



AM HERD MIT DEN KERNÖLAMAZONEN

Die eine stammt aus der Steiermark, die andere pflegt ihre griechischen Wurzeln. Zusammen sind die beiden Kabarettistinnen ein perfektes Duo – auch in der Küche.

Kennengelernt haben sie einander 2005 am Wiener Konservatorium: Gudrun Nikodem Eichenhardt aus St. Stefan ob Stainz und Caroline Athanasiadis, Wienerin mit Wurzeln in Thessaloniki. Zusammen stehen sie seit ein paar Jahren als die „Kernölamazonen“ auf der Bühne. 180 bis 200 Auftritte pro Jahr, allein im Oktober sind es 26. „Seit es in Deutschland gut läuft, läuft es auch in Österreich.“ „SOKO Kürbis“ heißt das aktuelle Programm, bei dem man die beiden mutmaßlichen Mörderinnen zwei Stunden lang auf der Flucht begleitet. Außer ihrer Leidenschaft für das Theater verbindet die Frauen auch ihre Liebe zum guten Essen. Würde sie nicht auf der Bühne stehen, wäre sie Köchin, meint Caro, deren Vater griechische Lebensmittel importiert. „Und ich die Wirtin“ ergänzt Gudrun. In Abwandlung eines klassischen Moussakas kocht Caro einen Hokkaidokürbis weich, anstatt Melanzani zu braten. Schwups – in die Auflaufform, darüber das inzwischen zu einer Sauce geköchelte faschierte Lamm, obenauf Bechamelsauce und viel, viel geriebener Käse vom Papa. Ab ins Rohr – Grillfunktion. Mutig, finde ich. Aber es funktioniert bestens. Gudrun macht inzwischen den Vogelsalat mit Feta, Kürbiskernen, Pistazien und Kernöl, und als Vorspeise rührt sie spontan Feta und Kernöl zu einem köstlichen Aufstrich zusammen. Besser kann der Steirisch-Griechische Mix gar nicht sein.

KÜRBISMOUSSAKA

Zwiebel schälen, würfeln, in Öl anschwitzen, salzen. Fleisch dazugeben, anrösten, gehackten Knoblauch dazu. Tomatenmark unterrühren, mit Wein aufgießen, mit getrocknetem Oregano, einer ordentlichen Prise Zimt und Zucker würzen. Einen Schuss Wasser und Lorbeerblatt zugeben, 20 min köcheln lassen. Kürbis schälen, entkernen, in 3-4 mm Scheiben schneiden, in Wasser weich kochen. Abgießen, in eine Auflaufform füllen. Fleisch pfeffern, frischen Oregano dazugeben, über dem Kürbis verteilen. Butter zerlassen, Mehl einrühren, Milch nach und nach zugeben, glatt rühren, aufkochen, vom Feuer nehmen. Ei unterrühren, salzen. Sauce über dem Fleisch verteilen, dick mit Käse bestreuen. Bei 180°C und Grillfunktion 20 min backen.



- 2 Zwiebeln
- 1 Hokkaidokürbis
- Olivener Öl
- 600 g Lammfaschiertes
- 3-4 Knoblauchzehen
- 2-3 EL Tomatenmark
- 100 ml Rotwein
- 1 EL getrockneter Oregano
- gemahlener Zimt
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Zucker
- frischer Oregano, Salz, Pfeffer
- 90 g Butter, 90 g Mehl
- 600 ml Milch
- 1 Ei, ca. 100 g Hartkäse

5 fragen

- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**
Gudrun: Mamas Krautfleckerl. Caro: Omas Grießnudeln mit Linsen.
- Was würden Sie nie essen?** Gudrun: Anis. Caro: Kutteln.
- Gibt es eine Speise, die Sie zu trösten vermag?**
Gudrun: Steak. Caro: weißes Schokomousse.
- Ihr Lieblingslokal?** Gudrun: Die Hollerei, Wien 15. Caro: Orpheus, Wien 1.
- Wo kaufen Sie am liebsten ein?** Beide: auf dem Ottakringer Markt bei der U3 Endstation.



wein DER WOCHE

RUBIN CARNUNTUM ZWEIFELT BARRIQUE 2011, WEINGUT DIETRICH, Petronell/Carnuntum

Dietrichs fruchtiger Blanc de Noir hat uns als Sommerwein begeistert, der Rubin Carnuntum passt mit seinen Kaffee- und Schokonoten und seinen feinen Tanninen ideal in den Herbst, zum Wild. Übrigens: Ab diesem Jahrgang kommt nur noch Zweifelt als Rubin Carnuntum in die Flaschen.

9 € ab Hof, Hauptstraße 47, www.dietrich-weine.at

Lagerung: bis 2015
Trinktemperatur: 17-18°C
Alkohol: 13 % vol

dinner FOR ONE

ERDÄPFELSUPPE MIT KRÄUTERSEITLINGEN

Schalotte schälen, halbieren, in Ringe schneiden. Erdäpfel schälen, in 1-cm-Würfel schneiden. Beides in Butter anschwitzen. Suppenwürze (= geriebene Wurzeln mit Meersalz), gehackten Knoblauch und eine Prise Kümmel dazugeben, mit ¼ l Wasser aufgießen, 7-8 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Pilze in Scheiben schneiden, in Butter braten. Die Hälfte der Erdäpfel auf einen Teller schöpfen, den Rest mit einem Schuss Obers mixen. Mit Salz, Pfeffer und ev. einem Tropfen Essig würzen. Rausschöpfen, Pilze drauflegen, mit Majoranblättchen bestreuen.

- 2-3 Erdäpfel (ca. 200 g)
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- Butter, Öl
- 1 TL Bio-Suppenwürze von „fair wurzelt“
- www.fairwurzelt.at
- gemahlener Kümmel
- Salz, Pfeffer
- Obers
- 2-3 Kräuterseitlinge
- Frischer Majoran

MAN BRAUCHT: Topf, Pfanne, Pürierstab, 15 Minuten. Ca. 380 kcal



Genuss & Leidenschaft

Wildschwein Carnuntum

Die saftige Wildschweinpastete wird aus bestem österreichischem Wildschweinfleisch aus Carnuntum, Rubin-Carnuntum Rotwein, Walnüssen und Nuss-Schnaps in sorgsamer Handarbeit gefertigt.

Servier-Tipp: Wildschweinpastete mit knusprigem Schwarzbrot und Nüssen servieren.

Diese und weitere Spezialitäten sind im ausgewählten Einzelhandel sowie direkt in der Hink-Manufaktur und im Online-Shop unter www.hink-pasteten.at erhältlich.

KUNST & GENUSS Branch

in der Gerstner Beletage
IM PALAIS TODESCO
jeden Sonntag von 11.00 bis 14.30 Uhr



Genießen Sie zu Walzerklängen, wie Johann Strauß sie schon Ende des 19. Jahrhunderts im illustren Salon der Todescos dargeboten hat, Ihren Brunch unter den Fresken des berühmten Historienmalers Carl Rahl.

€ 42,- pro Person
inkl. Begrüßungscocktail



Für Kunstinteressierte gibt es ein reizvolles Package mit Führung in der Gemäldegalerie der Akademie der bildenden Künste.



Genießen kann so einfach sein.



Gerstner Beletage im Palais Todesco, Kärntner Straße 51, 1010 Wien
Reservierung: +43 1 526 13 61, Email: kunstundgenuss@gerstner.at, www.gerstner.at