester kochte – und dort übrigens auf Burger setzte. Ihr Konzept testeten sie fünf Monate lang mit ihrem Foodtruck ab. "Es gibt definitiv Erklärungsbedarf, was Pastrami ist. Unser Pastrami ist sehr stark gepfeffert und wäre ohne Toastbrot wohl zu scharf." Den großartigen Roggen-Toast, der einen Roggen-Anteil von 30 Prozent hat, lässt das Trio bei Trend-Bäcker Helmut Gragger backen. Gewürztechnisch hat auch der Toast so einiges in sich: ein bisschen Anis und viel gemahlene Kümmel.

Das kleine Lokal hat leider nur acht Sitzplätze, aber alle Sandwiches gibt es auch zum Mitnehmen. **Info: Pastrami Baby**, Lerchenfelderstraße 51/15-15a, 1070 Wien, Montag bis Samstag 10 bis 22 Uhr

(Kurier) Erstellt am 14.11.2016, 13:48