



AM HERD MIT MARI LANG

Die ORF-Moderatorin liebt das Reisen, brennt für ihren Job und kocht nie irgendetwas zwei Mal auf die gleiche Weise.

Mari. Marie? Mary? Nein. Mari kommt von Marianne. Magister Marianne Lang, Publizistin, geboren in Niederösterreich, aufgewachsen im Burgenland, ungarische Wurzeln mütterlicherseits. Derzeit lebt sie in Wien. „Ich fühle mich schnell wo zu Hause.“ Letztens, in der U-Bahn, ist der Reiselustigen 32-Jährigen mit Schrecken aufgefallen, dass es sich in ihrem Leben gar nicht mehr ausgehen kann, alle Länder dieser Welt zu besuchen. Unterwegs ist die offene, herzliche, charmante Moderatorin im Moment hauptsächlich in Österreich, wo sie für ihre Serie „Mein Leben“ (Mittwoch, 22.45 Uhr, ORF eins), spannende Menschen jeweils drei Tage lang in deren Alltag begleitet. „Die Sendung ist ein Geschenk für mich. Das sind alles Leute, die für etwas brennen.“ Mit Begeisterung macht sich Mari auch an ihr Gulasch. Eine Premiere. „Ich koche nie irgendetwas zwei Mal.“ Kürbis schälen – sie verwendet ein schönes Stück „Langen von Neapel“, Zwiebel hacken, Paprika würfeln. Anpacken, das kann sie und das mag sie auch. „Ich bin prinzipiell nicht so der theoretische Typ.“ Die bunten Zutaten im Topf köcheln offen dahin, und während die Erdäpfel langsam weich werden, zerkoht sich der Kürbis komplett und macht das Ganze schön sämig. Der Esslöffel voll Harissa, es könnte aber auch eine scharfe ungarische Paste sein, gibt die nötige Würze. Eine sehr gelungene Kombination! „Ich werd's sicher nie wieder kochen“, ist Mari trotzdem überzeugt. Aber macht ja nichts. Jetzt ist es ja niedergeschrieben und damit quasi unsterblich, ihr Spontanrezept. Und das ist gut so.

KÜRBIS GULASCH

Zwiebel schälen, grob hacken, in 1-2 EL Öl anschwitzen. Speckwürfel dazugeben, mitrösten. Paprika würfeln, Kürbis und Erdäpfel schälen, in 2 cm Würfel schneiden, alles dazugeben. 1 EL Paprikapulver unterrühren, mit einem Schuss Süßwein ablöschen, mit Wasser (knapp 1/2 l) bedecken. Mit einer Prise Kümmel und einem Lorbeerblatt würzen. Offen köcheln lassen, bis die Erdäpfel weich sind, dabei immer wieder umrühren. Mit Harissa und Salz abschmecken. Mit einem Klecks Crème fraîche anrichten, Petersilie drüberstreuen.

- 550 g Kürbis (geschält)
- 450 g Erdäpfel
- 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe
- 100 g Speckwürfel
- Öl, Salz, Süßwein
- 1 roter Paprika
- Paprikapulver
- gemahlener Kümmel
- 1 Lorbeerblatt
- Harissa (Chilipaste)
- Crème fraîche
- Petersilie

5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?
Omas Paradicsomleves (Paradeissuppe).

Was würden Sie nie essen? Probieren würde ich alles.

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

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?
Mein erster Kaiserschmarrn ist im Klo gelandet, weil er einfach nicht fest geworden ist.

Gibt es eine Speise, die Sie trösten kann?
Das kommt auf die Jahreszeit an: momentan heiße Schokolade.



wein DER WOCHE

CABERNET SAUVIGNON CARMÉNÈRE 2011, MONTES, Colchagua, Chile

Die würzige, vielschichtige Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Carménère ist so ein Wein, der allen Freude macht und noch dazu zu einem echt günstigen Preis zu haben ist. Einziger Wermutstropfen: Der CO₂-Bilanz tut die Reise um die halbe Welt nicht wirklich gut.

8,99 € bei Weinwolf Salzburg, www.wein-wolf.at

Lagerung: bis 2018

Trinktemperatur: 17-18°C

Alkohol: 14,5% vol



dinner FOR ONE

HÜNERCURRY MIT ERDNÜSSEN

1 TL Butter in einem Topf zerlassen, Reis darin anschwitzen, mit der doppelten Reismenge Wasser aufgießen, salzen, zugedeckt köcheln lassen, nach 10 Minuten abdrehen und zugedeckt gar ziehen lassen. Fleisch in Streifen schneiden, mit je 1 EL Soja- und Chilisauce vermischen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin rundherum anbraten. Indische Gewürzmischung „Garam Masala“ einrühren, Kokosmilch zugießen, 5 Minuten offen köcheln lassen. Erdnüsse unterrühren, mit Limettensaft abschmecken. Mit Reis anrichten, eventuell mit frischem Koriander oder Basilikum bestreuen.

- 150 g Hühnerbrust ohne Haut
- 150 ml Kokosmilch
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Sweet Chili Sauce
- 1 Limette
- 1/2 TL Gewürzmischung Garam Masala (im Asia-Shop)
- 1 EL geröstete, gesalzene Nüsse
- 50 g Basmatireis
- Öl, Salz, Butter

MAN BRAUCHT: 1 Topf, 1 Pfanne, 15 Minuten. Ca. 650 kcal



Genuss & Leidenschaft

Hink's feine Kalbsleberpastete mit Preiselbeeren

Bestes österreichisches Fleisch und Leber werden sorgsam per Hand zu einer cremig zarten Kalbsleberpastete verarbeitet und mit frischen Preiselbeeren verfeinert.

Servier-Tipp: Die Kalbsleberpastete auf getoastetem Weißbrot mit Preiselbeeren genießen!

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 Brunch

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