



AM HERD MIT ELKE WINKENS

Zurzeit ist die Schauspielerin bekennende Nichtköchin, umso mehr überrascht sie uns mit ihrem dreigängigen Menü, das sie locker aus dem Ärmel schüttelt.

„If you are what you eat, then I am fast, easy & cheap“ (wenn du bist, was du isst, dann bin ich schnell, einfach und billig), besagt Elke Winkens' Leitspruch, der an der Küchenwand ihrer hübschen Dachwohnung mit Fernblick im sechsten Bezirk prangt. „Ja, das bin ganz ich“, bestätigt die Schauspielerin. „Jetzt, wo ich verheiratet bin, hab ich aufgehört Hausfrau zu sein. Und weißt du was? Es funktioniert!“ Mitunter gehen sie zwei Mal am Tag essen, sie und ihr Christian, Hochzeit war vergangenen Oktober.

Elke zeigt uns begeistert ihre Eismaschine, extra für den Termin gekauft und schon befüllt mit Sauerrahm-Eis nach einem Rezept von Thomas Dorfer. Und der ganze Oktopus, den ich in der Abwasch entdecke, nährt meine Zweifel an ihrer Selbsteinschätzung vom Nichtkochenkönnen. Während sich die Krake im Dampfgarer schlängelt und appetitlich umfärbt, bereitet die Schauspielerin so ganz nebenbei ein Sugo nach Jamie Oliver zu. Für die Hauptspeise, weil essen könne sie wahnsinnig viel. Die Wohnung mit der wohlausgestatteten „Champagnerküche“ dient im Moment als Büro, hier arbeitet sie an ihrem ersten Soloprogramm „Alles gelogen“, Premiere am 7. November in der Edenbar. Auch in Berlin hat die Künstlerin ein Domizil, sie schwärmt von der Energie dieser Stadt, aber „auf Dauer pack ich's nicht.“ Inzwischen ist aufgedeckt, der warme Vorspeisensalat fertig, die Pasta kocht, Kombucha und Wein sind eingekauft. Diese Frau kann kochen. Und ist dabei noch dazu ziemlich entspannt. Wir genießen und reden über frühere Freunde, ungeborene Kinder und das Leben. „Mich kannst du irgendwo aussetzen und ich bin mit mir zufrieden.“

OKTOPUS SALAT

Erdäpfel halbgar kochen, schälen, auskühlen lassen. Oktopus ungewürzt in den Dampfgarer legen und ca. 45 Minuten weich garen. Sellerie in Scheibchen schneiden und in Öl knackig braten. Erdäpfel würfeln, dazugeben, kurz mitschwitzen. Lauwarmen Oktopus in mundgerechte Stücke schneiden, in einer Schüssel mit Sellerie und Erdäpfeln mischen, pfeffern, mit Salz, Olivenöl und Zitronensaft abschmecken.

2 große Erdäpfel
1 ganzer Oktopus
3 Stiele Sellerie
Pfeffer
Salz
Zitrone
richtig gutes Olivenöl



5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?
Dinkellaibchen. Aber heute kann ich sie nicht mehr sehen ...

Ihr Lieblingsnack? Alles, was mir in die Quere kommt. Seit meiner Magersucht ertrage ich keinen Hunger mehr. Ich kippe um.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?
Die italienische. Als Frau eines Italieners muss ich das ja sagen.

Ihr Lieblingslokal? San Carlo, Wien 1.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?
Hab für einen Freund gekocht, einfach alles zusammengemischt, das war so grauslich, dass er lieber eineinhalb Jahre abgelaufenes Popcorn gegessen hat.

DAS VIDEO – KOCHEN MIT ELKE WINKENS
Fotografieren Sie diese Doppelseite mit der KOOABA SHORTCUT APP auf Ihrem Smartphone. Noch mehr freizeit finden Sie auf: KURIER.at/promikochen



wein DER WOCHE

ZWEIFELT SATZ 2010, WEINGUT REUMANN, Deutschkreutz, Burgenland

Inmitten des Blaufränkisch-Landes keltern die Reumanns neben interessanten roten Cuvées auch sehr schöne Zweigeltts. Der aus der Ried Satz ist keiner von den runden, breiten, dafür einer von den spannenden, kantigen. Kräuterwürzig, beerig, dicht – ein toller Essensbegleiter, zum Beispiel zu Gegrilltem.

7,50 € ab Hof, 7301 Deutschkreutz, Neubaugasse 39 oder im Internetshop www.weingut-reumann.at

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

dinner FOR ONE

PIKANTER ERDBEERSALAT

Erdbeeren waschen und putzen, vierteln. Chili entkernen und fein hacken. Erdbeeren mit Chili, einem Schuss Essig und je einer Prise Salz und Zucker vermischen, ziehen lassen. Salatblätter waschen, auf einem Teller verteilen. Erdbeeren darauf anrichten, Käsescheiben dazulegen. Mit Öl beträufeln, mit Pfeffer aus der Mühle würzen.

¼ kg Erdbeeren
eine Hand voll Salat- oder Rucolablätter
Himbeeressig
Salz, Zucker, Pfeffer
1 frische Chilischote
Friskäse
Oliven- oder Kürbiskernöl

MAN BRAUCHT: 1 Schüssel, 10 Minuten. Ca. 270 kcal



WIR FEIERN GEBURTSTAG!

50 JAHRE
50 WOCHEN
50 PREISE



Gewinnen Sie von der

- ▶ Grillparty mit der Familie bis zum
- ▶ Würstelstand Late Night Dinner

jede Woche einen von 50 kulinarischen Preisen.



Mehr dazu auf www.radatz.at