

AM HERD

MIT ANDREAS STEPPAN

Mit einem bestechend einfachen Rezept zaubert der Schauspieler und ehemalige ORF-„Selfman“ einen saftigen Kuchen auf den Tisch. Ein kleiner Trick und das eigene Werkzeug dürfen dabei nicht fehlen.

Nicht nur Lebensmittel, sondern auch Rührschüssel, Handmixer, Springform, ja, sogar einen Messlöffel holt Andreas Steppan nach einem kurzen Orientierungsblick durch meine Küche aus seinen Taschen hervor. Der „Selfman“ – immerhin hat er den ORF-Zusehern mehr als zehn Jahre lang Lust auf Heimwerken gemacht – arbeitet lieber mit eigenem Werkzeug. Auch recht. Das Rezept für seinen Kuchen stammt aus dem Sauerland, so wie auch Steppans Ehefrau. „Sie kocht wunderbar. Ich bin ja nur der Sous-Chef bei uns daheim.“ Grillen, braten, alles was mit Hitze und Flamme zu tun hat, das ist klassischerweise sein Metier. „Weil einfach einfach.“ Während das Backrohr aufheizt, landen nacheinander die Zutaten in der roten Rührschüssel. Großzügig streicht Steppan die

Springform mit der inzwischen weichen Butter aus, bevor er den Rest in die Masse rührt. Jetzt noch Zitrone reiben, fertig. Einfüllen, ab ins Rohr. Noch bis 24. Juni und dann wieder ab Mitte September steht der Darsteller als Hoteldirektor im Musical „I am from Austria“ auf der Bühne des Wiener Raimund Theaters. Bis zu sechs Auftritte pro Woche, Premiere war 2017, kürzlich wurde bis 2019 verlängert. Macht das immer noch Spaß? „Ja!“ Steppan, der als Schauspielstudent nach einem

heidi.strobl@kurier.at **delikat**ESSEN



SONNENKUCHEN

Backrohr auf 150°C schalten. Zucker, Grieß, Topfen (samt Flüssigkeit), Vanillepuddingpulver, Vanillezucker und Backpulver in eine große Rührschüssel geben. Eine Springform mit Butter ausstreichen, die restliche Butter zur Kuchenmasse geben. Eier aufschlagen und dazugeben. Zitrone waschen, die Schale reinreiben, den Saft auspressen und ebenfalls dazugeben. Alles mit einem Handmixer zu einer homogenen Masse rühren. In die Springform füllen, 70-80 Minuten backen bis die Ränder goldbraun sind. Herausnehmen, in der Form abkühlen lassen.

- 250 g Zucker
- 2 EL Weizengrieß
- 1 kg Topfen (20%)
- 1 Packerl Vanillezucker
- 1 Packerl Vanillepuddingpulver
- 1 Packerl Backpulver
- 250 g weiche (!) Butter
- 4 Eier
- 1 Zitrone (Schale und Saft)

Jahr vom Max Reinhardt Seminar geflogen ist, schwärmt vom Strahlen in den Augen des Publikums am Ende jeder Vorstellung: „Das ist eine Liebesgeschichte, die ans Herz geht.“ Das Einzige, was ihn stört, ist das Umziehen: „Als Kind wollte ich nichts anderes als mich verkleiden. Kaum musste ich es von Berufs wegen machen, ging's mir auf die Nerven.“

Vanilleduft durchzieht das Haus, die Kuchenmasse ist über die Ränder der Springform hinausgewachsen, hat appetitlich braune Ränder bekommen. Raus damit. Weil das Ganze jetzt abkühlen muss, um richtig schnittfest zu werden, holt der Heimwerkerprofi sein schon am Vortag gebackenes Exemplar hervor: ein herrlich saftiger, zitronenfrischer Kuchen, der zum Frühstück genauso gut schmeckt wie zum Brunch oder als Dinner-Dessert.

5 fragen

Was würden Sie nie essen? Insekten.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Schweinsbraten! Als kleines Kind war ich kränklich, meine Mutter ging mit mir zum Arzt. Nach der Untersuchung stellt er fest: „Der hat Hunger. Geben Sie ihm was Festes. Schweinsbraten!“

Ihr Lieblingslokal?

Die Heurigen in Perchtoldsdorf. Im Speziellen Franz Sommerbauer mit seinen „Schnitzelspitzen.“

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?

Die italienische.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?

Manner Kochschokolade.

TAFELSPITZ 2018

DIE BESTEN WIRTSHÄUSER

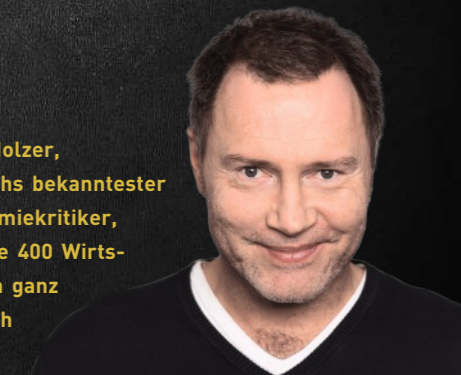


Der neue Tafelspitz Wirtshausguide 2018 ist ab sofort um 6 € in jeder Trafik erhältlich

400 Wirtshäuser mit wunderbarer Atmosphäre und großartigem Essen, im Idealfall mit Top-Produkten aus der Region: Der neue Tafelspitz-Wirtshausguide 2018 ist da. Florian Holzer, Österreichs bekanntester Gastrotechniker, beschreibt darin Lokale, in denen es noch „echtes Essen“ gibt und wo auch sonst alles stimmt. 400 Top-Adressen in ganz Österreich in einem handlichen Guide. Außerdem werden die Lokale nach Kriterien wie Preis-Leistungs-Verhältnis, Wein- und Bierkultur, Kinderfreundlichkeit und schöner Gastgarten bewertet. Um 6 € in Ihrer Trafik.

Florian Holzer, Österreichs bekanntester Gastronomiekritiker, bewertete 400 Wirtshäuser in ganz Österreich

FOTOS: GILBERT NOVY, ISTOCKPHOTO



FOTOS: GERHARD DEUTSCH

