

➔ «Also grob, dann spürt man die Nüsse so richtig schön zwischen den Zähnen», meint die praktische Betriebsökonomin.

Richtig gelesen: Betriebsökonomin. Nach der Matura belegte Tamara Sedmak neben ihrem Laufsteg- und TV-Moderationsjob an der Universität Zürich Kommunikationswissenschaften, Betriebswirtschaft und Neuropsychologie. «Ich bin ein Energiebündel», erklärt sie ihren unglaublichen Arbeitswillen.

Eine Scheidung ohne Konsequenzen

Andrea Pistorius hat derweil den Kuchenboden vorgebacken und gibt nun den Guss über die gehackten Nüsse. «Der scheidet sich ja», beobachtet Tamara Sedmak erstaunt. Doch die Köchin beruhigt: «Das sieht nur jetzt so aus, weil sich die Butter nicht mit den Eiern verbindet. In der Wärme des Ofens entsteht die Bindung sofort.» Gottlob.

Nach abgeschlossenem Studium wendet sich Tamara Sedmak ganz dem Moderieren zu. Das tönt unglaublich glamourös, doch leistet sie harte Arbeit, bevor der Event über die Bühne geht. Konzepte entwerfen und die entsprechende redaktionelle Recherche sind zeitaufwendig, aber interessant. Vor allem bei einer Themenbreite, die vom Schweizerischen Roten Kreuz über den Midsummer Night Dream Ball im Hotel Dolder, Zürich, bis zu den Filmfestivals von Cannes und Venedig reicht. Sie büffelt Spezialausdrücke in Deutsch, in Italienisch, in Französisch und in Englisch, manchmal auch in den Sprachen ihrer Eltern, Polnisch und Kroatisch.

Bei allem Glamour, auch Tamara Sedmak hat einen heimlichen Traum: Sie möchte Reise-sendungen moderieren, unterwegs sein, Land und Leute entdecken. Bis es so weit ist, geniesst sie den warmen Nusskuchen von Andrea Pistorius, den sie – klacks – mit einem weiteren Löffel Crème fraîche dekoriert.

Text Ruth Gassmann
Bilder Daniel Rihs

Warme, knackige Nusstorte



Für 1 Kuchenblech à 26 cm ø
Ergibt 12 Stück
Zubereitung ca. 35 Minuten
+ 25–30 Minuten backen
Pro Stück ca. 12 g Eiweiss,
60 g Fett, 64 g Kohlenhydrate,
3450 kJ/830 kcal

ZUTATEN

350 g gemischte Nüsse, z. B. Macadamia-, Baum-nüsse und Mandeln
1 achteckig ausgewallter, süsser Mürbeteig à 320 g
300 g Hülsenfrüchte zum Blindbacken
3 Eier
½ Bio-Zitrone
70 g Butter, weich
100 g Rohrzucker
2 EL Maisstärke
1 dl Ahornsirup
1 Beutel Bourbon-Vanillezucker
½ TL Zimt
100 g Crème fraîche

ZUBEREITUNG

1 Backofen auf 200 °C vorheizen. Nüsse in einer ofenfesten Form im Ofen 10 Minuten ohne Fett rösten. Teig samt Papier in ein Kuchenblech legen. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen. Überstehenden Rand abschneiden. Teig mit Backpapier belegen, dieses mit Hülsenfrüchten beschweren. In der unteren Ofenhälfte 10 Minuten blind vorbacken. Papier und Hülsenfrüchte entfernen. Ofentemperatur auf 180 °C reduzieren. Teig weitere 10 Minuten backen.

2 Inzwischen Eier verquirlen. Zitronenschale fein abreiben, Zitrone auspressen. Butter und Zucker schaumig rühren. Eier, Stärke, Ahornsirup, Vanillezucker, Zimt, Zitronenschale und -saft dazurühren. Nüsse auf dem Teigboden verteilen, Masse darübergiessen. 25–30 Minuten in der unteren Ofenhälfte fertig backen.

3 Tarte etwas abkühlen lassen. Mit Crème fraîche servieren.



Jetzt abonnieren oder am Kiosk kaufen

Abo bestellen: 0848 87 77 77, aboservice@saison.ch

Mehr Rezepte auf www.saison.ch