



## AM HERD MIT SIGRID HAUSER

Die Sängerin, Schauspielerin und Autorin verrät uns jene Speise, die bei ihr zu Weihnachten auf dem Familientisch stehen wird. Nach Vaters Rezept.

Bei Fisch-Gruber am Naschmarkt bestelle ich online ein schönes, frisches Lachsfilet. Toll, das klappt, per Botendienst trifft es gerade rechtzeitig ein, bevor Sigrid Hauser läutet. Schön ist es, ganz schön. Und ganz schön groß. 2,60 kg. Etwas ratlos stehen wir davor und beschließen dann schweren Herzens, das Prachtstück zu zerstückeln um rezeptgetreu ein 400-g-Teil einzubeizen. Das geht ganz flott. Hauser zerkleinert die Gewürze im Jamie-Oliver-Shaker, bestreut den Fisch damit. Zudecken, fertig. Dann kommt er aufs Fensterbrett, um durchzuziehen – draußen natürlich, im Kühlen. Das Rezept stammt vom Papa, aus einem liebevoll von ihm angelegten Kochbüchlein. Darin findet sich auch eine Gulaschsuppe von einem ungarischen Taxifahrer und eine Paella von spanischen Freunden. „Er plaudert einfach gern übers Essen, und er kocht gut.“ Und auch wenn sie sehr viel zu tun hat, kocht die Schauspielerin jeden Tag für sich selbst. Huhn mit Oliven, Dinkelspirelli mit Paprika und Feta. „Das geht schneller als jedes Fertiggericht. Schneller sogar, als wenn du dir eine Pizza bestellst.“ Derzeit probt die lässige Frau mit der tollen Stimme für das Stück „Die spinnen, die Römer!“ – ein Musical der Broadway-Legende Stephen Sondheim – in der Volksoper, Premiere ist am 17. Dezember. Und weil wir übers Reden Hunger bekommen haben, schneiden wir uns spontan schöne, dicke Steaks aus dem Riesenfischfilet und braten sie in Butter, darüber frische Dille. Herrlich puristisch. „Kochen ist überhaupt nicht schwer, wenn man nicht gerade im Wasserbad Schnee schlagen muss.“

### GEBEIZTER LACHS

Pfeffer und Koriander grob zerstoßen, Wacholder anquetschen und grob hacken. Lachs flach in eine Schüssel legen, mit dem Gemisch aus Salz, Zucker und den Gewürzen dick bestreuen. Mit Frischhaltefolie abdecken, über Nacht oder bis zu einem Tag kühl stellen. Dann die entstandene Flüssigkeit abgießen und das Salz abstreifen. Mit Honig bestreichen, mit der frisch gehackten Dille bestreuen, noch ein paar Stunden ziehen lassen. In dünne Scheiben schneiden, mit Oberskren servieren.

### 5 fragen

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**  
Himbeeren aus unserem Garten und der Duft von Veilchen.

**Was würden Sie nie essen?**  
Schweinefleisch.

**Ihr Lieblingsnack?**  
Kleine Dinkelbutterkekse und ein Apfel.

**Ihr Lieblingslokal?**  
Skopik & Lohn, Wien 2.

**Ihr schlimmstes kulinarisches Missgeschick?**  
Ein Hendl ins Rohr geschoben und zum Flughafen gefahren, um einen Freund abzuholen . . . schwarz!



- 400 g Lachsfilet
- 1 Handvoll grobes Meersalz
- 1 Hand voll Zucker
- 1 TL weiße Pfefferkörner
- 1 TL Korianderkörner
- 5-6 Wacholderbeeren
- Honig
- 1 Bund frische Dille



### wein DER WOCHE

MUSKAT OTTONEL 2011, WEINGUT 10er VOCK, Hohenruppersdorf, Weinviertel

Ein echter Geheimtipp unter der Vielfalt der „Jungen Österreicher“: fruchtig, verspielt, kokett und finessenreich. Ideal als kreativer vorweihnachtlicher Aperitif oder als spannender Begleiter zur asiatisch angehauchten Küche.

6,90 € bei Blumen&Wein Ziegler, Alszeile 32, Wien 17, oder ab Hof, www.weingut10er-vock.at

Lagerung: jetzt trinken  
Trinktemperatur: 7-8°C  
Alkohol: 12 % vol



### dinner FOR ONE

#### ENTENBRUST MIT WÜRZIGEM GEMÜSE

Haut von der Entenbrust abziehen. Fleisch in dünne Scheiben schneiden, mit ½ TL Maizena bestreuen, mit 2 EL Sojasauce begießen, durchmischen, beiseite stellen. Entenhaut in schmale Streifen schneiden, dann bei milder Hitze in einer (Wok-)Pfanne so lange braten, bis knusprige, hellbraune Grammeln entstanden sind. Herausnehmen. Ingwer und Knoblauch schälen, fein schneiden. Karotte schälen, mit einem Rohschäler hobeln. Chinakohl in Streifen schneiden. Fett bis auf einen kleinen Rest abgießen. Pfanne erhitzen, Fleisch darin flott anbraten, herausnehmen, warm stellen. Karottenstreifen in der Pfanne anbraten, Knoblauch und Ingwer dazugeben, Honig einrühren. Restliches Gemüse dazugeben, mit Sojasauce aufgießen, mit Chilisauce würzen. Fleisch untermischen. Anrichten, mit den Grammeln bestreuen.

- 1 kleine, frische Entenbrust
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 cm Ingwer
- 1 TL Honig
- 1 Karotte
- 1 Handvoll Sojasprossen
- 1 kleiner Chinakohl (oder 10 Blätter eines großen)
- Sojasauce
- Maizena
- Sweet Chili Sauce

MAN BRAUCHT: 1 (Wok-)Pfanne, 15 Minuten. Ca. 480 kcal



Für kurze Zeit geben wir Ihnen einen Gutschein für Ihr altes Bett.

z.B. handgefertigtes Modell Luxuria (180x200 cm, BJ Auflage) statt € 7.600  
Jetzt € 6.840

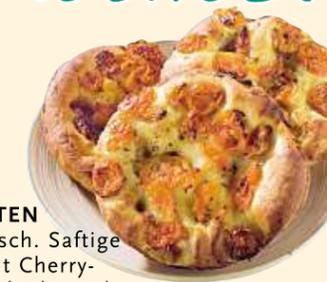


**HÄSTENS STORE VIENNA**  
Heinrichsgasse 4  
1010 Wien  
Tel. 01 533 23 62 17  
wien@hastensstores.com

**HÄSTENS STORE GRAZ**  
Neutorgasse 44  
8010 Graz  
Tel. 0316 837 956  
graz@hastensstores.com



Angebot gültig für alle Hästens-Modelle bis zum 31.12.2011



**FOCACCIA MIT TOMATEN**  
Backofenfrisch. Saftige Focaccia mit Cherrytomaten und Olivenöl.  
90-g-Stück  
**Mengenvorteil**

1 Stück 1,35  
3 Stück **2,70**  
(per Stk. 0,90)  
**2+1 GRATIS!**



**BIO DREIZINNENBROT**  
Backofenfrisch. Dieses Brot mit saftigen Karotten, knackigen Sonnenblumen- und Kürbiskernen spendet Energie und Kraft und ist eine optimale Unterstützung um sich gegen die Angreifer des Alltags zu wehren.  
750-g-Stück

statt 3,50  
**2,50**  
(per kg 3,33)  
**Ersparnis 1,-**

