



## AM HERD MIT THOMAS RAAB

Frühlingshaft frisch blüht der Spargel aus dem Karton, den der Autor der Metzger-Romane mitbringt. Dazu versprüht er so viel positive Energie wie kaum ein anderer.

Sport und Mathematik hat er studiert, an einem Gymnasium unterrichtet, mit einer Band Musik gemacht. Dann begann er plötzlich zu schreiben. Er, der Legastheniker, für den der Deutschunterricht immer angstbesetzt war, der bis zur Matura kein einziges Buch gelesen hatte. Er setzte sich einfach hin und schrieb. Aus Spaß. 20 Seiten, 30 Seiten, erst bei 200 Seiten begann er daran zu glauben, an einem Roman zu arbeiten. „Das ist ganz einfach – so, wie wenn du dich auf eine Reise machst.“ Das war 2007, inzwischen sind fünf „Metzger“ erschienen, am sechsten arbeitet er.

„Jeder kann schreiben“, ist Thomas Raab überzeugt. Aber auch das Risotto geht ihm leicht von der Hand. Sieht nach Übung aus. Dabei koche ja seine Frau, Schauspielerin Simone Heher, viel besser. „Sie ist ein Genie beim Kochen.“ Auf seinen Lesereisen überrascht der sympathische, athletische Vater zweier kleiner Kinder sein Publikum. „Rauchen, saufen und stinken, das ist es, was sich die Leute von einem Schriftsteller erwarten.“ An solchen Abenden ist er oft froh, sich mit irgendeinem Fastfood ins Hotelzimmer zurückziehen zu können. Von wem er seine Talente hat? „Hm? Meine Mutter arbeitete bei Bally, bis sie meinen Vater kennenlernte. Und mein Vater war katholischer Priester, bis er meine Mutter kennenlernte.“

Unser Fotograf fängt schon zu essen an. „Ja ja, geht schon, auch ohne Vaterunser.“ Gestärkt mit so viel positiver Energie mache ich mich jetzt gleich an meinen ersten Roman. Oder wird's doch ein Kochbuch?

### SPARGELRISOTTO

Gemüsesuppe erhitzen. Spargel putzen, in 1 cm Stücke schneiden. Spitzen (5 cm) zur Seite legen. Den weißen Teil der Zwiebel hacken, in 30 g Butter anschwitzen. Reis kurz mitbraten, Spargel einrühren. Mit Wein aufgießen, verkochen lassen. Nach und nach heiße Gemüsesuppe unterrühren. Einen Zitronengrasstiel anquetschen, in den Topf stellen, vom zweiten die harten Blätter entfernen, das Innere klein schneiden, einrühren. Wenn der Reis weich wird, restliche Butter und frisch geriebenen Parmesan einrühren. Garnelen und Spargelspitzen in Olivenöl mit blättrig geschnittenem Knoblauch kurz braten, auf dem Risotto verteilen.



- 500 g grüner Spargel
- 300 g Risottoreis
- 1 Jungzwiebel
- 60 g Butter
- 1 Schuss Weißwein
- 1 l Gemüsesuppe
- 2 Stiele Zitronengras
- 100 g Parmesan
- Salz, Pfeffer
- 8 Riesengarnelen
- 1 Knoblauchzehe

### 5 fragen

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**  
Butterbrot mit Schnittlauch.

**Was würden Sie nie essen?**  
Klachsuppe, Kutteln und Hund.

**Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**  
Die meiner Frau.

**Ihr Lieblingslokal? Der Stockerwirt in Sulz.**

**Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?**  
Hm? Oft erkenne ich keinen Unterschied zwischen teuren und billigen Lebensmitteln.

**DAS VIDEO – KOCHEN MIT THOMAS RAAB**  
Fotografieren Sie diese Doppelseite mit der KOOABA SHORTCUT APP auf Ihrem Smartphone oder gehen Sie auf: [KURIER.at/freizeit](http://KURIER.at/freizeit)



### wein DER WOCHE

WEISSBURGUNDER JUNGHERRN 2010, STIFT KLOSTERNEUBURG, Wien

„Jungherrn“ ist eine herrliche Südostlage über dem Kahlenbergdorf, in der seit dem 12. Jahrhundert Wein wächst, früher bewirtschaftet von den Novizen – den Jungherrn. Kräftig, elegant, passt zu Fisch, Kalbfleisch, Gemüsespeisen. Demnächst gibt's auch den 2011er.

9,50 € in der Stiftsvintheke, Rathausplatz 24, [www.stift-klosterneuburg.at](http://www.stift-klosterneuburg.at)

Lagerung: bis 2015  
Trinktemperatur: 10-12°C  
Alkohol: 13,5 % vol



### dinner FOR ONE

#### HOPFENSPROSSEN AUF ERDÄPFELRAGOUT

Erdäpfel schälen und in 1 cm große Würfel schneiden, ins Wasser schmeißen, offen köcheln lassen. Sobald sie weich sind, aber noch etwas Biss haben, den Ziegenkäse unterrühren. Jetzt sollte ein schön cremig gebundenes Ragout entstanden sein. Die Hopfensprossen drauflegen, zugedeckt drei Minuten dämpfen. Fertig.

3 mittelgroße Erdäpfel  
Selleriesalz  
50 g Ziegenweichkäse  
eine Handvoll Hopfensprossen (wachsen derzeit auf vielen Böschungen, gibt's ab und zu auch auf dem Markt)

MAN BRAUCHT: 1 Topf mit Deckel, 12 Minuten. Ca. 430 kcal



**Schwarze Pute GERÄUCHERT**

WURST IM RAUCH