



# AM HERD MIT STEFANO BERNARDIN

Zwar ist der Schauspieler in Wien aufgewachsen, in seinen Adern fließt aber italienisches Blut. Gekocht wird – no na – nach einem Rezept von der Mama, original toskanisch.

Zuerst verstehe ich Pizza am Telefon und fürchte mich schon ein bisserl vor der langen Zeit, die wir dem Germteig zum Aufgehen geben müssen. Aber dann kommt Stefano Bernardin ohne Mehl und Hefe, sondern mit Pute und Bohnen bei mir an. Gleich ist die Paradeissauce zugestellt – die soll nämlich eine Weile köcheln – dann, verspricht er, geht alles ganz flott. Die Bohnen hat er schon über Nacht eingeweicht. Wenn er kocht, dann für seine drei Buben – seinen fünfjährigen und seine dreieinhalbjährigen Zwillinge. Für sie nimmt er sich viel Zeit. Ab 15. Juli wird er in der Rolle des Romeo auf der Bühne des Wiener Lustspieltheaters am Hof stehen. Als 34-Jähriger sei er dafür eigentlich schon viel zu alt, findet er, aber „den Romeo muss man einmal gespielt haben, so wie auch Richard III. und Hamlet“. In seinem Job ist ihm die Vielseitigkeit besonders wichtig. „Ich mach alles – von Hörspielen über Trash Musicals bis klassisches Theater, Fernsehen und Independent Kino.“ Ob seine Teilnahme an der ersten Staffel der „Dancing Stars“ Auswirkungen gehabt hat? „Klar, plötzlich zeigen sie in der U-Bahn auf dich und du kriegst höhere Gagen.“ Die Pute schmurgelt in der duftenden Paradeissauce, wir belegen das Fleisch mit Mozzarella. Deckel drauf. Fertig? Hm... Bernardin greift zum Telefon. „Mama... Si!“. Ja, sobald der Käse geschmolzen ist, kann man abdrehen. So machen wir's. Noch ein bisserl frisches Basilikum drauf, die warmen Bohnen dazu – und schon sind wir im Urlaub.

## SCALOPPINE ALLA PIZZAIOLA

Bohnen über Nacht einweichen lassen, dann ca. eine Stunde kochen. Abgießen, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Knoblauch schälen, halbieren, mit den Paradeisern in einen Topf geben. Etwas Olivenöl dazu, leicht salzen, bei niedriger Temperatur köcheln lassen (je länger, desto besser). Fleisch kurz beidseitig in Olivenöl anbraten, zart salzen, mit der Paradeissauce übergießen. Pfeffer, Oregano und Kapern dazugeben, offen ca. fünf Minuten köcheln lassen. Mit Mozzarellascheiben belegen, zugedeckt ziehen lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Basilikum garnieren, mit den warmen Bohnen essen.



- 500 g Hühner- oder Putenbrust ohne Haut
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose geschälte Paradeiser (oder 5 frische, reife Früchte)
- 1 Handvoll Kapern
- Olivenöl, Salz, Pfeffer
- Oregano, getrocknet
- frisches Basilikum
- 2 kleine Kugeln Büffelmozzarella
- weiße Bohnen

## 5 fragen

- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?** Mutters Béchamelsauce.
- Was würden Sie nie essen?** Heringssalat.
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?** Die italienische.
- Ihr Lieblingslokal?** Café Europa, Zollergasse, Wien 7.
- Wo kaufen Sie am liebsten ein?** Ums Eck, Gebäck beim Felzl.

FOTOS: STUHLHOFER-WOLFF, STEPHAN BOROVICZENY

## kinderLEICHT melonensalat

**zutaten**  
1 STÜCK WASSERMELONE (CA. 300 G),  
1 HONIGMELONE, 1 ZITRONE,  
1-2 EL HONIG, HEIDELBEEREN



- Halbiere die Melone und entferne mit einem Löffel die Kerne. Höhle einen Teil des Fruchtfleischs aus.
  - Schneide das Fruchtfleisch der beiden Melonen in kleine Würfel. Vermische sie mit dem Saft der Zitrone und dem Honig.
  - Schneide die Melonenhälften unten leicht ab, sodass sie gut stehen. Fülle den Salat ein.
  - Streue die Heidelbeeren drüber, garniere mit Minze oder Melisse. Iss den Melonensalat, löffle auch den Rest des Fruchtfleischs aus.
- DU BRAUCHST: SCHÜSSEL, LÖFFEL, MESSER, CA. 15 MINUTEN** **AB 6 JAHREN** **HIERBEI LASS DIR HELFEN!**

**? Wachsen Melonen an Bäumen?**  
**LILLI WEISS ES:** Nein, Melonen wachsen wie Gurken oder Kürbisse an lang rankenden Pflanzen auf dem Boden. Die Kerne, die du ausschabst, könntest du in einen Topf mit Erde legen und hättest bald deine eigenen Melonenpflänzchen.

ÖSTERREICHS MEISTERKÖCHE VERRATEN IHRE

## Küchen GEHEIMNISSE



**HANS PETER FINK, GASTHAUS HABERL, Walkersdorf, www.haberl-fink.at**

**Nora per E-Mail: Meine eingelegten Marillen sind im Vorjahr schimmelig geworden. Wie kann ich das verhindern?**

Da wäre einmal das Zucker-Fruchtverhältnis: mindestens 300g Zucker pro Kilogramm reiner Frucht. Etwas Zitronensaft schadet nie – verbessert Farbe und Geschmack. Wichtig ist es, die Früchte siedend heiß in saubere, am besten vorgewärmte Gläser zu füllen. Die Oberfläche im Glas soll immer schön glatt sein. Überreife Früchte haben schon zu viele Keime und neigen daher schneller dazu zu verderben. Bewährt hat es sich auch, Marillen zwei bis vier Stunden vor dem Einlegen mit Zucker oder Gelierzucker zu „mazerieren“ – also zu marinieren. Gutes Gelingen!

**Wenn Sie, liebe Leser, Fragen an unsere Meisterköche haben, schicken Sie ein E-Mail an freizeit@kurier.at, Betreff: Küchegeheimnisse**

**SCHINKENRÖLLCHEN MIT MEERRETTICH IN ASPIK**  
In Bedienung, per 100 g  
**statt 1,79**  
**1,39**  
**Ersparnis 0,40**

**HANS FINK SCHINKEN PAPRIKA SULZE**  
Ca. 150-g-Pkg. per 100 g  
**statt 2,19**  
**1,69**  
**Ersparnis 0,50**

SPAR Service Team - 0810/111555  
www.spar.at

Angebote gültig bis 20. Juli 2011.