

AM HERD

MIT BABETT ARENS & FLORENTIN GROLL

Von der Stange. Wenn Tanja, Gergana und Arola sich von ihrer besten Seite zeigen, ist Schluss mit Saurer-Gurken-Zeit. Denn dann wird es frisch und knackig. Was sich nun anhört wie die Aktivitäten der aktuell gekürten Sommerfrische-Königinnen, sind in Wahrheit sehr rare Gurkensorten, die den Gaumen zum Klingen bringen – von rund über zitronengroß bis zu lang und cremeweiß spielen die neuen **Ja! Natürlich Bio-Gurkenraritäten** optisch wie geschmacklich alle Stückeln. Groß geworden sind sie übrigens allesamt in der **Nationalparkregion Neusiedler See-Seewinkel**, wo sie vom **Bio-Bauern Erwin Binder** nach den strengen Richtlinien der biologischen Landwirtschaft – ohne chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel sowie gentechnikfrei – gehegt und gepflegt werden, bis sie im Ja! Natürlich-Gemüsefach landen. Eine der besten Arten, dem Sommer kulinarisch die Stange zu halten. Gibt's bei MERKUR und in ausgewählten BILLA Filialen.



BIO-TIPP
Bio-Sommer-Suppe:
250 g Bio-Topfen mit 250 g Bio-Joghurt, 1/4 l Bio-Gemüsefond, 1 Bio-Knoblauchzehe, 2 kl. geschälte und entkernte Bio-Gurken, Salz und Pfeffer kräftig durchmischen, kalt stellen. Vor dem Servieren abschmecken, evtl. mit etwas geriebener Bio-Zitronenschale und Bio-Dille würzen.

Weitere Infos unter <https://magazin.janaturlich.at>

Lesen Sie nächste Woche: Bio-Paradeisraritäten



www.janaturlich.at

FOTOS: JEFF MANGIONE

Eine ruhige Seitengasse in der Wiener Vorstadt unweit des Gürtels. Als ich ankomme, verlässt Florentin Groll gerade das zweistöckige Haus und radelt davon. „Ich komm gleich wieder“ höre ich ihn mit seiner sonoren Theaterstimme noch sagen. Kurz darauf hat er besorgt, was er noch brauchte, wir stapfen gemeinsam hinauf ins ausgebaute Dachgeschoß, wo Babett Arens mit einem erfrischenden „Verjus Spritz“ auf uns wartet. Vollflächige Glasscheiben eröffnen den Blick in einen weiten, grünen Innenhof mit großen, alten Bäumen. Ein Traumplatz! In der offenen Küche steht eine Schüssel mit gebeizten Hühnerteilen bereit. „Die hab ich gestern am Abend schon eingelegt“, erklärt Arens. Seit 23 Jahren sind die beiden Schauspieler ein Paar. Heuer stehen sie im Rahmen der „Sommer- nachtskomödie Rosenburg“ gemeinsam in „Monsieur Claude und seine Töchter“ auf der Bühne. Und sie haben dabei ein echtes Problem: drei Schwiegersöhne aus drei verschiedenen Kulturkreisen. „Was kann man kochen, was jeder isst? Coq au Vin!“ Zufällig ist das auch das, was Babett Arens aus ihrer Schulzeit in der Schweiz in bester Erinnerung hat. Während die Hühnerteile schon in einem großen Kupfertopf schmoren, schiebt Arens ihrem Mann ein Brett mit herrlich duftendem Speck vom Fleischhauer Bauer am Gersthof Markt rüber. Er bemüht sich, das schöne Stück in gleichmäßige Streifen zu faconieren: „Worte hab ich schon viele gesagt für die Öffentlichkeit, aber Speck geschnitten noch nie.“

Im richtigen Leben und derzeit auch auf der Bühne der Rosenburg sind die beiden Schauspieler ein Ehepaar. Die Rollen sind dabei gut verteilt, sie lieben es, gemeinsam zu arbeiten. Daheim in Wien-Währing leben sie samt Hund in einer Dachbodenwohnung.

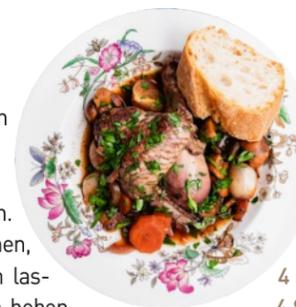


Neben seiner Tätigkeit als Schauspieler und Regisseur arbeitet Groll auch als Sprecher für Hörspiele und Dokumentationen. Der Speck ist fertig, Arens zeigt auf die Schalotten. „Kannst du die schälen, Florentin?“ „Ja, freu mich schon.“ Vorsichtig fischt Arens ein Stück Fleisch aus dem Topf, um zu prüfen, ob es durch ist, bevor sie die Sauce mit

Liebstockelsalz abschmeckt: „Selbst, wenn ich ganz schlecht koche, findet er was Gutes dran“, meint sie liebevoll. Wir kosten. Das Fleisch zart, die Sauce würzig, dazu ofenwarmes Baguette – wunderbar! Und übrigens: Heute ist nicht nur Babetts Geburtstag, sondern auch der neunte Hochzeitstag der beiden. Wir gratulieren herzlich!

coq au vin

Hahn in acht Teile zerlegen. Karotten schälen, in Scheiben schneiden. Sellerie in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden. Alle Zutaten für die Marinade vermischen, Hühnerteile einlegen, über Nacht ziehen lassen. Dann das Fleisch aus der Marinade heben und trocken tupfen. Marinade durch ein Sieb gießen. Das Fleisch salzen und rundherum in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten, dann in einen großen Topf umlegen. Mit der Marinade aufgießen, erhitzen, köcheln lassen. Inzwischen das Gemüse in der Pfanne anrösten, Paradeismark unterrühren. Nach 30 Minuten in den Topf zum Hahn geben, mitköcheln. Speck in nicht zu kleine Streifen schneiden, Champignons halbieren, Schalotten schälen und halbieren. Speck im Bratenrückstand in der Pfanne anschwitzen, Schalotten dazugeben, dann die Champignons dazugeben und kurz mitbraten. Alles in den großen Topf geben und noch kurz mitköcheln. Petersilie abzupfen, hacken. Ein wenig Maizena in Wasser anrühren, in die Sauce rühren. Mit Salz abschmecken. Coq au Vin in tiefen Tellern anrichten, mit Petersilie bestreuen. Dazu: Baguette.



Für die Marinade:
1 Flasche Rotwein (0,75 l)
Ein paar Ästchen Thymian
4 Karotten
4 Stangen Sellerie
2-3 Lorbeerblätter
1 EL Pfefferkörner
3-5 Gewürznelken
2 mittelgroße Zwiebeln

1 bratfertiger Hahn (bzw. 1 großes Huhn)
2 EL Butterschmalz
2-3 EL Paradeismark Salz
150 g Bauchspeck
Champignons
Schalotten
Maizena
1 Bund Petersilie

5 fragen

Was würden Sie nie essen? Groll: Kokos-Sweets. Arens: Marshmallows.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit? Groll: Omas Ribisel und Erbsen. Arens: Mutters Jägersauce mit Nüdl in Herliberg.

Ihr Lieblingslokal? Einstimmig: Das Steirerstockl in Pötzleinsdorf. Da haben wir auch geheiratet.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick? Arens: Kürzlich hab ich Rehpfeffer für liebe Freunde gekocht. Einfach scheußlich. Sogar das Rotkraut war überwürzt.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten? Groll: Ich brauche keinen Trost. Arens: Spaghetti aglio, olio e peperoncino.