



## AM HERD MIT ADELE NEUHAUSER

Als Tatort Kommissarin feiert sie große Erfolge, zum Kochen kommt sie nur sehr selten. Und wenn, dann muss es schnell gehen.

Ihr steirischer Großvater wanderte aus, um auf der Insel Syros als Wasserbauingenieur zu arbeiten. Dort kam ihr Vater zur Welt, den es zum Studium wieder nach Österreich zog. So erklärt mir Adele Neuhauser ihre griechischen Wurzeln. Heute lebt sie in Wien, in einem Biedermeierhaus mit Blick auf die Piaristenkirche. Gekocht wird Italienisches, die Zutaten sind flott zerkleinert. Seit ihrer Scheidung vor sechs Jahren lebt die Schauspielerin alleine, in den Kasteln stehen trotzdem große Kochtöpfe. „Die hab' ich aus der Ehe mitgebracht, irgendwie hab ich mir eingebildet, es wird wieder eine große Familie.“ Knoblauch raus, Paradeiser rein. Zisch. Genussvoll zerreibt sie den Oregano zwischen den Händen und mit einem „ich würze gern viel“ landen sieben getrockneten Peperoncini in der Sauce. „Die nehm' ich dann eh wieder raus.“ Neuhausers Großeltern sind auf ihrer Hochzeitsreise zu Fuß durchs Waldviertel gewandert und in Gutenbrunn sesshaft geworden – auch ein Stück Daheim für die vielgereiste Schauspielerin. Beruflich beschäftigt sie im Moment hauptsächlich das Fernsehen. Drei Folgen Tatort sind gedreht, die vierte kommt. Und im Sommer geht's voraussichtlich mit den „vier Frauen“ weiter. „Das wird alles immer kurzfristiger entschieden.“ Die Sauce ist schön sämig geworden und duftet verführerisch. Wir setzen uns mit unserem Achterl Saurüssel vor den Elefanten-Gobelin und schöpfen aus den Töpfen. Und grad beim letzten Bissen erwischt's den Fotografen – der eine abgängige Peperoncino ist somit gefunden.

### SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

Knoblauch schälen und grob schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch darin anschwitzen, wenn er braun wird herausnehmen. Dann die Paradeiser hinein, zerdrücken, kurz einkochen lassen. Oliven abtropfen lassen, in Ringe schneiden, dazugeben. Eine feste Prise Oregano zwischen den Händen zerreiben, ebenfalls dazu, dann noch die grob geschnittenen Sardellen und die Peperoncini. Ca. 30 Minuten köcheln lassen, dann 3 EL fein geschnittenen Petersilie einrühren. Inzwischen die Nudeln kochen, abseihen, ein Stück Butter unterrühren. Mit der Sauce anrichten, ev. Parmesan drüberreiben.

- 1/16 l gutes Olivenöl
- 100 g in Öl schwarze, eingelegte, entkernte Oliven
- 1-2 EL eingelegte Kapern
- 1 Dose geschälte Paradeiser (400 g)
- 2 Knoblauchzehen
- 6 Sardellenfilets
- 5-10 Peperoncini, getrocknet
- Petersilie
- 500 g Spaghetti
- Butter

### 5 fragen

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**  
Grießkoch mit Zimt und Zucker.

**Was würden Sie nie essen?** Polenta mag ich nicht.

**Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**  
Egal ob böhmisch, französisch, georgisch oder griechisch - üppig soll sie sein.

**Ihr Lieblingslokal?**  
Tja, die Una in der Burggasse hat leider zugemacht.

**Wo kaufen Sie am liebsten ein?**  
Beim kleinen Griechen in der Lerchenfelder Straße.



## dinner FOR ONE

### HENDL&ZUCCHINI MIT COUSCOUS

Couscous in einem kleinen Gefäß mit kochendem Wasser bedecken (1 cm über dem Couscous), salzen, zugedeckt ziehen lassen. Fleisch und Zucchini in halbzentimeterdicke Scheiben schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin beidseitig kurz und scharf braten, auf einen Teller herausgleiten lassen, zugedeckt warm halten. Noch 1 EL Öl in die Pfanne geben, Zucchini darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten braten. ½ TL Bärlauchpaste, 2 EL Sojasauce und 1 TL Chilisauce unterrühren, das Fleisch wieder dazugeben. Mit Limetensaft abschmecken. Ein Stück Butter und etwas Salz unter den Couscous heben, mit dem Huhn anrichten.

- 150 g Hühnerbrust ohne Haut
- 1 kleiner Zucchini
- Öl, Butter, Sojasauce
- 1 Limette, 60 g Couscous
- Sweet Chili Sauce
- Bärlauchpaste (oder Knoblauch)



MAN BRAUCHT: 1 Pfanne, 12 Minuten. Ca. 470 kcal



Erste Klasse Volksschule, Bischof-Faber-Platz, Wien 18. Jeden Mittwoch wird in Form eines „Buchstabentags“ ein neuer Buchstabe erlebbar gemacht. Aber nicht nur, dass er geschrieben, geknetet, gelegt und geturnt wird, in der Pause gibt's auch die entsprechende Jause: von A wie Apfel über E wie Extrawurst und Essiggurkerl, H wie Heidelbeermarmelade und J wie Joghurt bis zu V wie Vollkonbrot und Vanilleeis. So sitzt's richtig und macht Spaß.

Hotel Böglerhof in Alpbach/Tirol. Nach dem Essen treffen wir uns gutgelaunt in der Hotelbar. Aus heiterem Himmel meint der Kellner, dass er die Bar um 24 Uhr schließen wird. Das tut er dann auch. Und wir können nicht einmal woanders hingehen, weil unsere Kinder oben in den Zimmern schlafen. Ist ja gut, wenn es Regeln gibt, aber wenn schon nicht das Wohlwollen, ist dann nicht zumindest der Umsatz von 35 Hausgästen eine Ausnahme wert?!



### wein DER WOCHE

ROTER VELTLINER 2009, FAMILIE BAUER, Großriedenthal, Wagram

Im Vergleich zum Grünen ist der typische Rote Veltliner nicht pfeffrig/würzig sondern mild/aromatisch, was ihn zu einem feinen, zurückhaltenden Speisenbegleiter macht. Zum Beispiel zum Osterschinken. Am Wagram fühlen sich beide Sorten wohl, genetische Gemeinsamkeiten haben die Namensvettern übrigens keine.

7 € bei Blumen&Wein Ziegler, Wien 17, Altszeile 32

Lagerung: bis 2014  
Trinktemperatur: 12°C  
Alkohol: 13 % vol

# Gourmet

**HILLINGER SMALL HILL RED**  
Neusiedlersee, füllig & würzig.  
0,75-lt-Flasche  
statt 9,99  
**8,49**  
Ersparnis 1,50

**DONAULAND LAMM-RÜCKEN-STEAK**  
Mit Knochen, zum Braten oder Grillen.  
In Bedienung, per Kilo  
statt 24,99  
**19,99**  
Ersparnis 5,-

Angebote gültig bis 27. 04. 2011.

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