



AM HERD MIT ANDREA HÄNDLER

In ihrer Dachwohnung mitten im Fünften treffen wir die Kabarettistin und Schauspielerin, um ihr beim Backen über die Schulter zu schauen.

Mit „Ich koch ja erst seit einem Jahr“ empfängt uns Andrea Händler. Seit sie aufgehört hat zu rauchen, hat sie Gusto auf Süßes. Wie das war mit dem Aufhören? „Ich wollte mir eine anrauchen, da ist mir eingefallen, dass jede nicht gerauchte Zigarette das Leben um eine Viertelstunde verlängert.“ Aus der viertel wurde eine halbe, dann eine ganze, im November werden es zwei Jahre. Ihr Gusto auf Süßes hat sie aber zum Kochen motiviert. Top ausgestattet ist sie inzwischen, ihre Küche, voller kürzlich erschienener Kochbücher und mit modernstem Werkzeug, besonders stolz ist sie auf ihre Gewürzlade. Die Buttermasse rührt sich in der neuen Küchenmaschine. „Die hab ich mir selber zum Geburtstag geschenkt.“ Ein Jahr davor waren es noch die Hochhackigen von Prada. „Jetzt streiten sich meine Mutter und ich schon darum, wer zu Weihnachten kochen darf.“ Eine Alterserscheinung? Zumindest in ihrem neuen Programm „Naturrüb“ geht es ums Alt- und Spießigwerden. Sie präsentiert es in dem Altersheim ganz in ihrer Nähe, in dem sie selbst irgendwann einmal einziehen will. Aus ihrer wohlsortierten Backlade zieht sie Plastik-Spritzbeutel für das klassische Linzer Gitter. „Ich halt mich immer genau an die Rezepte, weil da hat sich ja einer was dabei gedacht.“ Ein bisschen von der köstlichen Nussmasse bleibt übrig, damit befüllt sie eine kleine Bären-Backform – für ihren Bären. „Mein Freund findet es super, dass ich jetzt koch.“ Und sie findet es super, dass er immer abwäscht. Eigentlich sollte die Torte zwei, drei Tage durchziehen, wir kosten sie gleich. Hmmm! Händler: „Ich darf ja, in ein paar Tagen geht's zum Heilfasten ins Waldviertel.“

LINZER TORTE

Milch mit Rum und Eiern verrühren. Mehl mit Backpulver versieben, mit Bröseln und Nüssen mischen. Butter mit Staubzucker, Stärkemehl, Zitronenschale, Vanillezucker, Prise Salz, 1 Msp Zimt, 1/2 Msp Nelkenpulver cremig rühren. Eier-, Nuss- und Buttermasse vermischen. 2/3 der Masse in eine gebutterte Springform füllen, eine Backplatte drauflegen. 125 g Ribiselmarmelade draufsteichen, Linzermasse gitterförmig aufspritzen. Mit Mandelblättchen bestreuen, bei 160°C 1 Stunde backen.

1/8 l Milch, 3 EL Rum, 3 Eier
150 g glattes Mehl
1 TL Backpulver
100 g Biskottenbrösel
300 g geriebene Walnüsse
180 g weiche Butter
180 g Staubzucker
2 TL Stärkemehl
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
1 TL Vanillezucker
Prise Salz
Zimt,
Nelkenpulver



5 fragen

- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**
Mutters Fischbeuschsuppe und die Knacker zum Gabelfrühstück.
- Was würden Sie nie essen?**
Affenhirn. Und um Eiernockerln und Koriander reißt i mi ned.
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**
Die Asiatische, speziell die Küche Balis.
- Ihr Lieblingslokal?**
Do&Co Haashaus und Bühnenwirtshaus Juster in Gutenbrunn.
- Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?**
Eine sitzengeliebene Crème brûlée – 3 cm hoch und graulich.



wein DER WOCHE

BLAUBURGUNDER SATZEN 2009, LEO JAUK, Falkenstein, Weinviertel

Der von langer Weinbautradition geprägte Ort Falkenstein mit seinen prägnanten Kalkklippen steht nicht nur für mineralische Weißweine. Rotweinspezialist Leo Jauk bringt seit Jahren exzellente Zweigelt und Pinots in die Flasche. Würzig, fruchtig, kräftige, gut eingebundene Säure. Macht Spaß – zum Beispiel zu Wild, Gansl & Co. Tipp: Jauks Heurigenschank im alten Zehentkeller. **8,50 € ab Hof, Marktplatz 54, www.weingut-jauk.at**

Lagerung: bis 2015
Trinktemperatur: 17-18°C
Alkohol: 13,5 % vol



dinner FOR ONE

ROTE RÜBE & APFEL MIT WASABI

Rübe waschen, Wurzel und Stielansatz wegschneiden, dann am besten mit Handschuhen grob raspeln. Apfel mitsamt Schale ebenfalls grob reiben, Kerngehäuse übriglassen. Die Apfel-Rübenmischung mit Salz, Pfeffer, Balsamessig, etwas Olivenöl und eventuell ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken. Sauerrahm nach Geschmack mit Wasabipaste verrühren, zart salzen. Rohkostmischung mit Wasabirahm anrichten, dazu passt Nussbrot.

- 1 mittelgroße rote Rübe
- 1 großer Apfel milder
- Balsamessig
- Olivenöl
- Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 1/2 Becher Sauerrahm
- Wasabipaste

MAN BRAUCHT: Reibe, Schüssel, 10 Minuten. Ca. 290 kcal



buch DER WOCHE

KIM KOCHT NEU

Sie stammt aus Südkorea, studierte Mode in Wien und zählt heute zu den besten Köchinnen

Europas. Sohyi Kim ist ein kreatives Energiebündel, ihre Küche exotisch und bodenständig zugleich, ihr Umgang mit Lebensmitteln äußerst bewusst und behutsam. Nach fünf durchwegs lesenswerten Werken liegt jetzt ihr neuestes Buch auf: das Beste der asiatischen Küche, angepasst an europäische Traditionen und Bedürfnisse. Von Meeresfrüchterezepten bis zu koreanischen Gammelknödeln. Spannend, trotzdem einfach und klar.

Brandstätter Verlag,
29,90 €

HOPS

Und schon gewonnen!

Tipp:
„Gewinn Maximizer“-Codes abräumen mit dem Kauf von S-BUDGET Produkten!

- 1 Paris-Reise
- 20.000 Sofortgewinne
- VIP Party-Tickets

Jetzt „Hops“ downloaden, spielen und Gewinne erhopsen!



Online Game
www.spar.at/hops

