



## AM HERD

MIT SIMONE KOPMAJER

„Spotlight on Jazz“ heißt die neue CD der steirischen Jazz-Sängerin, die mit ihrer samtigen Stimme international höchst erfolgreich ist. Am Herd steht sie quasi zu zweit: mit Baby im Bauch.

**M**it einer Schüssel voll duftender, steirischer Eierschwammerln kommt Simone Kopmajer in meiner Küche am Schafberg an. Wir setzen uns in die Sonne und putzen erst mal eine Weile, weil waschen sollte man die kleinen Gelben ja lieber nicht. Kindheitserinnerungen: „Mein Opa ist immer Schwammerlsuchen mit uns gegangen.“ Simones Mutter stammt aus Slowenien, ihr Vater aus Öblarn, beide unterrichten Musik. Aufgewachsen in Bad Aussee, begann Simone vorerst mit dem Klavierspiel, mit 15 wechselte sie zum Gesang. Vormittags ging sie zur Schule, nachmittags studierte sie an der Musikuni Graz: „Den Magistertitel hatte ich vor der Matura.“ Den Ehrgeiz sieht man der 36-jährigen, lebenslustigen Frau nicht an, sehr wohl aber die Freude und die Kraft, mit der sie bei der Sache ist.

Das Rezept für die Schwammerlnudeln hat sich Paul Urbanek einfallen lassen, der Pianist der Simone Kopmajer Band: „Er ist ein leidenschaftlicher Koch.“ Von ihm stammt auch das eine oder andere Stück auf der neuen CD, die die sechsköpfige Band kürzlich präsentierte. Mit dabei ist auch der amerikanische Saxofonist Terry Myers, der mit Weltstars wie Ray Charles und Natalie Cole zusammengearbeitet hat. Und nicht zuletzt Reinhardt Winkler, Simones Mann: „Er ist der Drummer in der Band.“ Wenn alles gut geht, wird im Jänner das dritte Kind der beiden zur Welt kommen. Während die Nudeln kochen und die Schwammerln dünsten, mariniert Simone den Salat mit Kernöl von ihrem Nachbarn Martin Schusteritsch: „Der ist ein Fan von mir, hört meine Musik immer am Traktor.“ Noch ein Schuss Obers, eine Prise mütterlich-slowenische Vegeta-Würze, fertig. Cremig, fein würzig. Mit Liebe gekocht, mit Genuss gegessen. Good luck, Baby!

## SCHWAMMERLpasta

**S**chwammerln putzen, aber möglichst nicht waschen, große Pilze zerkleinern. Zwiebel und Knoblauch putzen bzw. schälen und klein schneiden bzw. pressen. Nudelkochwasser zustellen, salzen.



Sauerrahm mit Crème fraîche und 1 EL Mehl glatt rühren. Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Schwammerln dazugeben, anrösten. Mit einer Prise Majoran und 1 EL Vegeta würzen. Mit einem kräftigen Schuss Wein aufgießen, kurz köcheln lassen. Die Rahm-Mischung flott unterrühren, aufkochen lassen. Mit etwas Obers zur richtigen Konsistenz bringen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die inzwischen bissfest gekochten Nudeln abgießen und in Butter schwenken. Mit der Schwammerlsauce anrichten, mit Petersilie bestreuen.

400 g Eierschwammerln  
2 Jungzwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
500 g Bandnudeln  
1 Becher Sauerrahm  
½ Becher Crème fraîche  
ein Schuss Obers  
Majoran  
2 EL Butter  
Vegeta (slowenische Würzmischung)  
Weißwein  
1 EL Mehl  
Salz  
Petersilie



Bringen Sie uns Ihren alten Goldschmuck und Bruchgold



## Machen Sie alte Werte zu neuen!



Als Testsieger des Vereins für Konsumenteninformation beraten wir Sie beim An- und Verkauf von Alt- und Brillantschmuck, sowie Anlagegold in jeder Form.



**HÖFINGER-GOSIRECO**  
Gold Silber REcycling COmpany

1060 Wien / Gumpendorfer Str.78  
Tel.+43 (01) 581 30 11  
gold@gosireco.com  
www.gosireco.com