



Kulinarische Genüsse

Angelika Niedetzky bittet zu Tisch

Vorhang auf für eine neue Folge der Energie AG aktuell-Serie „Prominente (Ober-)Österreicher verraten ihre Lieblingsrezepte: Einblick in ihre Vorlieben gibt diesmal Angelika Niedetzky, die als Schauspielerin und Kabarettistin gleichermaßen begeistert.

Angelika Niedetzky, die in ihrer Kindheit mit ihrer Familie vier Jahre in Griechenland verbrachte, hat etwas erreicht, wovon viele junge Mädchen träumen. So hat die 31-Jährige aus Plesching bei Linz dank harter Arbeit und vielfältiger Talente den Durchbruch geschafft und zählt bereits seit geraumer Zeit zu einer fixen Größe in der heimischen Schauspiel- und Kabarettistenszene. „Schon im Alter von 15 Jahren habe ich gesagt, dass ich Kabarettistin werden will. Ich habe das dann aber wieder verworfen, weil sich das meine Eltern so gar nicht vorstellen konnten. Nach einigen Semestern Psychologie und Ernährungswissenschaften habe ich allerdings dann doch ernst gemacht und mich ohne Wissen meiner Eltern bei der Schauspielschule angemeldet“, so die sympathisch-humorvolle Oberösterreicherin, die

mit Freund und Hund „Rosa“ in Wien wohnt und auf vielen Hochzeiten tanzt.

Kino, TV und Bühne

Angelika Niedetzky, der der Schalk im Nacken sitzt, fühlt sich auf der Theater- und Kabarettisten-Bühne ebenso zu Hause wie vor der TV- und Kino-Kamera – und macht dabei stets eine ausgezeichnete Figur. Von 2006 bis 2009 hat sie etwa als fixes Ensemblemitglied im Kabarett Simpl die Lachmuskeln der Gäste strapaziert. 2008 hat sie im Wiener Lustspielhaus als „Elise“ im „Geizkrag'n“ überzeugt – und eine Klasse für sich waren ihre Auftritte in ORF-Comedy-Formaten wie „Undercover“, „Was gibt es Neues“ und „Echt fett“. „Die Kult-Serie 'Echt fett' war ein Grundstein für meine Karriere, meine erste große Fernseh-Geschichte. Ich habe dabei mehr über Schauspiel gelernt als in den drei Jahren Schauspielschule“, sagt die mehrfach ausgezeichnete Angelika Niedetzky, die auch im heurigen Jahr aufgezeigt hat und voll im Einsatz war.

Hauptrolle in neuer ORF-Comedy-Serie

So gelungen die berufliche Vergangenheit für Angelika Niedetzky war, so erfolgreich ist auch das Jahr 2010 verlaufen: Zum einen hatte sie als Krankenschwester Vroni Polster im Kinofilm „Die unabsichtliche Entführung der Frau Elfriede Ott“ die Lacher auf ihrer Seite. Zum anderen stand sie beim „Kultursommer Schloss Wolkersdorf“ auf der Bühne und beeindruckte gemeinsam mit Christoph Fälbl in der Dario Fo-Komödie „Offene Zweierbeziehung“. „Neben den Theaterauftritten waren auch wieder Dreharbeiten angesagt. Von Anfang Juni bis Ende August wurde zum Beispiel die neue ORF-Comedy-Serie 'Die Steintaler' gedreht. Die sechs Folgen werden im nächsten Jahr ausgestrahlt. Ich bin in dem Steinzeit-Klamauk gemeinsam mit Gregor Bloeb und Michael Niavarani zu sehen“, so Angelika Niedetzky, die sich als große Tierliebhaberin unter anderem für Orang-Utans in Borneo stark macht. ■

PS: Weitere Informationen unter www.angelikaniemiedetzky.com

Tafelspitzsuz

Zutaten (für 4 Portionen):

600 g Tafelspitz (gekocht), 6 cl Sherry Dry, 2 Karotten, 2 gelbe Karotten, 1/4 Sellerieknolle, 4 EL Schnittlauch (gehackt), 600 ml Rindsuppe, 10 Blatt Gelatine, Maiskeimöl (für die Form), Pfeffer (aus der Mühle), Salz, 200 g Vogersalat, Kürbiskernöl, Schnittlauch (zum Bestreuen); für die Marinade: 4 EL Maiskeimöl, 3 EL Apfelessig, 2 EL Rindsuppe, Prise Salz

Zubereitung:

Die Suppe mit 200 ml Wasser aufkochen. Karotten, gelbe Rüben und Sellerie zugeben und weich kochen. Aus der Suppe heben, auskühlen lassen und in 3 mm dicke Streifen schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und

in die Suppe geben. Mit Sherry, Salz sowie Pfeffer gut abschmecken und vom Feuer nehmen. Die Terrinenform mit Öl ausstreichen, Klarsichtfolie der Länge nach einlegen und mit Küchenrolle glatt streichen.

Tafelspitz in 2 mm starke Scheiben schneiden, jede Scheibe einzeln in die noch warme Suppe eintauchen und die Form damit auskleiden. Dabei etwa 6 cm über den Rand überlappend einordnen. Etwas Suppe eingießen, Schnittlauch einstreuen, Gemüsestreifen der Länge nach einlegen und wieder mit in Suppe getauchtem Tafelspitz belegen. Diesen Vorgang dreimal wiederholen, restliche Suppe eingießen und mit den überlappenden Tafelspitzscheiben abdecken. Folie andrücken und für drei Stunden kalt stellen.

Für die Marinade Zutaten mit Schnee-



besen verrühren und den Vogersalat damit marinieren. Terrine stürzen, Folie abziehen und in Scheiben schneiden. Auf gekühlten Tellern anrichten und mit Vogersalat garnieren. Mit Kürbiskernöl und Essig beträufeln und mit Schnittlauch bestreuen.

Kürbisravioli

Zutaten (für 4 Portionen):

300 g Mehl, 1 EL Öl, 3 Eier, 1 TL Salz, 500 g Kürbisfleisch (Hokkaido), 20 g Semmelbrösel, 3 EL Ricotta, 50 g Käse (Tête de Moine gerieben), 8 Blätter Salbei, 150 g Butter, etwas Mehl

Zubereitung:

Aus dem Mehl, den Eiern, Öl und Salz einen geschmeidigen Nudelteig herstellen. Den Teig etwa 45 Minuten kühl stellen. Den Kürbis in kleine Würfel schneiden und in Wasser gar kochen. Die weichen

Kürbiswürfel zerstampfen und mit Semmelbröseln, Ricotta und dem geriebenen Käse vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Teig in dünne Platten ausrollen. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf einer Teigplatte verteilen, darauf die nächste Teigplatte geben und Ravioli ausstechen bzw. schneiden. Die Ränder müssen fest zu sein!

Die kleinen Taschen in etwas Mehl wälzen und in kochendem Wasser gar ziehen. Salbeiblätter in feine Streifen schneiden. Butter auslassen, die Salbeistreifen



in der heißen Butter etwas erhitzen, dazu die gekochten Ravioli geben und in Salbeibutter schwenken.

Himbertopfencreme

Zutaten (für 4 Portionen):

250 g Topfen, 250 ml Schlagobers, 100 g weiße Schokolade (geraspelt), 2 EL Staubzucker, 3 EL Eierlikör, 120 g Biskuit (zerbröckelt), 6 EL Eierlikör, 500 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)

Zubereitung:

Die Biskuitbrösel mit 6 EL Eierlikör vermischen. Schlagobers steif schlagen und mit Topfen, Staubzucker, Likör nach Geschmack und Schokoladeraspeln vermischen.

Die Topfencreme auf große Dessertgläser verteilen, darauf die Bröseln geben und mit noch etwas Eierlikör beträufeln. Oben darauf die abgekühlten Himbeeren geben.

