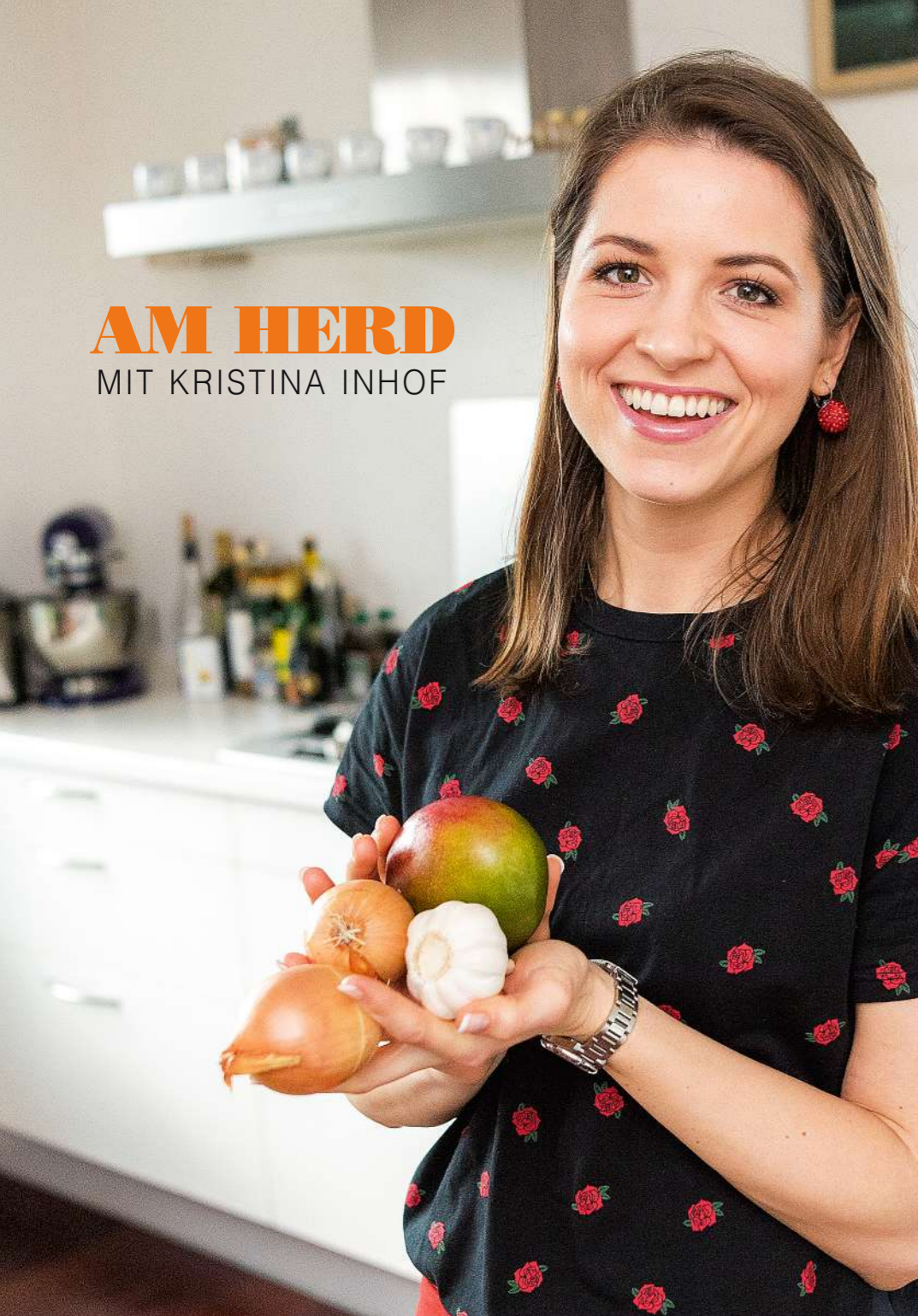


AM HERD MIT KRISTINA INHOF



Die 29-jährige ORF-Moderatorin findet Curry geil, hasst Koriander und liebt es, ihrem Publikum bei Sport und Show Emotionen zu vermitteln. Sie hat 40.000 Follower auf Facebook und 20.000 auf Instagram, 90 Prozent davon sind Männer. Nach unserem Kochen geht sie zum Selbstverteidigungskurs.

Kristina Inhof kocht lieber bei mir, als bei sich daheim in Mödling. Beschwingt, wie die ORF-Zuseher sie kennen und lieben, betritt die Journalistin meine Küche und packt die paar Zutaten aus, die sie für ihr Curry braucht: „Ich bin für die Sachen, die auch wirklich gelingen.“

Erstmals aufgefallen ist mir die junge Moderatorin bei der Fußball EM 2016 in Paris. Die sorglose Frische, die Freude, die Begeisterung, die sie damals ausstrahlte, faszinierten mich. „Mir ist es wichtig, das zu machen, was mir Spaß macht. Und Spaß macht mir das, wo Emotionen dabei sind“, sagt Inhof. Aufgewachsen als Tochter eines Sportlehrers studierte Kristina auch selbst Sportwissenschaften, ihren ersten großen Auftritt beim ORF hatte sie aber 2015 in der Show „Die große Chance der Chöre“. Seit 2016 moderiert sie Fußballsendungen. „Es ist cool, wie sich alles entwickelt hat.“ Ob sie sich wirklich für Fußball interessiert? „Ja. In-

teresse kann man nicht vorspielen.“ Und wie ist das so mit den mühsamen Interviews von Spielern und Trainern nach schlechtgelaufenen Matches? „Das ist deren Job. Ich versuche, einfühlsam zu sein. Ich kenne sie und sie kennen mich und sie haben Vertrauen zu mir.“

Ans Kochen. Kristina würde ja gern Zwiebel schneiden, hat aber ihre Taucherbrille vergessen. Tränen stehen ihr nicht so gut, findet sie. „Machst du die Zwiebeln? Dafür schneide ich die Mangos.“ Gut, überredet. Kristina schneidet die Mangos der Länge nach vom Kern und ritzt das Fruchtfleisch bis zur Schale hin ein. Danach klappt sie die Hälften um, und die Würfel lassen sich einfach aus der Schale lösen. Kristina schneidet die Packung mit der Currypaste auf: Indian Tikka Masala. „Gibt's beim Billa. Schmeckt geil.“ Zwischen dem Rühren und Schneiden liest sie immer wieder im Rezept nach, das sie auf ihr Handy geladen hat. Gemeinsam mit ihrem langjährigen Freund – die beiden haben schon die Matura gemeinsam gemacht – wird sie demnächst in eine neue Wohnung ziehen: „Da haben wir dann eine Küche mit allem Drum und Dran.“ Die Sauce mixt sie mit ihrem eigens mitgebrachten Pürierstab, für die Sämigkeit kommen Crème fraîche und Obers dazu. Man könnte auch Kokosmilch stattdessen verwenden. Zum Schluss rührt Kristina noch überraschend viele Mandelblättchen drunter. Anrichten. Fürs Foto pflücke ich ein paar Blättchen frischen Koriander, der im Hochbeet den Winter überstanden hat. „Dieser Teller ist aber für dich!“ Sämig, knackig, fruchtige Süße, feine Schärfe – ein tolles Essen! Schnell noch ein Eintrag ins Gästebuch, dann macht sich die zarte junge Frau auf den Weg zum Personal Trainer, um ihre Selbstverteidigungstechniken aufzufrischen: „Da darf ich überall hinschlagen.“

heidi.strobl@kurier.at **delikat**ESSEN

MANGO-HÜHNER curry



- 2 Mangos
- 400 g Hühnerfleisch (ohne Haut und Knochen)
- Öl
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Currypaste „Indian Tikka Masala“
- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL Crème fraîche
- Ein Schuss Obers
- Salz, Pfeffer
- 100 g Mandelblättchen

Das Fruchtfleisch der Mango von Kern und Schale befreien (siehe Foto), grob schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden, in 2 EL Öl anschwitzen. Curry-Paste und Zucker unterrühren, Mango dazugeben. Zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren, dann mit einem Pürierstab fein mixen. Crème fraîche und Obers unterrühren, salzen, pfeffern, eventuell noch etwas Currypulver hinzufügen. Hühnerfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, in die Sauce geben, 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Mandelblättchen unterheben und nochmals kurz erwärmen. Dazu: Basmatireis.

5 fragen

Was würden Sie nie essen?

Koriander und rohe Sellerie.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Mamas Chili con Carne und ihre Spaghetti Bolognese.

Ihr Lieblingslokal?

Das Yoma am Hohen Markt, Wien 1.

Ihre Lieblingsspeise?

Sushi! Und die allerbesten gibt's bei Ox-Linz in der Plus City in Oberösterreich.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?

Süßes! Schokolade, Gumminaschereien.



FOTOS: JEFF MANGIONE



Iss was Gscheit's!

Seit die köstlichen Fischstäbchen 1959 in England erfunden wurden, begeistern sie Groß und Klein weltweit. Auch in Österreich ist unser knuspriger Klassiker längst nicht mehr aus dem Speiseplan wegzudenken.

Einfacher Genuss.

Seit über 30 Jahren sticht Käpt'n Iglo für uns in See. Sein Erfolgsgeheimnis? Er mag die einfachen Dinge im Leben, wie seine beliebten Fischstäbchen die zu 100% aus MSC zertifizierten Polar-Dorsch Filets bestehen. Diese werden ganz einfach in Brösel gewendet und, für die goldbraune Panier, mit einem Hauch von Paprika und Kurkuma verfeinert. Mehr braucht es nicht für einfach köstlichen Fischgenuss.

Nachhaltiger Fischfang, höchste Qualität.

Weil wir uns der Verantwortung im Umgang mit Ressourcen bewusst sind, setzen wir seit jeher auf das blaue MSC-Siegel für 100 % nachhaltigen Fischfang. Zusätzlich stellen wir mit unserem hochmodernen Tiefkühl-Fisch-Werk in Bremerhaven, das auf jahrelanges Experten-Know-how zurückgreifen kann, höchste Qualität in der Weiterverarbeitung sicher.

Felix Fröhner, Geschäftsführer Iglo Österreich



WERBUNG