



AM HERD MIT MONICA REYES

Kurz bevor sie wieder heim nach Berlin fliegt, kommt die Schauspielerin und Sängerin bei mir vorbei, um ein Rezept ihrer spanischen Mama zu kochen.

Mutter Spanierin, Vater Australier, aufgewachsen in Graz und in Melbourne, Studium in Wien und in Sydney, derzeit wohnhaft in Berlin, oder wo auch immer ihre Rollen sie hintragen. Das ist das bewegte Leben der 32-jährigen Monica Reyes. Als Schauspielerin gelang ihr 2010 im Kinofilm „Die unabsichtliche Entführung der Frau Elfriede Ott“ der Durchbruch, kürzlich landet sie mit ihrer ersten Single „Schmusen“ auf Platz 1 der FM4-Charts. „Es geht alles, wenn man's nur auf die Beine stellt“, meint die zierliche Frau, die voller Energie und doch auch Gelassenheit steckt. Verheiratet ist sie mit Emanuel Heisenberg, einem Enkel des Physikers und Nobelpreisträgers Werner Heisenberg. Damit sich das Kochen vor ihrem Abflug nach Berlin auch wirklich ausgeht, bringt sie Hühnerkeulen mit. „Meine Mutter würde ein ganzes Hendl dafür nehmen.“ Flott rührt sie eine Zitronensauce zusammen und streicht die Keulen damit ein. Mit der Marinierzeit schummeln wir natürlich auch. Großzügig verteilt Monica Knoblauch in der ofenfesten Form und viel Olivenöl. Die Sommer ihrer Kindheit verbrachte sie bei der Verwandtschaft in Spanien, was sie sehr genoss. „Wir sind Familienmenschen.“ Karotten schneiden, Huhn drauf, ab ins Rohr. Fertig. „Zu Hause würd' ich mich jetzt ans Klavier setzen.“ Musik zu machen, begleitet sie und ihre beiden Schwestern schon immer, ihr Vater, der früher an der Uni Graz unterrichtete, ist Gitarrist. Beim Huhnübergießen stellt sich die Frage: Bier oder nicht? „Meine Mutter kocht alles mit Bier.“ Aber nein, wir lassen es lieber weg. In aller Ruhe genießen wir dann unser Essen, ganz auf spanische Art.

HUHN A LA MAMA

Huhn waschen, trocken tupfen. Die halbe Zitrone auspressen, mit 1-2 EL Öl, einer Prise Salz und Pfeffer verrühren. Huhn damit einstreichen, ein bis zwei Stunden ziehen lassen. Reichlich Öl in eine ofenfeste Form gießen, geschälte Knoblauchzehen hineinlegen. Karotten schälen, würfeln, dazugeben. Erdäpfel schälen, vierteln, ebenfalls dazulegen. Zweite Zitronenhälfte in Scheiben schneiden, Scheiben unter die Hühnerhaut schieben. Huhn salzen, aufs Gemüse legen, bei ca. 220°C eine Stunde braten. Mit Petersilblättchen bestreuen.



- 2 Hühnerkeulen
- 1 Zitrone
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 2 große Karotten
- 4 mittelgroße Erdäpfel
- 6 Knoblauchzehen
- Petersilie

5 fragen

- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**
Der frische Oregano hinter unserem Haus in Spanien.
- Was würden Sie nie essen?**
Fleisch aus nicht artgerechter Tierhaltung.
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**
Die Spanische.
- Ihr Lieblingslokal?**
„Zur Dankbarkeit“ in Podersdorf und „Bebe Rebozo“ in Berlin.
- Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?**
Steirisches Kernöl in der Fremde.



wein DER WOCHE

MUSCATO, GÜNTHER UND REGINA TRIEBAUMER, Rust, Burgenland

Restsüße Perlweine nach dem Vorbild des italienischen „Moscato d'Asti“ kommen bei den heimischen Winzern in Mode. Manche der Experimente muss man als „gut gemeint“ beurteilen, Triebaumers „Muscato“ hingegen ist wirklich gut. Passt als Aperitif, ganz besonders aber zu fruchtigen Desserts. Frühlingsfrisch fürs Osterfest.

11 € ab Hof, Neuegasse 18, Rust, www.triebaumer.at

Lagerung: jetzt trinken
Trinktemperatur: 6-7°C
Alkohol: 7 % vol

dinner FOR ONE

FISCH & BROT

Sardinen gegebenenfalls ausnehmen: mit einem scharfen Messer an der Unterseite von den Kiemen Richtung Bauch einen kleinen Schnitt machen, Innereien lösen, Fisch innen und außen gut waschen. Fische trocken tupfen, salzen, dann in Mehl wenden. 2-3 EL Öl in einer geräumigen Pfanne erhitzen, die Fische darin bei moderater Hitze beidseitig schön knusprig braten. Mit Zitrone beträufeln, mit getoastetem Weißbrot essen.

- 5-7 kleine frische Sardinen (oder z. B. Attersee-Lauben)
- Mehl
- Salz
- Olivenöl
- Weißbrot
- Zitrone



MAN BRAUCHT:
1 Pfanne,
10 Minuten.
Ca. 410 kcal

ÖSTERREICHS MEISTERKÖCHE VERRATEN IHRE

Küchen GEHEIMNISSE



HEINZ REITBAUER Steirereck, Wien 3, www.steirereck.at

Helene Deutsch per E-Mail: Was kann ich mit übriggebliebenem Eiweiß machen?

Hier ein paar Vorschläge.

1. Schneenockerl: 250 g Eiweiß mit 50 g Zucker aufschlagen und in Vanillemilch pochieren.
2. Salzburger Nockerl: 6 Stück Eiweiß, 100 g Zucker, 2 Dotter, 20 g Mehl, 10 g Maizena. In gebutterter und gezuckerter Auflaufform mit einem Löffel Preiselbeermarmelade bei 200°C ca. 12 Min backen.
3. Haube für Ihren Scheiterhaufen: 250 g Eiweiß mit 100 g Zucker aufschlagen, Scheiterhaufen damit überbacken.
4. Weißer Ei-Salat: Eiweiß in ein flaches Blech lehren und dämpfen, bis es gestockt ist. Abkühlen lassen, würfelig schneiden, Ei-Salat daraus herstellen.

Wenn Sie, liebe Leser, Fragen an unsere Meisterköche haben, schicken Sie ein E-Mail an freizeit@kurier.at, Betreff: Küchegeheimnisse

Neugierig auf Una Abrahams neuestes Meisterwerk, das „Engel“ in der Großen Pfarrgasse Wien 2, reservieren wir einen Tisch für fünf. An einem der drei großen Holztische sitzen wir dann gemütlich, essen großartig Einfaches wie ein gekochtes Ei mit Senfsauce, geschmorten Fenchel oder Lammragout mit Couscous. Und nicht nur, dass die sympathischen Kellner uns bestens betreuen, auch unser Hund, der brav am beheizten, goldenen Fußboden liegt, kriegt eine Extraportion Aufmerksamkeit. Wasser sowieso, Hundekeks, Wohltollen.

Richardhof, Gumpoldskirchen. 13 Uhr, acht Personen. Wir bestellen, die Getränke kommen in der Zeit. Aber dann. Mit Brot, Sauce und Oliven retten wir die Stimmung der Kinder. Erst knapp vor 14.30 wird unser Essen serviert, Pizza und Lasagne für unsere hungrigen Kinder kommen noch eine Viertelstunde später. Und dann dauert es eine weitere gefühlte Ewigkeit, bis wir zahlen dürfen. Wir verlassen das Lokal um 15.40, ohne Kaffee getrunken zu haben. Die Antwort des Obers auf die Frage nach den langen Wartezeiten: „Wenn erst der Garten öffnet, wird es noch viel schlimmer!“ Danke für die Warnung.