



AM HERD MIT JULIAN RACHLIN

Mit seiner Geige ist er rund 200 Tage pro Jahr in aller Welt unterwegs. Umso mehr schätzt es der Star-Violinist, in seiner Wiener Innenstadtwohnung für Freunde aufzukochen.

Ich läute bei „Nasenland“ und betrete kurz darauf eine Küche voller Schweinchen. Große, kleine, alle mit hübschen Rüsseln. „Ich mag Nasen einfach und Schweine auch“, sagt Julian Rachlin. Leuchtender Onyxstisch, Weinflaschen mit großen Namen. Hier hat auch Reinhard Gerer schon gekocht. Eier und Erdäpfel hat der Musiker bereits vorbereitet. Eigentlich sollte er ja bis Mitte Mai auf Konzertreise in Japan sein, aber „Nach der Katastrophe wurde dort alles abgesagt.“ Geboren in Litauen, war er drei Jahre alt, als seine Eltern mit ihm nach Wien auswanderten. „In Litauen gibt's fast kein Gericht ohne Kartoffeln.“ Wir würfeln die Zutaten. „Die Messer müssen wirklich scharf sein. Ich bringe immer welche aus Japan mit.“ Als Geiger ist beim Kochen natürlich besondere Vorsicht geboten. Das Rezept für den Salat hat er seiner Mama abgeschaut. Und die Mama, eine wunderbare Pianistin, feiert an diesem Wochenende übrigens nicht nur Muttertag, sondern auch ihren 60er. Mit Gypsyband und Jazz und mit dem genialen Duo „Igudesman & Joo“. „Normalerweise plant sie alles, diesmal darf sie nichts machen.“ Geplant werden will auch sein eigenes Festival „Julian Rachlin & Friends“, das alljährlich Ende August in Dubrovnik über die Bühne geht. Neben seinen Auftritten als Geiger tastet Rachlin sich auch an das Dirigieren heran. „Das ist ein komplett anderer Job.“ Und neben dem ausgefüllten Leben für die Musik schafft er es auch noch, sich als UNICEF-Botschafter für Kinderrechte zu engagieren. Eine Aufgabe, zu der ihn Schauspieler Roger Moore gebracht hat. Der Salat ist fertig. „In Litauen isst man ihn als Vorspeise. Am nächsten Tag schmeckt er noch besser.“ Ich finde ihn schon heute sehr fein. Danke, Mama Rachlin. Und übrigens: Alles Gute zum Geburtstag!

LITAUSCHERSALAT

Eier hart, Erdäpfel weich kochen, beides auskühlen lassen. Zwiebel ganz fein hacken. Gurken nicht zu klein würfeln. Eier schälen und – am besten mit einem Eischneider – ebenfalls würfeln. Erdäpfel schälen, in ½ cm Würfel schneiden. Erbsen abgießen, abtropfen lassen. Alles zusammen in eine Schüssel geben, mit der Mayonnaise vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Eier
½ weiße Zwiebel
4 mittelgroße Salzgurken
4 mittelgroße, speckige Erdäpfel
1 Dose feine grüne Erbsen
1 Glas Mayonnaise (250 ml)
Salz, Pfeffer



5 fragen

- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**
Die guten Frankfurter im Kindergarten im 19. Bezirk.
- Was würden Sie nie essen?**
Einen Hund.
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**
Die japanische.
- Ihr Lieblingslokal?**
Grünauer und Altes Fassl.
- Wo kaufen Sie am liebsten ein?**
Am Bauernmarkt des Naschmarkts, samstags.



wein DER WOCHE

SAUVIGNON BLANC 2010,
WEINGUT RUDOLF HOFMANN,
Traismauer, Traisental

Auf kalkreichen Lössböden und mit kühlen Winden aus dem Alpenvorland wachsen im Traisental Weine mit feiner Frucht und knackiger Säure. Beste Voraussetzungen für Sauvignon Blanc. Verführerischer Duft, schöner Schmelz – ein idealer Begleiter zu Spargel&Gemüse.

7,80 € ab Hof, Oberndorferstraße 41,
www.weingut-hofmann.at

Lagerung: bis 2013
Trinktemperatur: 11-13°C
Alkohol: 12,5% vol



dinner FOR ONE

WARM MARINierter KARFIOL

Wasser zustellen. Karfiol in nicht zu kleine Röschen teilen, dicke Stiele kreuzförmig einschneiden damit sie nicht hart bleiben. Karfiol ins kochende Wasser geben. Inzwischen Essig, Öle, Salz, Pfeffer zu einer Marinade verrühren. Zwiebel schälen, in Ringe schneiden, dazugeben. Die bissfesten Karfiolröschen aus dem Wasser heben, in der Marinade ziehen lassen. Karfiol mit Schnittlauch bestreuen und lauwarm essen.

1 kleiner Karfiolkopf
2 EL Sonnenblumenöl
1 EL Walnussöl oder Kernöl
3 EL weißer Balsamessig
Salz
Pfeffer
Schnittlauch
1 rote Zwiebel

MAN BRAUCHT: 1 Topf, 15 Minuten. Ca. 240 kcal

Ich liebe Dazs

Cosma Shiva Hagen



Cookies & Cream – pure Magie, die auf der Zunge zergeht.



www.haagen-dazs.at

SPAR Gourmet

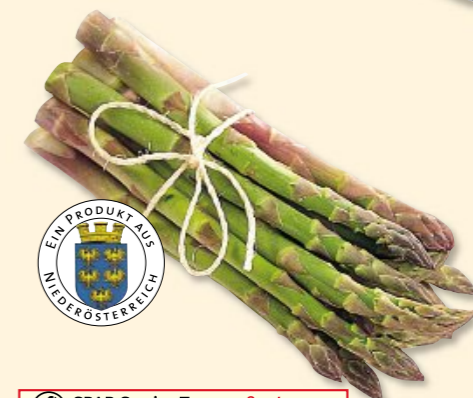
NITNAUS PINOT BLANC
Burgenland, Neusiedlersee.
Frisch & fruchtig.
Passt perfekt zu Spargelgerichten.
0,75-l-Flasche
statt 5,99

4,99

Ersparnis 1,-

Angebot gültig bis 11. Mai 2011.

Gourmet Tipp!



SPAR Natur pur
TRAISENTALER BIO-GRÜNSPARGEL
500-g-Bund
statt 5,99

4,49 (per kg 8,98)

Ersparnis 1,50

Angebot gültig bis 04. Mai 2011.

SPAR Service Team - 0810/111555
www.spar.at