

MIT LILIAN KLEBOW

Sie ist nicht nur Schauspielerin, Sprecherin und Sängerin, sondern auch Mutter einer zweijährigen Tochter. Und weil sie so manches nicht verträgt, kocht und bäckt sie anders als andere.

Dreharbeiten, Proben, Konzerte, Lesungen, Kind krank – einfach war es nicht, mit Lilian Klebow einen Termin zu finden. Wir schieben von Jänner auf Februar, von Februar auf März. Aus dem E-Mail Mitte März: „... Können wir auf Anfang April zum Drehstart *Soko Donau* verschieben? Ich kriege alles jetzt nur mit Bauchweh und viel Stress unter – wenn es einfach, leicht und spaßig im April ginge wäre mir geholfen ... ich verspreche, ich backe uns dann einen Kuchen ;) Herzliche Grüße Lilian Klebow“.

So wird's ein Frühlingstag, als die Schauspielerin beschwingt in Schürze und Lederjacke meine Küche betritt und ihr französisches Kochbuch auspackt: 200 recettes sans gluten. „Ich koch' alles auf Französisch, damit ich's nicht verlern.“ Seit sie weiß, dass ihr sowohl Kuhmilch-Eiweiß als auch Gluten nicht gut tun, hat die 36-jährige vieles aus ihrer Küche

verbannt und ernährt sich sehr bewusst. Bio ist ihr wichtig, weißen Zucker bezeichnet sie als Gift, Fleisch gibt's nur ab und zu.

Aufgewachsen ist Klebow in München, und zwar im Olympiadorf. Ihre Mutter verwöhnte sie mit Speisen aus aller Welt, teils in kuriosen Kombinationen. „Ich glaube, sie machte die fehlenden Reisen mit Reisen durch den Kochtopf wett.“ Französisch inspiriert ist die Vorspeise, die Klebow vor dem Kuchen als Überraschung ins Rohr schiebt: „Das ist das einfachste und idiotensicherste Rezept, das ich kenne.“ Zwei kleine Ziegenkammern legt sie in eine ofenfeste Form, ritzt sie oben mit einem Messer ein, steckt je zwei kleine Zweige frischen Rosmarin hinein. Alufolie drüber, für 15 Minuten bei 200°C ins Backrohr. Inzwischen brät sie selbstgebackenes – natürlich glutenfreies – Brot aus Reismehl,

Hirse und Hanfsamen zu Croûton und röstet sie in Olivenöl an. Dazu noch ein paar Walnüsse aus Italien. Dann rührt sie die Zutaten für ihren Kuchen zusammen. Von dem einen ein bisschen mehr, von dem anderen dafür weniger, alles nicht so genau. Drei Tropfen Vanilleextrakt aus Madagaskar kommen extra dazu: „Weil heute heute ist.“ Fertig. Fliegender Wechsel: Käse raus, Kuchen rein. Die weichen Käse beträufelt Klebow mit Akazienhonig, Nüsse und Croûtons verteilt sie rundherum. Während der Kuchen im Backrohr schön aufgeht, lassen wir uns den herrlichen geschmolzenen Ziegenkäse mit der feinen Rosmarinwürze schmecken: „Mein absolutes Lieblingsrezept.“ Flugs ist auch der Kuchen fertig. Sie füllt ihn mit selbstgemachter Rhabarber-Rosen-Marmelade. Flaumig, vanilig – sehr gelungen. Beeindruckend, was diese Frau alles schafft!



5 fragen

Was würden Sie nie essen? Lachs in Kombination mit Dille und Sahne - da muss ich mich aus dem Stand übergeben.

Ihr grösstes kulinarisches Missgeschick? Weihnachten. Ich wollte für 12 Leute kochen, habe aber viel zu viel eingekauft und mich mit den Vorbereitungen total übernommen. Ein Desaster. Beim Nachtisch habe ich geschlafen.

Ihr Lieblingslokal? Naturkost St. Josef im 7. Bezirk. Und das „Wirr“, auch im 7., da gibt's tolles Bio-Essen.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten? Mutters Weltküche.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten? Spaghetti Carbonara.

FOTOS: JUERG CHRISTANDL, HEIDI STROBL



GLUTENFREIER KUCHEN

- 175 g Butter
- 175 g Rohrohrzucker
- 85 g Maisstärke
- 90 g Reismehl
- 3 Eier
- 1 Packerl Vanillezucker
- 2 EL Weinstein-Backpulver
- 1 EL Reismilch oder Vanillesojamilch
- 1 kleines Glas Marmelade (z.B. Himbeer- oder Rhabarber-Rosen-Marmelade)

Backrohr auf 200°C vorheizen. Zucker, Maisstärke, Reismehl und Eier mit einem Kochlöffel in einer Schüssel verrühren. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Die Backform mit der flüssigen Butter austreichen, die restliche Butter in die Kuchenmasse rühren. Vanillezucker, Backpulver und Reismilch dazugeben und alles zusammen zu einem glatten, dickflüssigen Teig rühren. In die Backform gießen, ca. 30 Minuten backen. Überkühlen lassen, horizontal durchschneiden, mit reichlich Marmelade füllen. Anzuckern.

