



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

## Am herd

MIT MARIA BILL

Nach einem langen Chanson-Abend kocht die Kammerschauspielerinnen mit jugendlicher Leichtigkeit ein gemüsiges Mittagessen zum späten Frühstück.



Mittags, Punkt 12, läutet Maria Bill an meiner Tür. Sie bringt frische Kräuter und Gemüse vom Naschmarkt, eigens abgefülltes Olivenöl, eine kalte Flasche Wein, Joseph Brot. Als Ersatz für den im Rezept angegebenen Eierkürbis hat ihr der Marktstandler Muskatkürbis mitgegeben. Bill schlägt ihr Buch „Vergessene Gemüse“ auf und sucht nach der richtigen Seite. „Gekocht hab ich das noch nie.“ Tipps zum Kürbis schälen und Zwiebel schneiden nimmt sie gerne an. „Wie? So?“ Mit lautstarkem Knurren kommentiert ihr Magen die Essensvorbereitungen. Erst um 2 Uhr früh ist sie von einem Auftritt nach Hause gekommen, bei dem sie ihre Chansons gesungen hat. „Das macht wahnsinnig Spaß.“ Am 18. Dezember wird die kürzlich zur Kammerschauspielerin Ernante im Rahmen eines Konzerts im *Porgy & Bess* ihre neue CD „Bill singt Piaf“ vorstellen, im Volkstheater steht sie derzeit in „Die sieben Todsünden“ umjubelt auf der Bühne. Schon als Jugendliche wusste Bill, dass sie Schauspielerin werden wolle. „Das das funktioniert hat, wundert mich heute noch.“ Das zerleinerte Gemüse brutzelt im Wok. Statt umzurühren, versucht Bill es mit der „Schupf“-Methode, mit viel Schwung fliegt der bunte Inhalt locker durch die Luft und landet ohne Verluste wieder in der Pfanne. Aufgießen, köcheln lassen, fertig, anrichten. Mit „eigenwillig“ kom-



mentiert die Köchin selbst ihr Gericht, mir schmeckt's. Dazu ein Glas Wein. Bill beginnt zu erzählen. Von Griechenland, von frischem Fisch, Brot und Paradeisern, vom Nachmittagschlaf im sanften Halbschatten einer Tamariske. „Ich versteh' gar nicht, warum ich nicht am Meer geboren bin.“ Drei Wochen verbrachte sie heuer alleine auf einer griechischen Insel, mit einem geliehenen Motorrollerflug sie über die Berge. „Das liebe ich.“ Auch lesen ist ihr inzwischen wichtig geworden. „Jetzt, wo ich alleine bin, fresse ich die Bücher.“ Und während die Bill uns auf ihre Tagträume mitnimmt, wird die Flasche leer und meine Bewunderung für diese jugendliche Frau immer größer.



## 5 fragen

**Ihr größtes kulinarisches Missgeschick?** Wir haben einen Fisch gekocht, nach einem Rezept von den Seychellen, Reis drunter, Kokosflocken oben drauf. Der Fisch ist komplett zerfallen, das Ganze war ein weißer Haufen.

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?** Die Kutteln, die meine Mutter gekocht hat. Habe sie unterm Erdäpfelpüree versteckt und als ganzes runtergeschluckt!

**Was würden Sie nie essen?** Kutteln – oder noch schlimmer: Hirn.

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

**Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?** Spaghetti mit Paradeissauce machen mich irgendwie glücklich.



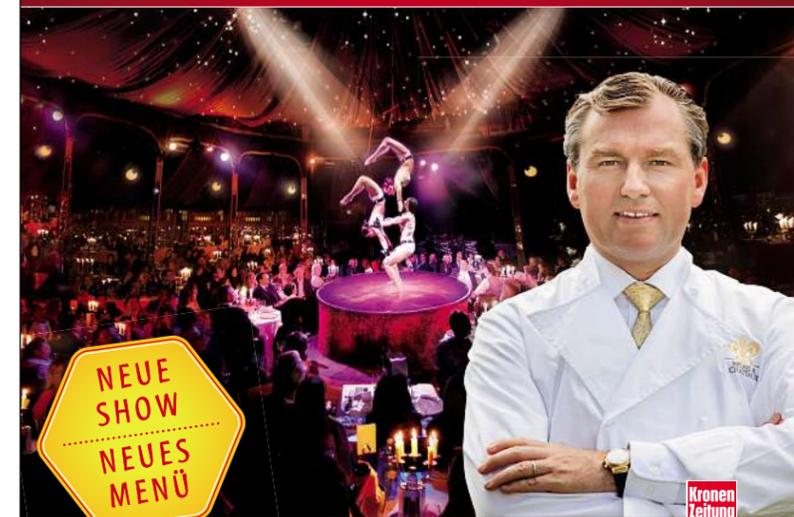
## MARIAS fliegendes Gemüse

Kürbis in 1-2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln putzen, samt Grün in 3 cm lange Stücke schneiden. Sellerie in dünne Ringe schneiden. Knoblauch schälen, dünnblättrig schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Gemüse samt Knoblauch und Lorbeerblatt darin ca. 10 Minuten anbraten. Mit Wein und dem Saft einer Zitrone aufgießen, Thymianzweige und grob gehackte Petersilie unterrühren, salzen, pfeffern, ca. 10 Minuten zugedeckt schmoren. Anrichten, mit Brunnenkresse garnieren, ev. mit marokkanischer Gewürzmischung (Chili, Kreuzkümmel, Knoblauch...) würzen. Dazu: Brot oder Reis.

500 g Muskatkürbis, geschält  
1 Bund Jungzwiebel  
2 Stangen Sellerie  
2-3 Knoblauchzehen  
1 Lorbeerblatt  
4 EL Olivenöl  
1 Zitrone  
1/2 Bund Petersilie  
3 Zweige Thymian  
Salz, Pfeffer  
Brunnenkresse  
ev. Gewürzmischung „Marrakesh“

**Toni Mörwald**  
**OPALAZZO**

Die aufregende Dinner-Show im Spiegelpalast



NEUE SHOW  
NEUES MENÜ

Noch bis März 2015 auf der Kaiserwiese, Prater  
**KULINARIK & ENTERTAINMENT**  
**DER SPITZENKLASSE**  
Tickets & Infos: 0800.01 77 66 · [www.palazzo.org](http://www.palazzo.org)



PASTETEN CREATIONEN  
**HINK WIEN**  
AUS DER MANIFAKTUR

Genuss & Leidenschaft

**Weihnachten – Das Fest für Genießer.**  
Die passenden Präsente wie exquisite Hink Geschenkboxen und köstliche Glas-Kreationen finden Sie einfach und bequem in unserem Onlineshop: [www.hink.wien](http://www.hink.wien)

Erhältlich in ausgesuchten Delikatessengeschäften, unter [www.hink.wien](http://www.hink.wien) sowie in der Hink-Manufaktur, Otto Beyschlag-Gasse 3, 1210 Wien, Tel.: +43 (0) 1 258 23 51, Fax: DW - 17, office@hink-pasteten.at