



## AM HERD MIT ANDREA ECKERT

Die Frau mit der wunderbaren Stimme entführt uns auf eine kulinarische Reise nach Indien. Dabei verplaudern wir uns allerdings ein wenig ...

Mit einem „Ich bin keine großartige Köchin“ begrüßt uns Andrea Eckert in ihrer Wohnung im neunten Bezirk. Durch ihre Auftritte ist ihr Essensrhythmus einigermaßen verschoben: gegen 2 Uhr mittags Obst, vielleicht auch Schafjoghurt, spät abends, nach der Vorstellung, kocht sie sich erst ihre Hauptmahlzeit. Oft kommt Gemüse in den Wok. Schnell gemacht, nährend. „Alles Bio, weil mir das wichtig ist.“ Die zarte, quirlige Frau stellt Basmatireis zu und beginnt das Gemüse in dünne Scheiben zu schneiden. Vorsichtig. „Ich hab eine hohe Selbstverletzungsgefahr.“ Aus einem Glas zieht sie frisches Currykraut. Um der heimischen Kälte zu entfliehen, verbringt sie immer wieder ein paar Wochen in Südindien. „Bei uns bekommt man das am Naschmarkt.“ Das Öl, das sie dann in den Wok gießt, hat sie von einer Freundin aus Griechenland, „die dort ein besseres Leben führt“. Zusammen mit dem Öl erhitzt die Schauspielerin grobes Meersalz, braunen Zucker und schwarzen Sesam. Deckel drauf. Wir plaudern weiter. Über das Wiener Theaterpublikum, das liebevoll wie kein anderes mit seinen Schauspielern umgeht, über ihre brandaktuelle CD zum Volkstheaterstück „Bon Voyage“, über die Film-Portraits, bei denen sie Regie führt. Da meldet sich der Wok zu Wort. Verbrannt! Der erste Durchgang landet im Klo. „Das passiert mir nie ...“ (lacht) Mit mehr Konzentration glückt der zweite Versuch problemlos und schmeckt köstlich. „Das ist halt das, was ich ess.“

### GEMÜSE WOK

Ingwer schälen, fein schneiden. Zitronengras in dünne Ringe schneiden. Karotten schälen. Karotten, Porree und Fenchel in dünne Scheiben, Zucchini und Paprika in etwas dickere Scheiben schneiden. Alles vermischen. Olivenöl „nicht zu wenig, weil ohne Öl schmeckt ja nix“ mit Salz, Zucker und Sesam in einem Wok erhitzen, das Gemüse und die Curry-Blätter dazugeben und 5-10 Minuten braten. Mit einem kleinen Spritzer Shoyu Sauce abschmecken. Mit Basmatireis servieren.

- 5 cm frischer Ingwer
- 1 Stiel Zitronengras
- 3 Karotten
- ½ Stange Porree (Lauch)
- ½ Fenchelknolle
- 1 kleiner Zucchini, ½ Paprika
- Olivenöl
- ½ TL grobes Meersalz
- 1 TL brauner Zucker
- 1-2 EL schwarzer Sesam
- 2 Ästchen frisches Currykraut, Shoyu Sauce



### 5 fragen

**Ihr Lieblingslokal?** Café Korb, Wien 1.

**Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?** Die thailändische.

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

**Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?**

Der Hasenrücken für Freunde! Ich habe ihn gefroren gekauft und nicht bemerkt, dass da so wenig dran ist. Es war jedenfalls nicht genug für uns alle.

**Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?** Eine dicke Gemüsesuppe und der Duft von Basmatireis.



### flasche DER WOCHE

ROSÉ TRAUBENSAFT, WEINGUT WENINGER, Horitschon, Burgenland

Manchmal passt ein Glas richtig guter Fruchtsaft – pur getrunken! – besser als jedes alkoholische Getränk. Als Aperitif für sonnige Frühlingstage zum Beispiel. Weningers neuer, biologischer Traubensaft macht schon optisch Freude, hat wunderbar unverfälschte Fruchtaromen und erfrischt mit seiner feinen Säure.

1 Liter 6,50 € ab Hof, Florianigasse 11, [www.weninger.com](http://www.weninger.com)

Lagerung: jetzt trinken  
Trinktemperatur: 8-10°C  
Alkohol: 0 % vol

### dinner FOR ONE

#### BÄRLAUCH-PILZ-PFANNE MIT GNOCCHI

Rosinen heiß waschen und quellen lassen. Wasser für die Gnocchi zustellen. Die drei schönsten Pilze längs vierteln, den Rest klein schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die schönen Pilze darin rundherum anbraten, salzen, herausnehmen. Sellerie in dünne Ringe schneiden, mit den übrigen Pilzen in noch etwas Öl in der Pfanne anschwitzen. Rosinen abgießen, dazugeben, Obers zugießen, 5 Minuten köcheln lassen. Flüssigkeit mit Gnocchi-Kochwasser ergänzen. Bärlauch grob schneiden, unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den gekochten Gnocchi und den gebratenen Pilzen anrichten.

MAN BRAUCHT: 1 Topf, 1 Pfanne, 10 Minuten. Ca. 650 kcal



KURIER SHOPWELT

# BIO-VODKA

DAS HAB' ICH VOM KURIER

**JETZT** in der neuen KURIER Shopwelt: Der prämierte Weltmeister-Vodka der Edeldestillerie Farthofer/Mostviertel

organic premium VODKA, 700ml  
**€ 49,90**  
inkl. 20% MwSt.



EINFACH UND BEQUEM EINKAUFEN  
**KURIER SHOPWELT GENUSS** [KURIER.at/shopwelt](http://KURIER.at/shopwelt)



## Muttis Liebling!

Philadelphia Torte machen & gewinnen.

Seit März wird in Österreich fleißig gebacken – 2013 ist das Jahr der Philadelphia Torte. Beim Wettbewerb „Philadelphia sucht die TortenStars“ kann man bis 19. Mai kreative Rezepte online einreichen. Als Hauptpreis winkt ein Back-Workshop gemeinsam mit Starköchin Lisl Wagner-Bacher. Unsere Idee zum Muttertag: Wie wäre es mit der **Philadelphia Torte Erdbeer-Romanze** als Überraschung? In Abwandlung des Basisrezepts statt Zitronensaft Bourbon-Vanillezucker hinzufügen, ein Drittel der Creme in die Form füllen. Darauf ca. 150g geviertelte Erdbeeren verteilen. Den Rest der Creme in die Springform füllen und die Torte vor dem Servieren mit einem Herz aus Erdbeeren verzieren. Die Philadelphia Torte lässt Muttis Herz sicher höher schlagen. Infos zum Wettbewerb & Rezepte unter [www.philadelphia.at/tortenstars](http://www.philadelphia.at/tortenstars)

