



AM HERD MIT NUSCHIN VOSSOUGHİ

Die Direktorin des Sommertheaters am Spittelberg stammt aus Persien, uns gibt sie die Ehre, bei einer ganz besonderen Premiere dabei sein zu dürfen.

„In dieser Küche wird zum allerersten Mal gekocht“, sagt Nuschin Vossoughi. Nein, nicht weil die Wiener Kulturlady eine neue Küche hat, sie kocht zum allerersten Mal in ihrem Leben. Die Einschulung hat sie im Restaurant Pars bekommen. „Ich habe das als Projekt gesehen.“ Sicherheitshalber steht sogar ein Teller mit der fertigen Speise bereit. „Ich rischiere nichts – berufsbedingt.“ Dabei war ihre Mutter eine Grande Dame der persischen Küche. Sie kochte so gut, dass sogar an die Veröffentlichung der Familienrezepte gedacht wird. Aber die kleine Nuschin, die als 10-jähriges Mädels mit der Mutter und ihren drei Geschwistern nach Wien kam, die durfte immer nur kosten, nie ans Werk. Deswegen wurde bisher so gar nichts aus der Kochkarriere der inzwischen 59-Jährigen. Die Freude am neuen Projekt sieht man der quirligen Theaterdirektorin so richtig an, als sie mit dem Überstreifen der rosaroten Schürze in ihre neue Rolle schlüpft. Die Töpfe sind geliehen, ein Messer besitzt sie selbst. Die Zwiebel schmurgelt schon. „Jetzt kommt das, wovor ich am meisten Angst hatte“. Der Knoblauch! Aber auch der ist schnell zerkleinert. „Ich finde richtig Gefallen am Schneiden und Tun.“ Einmal im Monat versammelt sie ihre Mitarbeiter an einer langen Tafel vor dem Theater zu einem Essen. Sie liebt es, bekocht zu werden, um den Tisch zu sitzen. „Das ist für mich das schönste Geschenk.“ Am liebsten mit Gartenrosen und Obst dekorierten Couchtisch verkosten wir. Gelungene Premiere, noch dazu ganz ohne Generalprobe! Und ich hab so das Gefühl, das war nicht ihr letzter Auftritt als Köchin!

MIZRAGHASSEMI

Melanzani rundherum ein paar Mal einstecken, dann bei 200°C 40 Minuten backen. Haut abziehen, Fruchtfleisch klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, so fein wie möglich hacken. Paradeiser würfelig schneiden. Zwiebel in 3 EL Öl anschwitzen, Knoblauch kurz mitrösten. Paradeiswürfel dazugeben, 10 Minuten köcheln lassen. Eier versprudeln, in die Zwiebelmasse rühren. Kurkuma und Tomatenmark einrühren, Melanzani unterheben, salzen, pfeffern.

- 2 mittelgroße Melanzani
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Fleischparadeiser
- 1 EL Tomatenmark
- 1/2 EL Kurkuma
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer
- Olivener Öl



5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?
Der Geruch von Rosenöl.

Was würden Sie nie essen?
Innereien.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?
Die persische Küche, weil ich sie mit einer Zeremonie verbinde.

Ihr Lieblingslokal?
Pars in der Lerchenfelder und Hatam in der Währinger Straße.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?
Bei der Maturaabschlussprüfung musste ich Äpfel im Schlafrock machen – mit denen hätte man auch Golf spielen können.

KOCHEN MIT NUSCHIN VOSSOUGHİ – DAS VIDEO
Fotografieren Sie diese Doppelseite mit der KOOABA SHORTCUT APP auf Ihrem Smartphone. Noch mehr freizeit finden Sie auf: KURIER.at/promikochen



flasche DER WOCHE

KOKX, Erfrischungsgetränk

Man nehme das Konzentrat der Acai Beere aus dem Amazonasgebiet, vermische es mit dem Extrakt von Kokastrauchblättern aus den Anden, gebe Fruchtzucker dazu und fülle es mit heimischem Wasser in kleine hübsche Flaschen. Fertig ist der herbe Drink ohne Koffein, ohne Taurin oder andere künstliche Wirk- und Zusatzstoffe. Erfrischend, belebend, am besten pur mit Eis. **24 Flaschen im Tray um 32 €, www.kokx.at**

Lagerung: jetzt trinken
Trinktemperatur: eiskalt
Alkohol: 0 % vol



dinner FOR ONE

PARADEIS-FLADEN

Backrohr auf 220°C aufheizen. Brot horizontal durchschneiden. Mit der Schnittfläche nach oben auflegen und mit Olivenöl beträufeln. Paradeiser in Scheiben schneiden, drauflegen. Leicht salzen und ein paar Basilikumblätter darauf verteilen. Mozzarella in Scheiben schneiden, drauflegen. Salzen, pfeffern, mit getrocknetem Oregano bestreuen. Bei Oberhitze 7-8 Minuten backen (bis der Käse weich wird). Mit Olivenöl beträufeln, mit frischem Basilikum garnieren.

- 1 kleines Fladenbrot
- 2 Fleischparadeiser
- 1 Kugel Büffelmozzarella
- Salz, Pfeffer
- Basilikumblätter
- getrockneter Oregano
- Olivener Öl

MAN BRAUCHT: Backrohr, 10 Minuten. Ca. 360 kcal

ÖSTERREICHS MEISTERKÖCHE VERRATEN IHRE

Küchen GEHEIMNISSE



HELMUT ÖSTERREICHER Österreicher im MAK, Wien 1, www.oesterreicherimmak.at

Gerald N. per E-Mail: Gehört Milch ins Rührei oder nicht? Was sagt der Profi?

Ja und nein. Mit Milch wird's jedenfalls lockerer. Aber ich nehme lieber flüssiges Obers dazu – maximal 2 EL pro Ei. Wichtig ist – Eier nicht verschlagen, sondern nur locker verrühren. Ebenso wichtig ist die Temperatur in der Pfanne. Die soll nämlich auf keinen Fall zu heiß sein! Wenn ich das Ei in die Pfanne gebe und es zischt, dann ist es schon zu heiß. Das Ei soll langsam anfangen zu stocken. Apropos Fett – mir sind ein paar Tropfen Olivenöl lieber als Butter.

Wenn Sie, liebe Leser, Fragen an unsere Meisterköche haben, schicken Sie ein E-Mail an freizeit@kurier.at, Betreff: Küchegeheimnisse

PAPSTAR

PURES GRILLVERGNÜGEN

MIT EINMALARTIKELN AUS NACHWACHSENDEN ROHSTOFFEN








PAPSTAR pure: das perfekt abgestimmte Sortiment für umweltbewusstes grillen

- Frischfaser Pappteller- & Schalen sowie Tissue Servietten und Tischdecken aus FSC-zertifizierter Forstwirtschaft
- Kaltgetränkebecher aus reinem Biokunststoff (PLA)
- hochwertige Holzbestecke

