



## AM HERD MIT PETER SIMONISCHEK

Der große Schauspieler, einst als „Feinschmecker des Jahres“ ausgezeichnet, steht ebenso souverän in der Küche wie auf der Bühne.

Ausgerüstet mit schwarzer Kochschürze trifft Peter Simonischek bei mir ein. Das Einkaufen hat er aus Termingründen an mich delegiert, und so köcheln die Kalbskutteln vom Meiselmart schon seit Stunden in meiner gut durchlüfteten Küche dahin. „Entweder man mag's, oder es dreht sich einem eh gleich der Magen um“, meint mein Gastkoch. Glücklicherweise mag ich sie. Aufgewachsen als Zahnarztsohn auf dem Land in der Steiermark, hat Simonischeks Mutter ihn wie ein Stadtkind hergerichtet; er kompensierte es, indem er extra viel Zeit im Kuhstall seiner Freunde verbrachte. Seit damals ist er den Kühen und ihren Innereien zugehan. Gern erinnert er sich an die Kuttelgerichte seiner Großmutter, die sie mitunter sogar wie Wiener Schnitzeln paniert und gebacken hat. Gekonnt schneidet er den gekochten Kuttelfleck, wiegt Speck und Zwiebeln, nimmt eine feste Prise Salz zwischen die Finger. „Meine Frau verwendet immer einen Salzstreuer, das ist mir unbegreiflich.“ Wie er zu seinem Ruf als Feinschmecker gekommen ist, weiß er selbst nicht so genau. „Wahrscheinlich hab ich einmal in einem Interview gesagt, wie grauslich das Essen damals im Internat St. Paul war.“ Für die „Trippa alla Trevisana“ benötigen wir nur die halbe Menge der gekauften Kutteln, so beschließen wir spontan ein Experiment mit Chili und Paradeisern. Stolz erzählt Simonischek von seinen drei Söhnen. Max, der älteste, wurde kürzlich mit dem deutschen Filmpreis ausgezeichnet. „Es ist mir vollkommen egal, was sie tun, aber es freut mich, wenn sie dafür brennen, was sie tun.“ Wir machen uns begeistert an die Kutteln, ich fasse drei Mal nach.

Simonischek: „Es ist eine Freude, mit Ihnen zu essen.“ Danke. Ganz meinerseits.

### KUTTELN AUF TREVISO ART

Kutteln nudelig schneiden. Speck und Zwiebel fein wiegen, dann in der Butter hell anschwitzen. Gehackten Knoblauch, Kutteln, Rosmarin, eine Prise Zucker und einen Schuss Wein zufügen, kurz mitdünsten. Mit der Suppe aufgießen, 50 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Brotscheiben tosten, je eine Scheibe auf einen tiefen Teller legen. Kutteln samt Saft drauf verteilen, Parmesan drüberreiben.

- 600 g geputzte, gekochte Kalbskutteln
- 100 g Hamburgerspeck
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Butter, 1 Zweig Rosmarin
- 400 ml Geflügelsuppe
- 4 Scheiben Bauernbrot
- Salz, Pfeffer, Zucker
- ein Schuss Weißwein
- Parmesan



### 5 fragen

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?** Die Panuli-Zuckerln nach dem Krieg.

**Was würden Sie nie essen?** Den angebrannten Grießbrei im Internat. Nie wieder!

**Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?** Die italienische und die japanische.

**Ihr Lieblingslokal?** Das Gasthaus Habert in Ilz, der Brunner in Kleegraben und die drei Huth-Lokale in Wien 1.

**Ihr schlimmstes kulinarisches Missgeschick?** Werner Asams überpapriziertes Gulasch damals in Düsseldorf.



### wein DER WOCHE

RIESLING ZÖBING 2010, WEINGUT HIRSCH, Kamptal

Alle Weingärten von Johannes Hirsch werden biologisch bewirtschaftet, was für ihn selbstverständlich ist und worum er keine großen Worte macht. In der Reihe der Top-Rieslinge wie „Gaisberg“ und „Heiligenstein“ ist der „Zöbing“ der einfachste, klassische. Fein zum Gansl.

11 € ab Hof in Kammern/Langenlois, [www.weingut-hirsch.at](http://www.weingut-hirsch.at)

Lagerung: bis 2014  
Trinktemperatur: 10°C  
Alkohol: 13 % vol



### dinner FOR ONE

#### WILLIAMS OMELETTE

Birne schälen, in Spalten schneiden, Kerngehäuse entfernen. Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz cremig steif schlagen. Dotter, Milch, Mehl, 1 Msp abgeriebene Zitronenschale und einen Schuss Birnenbrand unterheben. 1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen, 1 EL Zucker einstreuen und zart karamellisieren. Birnenspalten einlegen und anschwitzen, wenden. Die Eiermasse drüberfließen lassen, zugedeckt bei kleiner Flamme ca. 7 Minuten backen. Umdrehen, 3 Minuten zugedeckt fertig backen. Mit Staubzucker bestreuen.

MAN BRAUCHT: Schüssel, Pfanne, Schneebesen, 15 Minuten. Ca. 490 kcal

### buch DER WOCHE

PFEFFER

Er hat Kriege und Eroberungsfeldzüge entfacht, seinetwegen wurde erstmals Afrika umschifft und die gesamte Welt umsegelt. Dem Pfeffer widmet Gewürzexperin Nathalie Pernstich-Amend (www.babettes.at) ihr neustes Buch. Geschichtliches, Botanisches, Sorten, Rezepte. Sehr spannend!

Mandelbaum Verlag, 24,90 €



**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](http://www.spar.at/hops)

