



AM HERD MIT GABRIELA BENESCH

In ihren Küchen führt die Schauspielerin gerne Regie, auf der Bühne steht sie demnächst ganz alleine.

Die Entscheidung ist nicht einfach: Im Benesch-Familienhaus in Hadersdorf stehen gleich drei Küchen zur Verfügung. Wir wählen die obere, die große, helle. Die mit Küchenblock, zwei Kochfeldern, schwarzen Tafeln. Ja, in diesem Haus wird gern gekocht und gegessen. „In der Küche darf ich Regie führen“, sagt Gabriela Benesch und zeigt in den Nebenraum, wo sie derzeit gemeinsam mit Regisseur Erich Furrer, Schweizer mit Gablitzer Wurzeln, für ihr erstes Solo probt: „Cavewoman“, Premiere 16. November im Theater Akzent. Sechs Jahre läuft das Stück schon in Deutschland, Benesch holt es nun nach Österreich. Der Inhalt? „Zuerst stellen wir einmal richtig: Eva war die Erste im Paradies.“ Ihr Publikum zum Lachen bringen, das ist es, was sie möchte. „Das hat was Heilsames.“ Zwischen den Probetagen pendelt die Vielseitige zu Dreharbeiten nach Schweden. Für unsere Suppe überließ sie nichts dem Zufall.

Alles steht portioniert bereit, Kürbis und Karotten schon gewürfelt. Kein Wunder, hat sie doch den Unterricht der Kochlegenden Faseth und Zödl genossen. Nach der Hotelfachschule ging sie aber lieber auf die Schauspielschule, Otto Schenk holte sie später an die Josefstadt. „Von ihm habe ich viel gelernt. Er ist so direkt, so erdig.“ Mit einer satten Menge Kokosmilch bekommt die Suppe ihren letzten Schliff und eine feine, exotische Note. Und unter Regie darf sich sogar der Fotograf mit einer Prise Salz kulinarisch verwirklichen.

KÜRBISSUPPE

Kürbis, Karotten, Ingwer und Zwiebel schälen und würfeln, in der Butter andünsten. Mit der Suppe aufgießen und 15-20 Minuten weich kochen. Dann sehr fein pürieren, eventuell durch ein Sieb streichen. Die Kokosmilch unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Zitronensaft abschmecken, nochmals erwärmen. Mit Korianderblättern bestreuen.



- 800 g Kürbisfleisch, netto (Hokkaido)
- 600 g Karotten
- 1 Zwiebel
- 5 cm Ingwer
- 2 EL Butter
- 1 Liter Gemüsesuppe
- 500 ml Kokosmilch
- Salz, Pfeffer
- Sojasauce zu abschmecken
- 1 Zitrone
- Koriandergrün

5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?
Großmutter's Topfenknödel.

Was würden Sie nie essen? Reptilien.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?
Die indische Küche.

Ihr Lieblingslokal? „Indian Pavillon“ am Naschmarkt.

Welche Speise vermag Sie zu trösten?

Alle schokoladigen Süßspeisen. „Wenn du mich nach der Premiere Mohr im Hemd essen siehst, weißt du, es ist was schiefgegangen.“



flasche DER WOCHE

TRESTERBRAND VOM GEMISCHTEN SATZ, WEINGUT MAYER AM PFARRPLATZ, Wien

Direkt nach dem Pressen der Trauben für seinen Wiener Gemischten Satz 2011 schickte der gebürtige Villacher Hans Schmid den frischen Trester nach Klagenfurt, um ihn dort von Valentin Latschen, Chef der der hochdekorierten Edelbrennerei Pfau, vergären und destillieren zu lassen. Nette Geschichte, geglücktes Experiment.

0,35 l 26 € ab Hof, Pfarrplatz 2, Wien 19, www.pfarrplatz.at

Trinktemperatur: Zimmertemperatur
Alkohol: 43 % vol

dinner FOR ONE

SCHWEIN AUF GRIECHISCH

Reis zustellen. Zwiebel schälen, längs in Streifen schneiden, Pfefferoni in Ringe. Fleisch in dünne Scheiben schneiden, mit einer Prise getrocknetem Oregano, Pfefferoni und Zwiebel verkneten, ziehen lassen. Paradeiser in Scheiben schneiden, zwei davon ganz lassen, den Rest hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin rasch rundherum braun braten. Zum Schluss die Paradeiswürfel einschwenken. Fleisch mit dem inzwischen gegarten Reis und den Paradeisscheiben anrichten, mit frischem Oregano bestreuen. Tipp: mit dem feinfasrig durchgezogenen Stück vom Schwein, der „Fledermaus“ schmeckt's besonders gut.

- 150 g Schweinefleisch
- 1 kleine Zwiebel
- Getrockneter Oregano
- Frischer Oregano
- Salz
- 1 Pfefferoni
- Öl
- 1 großer Fleischparadeiser
- Reis

MAN BRAUCHT: 1 Topf, 1 Pfanne, 15 Minuten. Ca. 420 kcal



Fit mit Kokoswasser

100% Wasser aus der grünen Kokosnuss. Vitalisiert ganz natürlich.

Am besten GUT GEKÜHLT genießen!



Prück' Dir puren Genuss.