



# Das beste aus der Konoba

Die dalmatinische Küche steht für Fisch und Meeresfrüchte. Ein Lokalangenehm in der besten Konoba Wiens, wo Küchenchef Božen Mudražija authentische Küche vom Feinsten zelebriert. Für uns hat er drei Rezepte vorbereitet.

Fotos von Dieter Brasch Text von Barbara Knapp

**W**äre da nicht die Lerchenfelder Straße sondern die Adria, wäre das Kroatien-Feeling perfekt: einfach Holztische, eine offene Küche, eine wundervolle Vitrine mit Fisch und Meeresfrüchten, eine Kreidetafel, die einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt, ein Meister am Grill. Die Brüder Andrija und Mijo Radosevic haben vor fünfzehn Jahren mit ihrem Lokal ein Stück Dalmatien in die Josefstadt gebracht. „Die Konoba ist ein Ort, an dem sich die Menschen treffen, Wein trinken, essen, diskutieren, singen ... Auf den Tisch kommen vor allem Prosciutto und Weißbrot, sowie frischer Fisch aus dem Fang der gerade heimgekehrten Fischer“, erklären die beiden die dalmatinische Institution. Sie führen die Tradition ihrer Heimat fort, der Prosciutto ist eine Delikatesse aus Dalmatien, das Brot wird jeden Tag selbst gebacken, die Fische machen den Eindruck, gerade noch in der Adria geschwommen zu sein. Auf der Weinkarte gibt's das beste aus Istrien, Slawonien, Dalmatien, ein paar Ausreißer aus Italien und Österreich. Das Um und Auf sind die Zutaten, die Zubereitung ist eher puristisch, um den

natürlichen Geschmack der Ingredienzien zu erhalten. Auf Schnickschnack wird bewusst verzichtet, mit Knoblauch und frischen Kräutern jedoch nicht geizt.

Božen erklärt uns die Basics, verfrachtet nebenbei den Fisch auf den Grill, den er nur mit Salz würzt, eventuell danach mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer verfeinert. Der Oktopus ist mittlerweile fertig, der braucht weder Salz noch Pfeffer, er wird mit feinstem Tüffelöl beträufelt.

Die Weinfrage klärt Mijo pragmatisch: „Zur Vorspeise einen leichten trockenen Riesling von Krauthaker aus Slawonien oder einen istrischen Malvazija von Kozlović.





**Vorspeisen:**  
 Gamsi  
 Gefüllte Oktopus auf Reis  
 Miesmuscheln  
 Fudge & Parfait  
 Sardellen  
 Jakobsmuscheln  
 Muscheln-Quartett in Weisswein  
 Knoblauch-Sauce

**Frische Fische:**  
 Goldbranz  
 Wolfsbarsch  
 Seezunge  
 Drachenkopf  
 Septeitel  
 Zahnbrasse  
 Steubbutt  
 St. Peterfisch  
 Calamari u.v.a.

**Nachspeisen:**  
 "Rožada"  
 Feige in Kaktus  
 und Vanille  
 Strudel mit Malvissau  
 Palatschinken  
 mit Marillenmarmelade  
 oder Schokosauce

**"Paški sir"**  
 Trüffelkörn  
 Schafkäse  
 Käseplatte

Allergeninformation beim Personal!



**Frische Fische**  
 Goldbranz  
 Wolfsbarsch

Hier wird Gastfreundschaft groß geschrieben, Bozen gewährt gerne Einblick in seine Küche, der freundliche Herr hinter der Schank heißt Vedran, ist seit zwölf Jahren die gute Seele im Service und sehr kompetent in Sachen Wein.

**Konoba**

1080 Wien, Lerchenfelder Straße 66–68

T: 01 9294111, [www.konoba.at](http://www.konoba.at)

