



FUTUREZONE

Wie ein Mann die Musikindustrie ruinierte



THEMA

Dieter Hallervorden: "Sehe Österreich sehr kritisch"



LEBENSART

Schönheits-OPs: Beratung im Beauty-Bereich oft mangelhaft



BABEL - SPONSORED

9 Sprachen fließend - ein Brite erklärt seine Methode

empfohlen von 

KURIER



Foto: Martin Winkler

Letztes Update am 22.09.2012, 10:37

Am Herd mit Gabriela Benesch

In ihren Küchen führt die Schauspielerin gerne Regie, auf der Bühne steht sie demnächst ganz alleine.



Die Entscheidung ist nicht einfach: Im Benesch-Familienhaus in Hadersdorf stehen gleich drei Küchen zur Verfügung. Wir wählen die obere, die große, helle. Die mit Küchenblock, zwei Kochfeldern, schwarzen Tafeln. Ja, in diesem Haus wird gern gekocht und gegessen. "In der Küche darf ich Regie führen", sagt Gabriela Benesch und zeigt in den Nebenraum, wo sie derzeit gemeinsam mit Regisseur Erich Furrer, Schweizer mit Gablitzer Wurzeln, für ihr erstes Solo probt: "Cavewoman", Premiere 16. November im Theater Akzent. Sechs Jahre läuft das Stück schon in Deutschland, Benesch holt es nun nach Österreich. Der Inhalt? "Zuerst stellen wir einmal richtig: Eva war die Erste im Paradies." Ihr Publikum zum Lachen bringen, das ist es, was sie möchte. "Das hat was Heilsames." Zwischen den Probetagen pendelt die Vielseitige zu Dreharbeiten nach Schweden. Für unsere Suppe überließ sie nichts dem Zufall.

Alles steht portioniert bereit, Kürbis und Karotten schon gewürfelt. Kein Wunder, hat sie doch den Unterricht der Kochlegenden Faseth und Zödl genossen. Nach der Hotelfachschule ging sie aber lieber auf die Schauspielschule, Otto Schenk holte sie später an die Josefstadt. "Von ihm habe ich viel gelernt. Er ist so direkt, so erdig." Mit

einer satten Menge Kokosmilch bekommt die Suppe ihren letzten Schliff und eine feine, exotische Note. Und unter Regie darf sich sogar der Fotograf mit einer Prise Salz kulinarisch verwirklichen.

Kürbissuppe



Foto: Martin Winkler

800 g Kürbisfleisch, netto (Hokkaido)

600 g Karotten

1 Zwiebel

5 cm Ingwer

2 EL Butter

1 Liter Gemüsesuppe

500 ml Kokosmilch

Salz, Pfeffer

Sojasauce zu abschmecken

1 Zitrone

Koriandergrün

Kürbis, Karotten, Ingwer und Zwiebel schälen und würfeln, in der Butter andünsten. Mit der Suppe aufgießen und 15-20 Minuten weich kochen. Dann sehr fein pürieren, eventuell durch ein Sieb streichen. Die Kokosmilch unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Zitronensaft abschmecken, nochmals erwärmen. Mit Korianderblättern bestreuen.

5 Fragen



Foto: Martin Winkler

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?

Großmutter's Topfenknödel.

Was würden Sie nie essen?

Reptilien.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?

Die indische Küche.

Ihr Lieblingslokal?

„Indian Pavillon“ am Naschmarkt.

Welche Speise vermag Sie zu trösten?

Alle schokoladigen Süßspeisen. „Wenn du mich nach der Premiere Mohr im Hemd essen siehst, weißt du, es ist was schiefgegangen.“

(KURIER/HEIDI STROBL) ERSTELLT AM 23.09.2012, 07:00

STICHWORTE: > AM HERD

DAS KÖNNTE SIE AUCH INTERESSIEREN



BABEL - SPONSORED

Wie kann man eine Sprache in 7 Tagen lernen?



NEURONATION - SPONSORED

So erhöhen Sie Ihre Konzentration



MENSCHEN

Retusche extrem: Mariah Carey hat sich dünn geschummelt



CHRONIK

Salzburger soll Ehefrau wie Sklavin gehalten haben: Sieben Jahre Haft

empfohlen von

DISKUSSION

IHRE MEINUNG ZUM THEMA

BITTE LOGGEN SIE SICH ZUM KOMMENTIEREN EIN

EINLOGGEN / REGISTRIEREN

SENDEN

WEITERE ARTIKEL ZUM THEMA

PROMINENTE AUF REISEN

"Die schönste Insel Thailands"

VON MARIA GURMANN

GENUSS

Am Herd mit Rainer Pariasek



Der sonnige Sportreporter hat das Glück, von Ehefrau und Schwiegermutter verwöhnt zu werden. Nach unserer Kocherei weiß er immerhin, ...



KÜCHEN-TRENDS

Ab in die Küche

Neue Gestaltungsansätze und Materialien inszenieren den wichtigsten Dreh- und Angelpunkt eines Wohnraums neu.

VON ANKICA NIKOLIĆ



INTELLIGENTER ARBEITSABLAUF

Logisch ergonomisch

Richtig Spaß macht Kochen erst in einer Küche, die bis ins kleinste Detail durchdacht ist.

VON CORDULA PUCHWEIN



© KURIER.AT - WIEN 2015

GENUSS

Am Herd mit Erika Pluhar

Obwohl sie sonst nie am Herd steht, empfängt uns die Schauspielerin, Sängerin, Autorin – gemeinsam mit Freundin Nadjat Hamdi – in ...

