



Am herd MIT KATRIN UND ANOUK LUX

Das bayrische Fernsehpublikum liebt die Mostviertlerin Katrin Lux als „Köchin Fanny“ in der Serie „Dahoam is dahoam“. Für die *freizeit* kocht die Schauspielerin gemeinsam mit Tochter Anouk Deftiges aus ihrer Heimat.

Anouk hüpfte noch auf dem Trampolin im Garten, während Katrin schon Erdäpfel schält. „Küchenchefin“ ist auf der Kochschürze der Achtjährigen zu lesen, „Küchenhilfe“ auf jener der Mama. So sind im Hause Lux also die Rollen verteilt. Als „Fanny Lechner“ steht Katrin Lux vier Tage pro Woche vor der Kamera des bayrischen Fernsehens, täglich verfolgen rund eine Million Zuseher ihr Leben als „zuagraste“ Mostviertler Köchin. Weil sie immer wieder nach Rezepten gefragt wird, hat sie jetzt ein Buch über ihre Heimat geschrieben, in dem sie auch ihre Lieblings Speisen vorstellt. Die schönen Bilder dafür hat ihr Mann gemacht – Fotograf Guido Lux. Er ist es auch, der heute den Flieder in der Vase zurecht-



zupft und im richtigen Moment auf den Kameraknopf drückt. Und weil man den Familienhund nicht allein daheim im fernen Bayern lassen wollte, ist auch er bei der Kochsession dabei – und steht am liebsten dem Frauerl im Weg. Bei all der Ablenkung ist die 36-Jährige bemerkenswert entspannt: „Sprechen und Kochen, das ist mein Leben.“

Die Vorbereitungsarbeiten sind erledigt, Zeit für Küchenchefin Anouk einzugreifen. „Mama, ich brauch ein bissi Mehl.“ Gemeinsam pressen die beiden die Erdäpfel durch. Katrin sagt allerdings Kartoffel dazu. Ja, und sie verwendet auch das (Un-)Wort Sahne, als sie dem Sauerkraut noch eine Extraportion Kalorien hinzufügt, um es sämig zu binden. „Immerhin lebe ich seit 17 Jahren in Deutschland. Da darf man schon Sahne sagen.“ Katrin faltet die Tascherln und drückt die Ränder fest zusammen, damit sie beim Kochen nicht aufgehen. „Mach ich das gut, Frau Chef?“ Anouk nickt zufrieden. Kurz bevor die Familie zum nächsten Termin aufbrechen muss, steht unser Essen auf dem Tisch. Für das Tüpfchen am i holt Guido noch schnell die Geheimzutat aus dem Auto: getrüffelter Creme-Balsamico. Geschafft, gelungen. Ob die Mostviertler mit dem Balsamico glücklich wären, wage ich zu bezweifeln, aber seine süße Säure macht sich überraschend gut auf dem deftigen Untergrund.

FOTOS: GUIDO LUX



ERDÄPFELtascherln



Für das Kraut:
600 g Sauerkraut
Öl
100 g Speck
40 g Zucker
2 Lorbeerblätter
5 Pfefferkörner
3 Wacholderbeeren
250 ml Schlagobers

Für die Fülle:
200 g Lauch
300 g Champignons
200 g Speck
1 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer

Für den Erdäpfelteig:
500 g mehlig
Erdäpfel
3 Dotter
200 g griffiges Mehl
40 g Grieß
40 g flüssige Butter
Salz

5 fragen

Was würden Sie nie essen? Innereien. Außer, man zwingt mich (so wie bei den Arbeiten für mein Buch).

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit? Warme Kartoffeln mit Butter und Salz bei der Oma.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick? Anouk hat im Internet so eine Regenbogentorte entdeckt. Die wollte sie zum Geburtstag. Ich, wenig Zeit, backe in der Nacht eine Torte und bin ganz stolz darauf. Als sie sie aber anschneidet, ist Anouk total enttäuscht, weil die Torte nur drei statt sechs bunten Schichten hat.

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

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten? Schokolade!

Kraut kurz mit kaltem Wasser spülen, abtropfen lassen. Öl erhitzen, gewürfelten Speck darin anschwitzen. Kraut dazu, mit etwas Wasser aufgießen, Gewürze dazu, 45 Minuten dünsten.

Für die Fülle Lauch, Champignons und Speck sehr klein schneiden. Speck anschwitzen, Lauch dazugeben, etwas später Champignons und Petersilie dazu, salzen, pfeffern, 10 Minuten dünsten, abkühlen lassen.

Für den Teig Erdäpfel kochen, schälen, überkühlen lassen, dann durch eine Erdäpfel-Pressen drücken. Die Erdäpfel-

masse mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kreise ausstechen (ca. 7 cm). Jeweils einen gehäuften TL Fülle auf die Kreise setzen, zusammenklappen, die Ränder fest zusammendrücken. In reichlich Salzwasser kochen, bis die Tascherln an die Oberfläche steigen, dann herausheben und in Butter schwenken.

Das Kraut inzwischen mit dem Obers aufgießen und sämig einkochen. Die Tascherln auf dem Kraut anrichten, mit Lauch und/oder Petersilie bestreuen.

NEUNWEINE
mit **profil**

Die besten DAC-Weine

Alle Ergebnisse des profil DAC Test 2016

Lesen Sie im profil vom 09.05. alles über die Siegerweine und –winzer des profil-DAC-Tests 2016. Erfahren Sie im profil-Weinextra mehr über die neun DAC-Regionen. Eine Pflichtlektüre für alle Weinliebhaber!



Jetzt profil-DAC-Siegerweine bestellen: neunweine.profil.at

