



AM HERD MIT BIBIANA ZELLER

Als „Frau Kottan“ wurde die Romy-Preisträgerin zur Legende. Mit uns kocht sie in Buchingers „Alter Schule“ in Riedenthal, unweit ihres Weinviertler Domizils.

„Jetzt bringen wir das zu Ende“, sagt Bibiana Zeller, als wir nach Monaten, unzähligen SMS und etlichen Telefonaten, endlich einen Termin für unser Kochtreffen finden. Berlin, Köln, Burgtheater – die 83-jährige Schauspielerin reißt's herum. Eigentlich wäre sie ja gerade in Buchenwald bei einem Dreh im ehemaligen KZ; der ist aus organisatorischen Gründen dann aber doch ausgefallen. Als Location hat sich Frau Zeller ihr Weinviertler Lieblingswirthaus, Buchingers „Alte Schule“, ausgesucht. Im Gegensatz zu früher kocht sie heute nur noch selten. Ihr Mann Eugen Stark ist Vegetarier auf Dauerdiät, und von sich selbst sagt sie: „Es ist wirklich so, ab einem gewissen Alter hört sich das mit Suppe-Hauptspeise-Nachspeise einfach auf.“ Trotzdem legt sie begeistert Hand an den Herd, zerschneidet und paniert gefühlvoll die Lammb Brust. Die Knochen bleiben drin. Zeller „Das ist ja das Schöne, dass man dann was in der Hand hält.“

Zwei Söhne und vier Enkel bekochte sie früher, gefüllte Kalbsbrust war ihr Familien-Lieblingessen. Angesprochen auf ihre Rolle als „Frau Kottan“ sagt sie „Wir wurden angefeindet von der Polizei, um jede Folge mussten wir kämpfen.“ Immerhin wurden es letztendlich zehn Jahre und 19 Folgen. Während das Lamm schmurgelt, verkochen wir unglaublich lange, dünne Schlangenbohnen vom Biobauern „Bergmühle“ zu einem köstlichen Salat. Spitzbub Zeller: „Jetzt werd ich ohnmächtig und du kannst aus mir Schinkenfleckerl machen.“ Niemand wird ohnmächtig, uns schmeckt's. Wir philosophieren über das Leben. Konklusio: „Jetzt“ heißt das Zauberwort.



GEBACKENE LAMMBRUST

Lammb Brust längs der Knochen in große Stücke schneiden, in Gemüsesuppe ca. 1 Stunde weich köcheln. Auskühlen lassen. Senf mit etwas Wasser verrühren. Das gesalzene, gepfefferte Fleisch damit beträufeln, Kräuter andrücken, dann das Ganze in Mehl, verschlagenem Ei und Bröseln panieren. In heißem Öl beidseitig knusprig backen. Dazu: Schlangenbohnen in Salzwasser kochen, 1 EL Dijonsenf mit etwas Dille, Knoblauch und 1 EL feingeschnittenen Zwiebeln verrühren, 3 EL Verjus und 2 EL Olivenöl dazu, mit den heißen Bohnen vermischen.

- Lammb Brust
- Gemüsesuppe
- Dijonsenf
- frische Kräuter (Rosmarin, Thymian, Majoran)
- Mehl, Ei, grobe Brösel
- Salz, Pfeffer
- Rapsöl

5 fragen

- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**
Das Beuschel bei uns zu Hause.
- Was würden Sie nie essen?**
Kütteln, weil die hab ich immer unseren Rottweilern gekocht.
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**
Die Weinviertler Küche – na, vielleicht doch die italienische.
- Ihr Lieblingslokal?**
Das Restaurant in Tokio, in dem wir am Boden sitzend vom Hunger zum Glück gekommen sind.
- Ihr größtes kulinarischen Missgeschick?**
Bei Bohneneintöpfen krieg ich Angst.



wein DER WOCHE

WEINVIERTEL DAC 2010, CHRISTOPH BAUER, Jetzelsdorf

Im Grunde ist Jetzelsdorf bzw. Haugsdorf, eine der Rotweinseln des Weinviertels, und der Winzer versteht sich auch aufs Keltern toller Roter. Aber der „ganz normale“ Grüne ist auch ein feiner Tropfen. Fruchtig, pfeffrig, Grapefruitnoten. Ein Klassiker.

5 € ab Hof, Jetzelsdorf 49, www.bauerwein.at

Lagerung: bis 2012
Trinktemperatur: 8-10°C
Alkohol: 12 % vol

dinner FOR ONE

KARPFENFILET MIT REISNUDELN

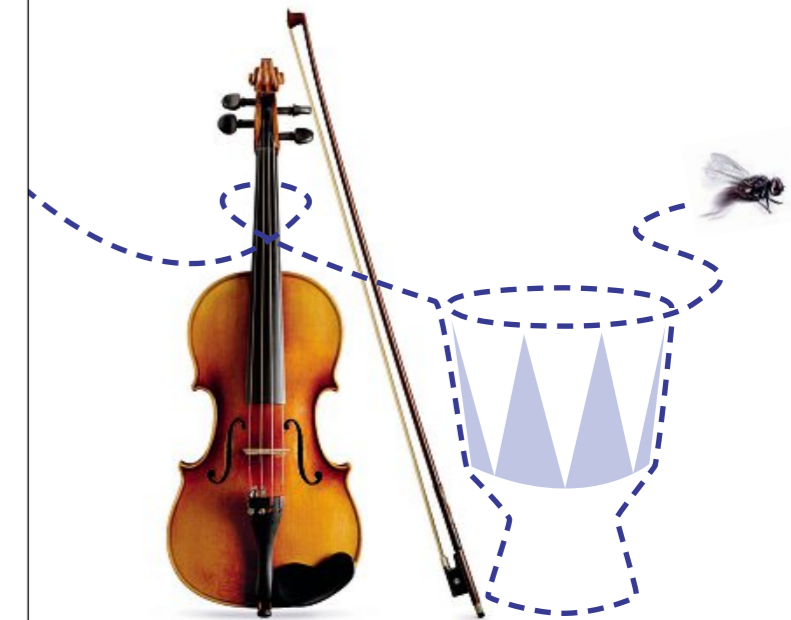
Reisnudeln mit kochendem Wasser übergießen und lt. Packung quellen lassen. Karpfen waschen, trockentupfen. Zwiebel in Ringe schneiden, Paprika würfeln, Ingwer schälen und fein hacken. 1 EL Maiskeimöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die gesalzene Karpfenfilets darin auf der Hautseite knusprig braten, umdrehen, kurz ziehen lassen, herausheben. Paprika und die weißen Teile der Zwiebel in der Pfanne anschwitzen, Ingwer dazugeben. Dann die abgetropften Reisnudeln unterrühren, mit Chilisauce, Sojasauce und Sesamöl würzen. Karpfen auf den Nudeln anrichten, mit Zwiebelgrün bestreuen.

- 150 g Karpfenfilet
- 50 g dünne Reisnudeln
- 1 Jungzwiebel
- ½ roter Paprika
- ½ cm Ingwer
- Maiskeimöl
- Sesamöl
- Sweet Chili Sauce
- Sojasauce

MAN BRAUCHT: 1 Pfanne, 10 Minuten. Ca. 450 kcal



Walzer trifft Merengue.



Jetzt nonstop ab Wien in die Dominikanische Republik.

Jetzt buchen! Weitere Informationen erhalten Sie unter www.condor.com, Telefon: +43 (0) 1 585 36 31 45, reservations.austria@condor.com oder in Ihrem Reisebüro.

Neu.

Wir lieben Fliegen.

 **Condor**
www.condor.com

SPAR Gourmet



ELLE ESSE TRÜFFELÖL
Wenige Tropfen entfalten den Duft und das Aroma frischer Trüffel zu jeder Jahreszeit. Ideal für Nudelgerichte, Eierspeisen, Carpaccio und zum Verfeinern von Saucen. 100-ml-Flasche

statt 9,99
8,99 (per Lt. 89,90)
Ersparnis 1,-

ELLE ESSE TRÜFFELNUDELN
Feine Eier-Tagliatelle mit echten schwarzen Trüffeln und Trüffelaroma, nach einem original italienischen Rezept des Trüffelspezialisten "Elle Esse". 250-g-Packung

statt 4,99
3,99 (per kg 15,96)
Ersparnis 1,-

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



Angebote gültig bis 12. Okt. 2011.