



Am herd MIT WERNER SOBOTKA

Der Regisseur kocht in seiner Traumküche mit Fernblick auf den Stephansdom. Und die Kulisse ist so beeindruckend, dass er es sich am Herd ruhig etwas einfacher machen kann.

Seit ein paar Wochen erst bewohnt Werner Sobotka sein neues Zuhause: einen unglaublichen Dachboden in Wien Margareten. Von der Dachterrasse aus zeigt er uns jenes Haus, in dem er davor sein halbes Leben verbracht hat – nur ein paar Gassen weiter. „Ich bin ein Stadtmensch.“ Auch die neue Küche ist filmreif. Ob man hier nicht eine Kochserie drehen sollte? „Warum nicht? Ich könnte es mir vorstellen.“ Flott zaubert Sobotka die Zutaten aus den diversen Kasteln, in denen noch wohlthuende Leere herrscht. Zwiebel und Knoblauch kommen aus dem Tiefkühler. „Des kann ma natürlich alles selber schneiden. Aber des is ma zu mühsam.“ Der moderne Induktionsherd stellt uns vor ein kleines Problem: Kindersicherung. Dank Bedienungsanleitung kriegen wir das aber schnell in den Griff. „Ich bin prinzipiell ein Überraschungskoch.“ Pfannen auf den Herd. „Der Reis muss parallel arbeiten.“ Während die Pute bei ganz sanfter Hitze ihre Farbe von rosa auf weißlich wechselt, zitiert Sobotka den oft gebrauchten Sager seiner Mutter: „Wieso kann der ned kochen? Kann der ned lesen?“ Die Erdnussbutter (normal – nicht crunchy!) schmilzt in der zweiten Pfanne. „Schau her. So.“ Kokosmilch dazu, würzen. „Ich hasse scharf, mag aber sehr gern salzig.“ Salat marinieren, Fleisch in die Sauce. „So. Ich finde, das hat viel Schönes.“ Mit üppigen Portionen setzen wir uns an den großen Esstisch. Ob er denn alleine lebt? „Jess! Und ich liebe es!“ Seit 30 Jahren führt der 48-Jährige Regie und bearbeitet Texte für diverse Produktionen und zwar mit großer Akribie. „Ich bin hintergrundsüchtig.“ Sein ruhiger Arbeits- und Rückzugsort ist ihm deswegen besonders wichtig. Ab und zu steht allerdings sein Ziehsohn hier am Herd, und die Freunde, die ihre Abende mitten in der Stadt und trotzdem draußen – mit Rundumpanorama über Wien – verbringen möchten, werden wohl auch nicht auf sich warten lassen.

FOTOS: MATTHIEU MUNOZ, HEIDI STROBL

ERDNUSSpute

Fleisch in große Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer verkneten. Einen Topf mit Wasser für den Reis zustellen. Zwei Pfannen auf den Herd stellen. In der einen in etwas Öl 1-2 EL Zwiebel anschwitzen, dann das Fleisch dazugeben und sehr sanft rundherum anbraten. In der anderen 1-2 EL Zwiebel und den Knoblauch anschwitzen, dann die Erdnussbutter einrühren, mit Kokosmilch aufgießen, mit Salz, Pfeffer, Ingwer und einem Schuss Sojasauce würzen. Die beiden Pfannen vermischen. Reis inzwischen kochen, abseihen. Dazu: marinierte Salatherzen.

- 600 g Putenbrust
- 1 Dose Kokosmilch (400 ml)
- 2-3 EL Erdnussbutter
- 2-3 EL gehackte Zwiebel
- 1 TL gehackter Knoblauch
- 1 TL gemahlener Ingwer
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Sojasauce
- 2 Kochbeutel Reis

5 fragen

- Ihr Lieblingslokal?** Der ganze Naschmarkt
- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?** Nutella! Ich liebe es!
- Was würden Sie nie essen?** Innereien.
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?** Die asiatische und die italienische.
- Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?** Ich bin ganz unglücklich, wenn ich keine Schokolade hab.



dinner FOR ONE

AVOCADO&LACHS MIT PAPADAM

Papadam beidseitig ohne Fett in einer Pfanne backen. Avocado längs auseinander schneiden, Kern entfernen. Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und in eine Schüssel geben, grob würfeln. Mit dem Saft der halben Limette, etwas Salz und 1-2 EL gehacktem Koriander vermischen. Ingwer schälen und fein hacken. Lachs in kleine Würfel, bzw. Blättchen schneiden, mit 1-2 TL Ingwer und mit dem Saft der zweiten Limettenhälfte vermischen. Avocadotatar in eine Form pressen, darauf das Lachstatar, Form abheben. Mit dem Papadam essen.

- 1 reife Avocado
- 1 Scheibe frischer Ingwer
- frischer Koriander
- 1 Limette
- Salz
- ca. 80 g Räucherlachs (in Scheiben)
- Papadam (aus dem Asia-Laden)

MAN BRAUCHT: 1 Pfanne, 7 Minuten. Ca. 580 kcal

gut & GÜNSTIG

ERDÄPFELPFANNE UM 1,98 € PRO PERSON

ZUTATEN für 3 Personen

- 1 kg speckige Erdäpfel
- 4-5 Jungzwiebeln
- 2 kleine, feste Zucchini
- Pflanzenöl, Salz, Pfeffer
- 150 g Schafkäse (Feta)
- 1 Ästchen Thymian

Erdäpfel schälen, in kleine Würfel schneiden. In 2-3 EL Öl anbraten, ein wenig salzen, zuge deckt ca. 10 Minuten sanft braten. Inzwischen Zwiebeln in Ringe schneiden (weiße und grüne Teile getrennt). Zucchini der Länge nach vierteln, dann in Scheiben schneiden. Die weißen Zwiebelringe und die Zucchinistücke zu den Erdäpfeln geben, Thymianblättchen ebenfalls, 5 Minuten bei starker Hitze offen schön hellbraun rösten. Pfeffer, Schafkäse drüberbröseln, Jungzwiebelgrün drüberstreuen.



Zum Verlieben: Toni & Vroni.

Die zart-milde Vroni verführt mit cremigem Camembert, der würzige Toni ist der perfekte Partner für Liebhaber von bestem Weichkäse aus Österreich mit Rotkultur.

2 neue Snacks!



Mit Schäringer lässt sich's leben.

