



AM HERD

MIT AIDA LOOS

Extrem sinnlich und sexy – so empfindet die persischstämmige Kabarettistin Kochen und Essen. Uns kredenzt sie etwas für ihre Heimat ungewöhnlich Flottes – trotzdem dauert es zwei Stunden, bis wir es schließlich im hübschen Schwächater Gartenhäuschen verkosten.

Persische Küche braucht viel Zeit. Deswegen entscheidet sich Aida Loos für eine europäische Abwandlung ihrer Heimatküche: kurz Gebratenes statt langsam Geschmortes. Vier Jahre alt war Aida, als sie mit ihrer Familie von Teheran nach Wien übersiedelte. Ihr Vater hatte zuvor in Graz studiert, ihre Mutter in San Francisco. Essen, so meint sie, sei für Perser besonders wichtig, hätten sie doch keinen Alkohol. Ihre eigene Großmutter musste drei Mal für ihren Zukünftigen kochen, bevor der sich entschied, sie zu heiraten. Und von wegen Alkohol: „Ich trinke immer Prosecco zum Kochen“, lacht sie und schenkt uns allen ein Gläschen Sprudelwein ein. „Die Perser marinieren Fleisch wie Salat“, erklärt die 36-Jährige, vermischt die appetitlichen Lammkoteletts in einer Schüssel mit Zwiebel, Salz, Pfeffer und Olivenöl und träufelt großzügig Zitronensaft

drüber. Wie viel? „Man sieht's an der Farbe.“ Nach ihrer Ausbildung am Wiener Modul und einiger Erfahrung im Gastgewerbe schrieb Aida 2012 ihr erstes Kabarett-Programm „Hartes Loos“. Kaum stellte sich der gebührende Erfolg ein, kam Tochter Alma auf die Welt, knapp danach Frieda. Trotzdem steht die Kabarettistin jetzt mit ihrem zweiten Soloprogramm „Achtung! Fertig! Loos!“ auf der Bühne. „Neben den Kids kreativ sein zu müssen – das war die härteste Zeit.“ Ihr Mann Philipp, ein gebürtiger Schwächater, ist ihr eine große Stütze: „Ohne ihn könnt ich's vergessen.“ Ein Nieser erschüttert die Küche. „Wenn ein Perser niest, glaubst du, es ist eine Hausgeburt“, erklärt Aida einen der Unterschiede zwischen den Kulturen. Granatapfel auslösen, Safran auflösen, Koteletts braten. Wir essen im gemütlichen Holzhäuschen im Garten. Sehr fein, das langsame, orientalische Fastfood.



FOTOS: GERHARD DEUTSCH

ORIENTALISCHES Lamm

Zwiebel schälen, grob schneiden. Koteletts in einer Schüssel mit Zwiebel, Salz, Pfeffer, Öl und dem Saft einer halben Zitrone vermischen, mindestens zwei Stunden ziehen lassen. Die Kerne des Granatapfels auslösen. Minzeblättchen abzupfen, klein schneiden. 1,5 (Couscous-)Tassen Wasser zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, einen Schuss Öl und eine Prise Salz dazu, Couscous einrühren, 5 Minuten quellen lassen. Minze, Granatapfelkerne und Pistazien vermischen, den Saft der Limette dazugeben, mit dem heißen Couscous und etwas Öl vermischen. Paradeiser und Dörripflaumen in einer kleinen Pfanne in etwas Öl anbraten, salzen. Koteletts aus der Marinade heben und in einer Pfanne in Öl beidseitig braten. Safran mit 1 TL kochendem Wasser anrühren. Couscous auf Tellern anrichten, die Koteletts draufsetzen. Den Bratenrückstand in der Pfanne mit einem Schuss Wasser aufgießen, Safran unterrühren, die Sauce mit Butter binden. Paradeiser und Pflaumen auf Tellern verteilen, alles mit Sauce beträufeln.



- 1 rote Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Olivenöl
- 1 Zitrone
- 12 Lammkoteletts
- 1 Msp. Safranfäden
- 2 EL kalte Butter
- 8 Kirschparadeiser
- 8 Dörripflaumen
- 1 Tasse Couscous
- 1 Limette
- 1 kleiner Bund Minze
- 2 EL gehackte Pistazien oder Mandeln
- 1 Granatapfel

5 fragen

Was würden Sie nie essen? Meine Kinder.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick? Wollte Marillenknödel mit Butterbröseln, Zimt und Minze machen und habe im Tiefkühler versehentlich Gammelknödel erwischt.

Ihr Lieblingslokal? Das „Pars“ in der Lerchenfelder Straße, und das „Burgring 1“.

Wo kaufen sie am liebsten ein? Am Hannovermarkt, Wien 20.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten? Ein Käsekrainer-Hotdog.

Leidenschaft kennt keine Kompromisse.

Hirter Braumeister, RAIMUND LINZER

LEIDENSCHAFT TRIFFT LEIDENSCHAFT.

Als erfahrener Hirter Braumeister weiß Raimund Linzer: Wer das Beste will, darf bei der Qualität keine Kompromisse machen. Deshalb verwenden wir in der Privatbrauerei Hirt hochwertige regionale Zutaten, die wir mit Herz und Sorgfalt verarbeiten. Wir geben unseren Bieren genau so viel Zeit, wie sie für ihren perfekten Geschmack brauchen. Diese Leidenschaft schmeckt einfach ausgezeichnet – und wird auch ausgezeichnet.

Das ausführliche Interview mit Raimund Linzer sehen Sie auf hirterbier.at.

Hirter
Echte Leidenschaft
seit 1270