



AM HERD MIT CHRISTIAN CLERICI

Der sportliche TV-Moderator, Autor und Regisseur ist halber Italiener, lebte viele Jahre in Hamburg und Berlin, hat sich in Andalusien ein Haus gebaut – und kann kochen.

„Ich glaub', da gibt's ein Missverständnis.“ Christian Clerici steht mit Hund, aber ohne Einkaufskorb vor meiner Tür. Stimmt, wir hatten nichts Genaues ausgemacht, aber damit habe ich nicht gerechnet. Er wird kein bisschen unsicher. „Ok, wir haben zwei Möglichkeiten. Entweder geh ich jetzt einkaufen oder...“ Und schon steht er vor meinem Kühlschrank und beschließt seine weltbeste Spaghettisauce zu kochen. „Ist ja ein Glück für mich“, meint er, „ich wäre mit allem Möglichen aufgefahren. Hätte Branzino in der Salzkruste gemacht und Gugelhupf gebacken.“ Jetzt endet's mit einer Spaghettisauce, die das Klischee natürlich voll erfüllt, wie er meint. Penibel genau würfelt Clerici unsere zehn Kirschparadeiser. Normalerweise nimmt er die fünffache Menge, wir helfen uns mit passierten. Und während er schneidet und redet spinnt er auch noch Ideen. Erfindet zum Beispiel ein iPhone für unterwegs mit Kochfeldfunktion. „Ich glaube ja, Ceranfeld und iPhone gehören in die gleiche Kategorie“. Die Zwiebeln schwitzen in viel Butter. Ob ich umrühren soll? „Nein, das mach ich selber. Manchmal koch ich nur deswegen, weil ich so gern umrühre.“ Paradeiser rein, und noch ein Stück Butter. „Wenn du dir so was kochst und Butter schmeckt dir, dann hau sie rein.“ Der Mensch sei ohnehin nur mehr ein wandelndes schlechtes Gewissen. „Steigst ins Auto – schlechtes C'wissen. Rauchst – schlechtes C'wissen. Trinkst... Ich möcht auch nicht aufs Rennfahren verzichten, nur weil es mich früher dahinraffen könnte.“ Derzeit trainiert Clerici für den Ironman am 3. Juli, den er für Licht ins Dunkel bestreitet, und schreibt an seinem zweiten Buch. Welche Nudeln zur Sauce? „Wenn schon keine frische Pasta, dann Spaghetti!“ Beeindruckt von so viel Improvisationstalent und Esprit genieße ich meine üppige Portion.

SPONTANE SPAGHETTISAUCE

Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Die weißen Teile der Jungzwiebeln in Ringe schneiden. Alles in 100 g Butter anschwitzen. Mit 1/8 l Wasser ablöschen, sämig einköcheln. Kirschparadeiser klein würfeln, dazugeben, köcheln lassen. Passierte Tomaten und noch ein Stück Butter einrühren, mit Salz und Zucker würzen.



- 1 Zwiebel
- 1 Bund Jungzwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- Ca. 1/8 kg Butter
- 10 Kirschparadeiser
- 250 g passierte Tomaten
- 5 Messerklingen Salz
- 2 Messerspitzen Zucker

5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Fizzers. Ich höre das Wort und die Zunge beginnt zu prickeln.

Was würden Sie nie essen? Menschen. Glaube ich zumindest.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten? Die meiner Mutter.

Ihr Lieblingslokal?

Das kann ich nicht sagen, sonst sind alle anderen, wo ich auch gerne hingeh, beleidigt.

Wo kaufen Sie am liebsten ein?

Bei Jansen Motorsport. Dort bekomme ich alle Zutaten für mein Rennauto.



wein DER WOCHE

GELBER TRAMINER 2010, WEINGUT MARTIN NETZL, Göttlesbrunn, Carnuntum

Die klassische Rebsorte gibt's in verschiedenen Spielarten, eine davon ist der gelbe. Viele Jahre war Traminer kaum zu verkaufen, aber Dank der asiatischen Küche erlebt er ein Revival. Obwohl trocken ausgebaut herrlich frisch, würzig, mit viel Schmelz am Gaumen.

10 € ab Hof, Rosenbergstraße 1, www.netzl.net

Lagerung: bis 2015
Trinktemperatur: 10°C
Alkohol: 13 % vol



dinner FOR ONE

POLENTATALER MIT PROSCIUTTO UND FETA

Polenta in sechs zentimeterdicke Scheiben schneiden und in Olivenöl beidseitig braten. Drei von den Scheiben auf einen Teller legen, je 3-4 Rucolablätter drauf, Feta drüberbröseln. Mit einer zweiten Schicht Polenta abdecken, pfeffern. Hauchdünn geschnittenen Prosciutto locker drüberlegen, mit ein paar Tropfen Olivenöl und Zitronensaft beträufeln.

- 1 Packung (250 g) gekochte Polenta (gibt's von Sonncorn bei Merkur)
- 30 g Feta
- ein paar Rucolablätter
- Olivenöl
- Zitronensaft
- Pfeffer
- 20 g Prosciutto

MAN BRAUCHT: 1 Pfanne, 7 Minuten. Ca. 380 kcal

WILLKOMMEN IM PARADIES!



HIMMLISCHER URLAUB

ab € 135,- p.P. im DZ inkl. HP, gültig vom 01.07. - 09.07.2011.

Welcome Home! im neuen Falkensteiner Hotel & Spa Iadera *****. Das Luxushotel mit erstklassigem Design, Top-Service, 6.000m² SPA, sensationellem Meer-Panoramablick und mediterranem Flair. Einfach paradiesisch! www.iadera.falkensteiner.com



SPAR Gourmet



ÖSTERR. ERDBEEREN Klasse 1.

250-g-Tasse statt 1,49

0,99

(per kg 3,96) Ersparnis 0,50

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL Champagne, Epernay, trocken. 0,75-lt-Flasche statt 37,99

31,99

(per lt. 42,65) Ersparnis 6,-

Angebote gültig bis 08.06. 2011.

SPAR Service Team - 0810/111555 www.spar.at