



delikatESSEN
heidi.strobl@kurier.at



SPINATknödel

- 1-2 Zwiebeln (100 g geschält, gehackt)
- 3 Zehen Knoblauch
- 3 Eier
- 200 g Milch
- Salz, Pfeffer
- 300 g Semmelwürfel
- 250 g Blattspinat (Zwitscherln)
- 30 g griffiges Mehl
- 2 EL gehackte Petersilie
- 100 g Butter
- 200 g Gouda
- Parmesan

AM HERD

MIT JULIAN LE PLAY

„Mr. Spielberg“, „Mein Anker“ – die Hits des jungen Wiener Sängers kennt im deutschsprachigen Europa jedes Kind. Beim Kochen geht er locker, aber unbeirrbar ans Werk.

Zwiebel schälen und fein schneiden. Knoblauch schälen und mit einem Messer auf einem Brett fein schaben. Eier und Milch mit einer Gabel versprudeln, salzen, über die Semmelwürfel gießen und durchmischen, ziehen lassen. Petersilblättchen fein schneiden. 2-3 EL Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Die Mischung zur Seite schieben, den gefrorenen Spinat dazu in die Pfanne legen und auftauen lassen. Wenn der Spinat weich ist, mit der Zwiebelmischung vermengen. Die Spinatmischung zu den Semmelwürfeln geben, gut durchmischen. Mehl und 1-2 Hände voll geriebenen Parmesan einarbeiten, salzen, pfeffern. Ungefähr die Hälfte des Goudas in 2 cm große Würfel schneiden. Die Knödelmasse in acht Teile teilen, jedes Stück mit einem Käsewürfel füllen und zu einem Knödel drehen. In kochendes Salzwasser legen, ca. 12 Minuten garen. Inzwischen Butter in einer Pfanne zart bräunen, den Gouda und ein Stück vom Parmesan reiben. Die heißen Knödel auf Teller legen, mit geriebenem Käse bestreuen, mit heißer Butter übergießen. Dazu: Blattsalat.

Was kocht ein 24-jähriger Bursch, der einen Hit nach dem anderen landet, der durch Europa tourt, der bei Konzerten tausende Menschen mit seiner Stimme fesseln kann? Darauf bin ich echt gespannt. Umso mehr erstaunt es mich, als Julian Le Play mit bodenständigen Zutaten wie Semmelwürfeln, Eiern und Tiefkühlspinat aus seinem „car2go“-Wagen vor meinem Haus aussteigt. Max, unser Hund, schließt den entspannten jungen Mann sofort ins Herz. Bevor wir beginnen, erzählt Julian bei einem Kaffee ein wenig aus seinem Leben. Von seiner Kindheit in Wien, dem Singen an der

Opernschule der Staatsoper, von seinem Jahr in Australien mit 16, in dem er begann, eigene Texte zu schreiben. Mit 19 dann der erste große Hit: „Mr. Spielberg“. Amadeus Austrian Music Award, goldene Schallplatte. Der ganze Rummel scheint ihn in seiner Ruhe nicht zu beeinflussen. Gehen wir ans Kochen. Spinatknödel hat Julian als Kind in Tirol kennengelernt, ab und zu macht er sie jetzt für seine Freundin. „Wieviel Zwiebel? Was schreibt der Plachutta?“ Er schaut auf das gescannte Rezept in seinem Handy. „Zu wenig schreibt der Plachutta. Aber der kennt sich da nicht so aus.“ Ab-

gesehen von mehr Zwiebel mag Julian auch Knoblauch in seinen Spinatknödeln, der steht gar nicht im Rezept. Auf einem Brett schabt er drei Zehen davon in kleinste Teilchen, das hat er bei einem Kurs im „Wiener Kochsalon“ der Brüder Wrenkh gelernt: „Kochen ist eine nette Kopfausschaltgeschichte.“ Den heißen Spinat rührt er zuerst mit dem Kochlöffel unter die Semmelwürfel, dann knetet er die Masse mit den Händen gut durch. Noch ein Hauch Mehl dazu, weniger als im Rezept: „Das fühlt sich gut an. Passt.“ In acht Teile teilen, flach drücken, ein Stück Gouda drauf, rund formen. Kurz

darauf schwimmen hübsche Knödel im Topf. Rausheben, ordentlich geriebenen Käse und heiße Butter drüber. „Weißt eh, je mehr desto besser.“ Der Käse in der Mitte ist geschmolzen, die Masse flaumig – perfekt gelungen! Ein wunderbares Essen. Am 22. April erscheint Julians neues Album mit dem Titel „Zugvögel“, daraus stammt auch die Single „Hand in Hand“, die schon auf Ö3 läuft. Ob „Zugvögel“ bedeutet, dass er jetzt abheben wird? „Nein. Es geht um Loslassen, Rucksackpacken, den Träumen folgen.“



5 fragen

Was würden Sie nie essen?
Hunde und Katzen und so was.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?
Mutters üppige Obersaucen.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick? Beim Spinatknödelmachen habe ich die Hände gewaschen, ohne die klebrige Masse davor ordentlich abzustreifen. Die Reste der Masse haben den Ausguss derart verstopft, dass wir nicht mal mehr nebenan duschen konnten.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?
Heimische Hausmannskost und die italienische Küche.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten? Brathendl.

