

AM HERD

MIT ELĪNA GARANČA



Die lettische Mezzosopranistin erntet eigenes Gartengemüse in Südspanien und auch in Riga. Sie liebt Koriander und schneidet Zwiebel nicht auf dem Brett, sondern in der Hand. Urlaube bringt sie am liebsten zu Hause, und Luxus bedeutet für sie ein Fernsehabend mit Popcorn.

Übermorgen, am 28. Mai, wird Elina Garanča das letzte Mal für heuer als Dalila in „Samson et Dalila“ auf der Bühne der Wiener Staatsoper stehen. Davor trifft sie schnell noch ihre beiden kleinen Töchter, die inzwischen von der Oma an Spaniens Südküste zum Opa in Lettlands Hauptstadt Riga geflogen sind. Durchgetaktet ist das Leben des vielgefragten Opernstars, zu unserem Termin in der Wohnung ihrer Presselady erscheint sie locker in Turnschuhen. Geboren in Riga, wuchs Garanča in einer musikalischen Familie auf und studierte unter anderem bei ihrer Mutter und an der lettischen Musikakademie. Bei allem Kunstsinne hat sie aber auch eine gute Portion Bodenständigkeit von daheim mitbekommen: „Die Großeltern hatten einen Bauernhof. Wir haben selber Blutwurst gemacht, und Nierensuppe.“ Wichtig ist es ihr, dass auch ihre eigenen Töchter miterleben, wie Erdbeeren, Kräu-

ter und Tomaten wachsen. Die Zwiebel für das Risotto nimmt die 41-Jährige nach dem Schälen in die Hand und schneidet sie mit einem großen Messer vom Wurzelansatz zur Spitze hin ein, um dann Schicht für Schicht kleine Würfelchen abzutragen. Verblüffend! „So hat das meine Oma immer gemacht. Ich schneide alles in der Hand.“ Zum Kochen kommt Garanča nicht oft, und wenn, dann muss es schnell gehen: „In Spanien haben wir uns einen Thermomix gekauft. Der macht alles selbst und pfeift, wenn er fertig ist.“ Ist sie unterwegs, speist sie in den besten Restaurants, umso mehr schätzt sie einfaches, gutes Essen. Sie schwärmt von ihrer selbst gezogenen 780 Gramm schweren Ochsenherztomate, die sie in Scheiben geschnitten auf dunkles, lettisches Roggenbrot mit Butter gelegt hat: „Ein kulinarischer Orgasmus.“ Ab und zu findet sie Zeit für einen „Munchies-



heidi.strobl@kurier.at **delikat**ESSEN

SPARGELrisotto

Zwiebel schälen und fein hacken. Die Enden des Spargels abschneiden, Spargel in fingerdicke Stücke schneiden. Etwas Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen. Reis dazugeben, kurz andünsten, mit dem Wein ablöschen. Auf mittlerer Hitze kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Dann einen Teil des Gemüsesfonds zugießen und unter ständigem Rühren köcheln lassen. Nach und nach immer nur so viel Fond zugießen, bis der Reis bedeckt ist. Nach 20 Minuten den Spargel dazugeben und mit Parmesan, Salz und Pfeffer würzen. Den Zitronensaft ins Risotto gießen und die abgeriebene Schale unterrühren. Noch etwa 5 Minuten köcheln, bis das Risotto die gewünschte Konsistenz hat, zum Schluss mit Basilikum verfeinern. Garnelen kurz in etwas Öl anbraten, salzen, auf's Risotto legen.

- 200 g Risottoreis
- 12 kleine Garnelen
- 500 g grüner Spargel
- 1 kleine Zwiebel
- Pflanzenöl
- 100 ml Weißwein
- 700 ml heißer Gemüsesfond
- 1 Biozitrone (Saft und Schale)
- 2-3 EL geriebener Parmesan
- eine Handvoll Basilikumblättchen
- Salz, Pfeffer



Abend“ gemeinsam mit ihrem Mann, Dirigent Karel Mark Chichon: ein Film, eine gute Flasche Wein, Popcorn, Cracker, feiner Schinken und Käse. „Das ist für uns etwas sehr Besonderes.“ Anfang Juli lädt die Sängerin wieder gemeinsam mit hochkarätigen Gästen zum legendären Open Air Konzert „Klassik unter Sternen“ ins Stift Göttweig (4. Juli), sowie zu „Klassik in den Alpen“ in die Kitzbüheler Bergwelt (7. Juli) ein. Wo fühlt sie sich am wohlsten? „In Europa! Die Weltvision des Europäers ist anders als die des Amerikaners oder Asiaten.“ Wien ist ihr besonders ans Herz gewachsen. Ob sie hier leben möchte? „Was wir in zehn Jahren tun, weiß keiner. Die Welt hat ja ihre eigenen Entscheidungen.“ Inzwischen ist der Reis gegart, der Spargel noch schön knackig. Fein würzig, erfrischend zitronig – ein tolles Frühsommeressen. Und dann auf ins Sacher, zum nächsten Termin ...

5 fragen

Was würden Sie nie essen?

Nichts. Ich probiere alles. Inne-reiensuppe in Mexiko, Würmer, Ameisen, Grashüpfer – hab ich alles schon gegessen.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Süßsauer Brot mit Bernsteinkäse und Kümmeltee bei den Großeltern.

Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?

Hab zum ersten Mal für meinen späteren Ehemann gekocht: Rote-Rüben-Suppe mit Dille. Das sind punktgenau jene Sachen, die er absolut nicht mag.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?

Die asiatische. Ich liebe Koriander.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?

Geröstete Haselnüsse.



WURST IM RAUCH



Schwarze Pute ohne viel Dings

11 % Fettgehalt
100 % Pute geräuchert
Theke und SB-Regal

wurstimrauch.at

