



## AM HERD MIT JULIA STEMBERGER

Für die Schauspielerin bedeutet Kochen die Erdung, die sie zwischendurch immer wieder einmal braucht. Für uns bereitet sie ein „Gedicht für die Hüften“ nach Omis Rezept.

„Einbrenn – so was mache ich ja nie“, sagt Julia Stemberger, und erklärt mir, dass sie mit Omis Schnittlauchsauce eine Premiere hinlegen wird. Kindheitserinnerungen. So schön war es, von der Omi bekocht zu werden. Erdäpfel zustellen, in Salz(!)wasser kochen. Inzwischen macht sie sich an den heiklen Teil der Arbeit und rührt die Einbrenn, als wäre es eine Technik aus einer vergangenen Epoche. „Mayonnaiseartig taste ich mich heran.“ Geschafft. Bröckerlfrei. Und es war viel einfacher als befürchtet. Jetzt noch Schnittlauch einrühren – man könnte stattdessen auch Dille verwenden – die Köchin ist hochzufrieden. „Ja, so muss das riechen.“ Wir setzen uns mit einem Glas Saurüssel zu Tisch und warten darauf, dass die Erdäpfel weich werden. Einkaufen gehen, kochen, in die Mutterrolle schlüpfen, das bringt die zierliche Schauspielerin zwischen ihrer Arbeit „down to earth“. „Beim Film hast du ja das Gefühl, alles ist möglich.“ Derzeit ist sie mit „Aphrodite – eine Feier der Sinne“ zu erleben, ein Programm, bei dem sie aus dem erotischen Kochbuch von Isabel Allende rezitiert; im Sommer wird sie als Anna Karenina in Reichenau auf der Bühne stehen. Und wie wir da so sitzen und plaudern, fühlt sich irgendetwas komisch an. Hui, gerade noch kann ich mein Holzbrett retten, das auf der brennenden Gasflamme zu liegen gekommen ist. Angeschmort! Aber so hübsch, dass wir beschließen, es als Kunstwerk zu betrachten. Und so wird Ihnen, liebe Leser, vielleicht demnächst Julia Stembergers signiertes Brandbild neben Ulrike Beimpolds Kochhandschuh an meiner Küchenwand auffallen. Wir machen uns an Omis Gericht, und siehe da, so schlimm üppig ist es gar nicht – einfach nur köstlich.

### ERDÄPFEL MIT SCHNITTLAUCHSAUCE

Erdäpfel waschen und in Salzwasser weich kochen. Ausdampfen lassen, schälen. Für die Sauce Butter schmelzen, Mehl einrühren. Nach und nach die Gemüsesuppe dazugeben und glatt rühren. Aufkochen und kurz köcheln lassen, Obers dazugeben. Schnittlauch waschen, trockenschütteln, grob schneiden, in die Sauce rühren. Mit Salz abschmecken, mit den heißen Erdäpfeln servieren.

1,5 kg speckige Erdäpfel  
2 Bund Schnittlauch  
1 l Gemüsesuppe  
250 ml Schlagobers  
3 EL glattes Mehl  
Salz



### 5 fragen

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**

Weniger der Geschmack, mehr die Tatsache, dass die Omi für uns gekocht hat, war prägend.

**Was würden Sie nie essen?**

Leber.

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

Die asiatische.

**Ihr Lieblingsnack?**

Nüsse – die haben eine gute Energie.

**Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?**

Gefüllte Radieschen, die ich meiner Schwester Katharina gemacht habe.



### wein DER WOCHE

SAUVIGNON BLANC FIREFINCH 2011  
WEINGUT SPRINGFIELD, Südafrika

Im aufstrebenden Weinbaugebiet Südafrika hat sich in den vergangenen Jahren viel getan. Immer mehr privat geführte Weingüter erzeugen hervorragende Qualitäten und exportieren. Springfield ist ein in der vierten Generation familiengeführtes Gut im Herzen der für Weinbau ideal gelegenen Region Robertson.

8,99 € bei Wein&Co, [www.weinco.at](http://www.weinco.at)

Lagerung: bis 2013  
Trinktemperatur: 8-9°C  
Alkohol: 12,5 % vol



### dinner FOR ONE

#### GEDÄMPFTE BUCHENRASLINGE

Ca. 250 ml Wasser mit den Ingwerscheiben zum Kochen bringen. Lauch in feine Ringe schneiden. Einen Dämpfeinsatz mit Butter bestreichen, die Salatblätter drauflegen. Lauch darüber verteilen. Die Pilze auseinanderzupfen und auf den Lauch legen. Mit Butterflocken belegen, zudecken, ca. 5 Minuten dämpfen. Schwarzbrot tosten. Pilze und Gemüse auf die getoastete(n) Brotscheibe(n) legen, mit Sojasauce beträufeln, drüberpeffern. Alternativ zu den Buchenraslingen: Kräuterseitlinge oder Champignons.

100 g Buchenraslinge (gibt's von „Edlinger Pilz“ im Supermarkt)  
2 Scheiben frischer Ingwer  
3-4 Salatblätter  
Butter  
5 cm Lauch  
Sojasauce  
1-2 Scheiben Schwarzbrot  
Pfeffer

MAN BRAUCHT: Topf mit Dämpfeinsatz, bzw. Dampfgarer, Toaster, 10 Minuten. Ca. 430 kcal.

Kommende Woche ist es endlich so weit. Dann gibt es ihn wieder, den handlichen, beliebten Restaurant-Guide für Genießer. Auch in seiner neuesten Auflage liefert der TAFELSPITZ die besten kulinarischen Adressen. Mehr als 600 Lokale und Restaurants wurden besucht – in den Landeshauptstädten, im Salzkammergut, im steirischen Weinland und an den Kärntner Seen. Freuen Sie sich auf überraschende Testergebnisse und Anregungen für Gourmet-Erlebnisse. Um nur 6 € in Ihrer Trafik. Inklusive Südtirol-Spezialteil.



### buch DER WOCHE

OMA.KOCH.BUCH

Jung, wild, schräg sind Attribute, die man dem Spitzenkoch Bernie Rieder üblicherweise zuschreibt. Hier zeigt er sich von einer ganz anderen Seite. Nämlich als Lehrling seiner beiden Großmütter, denen er die Liebe zum Kochen verdankt. Und so finden sich hier neben bewährten Oma Rezepten auch kreative Bernie-Abwandlungen, dazu Episoden aus dem Leben auf dem Land und witzige Bilder. Mehr als ein Kochbuch: eine kleine Kulturgeschichte.

Braumüller Verlag, 29,90 €

