



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 zugegan. 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 toasten, 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 Habertl 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.