



## AM HERD MIT ANDREAS VITASEK

Ohne scharfes Messer und eigenen Topf fängt der Kabarettist, Schauspieler und Regisseur gar nicht zu kochen an. Und doch hat er eine entscheidende Zutat vergessen. Nun, so kurz vor der Premiere seines neuen Programms, kann das schon mal passieren . . .

Kaum je zuvor hatte ich mehr Neider in meinem Freundeskreis, als nach meiner Ankündigung, von Andreas Vitasek bekocht zu werden. Und dann steht er da, Punkt 12 Uhr Mittag – und packt aus: frische Tintenfische, Kräuter, sogar den eigenen Topf, so einen von den ganz schönen der Marke Le Creuset und – sicherheitshalber – ein g'scheites Messer. „Billige Messer, das ist am falschen Platz gespart.“ Ok, er darf das sagen, er war ja noch nie bei mir. Und natürlich eine Flasche Wein. Steirischer Grauburgunder vom Krispl in Straden, passt gut ins Risotto und auch ins Glas. „Das Privileg des Kochens ist es, dass man dazu trinken darf.“ Normalerweise kocht und isst der Kabarettist ja am Abend, bevor wir uns ans Werk machen, ist er nicht einmal sicher, ob er zu Mittag überhaupt schon etwas essen wird können. Tintenfische marinieren, Zwiebel schneiden. Zwiebel anschwitzen. Und dann der Reis. Aber – wo ist er denn, der Reis? Ui, vergessen! Der Klassiker. Risotto ohne Reis. Schnell fahren wir einkaufen. Dabei bringt er seinen Spezial-Risottoreis immer extra aus Italien mit. Pech gehabt. Aber kurz darauf köchelt der Ersatz schon dahin. Der Fischfond zum Aufgießen kommt aus dem Glasl, normalerweise verwendet der „Genussmensch des Jahres 2011“ nur selbst gemachten. Aber im Tiefkühler sind von den diversen Fonds die Zetterln runtergefallen. „Und bevor i an Lammfond mitbring, hab i lieber einen gekauft.“ Sein Küchengott sei Jamie Oliver, sagt er. „Weil der hat den Leuten die Schwellenangst vor dem Kochen genommen.“ Rühren, kosten. Und obwohl es erst Mittag ist, schmeckt's auch ihm selbst ganz wunderbar.

### TINTENFISCHRISOTTO

Tintenfische waschen. Tuben in 1-cm-Ringe schneiden, Tentakel ganz lassen. Ringe mit grob geschnittenem Knoblauch und dem Saft einer Zitrone vermischen, 1/2 Stunde marinieren. Zwiebel klein würfeln, in einem Schuss Olivenöl glasig schwitzen. Tintenfischringe dazu, anbraten, Reis unterrühren. Mit Wein aufgießen, Tinte dazu. Nach und nach den heißen Fischfond einrühren. Gehackte Petersilie dazugeben, 10 min zugedeckt ziehen lassen. Mit Salz abschmecken. Tentakel in sehr heißem Öl braten, mit Zitronensaft beträufeln.

750 g Tintenfisch, geputzt  
ca. 1/8 l Weißwein  
1 l Fischfond  
1 große Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Zitrone  
1 EL Petersilie  
Öl, Salz, ev. Pfeffer  
400 g Risottoreis  
1 Packerl Tintenfischtinte



### 5 fragen

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**  
Positiv: Mutters Schweinsbraten. Negativ: eingebranntes Gemüse.

**Was würden Sie nie essen?**  
Fette Maden und Insekten.

**Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**  
Die italienische und die thailändische Küche.

**Ihr Lieblingslokal?**  
Restaurant Holy Moly am Badeschiff, Wien 1.

**Ihr Lieblingsnack?**  
Trzsniewskibrötchen.

ENTDECKEN SIE VIDEOS UND VIELES MEHR  
Fotografieren Sie diese Seite mit der KOOABA PAPERBOY APP auf Ihrem Smartphone oder gehen Sie auf: [KURIER.at/freizeit](http://KURIER.at/freizeit)



### wein DER WOCHE

BARBERA D'ALBA ALTAVILLA DOC 2006, GIANLUIGI LANO, San Rocco, Piemont

Barbera ist die meistangebaute Sorte im Piemont und würdiger Begleiter für die üppig-köstliche Küche dort. Feine Frucht, ein Hauch von Veilchen, schon perfekt gereift, kompakt und elegant. Passt zu italienischen Antipasti und Fleischgerichten.

9,70 € bei der Internet-Vinothek Englitsch, [www.englitsch.com](http://www.englitsch.com)

Lagerung: bis 2015  
Trinktemperatur: 17-18°C  
Alkohol: 14 % vol

### dinner FOR ONE

#### THAI NUDELSUPPE MIT GEMÜSE

Suppe zustellen. Zitronengras mit dem Messerrücken klopfen und hineingeben. Kaffirblätter, Galgant, Ingwer, Chili, Korianderstiele und einen Spritzer Fischsauce dazu, 5 Minuten köcheln lassen. Nudeln nach Packungsanleitung mitkochen. Brokkoli einlegen, kurz danach die geputzten, halbierten Erbsenschoten, ganz zum Schluss die Sojasprossen. Mit Salz, Limettensaft und Zucker abschmecken. Korianderblättchen drüberstreuen.

- ½ l Hühnersuppe
- 3 Kaffirblätter
- 1 Stiel Zitronengras
- 2 Scheiben Galgant
- 1-2 Scheiben Ingwer
- 1 Chilischote
- Fischsauce
- 3 Stiele Koriander
- Brokkoliröschen
- Erbsenschoten
- Sojasprossen
- 30 g Reinsnudeln
- ½ Limette
- 1 TL Zucker

MAN BRAUCHT: 1 Topf, 10 Minuten. Ca. 290 kcal



## Österreichs neue Essigessenz

Mein Universalgenie!

Verdünnt mit Wasser, Saft oder Wein ergibt SURIG den Essig nach meinem Geschmack und eine köstliche Würze für Salate, Dressings und zum Einlegen von Gemüse. Zusätzlich bietet SURIG vielseitige und bewährte Problemlösungen im ganzen Haus. Weitere Informationen finden Sie unter [www.essig-essenz.at](http://www.essig-essenz.at) Gern schicken wir Ihnen die Broschüre Küchen-Tipps zu

Saba GmbH Villach.



## SPAR Gourmet

FRZ. COEUR DE NEUFCHATEL  
Ca. 23% Fett absolut. Aus Kuhrohmlach aus der Region Normandie hergestellter, handgeschöpfter, milder Weichkäse.  
200-g-Stück

3,99 (per kg 19,95)

ANSELIN NEUFCHATEL AOP Fromage Artisanal Au lait cru entier de vache



LOIMER GRÜNER VELTLINER LOIS Kamptal, frisch & würzig. 0,75-lt-Flasche statt 7,49

6,49 Ersparnis 1,-

Angebote gültig bis 15. Februar 2012, solange der Vorrat reicht, in Wien, NÖ und nördl. Burgenland.