



AM HERD MIT BARBARA RETT

Ob Musik oder Literatur – Oper ist in der Wohnung der ORF-Kulturlady allgegenwärtig und inspiriert. So sehr, dass aus einem geplanten Rezept plötzlich ein anderes wird.

Mit frisch geriebenen Mandeln und Schokolade fahre ich in den 13. Bezirk, um mit Barbara Rett Tarta Caprese zuzubereiten. „Am helllichten Tag backen – so ein Luxus!“, begrüßt mich die Vielbeschäftigte. Wir machen uns gleich ans Werk und vereinbaren auch einen Plan, um die Zeit, während der die Tarte im Rohr steht, sinnvoll zu nutzen. Mein Blick fällt auf ein Buch im Regal: „Die Oper kocht.“ Die Opernstars der Welt und ihre Lieblingsrezepte. Toll! Wir blättern und finden Piotr Beczalas Apfeltarte. „Die wollte ich schon immer einmal ausprobieren“, sagt Barbara Rett. Flugs organisieren wir um. „Wenn man nicht spontan sein kann, macht das Leben keinen Spaß.“ Die Opern-Lady schwärmt von der Stimme des bescheidenen polnischen Tenors. „Beczala ist ein Gott.“ Im Sommer wird er mit der Netrebko in Salzburg auf der Bühne stehen. „Die zwei Stimmen passen so toll zusammen.“ Der schnell gerührte Teig wirkt ziemlich üppig. Ob das was wird? Während der Boden vorbäckt, erzählt sie die Geschichte des alten Silberlöffels, der einen Ehrenplatz in ihrer Küche hat. Er ist das einzige Erinnerungsstück an die baltische Heimat ihrer Mutter. „Denk daran, wenn du auf die Flucht gehen musst, nimm einen Löffel mit“, rät die Mutter immer wieder. Barbara Rett kocht jeden Sonntag für sie. Aber jetzt schaut sie ins Backrohr. „Geht’s dir gut, Kuchen?“ Ja, ihm geht’s gut. Zeit nutzen, schnell die Mails checken. Mit ORF III – unter anderem „Erlebnis Bühne“ und „KulturWerk“ – ist sie mehr als ausgelastet, das aber mit sehr viel Freude. Strahlend befreit sie Beczalas Kuchen aus seiner Form. Gelungen. Danke Piotr!

APFELTARTE



Gesiebtes Mehl, flüssige Butter, Dotter, Zucker, Backpulver, Vanillezucker verrühren. Teig in zwei Hälften teilen, in Folie wickeln, in den Tiefkühler legen. Backrohr auf 160°C schalten. Springform ausbuttern, mit Mehl bestäuben. Form mit der Hälfte des Teigs auskleiden, Teig 20 Minuten backen. Äpfel schälen, grob reiben, mit Rosinen, Zimt und Zitronensaft vermengen. Auf den vorgebackenen Boden verteilen, restlichen Teig drüberbröseln. Mit Mandeln bestreuen, 1 Stunde bei 170°C backen.

- 5 Äpfel
- 6 gehäufte EL Mehl
- 200 g Butter
- 2 Eidotter
- 4 EL Zucker
- 1/2 EL Backpulver
- 3-4 EL Rosinen, in Rum eingelegt
- 50 g Mandelblättchen
- 1/2 EL Zimt
- etwas Zitronensaft

5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?
Ich erinnere mich ganz genau an meinen tiefen Genuss beim Geschmack und Geruch einer reifen Birne.

Was würden Sie nie essen? Dieses grausliche Zeug wie Froschschenkel, Schnecken, Austern.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten? Meine.

Ihr Liebessnack? Ich mag keine Snacks, weil ich lieber in Ruhe esse. Notfalls eine Semmel mit Butterkäse, Gurkerl und saurer Milch.

Wo kaufen sie am liebsten ein?
Eigentlich immer biologisch, meist bei Bio Basic direkt an der U4 Meidlinger Hauptstraße.

KOCHEN MIT BARBARA RETT – DAS VIDEO
Fotografieren Sie diese Seite mit der KOOABA SHORTCUT APP auf Ihrem Smartphone oder gehen Sie auf: KURIER.at/freizeit



wein DER WOCHE

ROTGIPFLER TAGLSTEINER 2010, WEINGUT GEORG SCHNEIDER, Tattendorf, Thermenregion

Eines der aufstrebenden Weingüter der Thermenregion mit Weinen aus Toplagen: Taglsteiner liegt direkt am Hochquellwasserwanderweg in Gumpoldskirchen. Hochreifer, cremiger Rotgipfler, passt zu üppigen Saucen und besonders gut zu reifen Käsen.

10,50 €, Badner Straße 3, www.weingut-schneider.co.at

Lagerung: bis 2017
Trinktemperatur: 10°C
Alkohol: 13,5 % vol



dinner FOR ONE

RIESENGARNELEN MIT ERBSENREIS

Riesengarnelen mit 1 TL Chilisauce und geriebenem Ingwer marinieren. 1 TL Butter in einem kleinen Topf erhitzen, Reis unterrühren und leicht anschwitzen. Mit der doppelten Reismenge heißem Wasser aufgießen, eine Prise Salz hinzufügen, zum Kochen bringen. Hitze aufs Minimum reduzieren, Reis zugedeckt köcheln lassen. Erbsen mit heißem Wasser übergießen, abseihen, nach ca. 8 Minuten dazugeben, zugedeckt noch 2 Minuten mitköcheln. Dann die Garnelen auf den Reis legen und 3-4 Minuten zugedeckt dämpfen.

- 50 g Basmatireis
- 50 g Erbsen (tk)
- 5-10 rohe Riesengarnelen ohne Schale
- 1 cm Ingwer
- Sweet Chili Sauce
- Salz
- Butter

MAN BRAUCHT: 1 Topf, 15 Minuten. Ca. 350 kcal

In zwei Wochen ist es so weit. Dann gibt es ihn wieder, den handlichen, beliebten Restaurant-Guide für Genießer. Auch in seiner neuesten Auflage liefert der TAFELSPITZ die besten kulinarischen Adressen. Mehr als 600 Lokale und Restaurants wurden besucht – in den Landeshauptstädten, im Salzkammergut, im steirischen Weinland und an den Kärntner Seen. Freuen Sie sich auf überraschende Testergebnisse und Anregungen für Gourmet-Erlebnisse. Um nur 6 € in Ihrer Trafik. Inklusive Südtirol-Spezialteil.



Österreichs neue Essigessenz

Mein Universalgenie!



Verdünnt mit Wasser, Saft oder Wein ergibt SURIG den Essig nach meinem Geschmack und eine köstliche Würze für Salate, Dressings und zum Einlegen von Gemüse. Zusätzlich bietet SURIG vielseitige und bewährte Problemlösungen im ganzen Haus. Weitere Informationen finden Sie unter www.essig-essenz.at Gern schicken wir Ihnen die Broschüre Küchen-Tipps zu

Saba GmbH Villach.