

# Am herd

## MIT BERNHARD MURG

In Michael Niavaranis Komödie „Richard III“ mimt der Schauspieler, Regisseur und Schauspielcoach den „Koch der Königin“. Im richtigen Leben bekocht Murg seine fünfköpfige Familie, ab und zu auch seine Kollegen.

**K**och der Königin“ prangt auf Bernhard Murgs Schürze, die er sich vor seinem Auftritt in der Büro Küche der Agentur Hoanzl umbindet. Nur durch ein paar durchsichtige Bücherregale abgeteilt, bilden die Küchenzeile und der Esstisch das Herzstück des Großraumbüros der kreativen Truppe. Hier wird täglich gemeinsam gekocht und gegessen. „Murgsi“ hat Zutaten für zehn Esser hergerichtet. Bevor er ans Werk geht, zeigt er uns aber noch den Probenraum, der sich gleich eine Tür weiter befindet. Viel Licht, viel Platz, ein alter Holzboden, ein paar Requisiten, ein Modell des „Globe Wien“-Theaterraums in der Marx Halle. Sehr schön. Aber zurück in die Küche. Murg startet mit dem Dessert. Mit lockerem Handgelenk schlägt er Eier und Zucker in einem Schneekessel über einem Topf mit heißem Wasser schaumig. „Schau, wie’s schon annimmt.“ Ich staune. Das hat sich noch keiner meiner Kochgäste getraut. Zu groß ist die Gefahr, dass dabei

etwas schief gehen könnte. Murg verweist auf seine verlässliche Rezeptquelle: Gerlinde. Sie ist seine Lieblingsköchin, und sie werkt in seinem Lieblingshotel in Kärnten. Wenn sie etwas sagt, dann passt das. Und wirklich – kurze Zeit später sind zwölf bunte Förmchen mit einer luftigen Masse befüllt und wandern in den Tiefkühler. An die Rohnen. Rohnen? „Ja, so sagt man in der Steiermark.“ Gemeinsam mit fünf Geschwistern wuchs Murg in Graz auf. „Meine Mutter hat unglaublich gut gekocht.“ Die Schule interessierte ihn damals nicht so sehr, die siebente Klasse absolvierte er gleich drei Mal. Danach Studium bei Elfriede Ott, ab 1996 Kabarett Simpl bis 2014. Im November geht er mit Michael Niavaranis Erfolgskomödie „Reset“ auf Österreichtournee. Inzwischen sind die Rüben weich, die Nudeln gar, alle versammeln sich bei Tisch und sind begeistert. Reinhard „Sonnenschein“ bringt’s auf den Punkt: „Da hamma scho oft schlechter gess’n da herin.“



### ROHNENpasta & Eisreindling

Für die Pasta:  
450 g Tagliatelle  
2 Schalotten  
450 g Rohnen (Rote Rüben)  
1 EL Olivenöl  
100 ml Gemüsefond  
Salz, Pfeffer, Apfelessig  
7 EL Creme fraîche mit Kräutern  
200 g geräucherter Tofu  
2 EL Maizena



Für die Pasta Rohnen schälen und grob raspeln. Schalotten schälen, hacken, in Öl andünsten. Rohnen dazugeben, kurz mitdünsten. Fond zugießen, mit Salz, Pfeffer und Essig würzen, zugedeckt ca. 20 Minuten bissfest garen. Inzwischen Nudeln in Salzwasser kochen. Tofu in Würfel schneiden, in einen Gefrierbeutel mit Maizena und Salz füllen, gut durchschütteln. Die Würfel dann in

etwas Öl rundherum braten. Creme fraîche unter die Rohnen rühren, Nudeln vorsichtig unterheben, mit Tofuwürfeln bestreuen. Wer will, isst frisch geriebenen Kren dazu. Für den Eisreindling Eier mit Zucker über Dampf aufschlagen, Nüsse, Zimt und Rosinen dazugeben, über Eiswasser kalt schlagen. Das Obere steif schlagen, unter die (kühle!) Eiermasse heben. In Förmchen füllen, mindestens 2-3 Stunden frieren lassen. Mit Preiselbeerobers servieren.

Für den Reindling:  
3 Eier  
80 g Kristallzucker  
15 g geriebene Haselnüsse  
15 g Rosinen  
1 Prise Zimt  
½ l Schlagobers

### 5 fragen

Was würden Sie nie essen?  
Augen.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?  
Kernöl.

Ihr Lieblingslokal? Die Alte Post in Feld/See, Kärnten.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten? Ich mag alles.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten? Schokolade.