



Am herd MIT ZOË

Oft hat sie noch nicht gekocht, die 18-jährige Sängerin, Songwriterin und Schauspielerin Zoë Straub. Und eigentlich wollte die Wienerin einen faschierten Braten machen. Aber weil es schnell gehen musste, wurden Fleischlaberln draus.

Die Wohnung der Großeltern muss erhalten, oben im Dachgeschoß im 9. Bezirk. Die steht nämlich ohnehin meist leer, weil die Großeltern in Paris leben. „Mon coeur a trop aimé“ heißt Zoë Straubs aktueller Hit, mit dem die junge Wienerin derzeit traumhafte Erfolge feiert. Im Moment bewegt sich alles ziemlich schnell im Leben der 18-jährigen Lycée-Maturantin. Hier ein Auftritt, dort ein Dreh, dazwischen schnell ein Pressetermin. Kommenden Donnerstag präsentiert sie ihr neues Album live im Wiener Café Français. Kochen? Keine Zeit. Dabei isst sie sehr, sehr gerne. „Ich bin ein Genussmensch.“ Sie liebt Schweinsbraten mit Kraut und Knödel, und nach einem langen Konzert gönnt sie sich gern ein gutes Steak. Schnell raucht sie noch eine Zigarette, bevor sie sich aufs langsame Zwiebelschneiden

konzentriert. „Ich bin ein Slow-Food-Koch. Mein Freund nimmt mir immer das Messer aus der Hand.“ Leuten beim Kochen zusehen, das macht sie sehr gerne. „Das ist die ultimative Entspannung.“ Tapfer mischt sie das rohe Fleisch mit den Semmelwürfeln durch. „Schaut ja richtig ekelhaft aus.“ Normalerweise würde sie die Masse jetzt zu einem Laib formen, den auf ein Backblech setzen, mit kleingeschnittenen Karotten umkränzen, mit Suppe untergießen und für eine Stunde ins Backrohr schieben. Dazu ist aber zu wenig Zeit, und so landen flott ein paar Laberln in der Pfanne. Kann ja nicht falsch sein. „Versagen? Ich steh nicht so drauf.“ Ob sie eine Perfektionistin ist? „Nein, aber es ist mir peinlich, wenn etwas nicht gelingt.“ Nach der Matura 2014 wollte Zoë eigentlich mit einer Schauspielausbildung begin-

FLEISCHlaberln

100 g Semmelwürfel
ein Schuss Milch
300 g gemischtes Faschiertes
1 rote Zwiebel
Butter
1 EL gehackte Petersilie
2 Eier
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
Öl

Semmelwürfel mit Milch übergießen, durchmischen, ziehen lassen. Zwiebel schälen, fein schneiden. 1-2 EL Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebel darin anschwitzen, Petersilie unterrühren. Das Butter-Zwiebel-Gemisch über die inzwischen angesaugten Semmelwürfel gießen. Fleisch dazu, Eier reinschlagen, alles gut durchkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Aus der Masse Laberln formen und diese in heißem Öl beidseitig braten. Dazu: Erdäpfelpüree.

delikatESSEN
heidi.strobl@kurier.at



5 fragen

Was würden Sie nie essen?

Halb ausgebrütete Eier.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Ein bestimmtes Müsli, akustisch untermalt vom Märchen „Cinderella“.

Ihr Lieblingslokal?

Ich mag's, wenn's gemütlich ist. Das Café Do-An am Naschmarkt, das Herbeck in Währing, aber auch Mochis Takeout im 2. Bezirk (für das richtige Mochi bin ich zu spontan, da krieg ich nie einen Platz).

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?

Die französische ist urgut, aber ich bin jetzt auf den Geschmack der asiatischen Küche gekommen.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?

Papas Spaghetti Bolognese.



WURST IM RAUCH

Schwarze Pute GERAUCHERT

IFFW Auszeichnung Gold 2014

Das ist Hans Moser.
Er räuchert so viele SchwarzePute-Würste, dass man sie auch kaufen kann!

wurstimrauch.at

facebook.com/MoserWurst