



## Am herd MIT CHRISTINA ZURBRÜGG & MICHAEL HUDECEK

Sie ist Musikerin und Filmemacherin, er Filmemacher und Musiker. Wem es wie den beiden gelingt, nicht nur gemeinsam Konzerte zu spielen, sondern auch zusammen Regie zu führen, der kommt sich auch in der Küche nicht in die Quere.

Christina Zurbrügg hat die Zutaten für eine puristische Kürbissuppe hergerichtet, Michael Hudecek schon die Steinpilze für sein üppiges Risotto eingeweicht. Gemeinsam stehen sie am Herd, aber jeder macht das Seine. So funktioniert das Leben der beiden Künstler schon seit 18 Jahren. Immerhin zwei bis drei mal pro Woche wird hier gekocht: „Wir führen ja nicht so ein geordnetes Leben.“ Bunt und luftig ist ihre Wohnung im 7. Bezirk. Aufgewachsen im Berner Oberland, studierte Zurbrügg Schauspiel und klassischen Gesang in Wien, in einem Proberaum lernte sie den Floridsdorfer Hudecek kennen. Zusammen verwirklichen sie einerseits ausgezeichnete Filmprojekte wie „Bleiben oder Gehen“ oder „Halbzeit“, andererseits spielt er als Saxofonist und Gitarrist in ihrer Band. In der Küche tönen Balladen von John Coltranes Jazz-Saxophon. „Das ist unsere Kochmusik, schon seit wir uns kennen.“ Hokkaidokürbis, Salz, Pfeffer,

Muskatnuss und ein wenig Bouillonpulver, mehr fügt Zurbrügg ihrer Suppe nicht bei. Schnell erledigt. Hudecek hingegen braucht alle Konzentration für sein „Risotto d'amore“, das er aus dem Buch ihrer gemeinsamen Freundin Mamma Vialone nachkocht. „Das ist wie bei der Musik – jeder Gedanke an etwas anderes wirkt sich in einem Misston aus.“ Als „Jodlerin des 21. Jahrhunderts“ wird Zurbrügg bezeichnet. Mit ihrer großartigen Stimme verbindet sie Volksmusik, Jazz und Rap, übermorgen, am 12. Dezember, steht sie auf der Bühne des Wiener Konzerthauses. „Live spielen ist unersetzbar: genau jetzt und nie wieder.“ Genau jetzt ist auch das Risotto so weit, dass der „gerubbelte“ Parmesan untergerührt werden muss. Während der Reis rastet, essen wir die feine, muskatwürzige Suppe. Dann schöpft Hudecek seinen g'schmackigen Hauptgang auf die Teller. „Risotto kochen ist wie Filme schneiden. Zuerst alle Zutaten bereitstellen und dann mit viel Hingabe rühren.“

### RISOTTO d'amore

1 Zwiebel  
1 EL Butter  
30 g getrocknete Steinpilze  
2-3 Lorbeerblätter  
1 Msp Safranfäden  
400 g Carnaroli Reis  
50 g Butter  
ein Schuss Wein (weiß oder rot, beides gut)  
Ca. 1 l klare Gemüsesuppe  
100 g geriebener Parmesan  
Salz, Pfeffer

### delikatESSEN

heidi.strobl@kurier.at

Pilze mit warmem Wasser bedecken, mindestens 15 Minuten stehen lassen. Zwiebel schälen, fein würfeln. Die Hälfte der Zwiebel in 1 EL Butter andünsten, Pilze samt Einweichwasser dazugeben, Lorbeerblätter hinzufügen, köcheln lassen. Safran in warmem Wasser auflösen. 50 g Butter zerlassen, die restliche Zwiebel darin anschwitzen. Reis dazu, glasig schwitzen. Mit einem Schuss Wein aufgießen, rühren, bis er verdampft ist. Pilze samt Flüssigkeit dazugeben. Schöpferweise nach und nach die heiße Suppe unterrühren. Safran samt Flüssigkeit dazugeben. Wenn der Reis bissfest gegart ist, den Parmesan unterrühren, pfeffern. Risotto zugedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen.



## Genuss & Leidenschaft

### Cremig zarte Hühnerleberpralinen mit Wachauer Marillen

Fein marinierte Hühnerleber wird mit Landbutter zum cremigen Parfait verarbeitet, mit einem fruchtigen Marillenkonfitüre-Kern verfeinert und mit Haselnüssen umhüllt.



Diese Spezialität ist jetzt endlich in der praktischen 2er-Verpackung im ausgewählten Einzelhandel sowie direkt in der Hink-Manufaktur und im Online-Shop unter [www.hink.wien](http://www.hink.wien) erhältlich.

Hink Pasteten Manufaktur, Otto Beyschlag-Gasse 3, 1210 Wien



### 4 fragen

Was würden Sie nie essen?

Sie: Hund, Kaninchen. Er: Heuschrecken.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Sie: Der Brotduft aus Omas Bäckerei. Er: Zimtschnecken vom „Anker“.

Was ist kulinarischer Luxus für Sie?

Sie: Schweizer Raclette. Er: Zeit zum Kochen und Essen.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?

Sie: Stalden Schokocreme. Die gibt's aber nur in der Schweiz. Er: Mannerschnitten. Am liebsten aus dem Schnittmat.



FOTOS: GERHARD DEUTSCH

## NEUSIEDLERSEE

• DAC •

90 WINZER REBSORTE Zweigelt

Grösstes 1 Mio. FLASCHEN PRO JAHR

GEBIET MIT WEINEN EINER GESCHÜTZTEN HERKUNFT IM BURGENLAND

Der Neusiedlersee DAC (Districtus Austriae Controllatus) steht für einen fruchtigen, würzigen und harmonischen Zweigelt. Nähere Informationen zum Neusiedlersee DAC und seinen Winzern finden Sie unter: [www.dac-neusiedlersee.com](http://www.dac-neusiedlersee.com)

Verein NEUSIEDLERSEE DAC, 7100 Neusiedl am See, Untere Hauptstraße 47

WEIL JEDER MOMENT ZÄHLT!

