



AM HERD

MIT SIMONE KOPMAJER

„Spotlight on Jazz“ heißt die neue CD der steirischen Jazz-Sängerin, die mit ihrer samtigen Stimme international höchst erfolgreich ist. Am Herd steht sie quasi zu zweit: mit Baby im Bauch.

Mit einer Schüssel voll duftender, steirischer Eierschwammerln kommt Simone Kopmajer in meiner Küche am Schafberg an. Wir setzen uns in die Sonne und putzen erst mal eine Weile, weil waschen sollte man die kleinen Gelben ja lieber nicht. Kindheitserinnerungen: „Mein Opa ist immer Schwammerlsuchen mit uns gegangen.“ Simones Mutter stammt aus Slowenien, ihr Vater aus Öblarn, beide unterrichten Musik. Aufgewachsen in Bad Aussee, begann Simone vorerst mit dem Klavierspiel, mit 15 wechselte sie zum Gesang. Vormittags ging sie zur Schule, nachmittags studierte sie an der Musikuni Graz: „Den Magistertitel hatte ich vor der Matura.“ Den Ehrgeiz sieht man der 36-jährigen, lebenslustigen Frau nicht an, sehr wohl aber die Freude und die Kraft, mit der sie bei der Sache ist.

Das Rezept für die Schwammerlnudeln hat sich Paul Urbanek einfallen lassen, der Pianist der Simone Kopmajer Band: „Er ist ein leidenschaftlicher Koch.“ Von ihm stammt auch das eine oder andere Stück auf der neuen CD, die die sechsköpfige Band kürzlich präsentierte. Mit dabei ist auch der amerikanische Saxofonist Terry Myers, der mit Weltstars wie Ray Charles und Natalie Cole zusammengearbeitet hat. Und nicht zuletzt Reinhardt Winkler, Simones Mann: „Er ist der Drummer in der Band.“ Wenn alles gut geht, wird im Jänner das dritte Kind der beiden zur Welt kommen. Während die Nudeln kochen und die Schwammerln dünsten, marinieren Simone den Salat mit Kernöl von ihrem Nachbarn Martin Schusteritsch: „Der ist ein Fan von mir, hört meine Musik immer am Traktor.“ Noch ein Schuss Obers, eine Prise mütterlich-slowenische Vegeta-Würze, fertig. Cremig, fein würzig. Mit Liebe gekocht, mit Genuss gegessen. Good luck, Baby!

SCHWAMMERLPASTA

Schwammerln putzen, aber möglichst nicht waschen, große Pilze zerkleinern. Zwiebel und Knoblauch putzen bzw. schälen und klein schneiden bzw. pressen. Nudelkochwasser zustellen, salzen.

Sauerrahm mit Crème fraîche und 1 EL Mehl glatt rühren. Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Schwammerln dazugeben, anrösten. Mit einer Prise Majoran und 1 EL Vegeta würzen. Mit einem kräftigen Schuss Wein aufgießen, kurz köcheln lassen. Die Rahmmischung flott unterrühren, aufkochen lassen. Mit etwas Obers zur richtigen Konsistenz bringen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die inzwischen bissfest gekochten Nudeln abgießen und in Butter schwenken. Mit der Schwammerlsauce anrichten, mit Petersilie bestreuen.



- 400 g Eierschwammerln
- 2 Jungzwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 500 g Bandnudeln
- 1 Becher Sauerrahm
- ½ Becher Crème fraîche
- ein Schuss Obers
- Majoran
- 2 EL Butter
- Vegeta (slowenische Würzmischung)
- Weißwein
- 1 EL Mehl
- Salz
- Petersilie



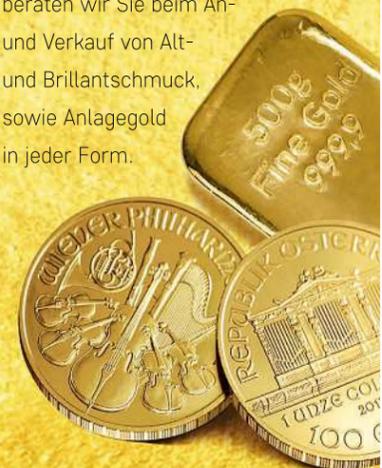
Bringen Sie uns Ihren alten Goldschmuck und Bruchgold



Machen Sie alte Werte zu neuen!



Als Testsieger des Vereins für Konsumenteninformation beraten wir Sie beim An- und Verkauf von Alt- und Brillantschmuck, sowie Anlagegold in jeder Form.



HÖFINGER-GOSIRECO
Gold Silber REcycling COmpany

1060 Wien / Gumpendorfer Str.78
Tel.+43 (01) 581 30 11
gold@gosireco.com
www.gosireco.com

5 fragen

Was würden Sie nie essen? Essen tät ich alles. Nur nichts, von dem ich nicht weiß, was es ist.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Omas rote Ribiseln in Slowenien.

Ihr Lieblingslokal?

Das Restaurant in der Burg Deutschlandsberg.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?

Die österreichische.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?

Schokolade!