



Am herd MIT MARIANNE MENDT

Fünzig Jahre schon begeistert die Sängerin und Schauspielerin ihr Publikum. Für uns kocht sie ein Rezept nach Mutters Vorbild.

In Begleitung von Günther Huber und Mischlingshündin Jazzy trifft die Mendt bei mir ein. Gastgeschenk: eine Packung Hundekeks. Gekocht wird ein Auflauf, so wie ihn ihre Mutter schon immer gemacht hat. Erdäpfel zustellen, Zwiebel schneiden. Mendt vermisst ihren Zick Zick Zyliss. „I kann des ned so gut schneiden, i sags glei!“ Trotzdem ist die Zwiebel bald fein genug, und die Zucchinischnitten brutzeln in reichlich Rama. Knoblauch dazu – und zwar gepresst, nicht gehackt. Das ist doch aus der Mode. „Ja! Aber i steh dazu!“ Geschirrsparend kocht die „Gitti Schimek“ die Béchamel dann gleich in der Zucchini-Pfanne. Vorsichtig rührt sie das Mehl in die Zwiebeln, dann behutsam die Milch dazu. „Hitze, Klumpen. Alles ned so einfach.“

Günther Huber eilt zu Hilfe. Wie ich ihn denn im Text bezeichnen dürfe? „Als Mitarbeiter, Freund.“ Zu Günther gewandt, der die heißen Erdäpfel schält: „Jetzt bist grad mein Assistent.“ Und dann fällt ihr spontan die wirklich richtige Bezeichnung für ihn ein: „Du bist mein Witzigmann!“

Ob die oberste Schicht vom Auflauf Zucchini oder Erdäpfel sein soll? „Des is völlig egal.“ Nur noch der Käse fehlt. „Jetzt schmeiß ma eam auffe.“ Passt. „Eine!“ Die Form kommt ins Backrohr, zum Plaudern setzen wir uns. Am 17. Mai feiert die 68-jährige ihr 50-jähriges Bühnenjubiläum – und zwar mit der Show „That's EntertainMENDT“ in der Wiener Stadthalle. In dieser Show begrüßt die „Mutter des Austropop“ Freunde und Weggefährten wie Angelika Milster, Viktor Gernot und Erwin Steinhauer. Und auch der Jazz wird dabei nicht zu kurz kommen – Special Guest ist der ewig junge Richard Oesterreicher. Ob ihr der Rummel womöglich zu viel wird? „Nein. I freu mi!“

Der Auflauf blubbert im Rohr munter vor sich hin, immer mehr appetitlich braune Inselchen bilden sich. Und überraschend schnell ist er dann fertig. Die Mendt reicht ihn gern als Beilage zu Fleisch oder auch als vegetarische Hauptspeise. Eine feine Sache.

ERDÄPFELauflauf

Erdäpfel kochen. Zwiebel schälen, hacken. Zucchini in Scheiben schneiden, in 3 EL Rama beidseitig anbraten. Knoblauch dazu pressen, salzen, pfeffern. Zucchini aus der Pfanne nehmen. Noch 1 EL Rama in der Pfanne zerlassen, Zwiebel darin anschwitzen. Mehl nach und nach einrühren, Milch nach und nach zugießen, rühren, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Muskatnuss reinreiben, salzen. Erdäpfel schälen, in dicke Scheiben schneiden. Erdäpfel und Zucchinischnitten abwechselnd in eine Auflaufform schichten. Béchamel drübergießen, mit Käsescheiben belegen. Im vorgeheizten Backrohr bei 220°C ca. 20 Minuten backen.



- 2-3 Zucchini
- 600 g Erdäpfel
- ca. ¼ l Milch
- ca. 2 EL Mehl
- ein paar Scheiben Emmentaler
- Salz, Pfeffer
- Rama
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- Muskatnuss

5 fragen

Ihr Lieblingslokal? „Franz“ im 8. Bezirk.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit? Beuschl. Bäh!

Was würden Sie nie essen?

Alles, was jung ist: Lamm, Kalb, Kitz, Ferkel.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten? Die französische.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?

Ein dickes, gebackenes Schweinsschnitzel.

dinner FOR ONE

PASTA MIT GARNELEN



Kochwasser zustellen. Garnelen unter kühlem, fließendem Wasser waschen und antauen lassen, dann auf Küchenpapier legen. Knoblauch schälen, jede Zehe 2-3-mal durchschneiden. Petersilie fein schneiden. Nudeln ins gesalzene Kochwasser geben. In einer breiten Pfanne 2 EL Öl erhitzen, Knoblauch anbraten. Wenn er beginnt braun zu werden, rausnehmen. Garnelen trockentupfen, im heißen Öl 2 Minuten braten, wenden, kurz fertigbaren, salzen. Ev. etwas Chili dazu. Die äußerste Schicht der Zitronenschale reinreiben, den Saft der halben Zitrone reinpressen. Petersilie und gebratenen Knoblauch dazu, Nudeln abgießen, unterheben.

- 100 g geschälte Garnelen (tk)
- 120 g Linguine oder Spaghetti
- 1 Biozitron
- 3-4 Zehen junger Knoblauch
- Salz
- Petersilie
- Oliveöl
- Ev. Chiliflocken

MAN BRAUCHT: 1 Topf, 1 Pfanne, 12 Minuten. Ca. 660 kcal

gut & GÜNSTIG

EIERNOCKERLN MIT SALAT UM 1,63 € PRO PERSON

- ZUTATEN für 4 Personen**
- 400 g griffiges Mehl
 - 8 Eier, Butter, ca. ¼ l Milch
 - 1 Häuptel Salat, Essig, Öl
 - Salz, Pfeffer, Honig
 - Schnittlauch

In einem Topf 2-3 l Wasser zustellen (Deckel!). Mehl in eine Schüssel wiegen, 4 Eier hineinschlagen, Milch zugießen, salzen, flott mit einem Kochlöffel durchmischen. Nockerlwasser salzen, Teig mittels Nockerlsieb oder von einem Brett hineinschaben. Aufkochen, abgießen, abtropfen lassen. 3 EL Butter in einer Pfanne schmelzen, Nockerln darin schwenken. Die übrigen Eier verquirlen, über die Nockerln gießen, stocken lassen. Pfeffer, Schnittlauch drüberstreuen. Salat waschen, Essig, Öl, Salz und Honig cremig rühren, Salat damit marinieren.



HUGO – der Sommerdrink 2014: erfrischend cool genießen!

0% Zucker, 0% Kalorien,
100% Geschmack.

Mit der neuen Trendsorte *Cool Sensations* »HUGO« sorgt TEEKANNE für noch mehr Abwechslung. Einfach den Teebeutel im kalten Wasser ziehen lassen – fertig. Oder Sie genießen die prickelnde Variante: Statt mit Wasser mit Prosecco aufgießen, 8 Minuten ziehen lassen – und anstoßen!

NEU

Mit kaltem Wasser oder Prosecco aufgießen!



Die TEEKANNE macht den Tee. Seit 1882.