



AM HERD MIT HARY PRINZ



Der Wiener Fernseh-Kommissar liebt italienische Küche, erstklassige Zutaten und schlichte Speisen. Das Pasta-Rezept, das er für uns zubereitet, stammt aus der Sammlung der großen „Lorenza de' Medici“. Und aus reinem Eigennutz kocht er Artischocken als Vorspeise.

Zwei Gänge aus der italienischen Küche hat sich Hary Prinz vorgenommen. Beide vegetarisch, beide sehr einfach: „Am liebsten mag ich's ganz pur.“ Für die Vorspeise holt er drei hübsche, frische Artischocken aus dem Sackerl. Ein Gemüse, das er aus seiner Zeit in Rom kennt und schätzt, und von dem er sich wundert, dass es bei uns so unbekannt ist: „Beim Spar steht's bei den Blumen.“ Saison hat das Distelgewächs in Italien im Winter, bis ins Frühjahr hinein. „Wenn's die Leut' ausprobieren und kaufen, dann gibt's hoffentlich auch bei uns endlich mehr und besseres Angebot.“ Prinz schwärmt vom Campo de' Fiori, dem Gewürzmarkt in Rom, und von der Küche Siziliens: „Dort gibt's überhaupt das beste Essen.“ Großzügig entfernt er die äußeren Blätter der Artischocken und kürzt die Knospe stark ein. Den Stiel aber – und das ist ganz wichtig – lässt er dran. Die kleinen, fleischigen Teile der abgezapften Blätter knabbern wir roh. „Das erinnert mich an meinen Vater. Der hat beim Wandern Wetterdisteln für uns ausgestochen.“ Die geputzten Artischocken reibt er mit Zitrone ein und legt sie dann in kochendes Salzwasser.

An die Pasta. Während er die Melanzanischeiben appetitlich braun brät, erzählt der 52-jährige Jungvater – die ältere Tochter ist fünf Jahre, die kleine gerade mal vier Wochen alt – von seinem Job vor der Kamera. Eine Komödie in Leipzig ist gerade abgedreht. „Die Toten vom Bodensee“ sind im Mai/Juni wieder dran. Nach den bereits ausgestrahlten Landkrimis „Steirerblut“ und „Steirerkind“ sind die Dreharbeiten zu „Steirerkreuz“ für Oktober geplant. Darin spielt Prinz die Rolle des Ermittlers Sascha Bergmann: „Ein zynischer, notgeiler, verfressener Typ.“ Nur rund 21 Tage stehen für den Dreh solcher Fernsehproduktionen üblicherweise zur Verfügung. Prinz: „Von Kino kann man leider nicht leben in Österreich.“ Der Schauspieler fischt die weichgegartenen Artischocken aus dem Wasser, schneidet sie längs durch, beträufelt sie mit fruchtig-grasigem Olivenöl und bestreut sie mit Salz. Fertig. Die Vorspeise schmeckt schon einmal wunderbar. Inzwischen ist die Pasta gekocht, Prinz mischt die heißen Nudeln unter die Melanzanischeiben: „Das wird dann ganz schlatzig.“ Anschließend hebt er auch noch eine Handvoll gezupfte Basilikumblätter drunter. Oben drauf kämen eventuell noch getrocknete Peperoncini. Aber „des is ad libitum“. Sehr schlicht, sehr gut. „Zuerst dachte ich, das ist zu einfach. Aber nein – i ess des total gern.“ Ich auch. Danke Herr Kommissar!

MELANZANI pasta

Melanzani in dünne Scheiben schneiden (ca. 0,5 cm) und nach und nach in einer Pfanne in Olivenöl beidseitig hellbraun braten, salzen. Fertig gebratene Scheiben auf einen Teller mit Küchenpapier legen, ist der Teller voll, wieder eine Schicht Papier, darauf die nächste Schicht Melanzani (insgesamt 3-4 Schichten). Mozzarella abtropfen lassen und in 1 cm Würfel schneiden. Pasta in Salzwasser mit einem Schuss Öl bissfest kochen. Wasser abgießen, die Nudeln in eine große Schüssel füllen. Melanzani und Mozzarellawürfel dazugeben und gut durchmischen. Basilikumblätter unterheben. Eventuell mit Peperoncini bestreuen.



2 mittelgroße Melanzani (bio)
2 Kugeln Büffelmozzarella
frisches Basilikum
300 g dickwandige Pasta – z.B. Calamarata (Spar), Rigatoni oder Paccheri
Salz, Olivenöl
ev. getrocknete Peperoncini

5 fragen

Was würden Sie nie essen? Hirn.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Ja, da war irgendetwas mit Haselnuss von meiner Urgroßmutter. Aber sie ist gestorben, als ich sechs Jahre alt war.

Ihr Lieblingslokal?

„Delicia“ in der Florianigasse und „L'Osteria del Salento“ in der Kochgasse, Wien 8.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?

Habe in der Schweiz Theater gespielt. Dort wollte ich Spaghetti mit Lachs kochen, aus Spargründen mit Lachsersatz. Graulich!

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?

Spaghetti Carbonara.

Mein
BERGER
Schinken

Iss, wie du dich fühlst!

Nr.3
Der Genussvolle
Backofen-Schinken

Backofen-Schinken
100% ÖSTERREICHISCHES FLEISCH

AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA

WWW.BERGER-SCHINKEN.AT