



## Am herd MIT RASMUS BORKOWSKI

Als „Bobinet“ in der Neuinszenierung von „Pariser Leben“ steht der deutsche Schauspieler und Musicaldarsteller derzeit auf der Bühne der Wiener Volksoper. Und zwischen- durch mal kurz in meiner Küche.

**P**roben, Auftritte. Rasmus Borkowski kommt einfach nicht zum Einkaufen. So begeben wir uns mit der Zutatenliste aus dem Büro der Volksoper auf Shoppingtour. Dorade, unbedingt frisch. Limetten, unbehandelt. Zwei Kilogramm Meersalz, grob. Klingt alles ein bisschen kompliziert. Und dann stehe ich mit dem fieschen jungen Mann vor all den Dingen, und wir sind beide ein wenig ratlos. Salzkruste? „Das ist das Erste, was mir zwischen Tür und Angel in den Kopf schoss. Aber wir können auch ganz was anderes machen.“ Er deutet auf meinen Kühlschrank. Nein, jetzt hab' ich das alles besorgt, jetzt will ich's wissen. Salzkruste gab's in meiner Küche noch nie. Backrohr aufdrehen, Erdäpfel schälen. „Ich liebe Püree und ich liebe Fisch“, erzählt der 34-Jährige. Geboren in Lübeck, verbrachte er ein paar Jahre seiner Kindheit in El Salvador, wo seine Eltern, beide Lehrer, unterrichteten. Schon als Kind stand er immer wieder auf diversen Bühnen. Seine Schwester wurde Filmmacherin, sein Bruder Musiker. Seinen Haupt-

wohnsitz hat der Schauspieler derzeit in Hamburg. Aber egal, Hauptsache am Meer. Locker, geschickt und mit Gefühl schneidet, rührt und stampft Rasmus. So wie das aussieht, wäre wohl auch ein guter Koch aus ihm geworden. „Ich befürchte ja ein bisschen, dass man das Leben erst versteht, wenn es vorbei ist.“ Den Fischbauch füllt er üppig mit Kräutern, bevor er ihn ins Salz packt: „Eigentlich ist das dekadent.“ Jetzt warten nur noch Paradeiser und Chili auf ihre Bestimmung. „Ähm. Was wollte ich damit?“ Spontan beginnt er sie klein zu schneiden, um eine Salsa daraus zu rühren. Ein Blick zum Backrohr. „Ich hab das Gefühl, der muss raus.“ Noch schnell ein Foto, dann stellen wir alles auf den Tisch und genießen ein wirklich sehr gelungenes, sehr gemütliches Essen. Und was macht man mit zwei Kilogramm hart gewordenem, fischigem Salz? Die Frage stelle ich der Dame beim Misttelefon der Stadt Wien. Sie lacht: Ich würd's über den Restmüll entsorgen.

### 5 fragen

**Ihr Lieblingslokal?** Der Umar am Naschmarkt.

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?** UVA – so was wie Fanta oder Cola, nur aus Traubensaft. Gab's in El Salvador immer.

**Was würden Sie nie essen?** Streuselkuchen. Darauf ist mir als Kind so was von schlecht geworden.

**Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**

Die spanische, nein, die thailändische, nein, vielleicht doch gute deutsche Hausmannskost mit Schmorgerichten und so.

**Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?** Nicht einzelne Speisen, sondern Familienessen, bei denen alle um einen Tisch sitzen, trösten mich.



### dorade IN DER SALZKRUSTE

**E**rdäpfel schälen, vierteln, zugedeckt weich kochen. Backrohr auf 180°C schalten. Fisch innen und außen waschen, trockentupfen. Je ein Büschel Koriander, Petersilie und Thymian in den Fischbauch stecken, dazu ein paar Limettenscheiben und 3 ungeschälte, angequetschte Knoblauchzehen. Das grobe Meersalz mit einem Schuss Wasser und dem Klar vom Ei vermischen, daraus auf einem Backblech einen Sockel bilden. Den Fisch drauflegen, mit dem restlichen Salz dicht einpacken, ca. 30 Minuten im Backrohr garen. Erdäpfel abseihen, stampfen, Schlagobers und Butter unterrühren, mit Salz und Muskat würzen. Spinat waschen. Zwei Knoblauchzehen und eine Zwiebel schälen, fein schneiden. Zwiebel in etwas Öl anschwitzen, Knoblauch dazugeben, die abgetropften Spinatblätter darin wenden und zusammenfallen lassen. Paradeiser und Chili klein schneiden, mit gehacktem Koriandergrün, Limettensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer Salsa rühren. Salzkruste aufbrechen und vom Fisch lösen, Haut abziehen, Fisch mit den Beilagen anrichten.

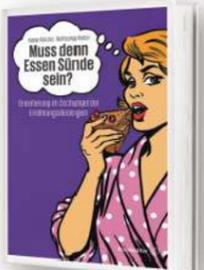
FOTOS: FRANZ GRUBER, PIXELSTORM VIENNA, HERSTELLER

### buch TIPP

#### MUSS DEN ESSEN SÜNDE SEIN?

„irgendein Fleisch ess' ich schon lange nicht mehr“, sagte Foodtrend-Expertin Hanni Rützler schon vor etlichen Jahren. Jetzt, wo Veganismus und „frei von“-Produkte Trend sind und Essen zum Schlachtfeld weltanschaulicher Auseinandersetzungen wurde, plädiert sie gemeinsam mit ihrem Mann Wolfgang Reiter für einen kritischen wie entspannten Umgang mit dem Thema Ernährung – und das Genießen ohne Schuldgefühl. Ja!

Brandstätter Verlag, 19,90 €



### wein DER WOCHE

29,5 VINO ROSSO 2012, WEINGUT HILBERG, Piemont, Italien

Michele Pasquero und Annette Hilberg betreiben seit knapp 20 Jahren ihren auf einem Trauhügel mit Blick übers Land gelegenen Hof. Er ist seit vielen Generationen in Besitz der Familie Pasquero. Der Einsteigerwein aus 2012 ist eine Cuvée aus Barbera und Nebbiolo, den meistangebauten Reben des Piemonts. Ein Preis-Leistungs-Roter für den Serienabend oder die ersten Grillfeste.

9 € bei „Blumen & Wein“ Ziegler, Altszeile 32, Wien 17

Lagerung: bis 2017  
Trinktemperatur: 15-16°C  
Alkohol: 13,5 % vol