

Inzingers kulinarische Weltreise

Erzählt von Armin Schikora

Mit 75 Rezepten des Fernsehkochs Max Inzinger

Bearbeitet von Küchenmeister Jochen Grill



Inzigers kulinarische Weltreise

Erzählt von Armin Schikora

Mit 75 Rezepten des Fernsehkochs Max Inzinger

Bearbeitet von Küchenmeister Jochen Grill

Zwei dicke Freunde



Max Inzinger und Armin Schikora bei der Buchvorstellung:
»Inzingers Anti Dracula Steaks, Hexensalat und Frutta
d'Amore« im Jahr 1971

Wo Worte den Appetit wecken und Rezepte die Seele wärmen

Max Inzinger war einer der bekanntesten Köche seiner Zeit, ein kulinarischer Weltenbummler, der es verstand, nicht nur den Gaumen sondern auch die Fantasie zu beflügeln.

Seine Abenteuer führten ihn von Ruhpolding nach Finnland, von Botschafterdinner auf die Märkte Dalmatiens oder der Türkei – und seine Geschichten machten ihn zu einer Legende.

Dieses Buch ist weit mehr als ein Kochbuch. Es ist eine sinnliche Reise durch Länder und Küchen, voller Humor, Lebenslust und unvergesslicher Begegnungen.

Bereits 1971 erschien es erstmals unter dem Titel »Inzingers Anti-Dracula-Steak, Hexensalat und Frutta d'Amore«, 1984 folgte die Neuauflage »Die Blutwurst« oder »Wie man als Koch unter die Unsterblichen kommt«.

Nun kehrt es in modernem Gewand zurück – als Hommage an Max Inzinger und Armin Schikora.

Für diese besondere Edition konnte der Carl Gerber Verlag eine herausragende Persönlichkeit gewinnen: Jochen Grill, der Max Inzinger auf vielen seiner Kochevents begleitete, und unter anderem von 1975–1977 die Studioküche von Max Inzinger in Ruhpolding leitete. Anschließend führte er fast vier Jahrzehnte die »Windbeutelgräfin« in Ruhpolding und machte sie zu einem der bekanntesten Genussziele in der Chiemsee-Alpenregion.

Mit seiner Erfahrung als Küchenmeister wurden die Originalrezepte von Max Inzinger aus den Siebziger Jahren behutsam überarbeitet, ohne den Zauber der Vergangenheit zu verlieren.

Ein wertvoller Beitrag war zudem das Mitwirken von Norbert Bock, Inhaber der Agentur Druck & Medien in Traunstein, der das Lektorat übernahm und seine Erfahrung bei der Gestaltung einbrachte.

Darüber hinaus flossen bislang unveröffentlichte Aufzeichnungen ein – Dokumente, die Daniel Schikora, Sohn von Armin Schikora, in Salzburg wiederentdeckte und die von Armins Witwe Mara zur Verfügung gestellt wurden.

Das Ergebnis ist ein Buch, das gleichermaßen Nostalgie und Frische atmet: Rezepte, die Tradition und Zeitgeist verbinden. Geschichten, die zum Schmunzeln, Staunen und Träumen einladen. Bilder, die den Duft und die Farben der Länder spürbar machen.

Wer Max Inzinger erlebt hat, weiß, dass es bei ihm nie nur ums Essen ging – es ging um Lebensfreude, Begegnungen und das große Abenteuer der Küche.

Und genau so wollen wir ihn und Armin Schikora in Erinnerung behalten: Als Männer, die die Kulinarik zu einem Erlebnis machten und uns lehrten, dass gute Küche immer auch eine gute Geschichte erzählt.

© Urheber Copyright 2025

Begründet durch Autor Armin Schikora – Text und Idee

Überarbeitet in 2025

Text und Kochrezepte: Jochen Grill Küchenmeister

Lektorat: Norbert Bock – Druck & Medien, Traunstein

Layout und Gestaltung: Carl Gerber Verlag GmbH

Umschlaggestaltung: Carl Gerber Verlag GmbH

Bildmaterial: iStock

1. Auflage 2025

Alle Rechte vorbehalten.

Herausgeber – Distributed 2025

Carl Gerber Verlag GmbH,

Lilienthalstraße 19

85296 Rohrbach

ISBN: 978-3-87249-206-7

Artikelnr.: 1115

Hinweis zum Urheberrecht

Dieses Werk ist in all seinen Teilen urheberrechtlich geschützt.

Jede Nutzung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Verlages unzulässig.

Dies gilt insbesondere für Vervielfältigungen jeglicher Art, Übersetzungen, Mikroverfilmungen sowie die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen oder die öffentliche Zugänglichmachung der Inhalte.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie.

Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet abrufbar unter:
<http://dnb.dnb.de>

Inhalt

Vorwort	2
Inhaltsverzeichnis	6

Kapitel 1

<u>Finnland:</u>	8
------------------	---

Mein Land, meine Stadt der Träume.

- Chateaubriand »Diplomaten Art«
- Crêpes »Suzette«
- Kalbsrückensteak »Ambassador«

Kapitel 2

<u>Die finnische Küche:</u>	18
-----------------------------	----

Aus Seen und Wäldern auf den Teller

- »Kalakukko«
- Rentiersteaks mit roter Bete
- Krebse im Dillsud
- Wirsingroulade mit Dorschfilet

Kapitel 3

<u>Russland:</u>	26
------------------	----

Eine spröde Geliebte

- Boeuf »Stroganoff«
- Kaukasische Bauernsuppe
- Bigosch

Kapitel 4

<u>Frankreich:</u>	36
--------------------	----

Das Elsass – eine Region zum Kosten und Staunen

- Hase im »Hemd«
- Elsässer »Matelote«
- Huhn »Marengo«
- Gefüllte Maishendlbrust

Kapitel 5

<u>Kochkunst für Herz & Sinne:</u>	50
--	----

Für Tisch und Bett

- Languste mit Liebesperlen
- Nusskuchen »Concubare«
- Seezunge »Don Juan«
- Fabiennes Cocktail

Kapitel 6

<u>Spanien:</u>	66
-----------------	----

Ein Land voller Temperament

- Fischeintopf »Mateo«
- Filet de Bacalao con col rizada
- »Gazpacho«
- Lachstatar mit Fenchel
- Karpfen gebacken mit spanischem Kartoffelsalat

Kapitel 7

<u>Italien</u>	80
----------------	----

Geschichte und Kunst, Kultur und Kulinarik

- Kalbsleber nach »Veroneser Art«
- »Saltimbocca«
- Seeviecherl »Piazza Venezia«

Kapitel 8

<u>Österreich:</u>	92
--------------------	----

Heimatland Mozarts, der Kochkunst und des Schmäh.

- Kaiserschmarrn mit Rhabarber
- Rhabarberkompott
- Topfen – Palatschinken mit Marillenmarmelade
- Wachauer Marillenknoedel
- Zwetschgenknoedel mit Zimtsahne

Kapitel 9

<u>Ungarn:</u>	108
----------------	-----

Land der Pferde – heißblütig, einzigartig.

- »Székely gulyás«
- »Geknofelte« Rahmsuppe
- Rumpsteak »Knofi«

Kapitel 10

<u>Tschechoslowakei:</u>	120
--------------------------	-----

Wo Bier und Eintöpfe die Seele wärmen

- Ochsenbackerl in Bier – Kümmelsauce,
- Kotelett vom Borstenvieh mit Bierzwiebeln
- Gebratene Gänsebrust
- Schlosserbuben“ mit Vanillesaucet

Kapitel 11

Bulgarien: 130

*Die magische Verbindung von Rosen-
duft und Filetspitzen*

- Geschmorte Lammhaxen
- Steinpilze »a la Varna«
- »Lukanka«
- »Raznjici«

Kapitel 12

Türkei: 140

*Antike – reiche Geschichte und kuli-
narische Vielfalt.*

- Pilaw mit Lammfleisch
- Türkische Lammhacksteaks mit Wirsingssalat
- Gefüllte Hähnchenbrust mit Knoblauch

Kapitel 13

Griechenland: 150

Tavernen, Weine und Lebensfreude.

- Fische am Spieß mit Zucchini-
risotto
- Hase »Daniel«
- Dolmades »Dimitros«

Kapitel 14

England: 160

Britische Küche – herzhaft und sättigend

- Erdbeeren mit Waldmeister
- Fish and Chips«
- »Welsh Rarebit«

Kapitel 15

Gruselgeschichten: 170

*Genuss zwischen Gänsehaut und Ner-
venkitzel*

- »Anti-Dracula – Steak«
- Knoblauch – Gugelhupf
- Blutwurst – Bratäpfel

Kapitel 16

Kanada: 180

Wildnis, Weite und kulinarische Wunder.

- Hirschkeule »Banff Style«
- Kornelkirschen

- Gingerbread Pancake
- Lebkuchenhalbgefrorenes

Kapitel 17

Mexico: 190

*Zwischen Chili, Pulque und feurigen
Romanzen.*

- Red Snapper in Koriander – Basilikumsauce mit Paprikanocken
- »Ceviche« vom Kabeljau.
- »Mole Poblana« – Hähnchenbrust in Chili – Schoko – Sauce
- »Pozole«

Kapitel 18

Kamerun: 200

Ein Land voller Flair

- Sauerbraten von der Antilope
- »Couscous« mit Lammfleisch
- Zickleinkeule »Bibindihof«

Kapitel 19

Hallertau – Bayern: 208

*Das Herz des Hopfens und
wo das Glücksgefühl zuhause ist*

- Zwiebelsalat
- Salat »Baron von Vaerst«
- »Lieserls« Kräutersalat
- Zweierlei »Obazda«
- Gekräuterte Hopfenkrapfen
- Hopfensprossen mit Nüssen

Kapitel 20

Weihnachten in Bayern: 220

*Ministranten, »Spitzbuben« und süße
Traditionen*

- Haselnussplutzerl
- Spitzbuben
- Kokosbusserl
- Hefenudeln

Prolog

Nachwort zu Max und Armin 230

Jochen Grill & Norbert Bock 233

Mein Land, meine Stadt der Träume

Finnland



Kapitel 1

Die beiden jungen Herren in den dunkelgrauen Maßanzügen schüttelten höflich ihre diplomatisch gescheiterten Köpfe: »Wir sind eine Handelsvertretung und kein Arbeitsamt. Und wenn wir jeden Deutschen aufnehmen wollten, der bei uns nach Arbeit fragt, dann hätten wir längst ein Asyl zusammen! Wenn Sie hier nicht zurechtkommen, dann fahren Sie halt wieder heim. Das Fahrgeld strecken wir Ihnen vor. Das ist aber auch das einzige, was wir für Sie tun können...«

Es war der Augenblick, in dem alle Träume meiner Jugend zu einem faden Nichts zerflossen; in Helsinki – am 17. August 1963 – der längste Moment eines siebzehnjährigen Lebens. Doch mit den nächsten vier Worten begann meine Karriere! Ich ließ es mutlos gekränkt und doch resigniert heraus, nur eben, um alles gesagt zu haben: Ich sagte:

»Ich bin aber Koch!«

Die beiden Herren ließen jäh das diplomatische Lächeln fallen und blickten menschlich interessiert. Am gleichen Abend servierte Generalkonsul Dr. Heinrich Böx, der später Botschafter der Bundesrepublik in Warschau war, seinen Gästen Leberwurstthappen und Kaviar (*»à la Walewska«*); *»bardinieres«*, also im Speckmantel geschmortes Mastochsenfilet, Bohnen, Pfifferlinge, Champignons, Kartoffelbällchen mit Mandeln (*»à la Berny«*) nebst *»Diplomatencrème«*, einer hastigen, aber erfolgreichen Erfindung von mir. Jedenfalls kam der Generalkonsul nach dem Essen in die Küche und sagte: »Sie können weitermachen! Suchen Sie sich aus meinem Privatweinkeller ein paar gute Flaschen aus...« Seit diesem Tag setze ich auf Außenpolitik – mit dem Kochlöffel!

Erlauben Sie mir, dass ich mich Ihnen vorstelle: Max Inzinger, Jahrgang 1945.

Wer in lukullischen Kategorien denkt, kennt dieses als vorzügliches Weinjahr – nichts weiter. Ich komme aus einer Familie, die sich seit drei Generationen der Gastronomie verschrieben hat – in München, Salzburg und in Ruhpolding, meinem Geburtsort, in den ich nach siebenjähriger gastronomischer Irrfahrt nun zurückgekehrt bin.

Von diesem Hause bin ich als kaum vierzehnjähriger Dreikäsehoch ausgezogen, das Kochen zu lernen – nach Bad Kohlgrub zu Hans Jochims, dem einstigen Küchenchef des Uhlenhorster Fährhauses in Hamburg, als es noch seine glanzvolle Rolle für die Hamburger Gesellschaft spielte. Er leitet heute das Kurhaus Ludwigsbad in Murnau. Drei Jahre lang hat er mir alles, was zu Küche und Keller gehört, so nachhaltig beigebracht, dass ich danach die Münchner Hotelfachschule kostenlos besuchen durfte, als Stipendiat. Zu dieser Zeit war ich »satt« des Kochens.

Wenn man den ganzen Tag umgeben ist von Pfannen, Gewürzen und keineswegs immer angenehmen Düften, satt von Menschen ... Tatsächlich leiden viele meiner Berufskollegen unter ihrer Anonymität, keinen Kontakt zu denjenigen zu haben, für die sie ihre Kunst ausüben, kaum einmal Beifall oder Kritik hören. Kurz und gut, ich wollte nicht mehr so weitermachen sondern etwas Neues kennenlernen. Der Wind wehte mich nach Finnland, ein Land, das mir am ehesten nach Abenteuer zu riechen schien und nicht ganz so weit weg war. Für einen Bayern, wissen Sie...

Das große Abenteuer bestand darin, dass ich zunächst drei Monate in einem Vorort von Helsinki Unkraut jätete, Tomaten polierte und Kraut hackte – als Hilfsarbeiter in einer Gärtnerei. Jeden Tag musste ich die Zähne ein bisschen fester zusammenbeißen um durchzuhalten: bloß noch umgeben von Gemüse, Gemüse. Abends studierte ich mit meinen langsam zunehmenden Kenntnissen der Landessprache die Stellenanzeigen in der Zeitung, am Wochenende fuhr ich heimlich auf Arbeitssuche: nichts! Eines Tages entdeckte ich im redaktionellen Teil der Zei-

tung eine Notiz, der »Club der Deutschen« würde sich immer sonntags um 13 Uhr am Tisch 13 des Palace Hotel treffen. Am Sonntag darauf war ich dort.

Wieder eine Enttäuschung! Der »Club« bestand aus fünf gepflegten pickfeinen Herren zwischen fünfzig und sechzig, meist norddeutscher Abstammung, die in Finnland irgendwelche größeren Geschäfte betrieben und sich maßvoll über mein altbayerisches Idiom amüsierten. Sie waren sehr verständnisvoll, konnten aber auch nichts tun... bis einem einfiel: In der deutschen Handelsvertretung, die in Finnland die Botschaft ersetzt, sei doch der Küchenchef gegangen! Ich trollte mich. Koch? Nein! Und polierte wieder Tomaten, bis ich völlig mit den Nerven herunter war. Am 17. August betrat ich die Handelsvertretung der Bundesrepublik Deutschland in Helsinki, Fredrikinkatu 61. Den Rest der Geschichte kennen Sie.

Dabei fängt es jetzt eigentlich erst an. Nach zwei oder drei Menüs wie jenem ersten, das halt einfach aus »gewöhnlicher«, internationaler Hotelküche bestand, ließ mich der Generalkonsul rufen und sagte: »Max, ich erwarte heute abend wichtige Gäste zum Dinner: Botschafter, ein paar Handelsräte, kleiner Kreis, aber anspruchsvoll. Sie könnten sich etwas einfallen lassen!« Ich ließ mir alles einfallen, was ich einmal gelernt hatte – und verwarf es wieder. Gut, aber bieder. Langweilig. Kalt!

Kalt war es inzwischen in Finnland geworden. Kalt – also etwas Sonniges, Südliches! Das war der Gedanke, naheliegend, ganz simpel. Aber was? Es sollten Leute aus Ost und West kommen, also etwas dazwischen: Jugoslawien – das kannte ich vom Urlaub mit meinen Eltern, Dalmatien! Da hatte ich mein Konzept! Es sollte etwas sein, das die Küche dieses Landes auf die Zunge bringt. Typisch, traditionell aber abgewandelt in internationale Küche.

Ich mußte jugoslawischer kochen als die Jugoslawen selbst, Gerichte zubereiten, die einen anspruchsvollen Esser die Sonne und die Düfte der Adriaküste auf den Teller zaubert – das war mein Anspruch!

An diesem Abend gab es im Hause des Generalkonsuls Holzspieße mit vielerlei Lendchen, dazu einen bunten Reis aus 36 Zutaten mit fünf Gewürzen, flambiert mit Slibowitz und garniert mit Früchten, begleitet von einer so genannten »Sauce Dalmatine«, von mir auf dem Grundrezept der Sauce Hollandaise aufgebaut und geschärft. Die erlesenen Gäste fraßen wie die Scheunendrescher. Am allermeisten angetan war – der Vertreter Jugoslawiens, ein Kroat. Entgegen aller diplomatischen Etikette kamen mehrere der Gäste, um mich zu loben und mich um meine Rezepte zu bitten. Ich konnte es selbst noch kaum glauben – mein Konzept hatte eingeschlagen! Von diesem Abend an war ich »in(zinger)« im diplomatischen Kreis der finnischen Hauptstadt.

Mein nächstes Menu kochte ich in der französischen Botschaft, zu Ehren eines scheidenden schwedischen Diplomaten – Hauptgang: ein »Chateaubriand« *Rezept auf Seite 14* dazu verschiedene Gemüse und ein Kalbsrückensteak »Ambassador«, *Rezept auf Seite 15* danach Crêpes Suzette *Rezept auf Seite 16* mit etwas zuviel Cognac, was nachteilige Folgen ausgerechnet für das Wohlbefinden des Ehrengastes hatte.

Meine nächste Station war die Gesandtschaft der Schweiz, in der ich mich mit einem Weinfondue einführte. Die Schweden wollten es zu meiner Freude einmal bayerisch und bekamen Schweinshaxen mit Semmelknödel und Krautsalat mit Speck, die Italiener Piccata Milanese nach meiner Art, mit vier Käsesorten anstatt einer. Der Riesenerfolg in der amerikanischen Botschaft war mein »Bourbon Toast«: Ein Ochsenfilet, begleitet von einer aufgeschlagenen Buttersauce mit amerikanischem Whiskey, serviert auf Toast. Es war immer das, was man sich unter der Küche des jeweiligen Landes vorstellte – und eigentlich ein bisschen mehr.

Längst residierte ich in einem vorzüglichen Hotel, ließ mich genüßlich in den Botschafter-Cadillacs und Rolls-Royces zur Markthalle chauffieren, um einzukaufen. Ich hatte die Nationen an den Küchen ihrer Botschaften einzuschätzen gelernt, am runden Herd der Franzosen, der vollmechanisierten Ein-

richtung der Amerikaner, der unendlichen Kästchen- und Schübchenwirtschaft der Schweizer – und doch war der Höhepunkt dieser Entwicklung für mich die Einladung einer Fluggesellschaft, ihr für die Vorstellung der jeweiligen internationalen Reiseziele auf Pressekonferenzen das passende Menu dazu zu zaubern. Es war mein Anschluß an die Touristik! Ich eröffnete mir damit die Möglichkeit, durch diese Reisen eine Vielzahl von Länderküchen kennen zu lernen und diese in der Folge nach meiner Art zu interpretieren und zu präsentieren. Aber auch, meine ursprüngliche These zu untermauern, dass Touristik und Küche einen viel größeren Beitrag zur Zusammenführung der Völker und dessen Kulturen leisten, als Diplomatie dies jemals erreichen könnte.

So, wie Sie es auch in Ihrer Küche nachempfinden können, möchte ich nun mit Ihnen auf lukullische Reise gehen. Und damit gleich in Finnland bleiben, dem Land, das mir zur zweiten Heimat geworden ist, dem Land, in dem es begann...

Châteaubriand

»Diplomaten Art«

Zutaten für 4 Personen:

- 1000 Gramm Rinderfilet, Mittelstück, gut abgehangen, pariert
- 100 Gramm fetten Speck, in dünne Scheiben geschnitten
- Salz, gemahlener Pfeffer
- Küchengarn
- Öl
- Verschiedene Gemüse, je nach Jahreszeit, besonders geeignet sind: Karotten, Sellerie, Blumenkohl, weiße Rüben, Rosenkohl, Bohnen, Erbsen, Petersilienwurzeln, Blattspinat, Schwarzwurzeln, Spargel, Romanesco, Broccoli

ANRICHTEN:

Rinderfilet in dicke Scheiben schneiden, anrichten und mit den Gemüsen umlegen.

Mit Madeirasauce und gebackenen Kartoffeln servieren.

Zubereitung:

- Rinderfilet würzen, mit den Speckscheiben umwickeln, mit Küchengarn festbinden
- In heißem Öl von allen Seiten kurz anbraten und bei 180 Grad circa 40–45 Minuten im vorgeheizten Ofen garen
- Mehrmals wenden und mit dem Bratenfond übergießen. Fleisch soll rosa gebraten sein
- Rinderfilet aus dem Ofen nehmen, Küchengarn und Speckscheiben, die ein Austrocknen verhindert haben, entfernen
- Fleisch in Alufolie wickeln und bis zum Servieren warm halten
- Vom vorbereiteten Gemüse, es sollen mindestens vier verschiedene, farblich abgestimmte Sorten sein, jeweils 250 Gramm einzeln kochen, würzen, in Butter schwenken, mit gehackten Kräutern bestreuen

Kalbsrückensteak

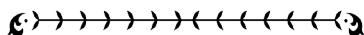
»Ambassador«

Zutaten für 4 Personen

- 4 Kalbsrückensteaks, je 200 Gramm • Salz, gemahlener Pfeffer
- 12 frische Jakobsmuscheln • 0,125 Liter saure Sahne • 1 kleiner Bund Blatt-petersilie, fein gehackt • 40 Gramm Kräuterbutter • 12–16 Stück getrock-nete, eingeweichte und gegarte Morcheln • Salz, gemahlener Pfeffer

Zutaten für die Sauce »Ambassador«:

- 0,375 Liter Weißwein • 4 cl Estragonessig • 4 Schalotten, fein gewürfelt
- 6 Eigelb • 50 Gramm Krebsbutter, zerlassen • 150 Gramm warme geklärte Butter • Salz, gemahlener Pfeffer • Saft einer Zitrone • Klein gehackte ein-gelegte Estragonblätter • 1 cl Whisky



Zubereitung:

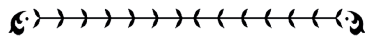
- Die saure Sahne mit der Petersilie mischen. Jakobsmuscheln mit Rogen aus der Schale lösen, in der sauren Sahne 6 Stunden marinieren
- In die Kalbsrückensteaks seitlich eine Tasche einschneiden, mit Kräuterbut-ter austreichen
- Jakobsmuscheln abtropfen, abtrocknen und in die Tasche legen.
- Die Hälfte der Morcheln in Stücke schneiden und zwischen die Muscheln stecken
- Für die Sauce Weißwein und Essig mischen und erhitzen, Schalottenwürfel in der Wein – Essigmischung 15 Minuten garen
- Die entstandene Reduktion in eine Metallschüssel oder Schneekessel passie-ren. Schüssel mit der Reduktion auf ein Wasserbad setzen, Eigelb unter die Reduktion rühren. Langsam die zerlassene Krebsbutter und die geklärte Butter unterrühren. Estragonblätter zufügen und die Sauce cremig auf-schlagen
- Die restlichen Morcheln feinhacken, mit dem Whisky in die Sauce geben.
- Steak würzen, von beiden Seiten anbraten und im Ofen bei 200 Grad ca 10 Minuten fertig garen
- Steaks mit der Sauce servieren

Crêpes

»Suzette«

Zutaten:

- 250 Gramm Weizenmehl, gesiebt • 100 Gramm Puderzucker, gesiebt
- 6 ganze Eier • 0,75 Liter Milch • Abgeriebene Zitronenschale
- Butter zum Ausbacken

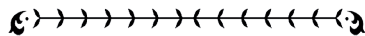


Zubereitung:

- Mehl mit Milch, Eier, Zucker und Zitronenschale gut durchschlagen. Sollten sich Klümpchen gebildet haben, den Teig durch ein Sieb gießen
- Kleine hauchdünne Crêpes (Eierkuchen) von circa 15 cm Durchmesser backen

Zutaten zum Flambieren:

- 3 Orangen • 1 Zitrone • 10 Zuckerwürfel • 50 Gramm Zucker
- 4 cl Cognac • 50 Gramm Butter



Zubereitung:

- Orangen und Zitronen gründlich waschen, mit den Zuckerwürfeln abreiben bis sich diese völlig mit dem Aroma vollgesogen haben. Früchte auspressen. Butter in einer Flambierpfanne erhitzen, Zuckerwürfel und Zucker zugeben, schmelzen lassen, mit Orangen – und Zitronensaft ablöschen, unter rühren etwas einkochen. Grand Marnier oder Cointreau beifügen
- Crêpes erst zur Hälfte und dann zu einem Viertel einschlagen und in der Fruchtsaft-, Zucker-, Alkoholmischung kurz erwärmen, einige Male wenden, damit die Flüssigkeit in die Crêpes einziehen kann, dann den erwärmten Cognac darüber gießen, flambieren bis der Alkohol völlig verdunstet ist

SOFORT SERVIEREN!



Crêpes »Suzette«

Die finnische Küche

*Aus Seen & Wäldern
auf den Teller*



Kapitel 2

»Herra Jumala!« – zu Deutsch: »Himmlischer Vater!« rief der Tourist Aksel Saarinen aus Jyväskylä plötzlich mitten in Paris aus, »hätte ich doch nur ein Stück vom guten warmen Kalakukko!« Das ist eine finnische Geschichte, die wahr sein muß, weil sie so echt ist.

Denn sie kennzeichnet nicht nur die Einsamkeit des Finnen in seiner Sprache und seinem Gefühl, sondern auch seine Heimatbezogenheit und die symbolische Rolle der finnischen Nationalküche darin. Kalakukko, wörtlich übersetzt »Fisch-Hahn«, ist ein Kuchen aus Brotteig, gefüllt mit sprossenähnlichen »Muiko«-Fischen aus dem Bottnischen Meerbusen, Schweinefleisch, Schinken und Rote Rüben. *Rezept auf Seite 21* Man genießt ihn zu kalter Milch oder warmer Brühe. »Mahlzeit!«, werden Sie sagen, bis Sie es zum erstenmal gegessen haben. Dazu ist allerdings die kleine Reise nach Finnland erforderlich. Wie so vieles Typische aus der Nationalitätenküche lässt sich dieses Gericht eigentlich nur am Ursprungsort genießen, wo von den frischen Zutaten bis zu den klimatischen Umständen alles »stimmt«. Und in Finnland ist fast alles anders als bei uns.

Ich habe den Kalakukko zum erstenmal zaghaft gekostet, als ich mich seinerzeit bei Helsinki als Tomatenpolierer betätigte. Die Gärtnerleute aßen ihn fast jeden Tag und ich habe lange gebraucht, um hinter seinen Wohlgeschmack zu kommen. Die marinierten Pilze, die dazu gegeben wurden, haben dabei geholfen. Andererseits: Die Sikka, die es dort alle zwei Tage gab, schmeckt mir noch immer nicht – Buchweizengrütze mit Preiselbeeren. Immerhin habe ich mit der Kochkunst der Gärtnerin, ganz unbewußt, Grundlagenforschung über die finnische Küche betrieben.

Finnland, so weisen es Landkarte und Statistik aus, ist umgeben von Wasser: 4.500 Kilometer lang ist seine Küste, fast 70.000 Süßwasserseen gibt es im Landesinneren, und aus Meer und See gewinnen die Finnen reichlich Fische und Schalentiere.

So wächst »dem Finnen«, der Küchenzettel buchstäblich zu. Mit der bedächtigen Hand ihres Stammes – die Finnen sind wie ihre Brüder, die Esten, und ihre Vettern die Ungarn, vermutlich von hunnischer Herkunft – bereiten sie die Speisen auf möglichst natürliche Weise zu. Frischer Lachs, auf Holzkohlen gegrillt, dazu grobes Bauernbrot; »Uutispuuro«, ein Brei aus frischem Roggen mit Weizen und grünen Erbsen. Rentierfleisch, auf schwelendem Torffeuer geräuchert oder als Steaks zubereitet, *Rezept auf Seite 22* – die raffiniertesten Einfälle der französischen Küche übertreffen nicht den Wohlgeschmack dieser einfachen Genüsse. Freilich, das obligatorische Glas Milch dazu ist für den bayerischen Chronisten ein kaum zu verschmerzendes Handicap.

Der Einfluß der mehr oder minder geliebten großen Nachbarn, von denen Finnland jahrhundertlang besetzt gehalten war, ist spürbar. Russisch sind die Piroggen, der Borschtsch, der Wodka auf dem Tisch der Finnen, schwedisch oder doch mit Schweden gemeinsam das Ritual des Krebsessens in den hellen Nächten des Mittsommers.

Ich habe es in Karelien erlebt, in der Gegend von Joensuu, der seit 1944 zwischen Rußland und Finnland zweigeteilten Waldprovinz am Ladogasee. Die Landbewohner dort schöpfen aus mythischen Gemühtiefen, sie sind schwermütiger als die modernen Südfinnen, die sie darum auch spöttisch die »Tiroler Finnlands« nennen. Schon am Tag dekorieren sie dort die Häuser mit Tüchern und Lampions in der Farbe des Krebses: rot. Und wenn die Sonne ein bisschen dämmrig wird, um neun oder zehn in der Nacht, legen sie unter Beschwörungen die Reusen aus, während sich die Häuser schon mit dem herben Geruch des Dills aus der kochenden Krebsbrühe füllen. Kaum dass der Krebs geerntet ist versammeln sich Gäste in der Sauna zur Reinigung vor dem feierlichen Mahl, das schließlich kurz vor Mitternacht in großem Ernst vollzogen wird: Krebs aus der heißen Dillbrühe *Rezept auf Seite 23* und viel Schnaps, »Koskenkorva« ein Vodka! Genuß und Genugtuung zugleich in einem Zeremoniell, das mich lehrte, wie weit bei den Finnen die Heimatliebe auch durch den Magen geht.

»Kalakukko«

Finnisches Fischbrot

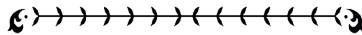
Zutaten für 6–8 Personen:

Für den Brotteig:

- 450 Gramm Weizenmehl, Type 550 • 150 Gramm Roggenmehl, Type 1150
- 0,4 Liter lauwarmes Wasser • 1 cl Essig • 1 Päckchen Trockenhefe • Prise Zucker • 1 Prise Salz • 1–2 Eigelb und zerlassene Butter zum Bestreichen

Für die Füllung:

- 1000 Gramm grätenfreies Fischfilet, z.B. Kabeljau, Rotbarsch, Dorsch, Heilbutt oder Seelachs • Saft von 2 Zitronen • Salz • Gemahlener schwarzer Pfeffer • 400 Gramm Räucherspeck oder Schweinebraten in dünne Scheiben geschnitten • 400 Gramm rote Bete, in dünne Scheiben geschnitten



Zubereitung:

- Für den Brotteig die Trockenhefe mit dem Zucker und 4–5 El. vom lauwarmen Wasser verrühren. Die Mehlsorten sieben, die Hefe, das restliche Wasser, Salz und Essig beifügen und zu einem glatten Teig verkneten
- Teig mit einem Tuch abdecken und 30 Minuten an einem warmen Ort »gehen« lassen. Backofen auf 150 Grad vorheizen
- Fischfilets salzen, pfeffern mit Zitronensaft beträufeln
- Den Brotteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche fingerdick ausrollen
- Die Fischstücke nun mittig, abwechselnd und schichtweise mit dem Speck oder dem Schweinebraten und rote Bete aufschichten, dabei aber die Ränder freilassen so dass genügend Brotteig übersteht um den Teig darüber klappen zu können
- Form soll wie ein Brotlaib aussehen
- Ränder mit einer Gabel fest andrücken
- »Kalakukko« mit verquirltem Eigelb bestreichen, auf das Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca 3–4 Stunden backen
- »Kalakukko« immer wieder mit zerlassener Butter bestreichen
- Zum Servieren eine Öffnung in den »Kalakukko« schneiden, die Füllung und die Kruste aufteilen

Dazu gibt's natürlich Koskenkorva, einen klassischen finnischen Vodka.

Rentiersteaks

mit roter Bete

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Rentiersteaks aus dem Rücken geschnitten, je 150 Gramm schwer
- 8 dünne Scheiben fetten, ungeräucherten Speck, ohne Schwarte
- Salz, gemahlenen Pfeffer
- Öl
- 0,125 Liter Wildfond oder Fleischbrühe
- 0,125 Liter Sahne
- 0,125 Liter Rotwein
- Zerdrückte Wacholderbeeren
- 20 Gramm Preiselbeeren
- Salz, gemahlener Pfeffer
- 800 Gramm rote Bete, gegart, geschält
- 2 Schalotten, in kleine Würfel geschnitten, in Butter gedünstet
- Salz, gemahlener Pfeffer
- Kümmelpulver
- ½ Liter Sahne
- 100 Gramm geriebener Parmesan
- 100 Gramm Semmelbrösel

Zubereitung:

- Rentiersteaks plattdrücken, salzen, pfeffern, mit Speckscheiben umwickeln, mit Küchengarn festbinden
- Braten in Alufolie wickeln, warmstellen, Bratenfett mit Wildfond, Sahne und Rotwein ablöschen
- Wacholderbeeren und Preiselbeeren zufügen, Soße einkochen, passieren, abschmecken
- Rote Beete in dünne Scheiben schneiden, abwechselnd mit den Schalottenwürfeln in eine mit Butter ausgestrichene Aluform schichten
- Würzen, Sahne halbstreif schlagen und darüber gießen
- Mit Parmesan und Semmelbrösel bestreuen
- Im Ofen überbacken
- Speckscheiben von den Steaks entfernen, mit Sahne und roter Bete servieren

Krebse

im Dillsud

Zutaten für 6–8 Personen:

- 5 Kilo lebende Flusskrebse
- Salz
- 3 Zitronen, in Scheiben geschnitten
- 100 Gramm Zucker
- 2 Bund Dill, vorzugsweise mit Dillkronen gehackt
- 1 Bund Blattpetersilie, gehackt
- 120 Gramm grobes Meersalz
- Lorbeerblätter
- Pfefferkörner, zerdrückt
- 1 Liter Weißwein oder Bier

Zubereitung:

- In einem sehr großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen, Krebse nach und nach in Teilmengen kopfüber und gleichzeitig hineingeben
- Zugedeckt ca 1 Minute kochen
- Krebse herausnehmen, in eine Schüssel geben
- 9 Liter Wasser mit dem Wein oder dem Bier, den Zitronenscheiben, Zucker, Dill, Petersilie, Meersalz und den Gewürzen aufkochen
- Krebse hineingeben
- 10 Minuten sieden lassen
- Die Krebse im Sud lauwarm abkühlen lassen und servieren

Wirsingroulade

mit Dorschfilet

Zutaten für 4 Personen:

- 800 Gramm Dorschfilet
- 1 Kopf jungen Wirsing, Strunk ausschneiden, Blätter einzeln abnehmen
- Salz, gemahlener Pfeffer
- Zitronensaft
- 50 Gramm Senf
- 0,5 Liter Sahne
- 1 Ei
- 100 Gramm Butter
- 2 Schalotten, sehr fein gewürfelt,
- 2 cl Noilly Prat *
- Frischer Dill, gehackt

* Noilly Prat: Traditioneller Wermut aus Frankreich, der wegen seines besonderen Aromas gern zum Kochen (zum Beispiel für das Verfeinern von Soßen) verwendet wird. Noilly Prat wird aus ausgewählten südfranzösischen Weißweinen hergestellt und reift in Eichenfässern.

Was ist vergleichbar mit Noilly Prat?

Roter Vermouth
Carpano Antica Formula
Lustau Red Vermouth
Noilly Prat Rouge
Cocchi Storico Vermouth di Torino
La Quintinye Vermouth Rouge

Zubereitung:

- Wirsingblätter blanchieren, in Eiswasser abschrecken, abtrocknen und ausbreiten
- Vom Dorsch 4 Filets von jeweils 100 Gramm schneiden, würzen, mit Zitronensaft beträufeln
- Restliche Fische mit Ei und der Hälfte der Sahne pürieren. Würzen
- Wirsingblätter auslegen, mittig mit Fischfarce bestreichen, gewürzte Fischfilets auslegen, mit Fischfarce bestreichen
- Wirsingblätter einrollen. Gut festdrücken
- In einem Bratgeschirr Butter zerlaufen lassen, Schalottenwürfel anschwitzen
- Wirsingrouladen einlegen und bei 220 Grad ca 10 Minuten garen. Herausnehmen, warmstellen
- Den Senf in das Bratfett einrühren, mit Sahne und Noilly Prat auffüllen, etwas reduzieren, Dill einstreuen, abschmecken
- Sauce beim Anrichten über die Wirsingrouladen gießen



Krebse im Dillsud

Eine spröde Geliebte

Russland



Kapitel 3

Die russische Küche ist wie eine spröde Kurtisane: Sie erschließt sich einem spät, aber dann mit um so größerer Leidenschaft.

Mir erschloss sich diese Küche an einem Dezemberabend vor sieben Jahren. Nach dem sechsten Wodka in einem ukrainischen Hafenlokal von Leningrad, brachte ich die ganze Nacht mit ihr zu. Ich werde sie nie vergessen, diese raffinierte Naive, säuerlich Kühle und lodernd Heiße, diese Sanfte und Verschlagene, die Kaiser und Kutscher ebenso in ihren Bann gezogen hat wie Kommunisten und Kolchosniki.

Weil ich das Festmenü in der finnischen Botschaft anlässlich des Unabhängigkeitstages bereiten sollte, sind mein Freund Pertti Asikainen und ich, über die »Schnapsgrenze« gekommen.

Diese wurde 1963 erstmals geöffnet und verbindet das »trockene« Finnland mit dem »feuchten« Russland.

Das 3000-Betten-Hotel »Oktobrskaja« gegenüber dem Moskauer Bahnhof hatte uns aufgenommen. Ein Touristenhotel, ziemlich leer um diese Zeit, mit einer Bar, in der eine einheimische Band im gepflegten Glenn-Miller-Stil westliche Musik spielte. Ein Umstand, der uns sofort auf die Straße trieb, um etwas landestypisches zu suchen. »Ah Folklore« konstatierte der erstbeste Taxifahrer und brachte uns über ein Gewirr von Brücken und Kanälen zum Hafen, in eine wahrhafte Kneipenstraße, wo auf Pfahlbauten nebeneinander lauter hölzerne Lokale mit dem Namen der Unionsrepubliken stehen: »Grusinia«, »Usbekistan«, »Kasachstan« usw. Wir entschieden uns für »Ukraina«.

Es war ein kleiner, überfüllter, von beißendem Tabaksqualm durchzogener Raum. Wir zwängten uns an ein Tischchen mit

zwei freien Stühlen und warteten – eine halbe Stunde lang vergebens, während uns keiner der Kellner eines Blickes würdigte, die Gäste in der Nachbarschaft aber mit offenbar steigendem Interesse unserer deutsch geführten Unterhaltung zuhörten. Auf einmal schob ein Kellner einen großen Servierwagen an unseren Tisch und begann auszubreiten: Stör, Kaviar, Butter, Wurst, marinierte Äpfel, saure Pilze, mehrere Sorten Brot, zwei oder drei Flaschen Wodka, Mineralwasser, Zigaretten der Marken »Laika« und »Sputnik«. Uns gingen die Augen über! Darauf Pertti auf russisch zum Ober: »Das haben wir gar nicht bestellt!« Der Ober, mit dem Arm ins Lokal weisend, in perfektem Deutsch: »Natürlich, Sie nicht – aber Ihre Freunde hier alle!« Und »die Freunde alle« standen vergnügt grinsend auf und prosteten uns mit Wodka zu. Nach dem sechsten »Stogram«-Glas (ein Stogramglas entspricht 100 Gramm Wodka) überfiel uns das Bedürfnis, etwas zu essen, etwas Kräftiges zu essen. Es erschien Mischa, der Koch, und empfahl »Pfefferfleisch, ukraini, mit alle Wirrze von Cheimat.« Im stummen Einverständnis folgte ich ihm in die Küche.

So etwas hatte ich noch nie gesehen! Mischa nahm offenbar lange abgehangenes Rindfleisch aus einem Metallkorb, schnitt es mit einem Eisendraht anstelle eines Messers in Stücke, brachte allerlei Gewürze aus gerollten Zeitungsblättern zum Vorschein, holte Öl und rahmähnliche Flüssigkeiten in undefinierbaren Gefäßen aus verborgenen Ecken hervor und zauberte daraus ein Gericht von einem so feinen und würzigen Wohlgeschmack, dass ich die ganze Schüssel allein aufaß. Ich musste es auch, denn Pertti hatte inzwischen mit unseren russischen Freunden draußen weitergetrunken und war keiner menschlichen Regung mehr fähig – außer den beiden Worten, die er in regelmäßigen Abständen mechanisch hervorstieß: »Za zdoróje!«

So wurde es eine höchst anregende Nacht, die damit begann, dass ich im Hotel »Oktobrskaja« auf den falschen Knopf am Lift drückte und zusammen mit dem schnarchenden Pertti zwischen zwei Etagen in der Kabine ausharren mußte, bis uns im Morgengrauen ein Mechaniker befreite.

Die russische Küche ist, zwischen den Sakuskij und dem Kulitsch, mit Kascha und Kapusta, Wodka und Samowar, die natürlichste, die unverfälschteste Küche Europas – das spürt man am besten, wenn man eines jener köstlichen, »Bublitschki« genannten Brötchen heiß aufbricht und den reinen Weizen geschmack dieses Gebäcks schnuppert. Sie hat dem internationalen Speisezettel das »Bœuf à la Stroganoff« *Rezept auf Seite 32* beschert und das Schaschlik, das eigentlich aus den Wirbelstücken der georgischen Fettschwanzhammel besteht. Und die Piroshki, diese feinen Pasteten zur Suppe, mit Hackfleisch oder Kohl oder Reis und Ei gefüllt. Meine persönlichen Leibspeisen aus diesem Teil der Erde aber sind »Blini«, zarte, fast fettlos gebratene Pfannkuchelchen, mit Kaviar und Sauerrahm gefüllt, und die »Passcha«, eine süße Fastenspeise aus Quark mit Safran, Mandeln und Rosinen: Gerichte freilich, die viel Erfahrung erfordern und einen Haufen Arbeit machen. Lieber erzähle ich Ihnen noch von einem Rezept, das von meiner Hochzeitsreise stammt.

Sie führte mich, vier Jahre nach dem »Schlüsselerlebnis« am Hafen, wiederum nach Leningrad – in ein zum Jahrestag der Oktoberrevolution total überfülltes Leningrad, das nur in der »Valuta-Bar« noch ein bisschen Platz bot, einem Lokal, das nur westliche Währung in Zahlung nimmt und den Einheimischen deswegen versperrt bleibt. Vor der Bar standen Dutzende junger Russen, die alles mögliche – vor allem Bernstein – zum Tausch gegen Devisen anboten, nur um mit einem Whisky oder einem Cocktail drinnen den Hauch der großen, weiten Welt verspüren zu können. Ich wollte ihren Bernstein nicht und bot statt dessen Drinks für originelle Rezepte. Der große Erfolg dieses Angebots war ein junger Kaukasier – dieser Volksstamm bringt traditionell die besten Köche Rußlands hervor –, der mir für zwei Martini Cocktails (Gegenwert acht Mark) das Rezept für meine weitaus erfolgreichste Suppe aufschrieb. Ich habe sie »Kaukasische Bauernsuppe« *Rezept auf Seite 33* genannt und ein klein bisschen auf westliche Art zurecht gekocht. Sie muss ja schließlich auch den Martinis Ehre machen.

Apropos Cocktail – in Rußland trinkt man gerade so gern wie man ißt, quer durch alle Völker, Kasten und Bildungsgrade – wenigstens in der Küche herrscht in der Union wirkliche Demokratie. Das einschlägige Sprichwort müsste dort lauten: »Dummheit und Intelligencia fressen und saufen!« Warum dann die Russen nicht dicker sind als andere Leute?

Fragen Sie Radio Eriwan.

Doch was mir aus dieser Zeit am besten in Erinnerung geblieben ist die Kaukasische Bauernsuppe *Rezept auf Seite 33*, – manchmal schmecke ich's noch richtig auf der Zunge, und das Bigosch, *Rezept auf Seite 34* eines der alten überlieferten bäuerlichen Rezepte.

Dieses Rezept verriet mir ein russischer, gut deutschsprechender ehemaliger Oberst, der wohl eigentlich ein Pole war und sich vielleicht darum als hundertprozentiger Russe gab und den ich im Kaukasus kennenlernte.

Bigosch ist für mein Verständnis die höchste Veredelung dessen, was schon immer in Russland das wichtigste Grundnahrungsmittel ist – das Weißkraut.

Die deutschen Armeen haben es unter dem russisch – polnischen Namen »kapusta« von der Weichsel bis nach Sibirien kennen und fürchten gelernt. Der Kohl war, wie der mir freundlichst zugetane Oberst verriet, auch bei der deutschen Wehrmacht ungeheuer beliebt, freilich nur bei denen, die den Küchenzettel machten und selber meist Besseres aßen.

Da wurden die Kohlblätter mit viel Kümmel gekocht (wegen der Verdauung!) und das daraus fabrizierte Gericht hieß bei den Soldaten infolgedessen »Fußlappen mit Flöhe.«

Nun, das Bigosch das ich mit dem Oberst zubereiten konnte, war weit entfernt von solch »kulinarischem« Elend.

Wir haben reichlich finnischess Weißkraut und Sauerkraut mit Schweinefleisch, mageren Räucherspeck und Knoblauchwurst vorbereitet. Kraut und Fleisch sollen sich etwa die Waage halten. Dann gab der Oberst noch getrocknete Pilze, Zwiebeln,

rote Paprikaschoten und jede Menge Gewürze dazu, vor allem Paprika und zerdrückten Knoblauch. Außerdem Tomatenmark, Fleischbrühe und etwas Wein zum Abrunden des Geschmacks.

Ich kann Ihnen versichern, das schmeckt einfach nur gut und ist eine Gaumenfreude ohnegleichen. Und hat so garnichts mit dem Kohl der einfachen Soldaten gemein.

Aber russische Obristen haben sich's halt nie schlecht gehen lassen.

Boeuf

»Stroganoff«

Zutaten für 4 Personen:

- 800 Gramm Rinderfilet, gut abgehangen, in ein 1 cm breite Streifen geschnitten
- Öl zum Anbraten
- Salz, gemahlener Pfeffer
- 2–3 Schalotten, fein gewürfelt
- 200 Gramm frische Champignons, in Scheiben geschnitten
- 10 Gramm edelsüßen Paprika
- 0,7 Liter Kalbsfond oder Kalbsjus
- 0,2 Liter Rotwein
- 200 Gramm Creme fraiche
- 1 marinierte rote Bete in Streifen geschnitten
- 2 Essiggurken, in Streifen geschnitten
- 50 Gramm Dijon Senf
- 1 Bund glatte Petersilie, gehackt

Zubereitung:

- Filetstreifen in Öl kurz und scharf anbraten. Fleisch soll innen noch blutig sein. Filetstreifen herausnehmen. Salzen, pfeffern, warm stellen
- Im Bratfett die Schalotten und Champignons goldbraun braten. Paprika einstreuen, kurz mit-schwitzen, mit dem Kalbsfond oder der Kalbsjus und Rotwein ablöschen
- Bei reduzierter Hitze einige Minuten köcheln
- Dann Creme fraiche, rote Bete, Essiggurken, Dijon Senf und gehackte Petersilie unterrühren
- Abschmecken, die Rindfleischstreifen mit dem abgesetzten Bratensaft zugeben. Falls erforderlich mit etwas Mehlbutter binden
- Das Fleisch in der Sauce nicht mehr kochen

Kaukasische Bauernsuppe

Zutaten für 4 Personen:

- 1000 Gramm geputzte und geschnittene Waldpilze, z.B. Steinpilze, Pfifferlinge, Rotkappen, Maronen, Waldchampions, Parasol
- 1,5 Liter Fleisch-oder Gemüsebrühe
- 0,1 Liter Rotweinessig
- 1 Gemüsezwiebel, in feine Würfel geschnitten
- Grünes von einer Lauchstange
- 50 Gramm Rauchspeck, in feine Würfel geschnitten
- 1 Bund Blattpetersilie, fein gehackt
- 1 Bund Schnittlauch, geschnitten
- 100 Gramm Zucker
- 2 Lorbeerblätter
- Wacholderbeeren, Salz, gemahlener Pfeffer
- Öl zum Anbraten
- Creme Fraiche

Zubereitung:

- Speck, Zwiebelwürfel und Gemüsewürfel anschwitzen, Pilze zugeben, würzen
- Mit Brühe aufgießen und die Hälfte vom Essig, Gewürze beifügen und circa 30–40 Minuten köcheln
- Restlichen Essig zufügen, abschmecken, gehackte Kräuter unterrühren, anrichten
- Einen Löffel Creme Fraiche obenauf geben

»Bigosch«

Zutaten für 8 Personen:

- 500 Gramm Schweinefleisch aus der Keule ohne Schwarte, in Würfel geschnitten
- 6 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- Salz, gemahlener Pfeffer
- Paprikapulver, Majoran
- 300 Gramm Räucherspeck, gewürfelt
- 500 Gramm Knoblauchwurst, in Scheiben geschnitten
- 800 Gramm frisches Weißkraut, in dünne Streifen gehobelt
- 500 Gramm Sauerkraut
- 3 rote Paprikaschoten, entkernt, in grobe Würfel geschnitten
- 20 Gramm getrocknete Pilze, geschnitten, eingeweicht
- Lorbeerblätter, Wacholderbeeren
- 100 Gramm Tomatenmark
- Öl zum Anbraten
- Fleischbrühe zum Auffüllen
- Rotwein zum Abrunden des Geschmacks

Zubereitung:

- Schweinefleisch würzen, von allen Seiten in Öl anbraten
- Zwiebeln, Räucherspeck, Knoblauchwurst, Paprikaschoten und Pilze zugeben
- Weißkraut und Sauerkraut unterrühren, Gewürze und Tomatenmark beifügen
- Einige Minuten schmoren, mit Fleischbrühe und Rotwein bedecken
- Zugedeckt circa 2 Stunden bei niedriger Temperatur und öfterem Umrühren im Ofen garen. Falls erforderlich Brühe und Rotwein nachgießen



Boeuf »Stroganoff«

Das Elsass – eine Region zum Kosten & Staunen

Frankreich



Kapitel 4

Also zuerst hat sich, 1648, Frankreich das Elsass einverleibt. Nach längerer Pause – die Deutschen kriegten ihr Nationalgefühl mit Verspätung, dann aber gleich mit Gewalt – wurde das Elsass, 1871, dem Deutschen Reich angegliedert. 1918 wurde es der Republik Frankreich zugeordnet, 1940 wiederum dem inzwischen zu »Großdeutschland« avancierten Nachbarstaat. Endlich, 1945, hat sich Frankreich das Elsass erneut zurück erobert. Und damit soll Schluss sein mit dem politischen Missbrauch. Ich jedenfalls habe mir im Elsass am liebsten Gänseleberpastete, Sauerkraut und Riesling einverleibt.

Einander angrenzende Länder sind immer interessant, auch was ihre Küche betrifft, und das Elsass vor allem. Hier sind die Früchte einer besonders gesegneten Landschaft, Wein, Korn, Tabak, Hopfen und wertvolles Vieh, von zwei ganz widerstrebenden Denk- und Geschmacksweisen so lange hin- und her interpretiert worden, bis sie die höchste Spitze des Genusses erreichten. Das konnten nur wirkliche Genießer sein, die derbe alemannische Bauernküche und gallisches Geschmacksraffinement so köstlich zusammenschnalzen ließen – und so ist das Land zwischen Rhein und Vogesen zu einer der großen gastronomischen Provinzen Frankreichs geworden. Für meinen persönlichen Geschmack sogar die größte.

Es war wahrscheinlich die schwärzeste Nacht, die ich je erlebt habe. Fessenheim, zwischen Breisach und Basel, im Oktober 1968. Das Unwetter jedenfalls, das etwas später in dieser Nacht vom Himmel herunterging, war das schwerste am Oberrhein seit Menschengedenken.

In dieser dunkelsten aller Nächte schritten wir zu dritt westwärts vom Rheinufer auf der Landstraße dahin, wo wir das Dorf Fessenheim vermuteten. »Als wir nach Frankreich zogen, wir

waren unser drei...« sang Kurt Hepperlin, der uns begleitende Schauspieler, laut und zutreffend vor sich hin. Aber Heinrich Firmbach, unser Kapitän – wir waren mit ihm auf seinem Motorschiff »Frankenland II« von Würzburg mainauf- und danach rheinabwärts gefahren, um der Binnenschiffahrt unsere Referenz zu erweisen – der Kapitän also unterbrach ihn und meinte: »Deutsche Soldatenlieder« wären hier wohl nicht so besonders beliebt. Es sollte sich zeigen, dass er unrecht hatte.

Inzwischen waren wir, ohne es überhaupt zu bemerken, im Dorf angekommen. Erst als ich über ein ausgestrecktes Bein stürzte und danach dessen Besitzer ertastete, fanden wir uns wieder zurecht. Elsässer Bauern saßen in vollkommener Dunkelheit auf der Erde vor ihren Häusern und warteten auf das Gewitter »Guede Obend«, wünschte uns der Besitzer des verhängnisvollen Beins in seinem kehligen Deutsch und wies uns ein: »De beschte Wei', de gibsch beim Schwei!« Etwas weiter im Dorf fand sich dann auch die Andeutung einer Straßenbeleuchtung, und mit den ersten Regentropfen langten wir gerade noch im Wirtshaus des Monsieur Gerard Schwein an (kein ungewöhnlicher Name in den Kreisen zwischen Münchhausen und Blödelsheim).

Monsieur Schwein – man musste von der Dorfstraße drei Stufen zu ihm hinuntersteigen – schenkte einen vorzüglichen Riesling aus, einen und dann gleich noch einen. Die Männer im Lokal, die bei unserem Eintritt verstummten, betrachteten das sichtlich mit Wohlgefallen, rückten langsam näher. Aus einer Musikbox erscholl, etwas kratzend, ein Männerchor: »Wer hat dich, du deutscher Wald...«. Ein weiterer Riesling folgte. Stimmung kam auf, und Appetit. Monsieur Schwein erbot sich zur Herstellung eines »Baeckeoffe«, eines Eintopf mit Schwein und Lamm, mit Kartoffeln und Zwiebeln – da tat es einen Donner Schlag, der Männerchor stellte jaulend seine Tätigkeit ein, das Licht erlosch.

Das Unwetter war losgebrochen! Wie schwer es war, wurden wir erst gewahr, als wir bis zu den Fußknöcheln im Wasser standen, aber standhaft beim Riesling blieben (die Sortenreinheit

der Weine, die im Elsass so selbstverständlich ist, erhöht die Bekömmlichkeit sehr). Außer dem Wein und ein paar Bissen Brot gab es nichts in jener Nacht, auch nicht den versprochenen Eintopf.

Gerard Schwein war zufällig auch noch der Ortskommandant der Feuerwehr und infolgedessen sehr beschäftigt. Kaum, dass er uns zwischen den Einsätzen ein paar mal Riesling nachschenken konnte. Doch das Elsass hat sich mir damals beinahe mehr erschlossen als später etwa in den berühmten »Aux Armes de France« in Ammerschwihr.

Die wichtigste Erfahrung war, dass man nach der großen Flut, gegen vier Uhr morgens, zusammensaß unter den verstaubten Veteranenbildern an der Wand und gemeinsam sang. Nein, nicht »Als wir nach Frankreich zogen«, aber »Oh du schöner Westerwald«, was ja schließlich aufs gleiche heraus kam. Nationale Empfindungen waren dabei nicht im Spiel. Aus den inbrünstigen Stimmen der Sänger sprach neben der Freude über das ausgestandene Malheur vor allem die Qualität des Weins. Und das unverdorbene Gemüt eines Volksstammes, der es als erster gewagt hat, ganz gewöhnliches Sauerkraut mit kostbarem Champagner aufzugießen, um so Frankreich und der Welt eines seiner besten Rezepte zu schenken.

Ja, von der Krebsuppe bis zum »Kugelhopf«, von der Gänseleber bis hin zur fabelhaften Zubereitung von Hasen *Rezept auf Seite 44* vom Hechtfilet bis zum »Coq au Riesling«, vom Straßburger Bier bis zum Gewürztraminer. Wenn Sie das nächste Mal das Wort »einverleiben« hören, dann denken Sie ans Elsass, das Land, wo man den ganzen Tag essen und trinken möchte – auch, wenn's wettet. »À la vôtre ! Merci vielmohl!«

Die Elsässer sind ja ursprünglich – naja, vielleicht sagt man es besser ein bisschen verklausuliert, von germanischer Herkunft. Aber Deutsche wollen sie keine sein, nicht zuletzt durch viele schlechte Erfahrungen, und Franzosen, na ja.... Ein älterer Elsässer, den ich bei meinen Streifzügen durch die Weinberge kennenlernte meinte, auf die gemeinsame germanische Abstam-

mung hin angesprochen: »Mir möge die Schwobe net, und mir möge a de Franze net!« Wobei mit »Schwobe« wir Deutschen im Allgemeinen gemeint sind.

Alemannische Stur – und Querschädel sind die Elsässer schon immer gewesen, aber sie haben sich aus den Ländern, zwischen denen sie ein paar Jahrhunderte lang hin – und her geschubst wurden, einfach das Beste zu eigen gemacht, besonders was ihre Küche betrifft.

Und, ganz im Vertrauen, gab mir die Frau meines neuen Bekannten, der sich als Maire herausstellte – also als Bürgermeister der nächsten Gemeinde – beim Mittagessen das Rezept für das vorzügliche Champagnerkraut weiter, das mit Andouille – Würsten serviert wurde und zu dem ich herzlich eingeladen wurde.

Gottseidank erfuhr ich erst später, dass diese eigentlich recht wohlschmeckenden geräucherten Würste aus geschnittenem Schweinedarm und Schweinemagen hergestellt werden. Ich bin mir nicht ganz sicher, ob mein Appetit dann noch genauso groß gewesen wäre.

Das Sauerkraut wird genauso gekocht wie bei uns. Aber durch verschiedene Gewürze und Verwendung von reichlich Riesling wurde es eine besondere Elsässer Spezialität, mit der sie sich vor allem in Paris so beliebt gemacht haben.

Mit einem Schmunzeln erzählte mein Gastgeber, dass die Deutschen von den Amerikanern früher spöttisch »Krauts« genannt wurden und nun werden wir, die Elsässer, von den Franzosen als »Krauts« bezeichnet.

Aber in Frankreich ist das sicher ein Ehrenname.

Und die Sauerkraut-Philosophen unter ihnen sagen auch heute noch: »Unser Sauerkraut ist wie das echte Leben – manchmal sauer, manchmal mild, aber immer ein bisschen würzig. Aber manchmal auch so scharf, dass man Tränen in den Augen hat!«

Die Liebe zum Sauerkraut geht ja so weit, dass auf einem Dorfplatz im Elsass eine Statue steht, die einen Mann zeigt, der einen riesigen Teller mit Sauerkraut in der Hand hält.

Jetzt aber zum Rezept. Das mir vorgesetzte Sauerkraut war ein bisschen stärker gewürzt als ich es von der anderen Rhein-Seite gewohnt war. Nelken, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Pimentkörner und Lorbeerblätter werden zusammen mit Speckschwarten und Rauchfleischresten in einer Art Aromabeutel eingebunden und im Kraut mitgekocht.

Nicht fehlen darf ein guter Schuss Elsässer Riesling, um das Ganze abzurunden. Zum Schluss kommen kleingeschnittene Äpfel und Kartoffeln zur Bindung des Krautes mit in den Topf.

Das alles gibt dem Gericht ein zartes, leicht süßliches Aroma und als Krönung des Genusses wird vor dem Servieren der entstandene Sauerkrautsaft abgegossen und stattdessen mit der entsprechenden Menge Champagner aufgefüllt.

Und selbstverständlich tranken wir zu diesem köstlichen Mahl einen vorzüglichen Riesling und ein Gläschen eisgekühlten Champagner. Zum Abschied lud mich mein Gastgeber noch zum alljährlichen Sauerkrautfest nach Krautergersheim ein. Das »Sürkrütfest« ist eines der jährlichen Festhöhepunkte, auf das sich alle Sauerkrautfans besonders freuen.

Mir blieb nichts anderes übrig als mich mit: »C'était une marque de gentillesse!« zu bedanken. Mit der Adresse seines Bruders versehen, der ein Stück rheinaufwärts in der Nähe von Colmar ebenfalls das Amt eines Maire versieht, machte ich mich auf den Weg.

Der Bruder, Gabriel mit Vornamen, begrüßte mich höchst erfreut und bedankte sich recht herzlich für das »Sauerkraut – Mitbringsel«, das ihm seine Schwägerin eingepackt hatte.

Gabriel war einer der wenigen Bauern im Elsass, der keinen Wein sondern Äpfel und Birnen anbaute, um daraus »Cidre« herzustellen. »Cidre« ist ein leichtes alkoholisches Getränk, das

traditionell nicht aus Gläsern sondern aus Porzellanhaferl getrunken wird.

Und der nahe Rhein lieferte, man will es heute kaum mehr für möglich halten, zu dieser Zeit auch noch Fische in großen Mengen. So gab es als Begrüßungssessen für den umherziehenden Koch eine exzellente »Matelote« *Rezept auf Seite 46* ein traditionelles Fischgericht aus der Region, bei der verschiedene Fische, an diesem Tag waren es Barsch, Zander, Hecht und Aal, in Riesling und Sahne gedünstet wurden.

Ich kann Ihnen sagen: »Es war sensationell!«

Das küchentechnische Improvisationstalent ist überhaupt eine besondere Begabung der Franzosen, sie sind offenbar in ihrem Geschmack so sicher, dass sie aus zufällig vorhandenen Zutaten, die auf den ersten Blick so gar nicht zusammenpassen wollen, im Handumdrehen die schönsten Gerichte zaubern können.

Nach einigen Stunden fröhlicher Zecherei vertraute mir Gabriel die Geschichte eines seiner Vorfahren an. Dieser mit Namen Simon Legrand nahm als Mitglied einer Kavallerieeinheit an der Schlacht bei der italienischen Stadt Marengo teil, in der die Streitmacht des großen Korsen Napoleon Bonaparte im Jahr 1800 die Habsburger besiegte.

Gabriel meinte, wahrscheinlich zu Recht, dass diese Schlacht wohl längst vergessen wäre, hätte es da nicht ein besonderes Ereignis gegeben, das den Namen »Marengo« bis heute in Feinschmeckerkreisen unvergessen macht.

Kaiser Napoleon war ein berühmter Feinschmecker. Als ihm sein Leibkoch nach der Schlacht ein Siegesmahl vorsetzen wollte, bemerkte er zu seinem Entsetzen, dass sein Vorratswagen gestohlen worden war. Er blickte sich in seiner Küche um und entdeckte an noch verbliebenen Resten ein Huhn, ein paar Krebse, einige Tomaten und Champignons, Knoblauch, mehrere Eier und Weißbrotscheiben. Weißwein war sowieso immer da.

Aus diesen Ingredienzien zauberte er nun ein dem Kaiser angemessenes Festmahl. Der Imperator lobte den Koch und so fand dieses Gericht unter dem Namen »Huhn Marengo« *Rezept auf Seite 47* seinen triumphalen Weg in viele Küchen und in die große Küchenliteratur.

Und die Pointe zu der Geschichte: Nachdem der Vorfahr aus diesem Krieg zurückkam, musste alljährlich an seinem Geburtstag ein »Huhn Marengo« zubereitet werden und auch heute noch ist es Tradition in der Familie: Einmal im Jahr gibt es »Huhn Marengo!«

Ich verließ schließlich das Elsass mit einem Gefühl von Zufriedenheit und der festen Überzeugung, dass ich einen der authentischsten Teile Frankreichs kennengelernt hatte.

Es ist ein Landstrich, der sich treu blieb, unabhängig von den politischen Mächten die ihn beherrschen wollten und immer noch wollen.

P.S. Die Zubereitung für das »Huhn Marengo« notierte ich mir damals und bereitete das Gericht Jahre später in einer meiner Fernsehsendungen zu und hatte die Ehre, dass der wunderbare Schauspieler Siegfried Rauch es präsentierte.

»Hase im Hemd«

mit Madeirasauce

Zutaten für 4 Personen:

- 4 kleinere Hasenrücken, Filets ausgelöst
- 300 Gramm Röstgemüse, bestehend aus grobgewürfelter Zwiebel, Karotte und Sellerie
- Öl
- 25 Gramm Tomatenmark
- 0,5 Liter Rotwein
- Wacholderbeeren, zerdrückt
- Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Pimentkörner
- Salz, gemahlener Pfeffer
- 2–2,5 Liter Fleischbrühe oder Wildfond
- 50 Gramm Preiselbeeren
- 50 Gramm Edelpilzkäse, zerbröckelt
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 200 Gramm gekochter Schinken, fein gewürfelt
- 400 Gramm frische Champignons, fein gewürfelt
- 20 Gramm Butter
- Senf, mittelscharf
- 2 Bund Blattpetersilie, fein gehackt
- 4 cl Madeira
- 125 Gramm Creme fraiche

(Weiter auf Seite 45)

Zubereitung:

- Hasenknochen sehr klein hacken, in Öl mit Röstgemüse kräftig anbraten
- Tomatenmarkiterrühren, mit Rotwein ablöschen, reduzieren, mit kalter Brühe oder Wildfond angießen, Gewürze zugeben und circa 2 Stunden köcheln
- Passieren, einkochen, Preiselbeeren und Edelpilzkäseiterrühren, Madeira und Creme fraiche zugeben, abschmecken
- Hasenfilets auslösen, würzen, **kurz** von allen Seiten anbraten
- In Alufolie warmhalten
- Schalotten und Schinkenwürfel in Butter anschwitzen, Champignons zugeben und so lange garen bis alle Flüssigkeit verdunstet ist
- Würzen, Petersilie unterziehen,
- Kalt stellen

Hase im Hemd mit Madeirasauce

Strudelteig:

- 500 Gramm Weizenmehl, gesiebt
- 230 Gramm Wasser
- 80 Gramm Sonnenblumenöl
- 15 Gramm Essig
- Prise Salz
- 1 Eigelb

Außerdem:

- Öl zum Einstreichen
- Mehl zum Ausrollen
- Butter zum Bestreichen

Zubereitung:

- Für den Strudelteig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben, mit einem Knethaken geschmeidigen Teig herstellen
- Teigkugel mit Öl bestreichen, mit Folie abdecken, an einem warmen Ort ruhen lassen.
- Strudelteig ausrollen, auf einem bemehlten Tuch sehr dünn »ausziehen«, in acht Teile schneiden
- Hasenfilets mit Senf bestreichen, einzeln auf die Strudelstücke legen
- Schinken – Champignonsmasse darauf verteilen, die Hasenfilets mit Teig einschlagen
- Auf ein gebuttertes Backblech setzen, mit flüssiger Butter bestreichen und bei 190 Grad circa 25 Minuten backen
- Schräg aufschneiden
- Mit Madeirasauce servieren

Elsässer Matelote

Zutaten für 4 Personen:

- 800–1000 Gramm gemischte frische, entgrätete, geschuppte Fischfilets, z.B. Aal, Forelle, Zander, alle Barscharten, Schleie und Hecht mindestens 4 verschiedene Sorten
- Zitronensaft
- Salz, gemahlener Pfeffer
- Olivenöl
- 1 Bund Dill, fein geschnitten
- 1 Bund Blatt Petersilie, fein gehackt
- 100 Gramm Butter
- 3 kleine Schalotten, in feine Würfel
- 250–300 Gramm frische Champignons, in dünne Scheibchen geschnitten
- 0,5 Liter Elsässer Riesling
- 0,3 Liter Fischfond
- Lorbeerblätter
- 15 bis 20 Gramm warme Butter
- 30–40 Gramm gesiebtes Mehl
- Butter und Mehl verkneten als Mehlbutter zur Bindung des Sudes
- 0,3 Liter Sahne
- 1 Bund Schnittlauch, geschnitten
- 1 Bund Kerbel, Blätter gezupft

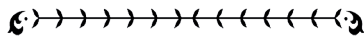
Zubereitung:

- Fische in Stücke schneiden, mit Zitronensaft, Salz, gemahlenem Pfeffer, gehackten Kräutern und Olivenöl marinieren
- Schalotten in Butter anschwitzen, Champignons beifügen, kurz dünsten
- Mit Riesling ablöschen aufkochen
- Fische in den Rieslingsud geben, bei mäßiger Hitze 15–20 Minuten ziehen lassen
- Fische und Champignons aus dem Sud nehmen, abgedeckt warm halten
- Zum Rieslingsud den Fischfond und die Lorbeerblätter geben
- Fond zur Hälfte einkochen, passieren. Hälfte der Sahne in die Sauce geben, mit Mehlbutter, die in kleinen Portionen unter ständigem Rühren zugegeben wird, binden
- Einige Minuten köcheln, Schnittlauch und Kerbel beifügen. Restliche Sahne steif schlagen und kurz vor dem Servieren unter die Sauce ziehen
- Sauce abschmecken
- Fische und Champignons anrichten und mit der Sauce übergießen

Huhn »Marengo«

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Hähnchen, oder Poularde, circa 1200 bis 1500 Gramm • Salz • Pfefferkörner • Wacholderbeeren • Lorbeerblätter • 1 Rosmarinzweig • 1 Karotte, kleingeschnitten • ½ Lauchstange, kleingeschnitten • 1 kleines Stück Knollensellerie, klein geschnitten • 4 Knoblauchzehen, zerdrückt • Butter zum Anschwitzen der Hühnerknochen und der Gemüse • Salz, gemahlener Pfeffer • Öl zum Anbraten • 3 Zwiebeln, gewürfelt • 10 Tomaten, enthäutet, halbiert und entkernt • 0,125 Liter Weißwein • 300 Gramm Champignons, geputzt und halbiert • 8 Flusskrebsschwänze, gekocht
- 4 Scheiben Weißbrot • Butter zum Ausbacken der Weißbrotscheiben
- 4 Eier • 1 Bund Blattpetersilie, gezupft • 0,5 Liter Öl zum Ausbacken der Eier und zum Frittieren der Petersilie



Zubereitung:

- Hähnchen zerteilen in Brüste, Flügel und Keulen
- Knochen entfernen und kleinhacken. Mit Gemüsen, Gewürzen, Rosmarinzweig und Knoblauchzehen in Butter anschwitzen, würzen, mit kaltem Wasser auffüllen und circa 0,5 Liter Hühnerbrühe davon kochen
- Gewürzte Hähnchenteile in Öl anbraten
- Halbgar herausnehmen, zur Seite stellen
- Zwiebelwürfel im Bratfett anschwitzen
- Tomaten zugeben, dünsten, mit Wein ablöschen
- Hühnerbrühe zugeben, 20–30 Minuten zugedeckt köcheln
- Champignons in Butter dünsten würzen.
- Hähnchenteile und Champignons in die Sauce geben, circa 20 Minuten zugedeckt schmoren
- Weißbrotscheiben in Butter von beiden Seiten anrösten, herzförmig zuschneiden oder ausstechen
- Öl erhitzen, Eier einzeln in eine Suppenkelle geben, ins heiße Fett gleiten lassen
- Ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen
- Petersilie in heißem Fett frittieren, abtropfen
- Krebsschwänze in Butter anschwitzen
- Hähnchenteile anrichten, mit der Sauce übergießen, Krebsschwänze, gebackene Eier und frittierte Petersilie anlegen
- Mit Herzcroutons dekorieren

Gefüllte Maishendlbrust

mit Graupenrisotto

Zutaten wir für 6–8 Personen:

Für das gefüllte Maishendl:

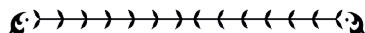
- 4 ausgelöste Maishendlbrüste mit Haut und kurzem Flügelknochen • Salz
- gemahlener Pfeffer • Einige Rosmarinzwige • 200 Gramm Kalbsbrät
- 1 Ei • 1 Bund Petersilie, fein gehackt • Salz, gemahlener Pfeffer • Paprika
- Curry • Öl zum Anbraten

Für die Sauce:

- 2 Karotten, gewürfelt • 1 Petersilienwurzel, gewürfelt • 1 Stück Sellerie, gewürfelt • Grünes von 1 Stange Lauch, gewürfelt • Butter zum Anbraten
- 20 Gramm Tomatenmark • 10 Gramm Preiselbeeren, passiert • 0,2 Liter Sahne • 0,5 Liter Elsässer Riesling • 20 Gramm eingelegte grüne Pfefferkörner, zerdrückt • Salz, gemahlener Pfeffer.

Für das Graupenrisotto:

- 1 große Gemüsezwiebel, klein gewürfelt, • Butter zum Anschwitzen
- 200 Gramm Graupen • 0,25 Liter Elsässer Riesling • 0,25 Liter Gemüsebrühe • 0,125 Liter Sahne • 50 Gramm Parmesan, gerieben • Salz, gemahlener Pfeffer



Zubereitung:

- Backofen auf 180 Grad vorheizen. In jede gewürzte Maishendlbrust ein Tasche einschneiden. Kalbsbrät mit der Petersilie vermengen, Ei und Gewürze zufügen, Brüste damit füllen. Ränder zudrücken.
- Öl erhitzen, Brüste und Rosmarinzwige anbraten.
- Topf abdecken, die Brüste im Ofen 20 – 30 Minuten garen.
- Warm stellen, Rosmarinzwige heraus nehmen.
- Gemüsewürfel im Bratensatz anschwitzen, Tomatenmark und Preiselbeeren zugeben, Gemüse mit Wein und Sahne aufgießen, 10 Minuten kochen.
- Grünen Pfeffer zufügen, abschmecken
- Hendlbrüste einlegen und einige Minuten köcheln
- Für das Graupenrisotto Zwiebel in Butter glasig anschwitzen. Graupen zugeben, mit Wein und Gemüsebrühe auffüllen und unter häufigem Umrühren weich kochen
- Sahne und Parmesan untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen
- Hendlbrüste in der Sauce anrichten. Graupenrisotto extra dazu servieren



Huhn »Marengo«

Kochkunst für Herz & Sinne

Für Tisch & Bett



Kapitel 5

»**A**n eines Mahls besetztem Tisch die Liebschaft zu beginnen«, das empfiehlt bereits Ovid – jener Römer Publius Ovidius Naso, der schon vor 2000 Jahren sehr trefflich über die Liebe schrieb und damit heute noch Primanern zu schaffen macht. Primanern eben, die es übersetzen müssen. Was er da anspricht ist das heikelste und amüsanteste Kapitel der Kochkunst – die Küche für die Liebe. Und so ist der alte Ovid auch keineswegs der erste gewesen, der sich mit dem Problem beschäftigte, wie Damen geneigter und Männer munterer zu machen seien. Er schrieb es mir geradezu auf den Leib, was ich aus meiner kurzen Erfahrung zu diesem erregenden Thema beizutragen habe (denn ich bin ja Koch, nicht Apotheker):

...’s gibt Hexen, die das Knabenkraut (ein schädlich Zeug)empfehlen.

Ich aber halts für Gift und rat, es nicht zu wählen!

Mit Nesselsamen untermischt, wird Pfeffer auch verschrieben.

Desgleichen: gelbes Bertramkraut in altem Wein verrieben.

Doch so lässt sich Frau Venus nicht zu ihren Freuden drängen...

Recht hat er! Und was es da neuerdings noch so »unter der Hand« – gibt von Spanischer Fliege über Yohimbinwurzeln zu Französischen Tropfen – das macht höchstens Bauchweh und verfällt auch dem Verdikt des Ovid:

Im Liebesleben taucht nicht viel

Medeas Hexenküche...

Nein, wirklich nicht. Aber was der gelehrte Römer danach lobt, das lob' ich mir auch, und es entspricht vollkommen den Erkenntnissen moderner Ernährungsphysiologie:

**... Was Megara in Griechenland an
weißen Zwiebeln sendet,
Der Sellerie erregend Kraut, das Dir
der Garten spendet,
Die nimm! Auch Eier, Honigseim,
der vom Hymettos fließt,
Sowie die Frucht der Pinie
die unter Nadeln sprießt!**

Nur vollständig ist die Liste nicht. Was ich mir einmal in Jordanien aufschrieb, wo ich geradezu ein Ritual der »Sexküche« erlebte, ebenso in Marseille, in Rom und mancher Hafenkneipe, das erweitert diese Aufzählung von ätherischen Ölen, Vitamin E und Fruchtzucker noch um das leichtverdauliche Eiweiß des Meeresgetiers. Und tatsächlich genießen Austern, Krabben, Langusten und Fische auch schon seit Ovids Zeiten den Ruf, das Liebesverlangen zu stimulieren.

Vom Kaviar, mit dem die bekanntlich ganz »ausg'schamte« Katharina die Große von Rußland ihre Liebhaber geradezu gemästet hat, erzählt man sich überhaupt Wunderdinge – wie etwa die Geschichte von dem Herrn, der eines Tages im Delikatessgeschäft 100 Gramm davon kaufte, am nächsten Tag 200, am dritten 300, und so fort, bis ihn die Verkäuferin verwundert fragte: »Soviel Kaviar? Der muß Ihnen doch einmal widerstehen...« Worauf der Mann sie böse ansah und sprach: »Eben nicht!« Schließlich stehen in den alten Kochbüchern auch noch Trüffeln, Vanille, Majoran, Koriander und Chilipfeffer als von zärtlicher Wirksamkeit verzeichnet; das mit den Trüffeln hat sogar mein großer Kollege Brillat-Savarin überliefert. Und auch bei Goethe hat's die Frau Marthe einmal recht nachdrücklich mit den »Liebstropfen« – wer's genau wissen will, kann die Gelegenheit nutzen und seinen Faust wieder einmal studieren. Ich

höre jetzt wieder auf davon, denn wenn sie mich fragen: Ich glaube, dass der kleinste Teil der Liebe vom Essen kommt – und wenn das Sprichwort sagt, sie gehe durch den Magen, so ist das höchstens indirekt gemeint.

Lieber sehe ich's so: Ein kleines, superbies Diner bei Kerzenschein, das allein stimmt schon freundlich füreinander, es schließt so mein Kronzeuge Ovid, »die Herzen auf«. Wenn dann noch ein paar Löffelchen Kaviar dabei sind, Langustenschwänze oder Trüffeln ... Und natürlich ein Glas Wein oder Champagner! Ein Glas und nicht viel mehr – denn was unser römischer Freund hierzu zu sagen hat, gilt als Regel fürs Maßhalten in dieser ganzen galanten, aber doch nicht schlüpfrigen Küchenecke:

**Es regt der Wein zur Liebe an,
mit Mäßigkeit genossen.
Jedoch das Herz wird stumpf und dumpf
mit zuviel Wein begossen.**

Schließlich ist ja immer ein bisschen Zauber dabei; eine Gebrauchsanweisung lässt sich nicht geben. Damals in Jordanien, in dem Städtchen Jenin, servierte man mir köstlich geschmorte Hammelhoden; man isst sie dortzulande mit dem gleichen symbolischen Hintersinn, wie die Afrikaner früher Löwenherzen verzehrten in der Annahme, sie machten mutig. Nun, ich kann das nicht weiterempfehlen, schon wegen der strengen Bestimmungen auf deutschen Schlachthöfen. Aber die Rezepte, die ich Ihnen aufgeschrieben habe, sind in ihren Bestandteilen ebenso historisch und symbolisch – man muß nur ein bisschen daran glauben und einfach mitspielen. Wie schon Ovid schrieb!

**Kein Spiel verstehn, macht unbeliebt.
Der Spiele gibt es viele.
Und Merke Dir's: die Liebe kommt
gar oft herbei im Spiele!**

Bei einem Fußmarsch entlang des heiligen jordanischen Berges Nebo, des Berges, von dem aus Moses angeblich das gelobte Land sah, machte ich bei einer Rast in einem nahegelegenen Franziskanerkloster die Bekanntschaft einer italienischen Reisegruppe. Reiseleiter war ein glänzend aussehender junger Jordanier. Angeblich ein Prinz von haschemitischem Geblüt, der dem König Abdallah sehr nahe stehen soll.

Wie die schockierten Damen dieser touristischen Karawanserei mir mit leisem Schaudern zuflüsterten, hatte sich im Verlauf ihrer mehrwöchigen Reise durch Nordafrika herausgestellt, dass ihr Betreuer Mohamed, sie nannten ihn »Momi«, sich als großer Weiberheld entpuppt habe. Angeblich soll er keine Gelegenheit ausgelassen haben, sich dem weiblichen Geschlecht zu nähern. Ob blond oder braun, schlank oder gut gepolstert, jung oder schon stärker gereift, verführt er Frauen jeder Sorte wie weiland der berühmte Don Juan, dem Mozart seine schöne »Register-Arie« gewidmet hat:

**»In Italien hundertneunundneunzig,
in Deutschland dreihundertneunundsechzig.
Aber in Spanien eintausendunddrei«!**

Was nun der Wahrheit entsprach, ob es bloß Gerüchte waren oder böse Redereien der von »Momi« verschmähten Damen, konnte ich nicht herausfinden. Er hatte diesen Charme, bei dem Damen aller Altersgruppen weiche Knie bekamen.

»Wie macht der Kerl das bloß« fragte ich mich. Als Koch versuchte ich der Lösung auf meine Weise nahe zu kommen: Ist das eine Sache der Konstitution oder der Lebensweise? Oder liegt es an etwas anderem?

Wie Theorie und Praxis doch manchmal eng zusammenhängen erfuhr ich einige Tage später, als ich »meine« Italienerinnen kurz vor ihrer Heimreise in einem Hotel der Hafenstadt Akaba wiedertraf. Die junge Witwe eines italienischen Generalstabsoffiziers, die mich in ihr Herz geschlossen hatte, vielleicht

war »Momi« achtlos an ihr vorüber gegangen, hatte mit dem Küchenchef des Hotels ausgemacht, dass sie einen Abend für mich kochen darf.

Und so begann ein ganz besonderes Abenteuer für mich.

Unter ziemlicher Geheimhaltung ließ sie vom naheliegenden »Souk« alle Zutaten besorgen, schloss sich mit dem Küchenchef in der Küche ein und bereitete mir ein vorzügliches Gericht zu, dass sie mir augenzwinkernd als »Calzone dell' amore« servierte und beteuerte: »Jede Zutat steht für die Zuneigung, die ich für Dich, mein junger Teutone, empfinde. Möge Dich dieses Mahl immer an mich erinnern!«

Ich kann sagen, es hat nicht nur vorzüglich geschmeckt, es hat auch seine Wirkung nicht verfehlt...

Leider habe ich diese »Lustige Witwe« nie wiedergesehen.

Der Küchenchef, von mir mit einem reichlichen »Bak-schisch« versehen, verriet mir später Einzelheiten und Zutaten dieses »Liebesmahls«. Es waren gebratene »Langusten mit Gemüseperlen«, *Rezept auf Seite 61* die sie als »Liebesperlen« bezeichnete und vor allem war es ein Safransud, in dem die Zutaten gegart wurden.

Bei einem späteren Besuch in Akaba konnte ich feststellen, dass der Küchenchef des Hotels das Gericht in seine Speisekarte aufgenommen hatte...

Ebenfalls in Jordanien machte ich in der Nähe der Felsenstadt Petra, dem wohl berühmtesten Ort in diesem Land, die Bekanntschaft eines deutschen Gymnasialprofessors. Schon vor Jahren entdeckte er, dass mit Bildungsreisen für Studienräte, Geschichtslehrerinnen, Arztgattinnen, Professorenwitwen und anderen Bildungsbeflissenen, viel mehr Geld zu verdienen sei als im deutschen Schulsystem.

Er reist seitdem durch die ganze Welt und interessiert sich für Museen, Mädchen und junge Frauen.

Nach einer Flasche Arak, die wir im Innenhof eines Hotel in der Stadt Wadi Musa genüsslich zu uns nahmen, kamen wir ins

Philosophieren und zu der Erkenntnis, dass es heutzutage in unserer Gesellschaft doch recht langweilig zugehe und ich meinte, dass es zu Zeiten der »alten Römer« sicher nicht so fad gewesen sei.

Beim Stichwort »Römer« blitzten die Augen des Professors regelrecht auf, er erhob sich, holte aus seinem Rucksack eine abgegriffene Kladde heraus und zitierte aus der Beschreibung eines römischen Gastmahls: »Als aber Rom an Macht und Reichtum zunahm und seine Einwohner wollüstig und weichlich zu werden begannen, fingen sie an, auf Polstern, Ruhebetten oder weichen Matratzen um den Esstisch herum zu liegen. Wohl blieben die Damen aus Schamhaftigkeit noch eine Zeitlang bei ihrer Manier, auf Stühlen oder Sesseln zu sitzen«.

Und richtig in Schwung gekommen dozierte mein neuer Freund weiter: »Weißt Du, wie sie diese liegende Essensweise nannten?« »Concubare!« »Und weißt Du auch, was sie danach taten, trotz der angeblichen Schamhaftigkeit ihrer Damen?« »Dann, mein lieber Küchenkünstler, übersetz' mal« »concupare«! »Ja, das heißt«, »zusammenliegen!« Und natürlich kommt davon auch die »Konkubine.« Dazu hab' ich ein *Rezept auf Seite 62*

Kurz darauf kam die Diskussion auf, ob unsere Nahrungszufuhr Einfluss auf unser Liebesleben haben kann. Auch das war dem Professor wieder einen Ausflug in die Geschichte wert: »Natürlich haben die alten Römer schon sehr viel gewusst von der Liebesküche, die Chinesen und die Griechen sicher noch mehr. Bekannt ist, dass schon die Sumerer und die Ägypter Hammelhoden zerstoßen und mit Honig gemischt zu sich genommen haben, in der Annahme, das fördere die Potenz.«

Schließlich vertraute mir mein gelehrter Trinkgenosse an: »Man hat ja schon immer nach Wundermitteln und Zaubertränken gesucht.«

»Ich möchte nicht wissen, wie viele damit statt zur Liebeserfüllung zu Tode gekommen sind...!«

Hatte doch der türkische Sultan Saladin, der später vor Wien geschlagen wurde, schon eine »Standhaftigkeitsprobe« an zwei besonders keuschen Derwischen ausprobieren lassen. Er ließ sie zwangsweise mit scharf gewürztem Fleisch füttern, um ihre Manneskraft anzustacheln, tagelang und vergebens – aber dann gab er ihnen Krustentiere als Mittagsmahl und prompt fielen die frommen Männer sinnlicher Lust anheim.

Besonders schlau zu machen gedachte es auch Frankreichs »Sonnenkönig« Ludwig XIV., der anlässlich seiner Hochzeit mit Maria Theresia von Spanien hundert Austern verzehrt haben soll, in der Hoffnung auf eine besonders bewegte Hochzeitsnacht. Sie wurde dann auch bewegt, freilich anders, als seine Majestät es sich vorgestellt hatte. Sein Inneres geriet in Aufruhr, außen herum aber tat sich nichts...

Leicht schmunzelnd befand mein Professor: »Er hätte es vielleicht mit Kaviar probieren sollen!«

Aber, mein lieber Küchenschlingel, sagte er auf meine berufliche Profession anspielend, ich verrate Dir jetzt einmal, wie man Kaviar wirklich zu sich nehmen sollte.

Mit lebhaften Gesten unterstrich er die Erklärung für sein persönliches Wunderrezept, das schnell zubereitet ist und zu jeder Gelegenheit passt, bei der es gilt, eine Dame zu verführen.

Man braucht dazu dünne Brotscheiben, am besten eignet sich dunkles Roggenbrot, behelfsweise geht es auch mit frisch getoastetem Weißbrot. Auf das Brot wird so dick wie möglich vorbereitetes Tartar oder Beefsteakhack gehäuft.

Dazu nimmt man schönes fettfreies Rindfleisch. Nun dreht man das nicht durch den Fleischwolf, wo es nur zu Brei zerdrückt wird, sondern macht es wie die österreichischen Fleischhauer zu Opas Zeiten. Man nimmt ein zünftiges Wiegemesser und schneidet und wiegt das Fleisch klitzeklein.

Mancherorts heißt es ja heute noch »Gewiegtes«. Mit Salz und Pfeffer würzen und je nach Menge des Fleisches einige Eigelbe darunter mischen und dick auf's Brot streichen. Natürlich

gibt man keine Zwiebeln oder Paprika, kein Öl oder Cognac dazu, denn das würde die erhoffte Wirkung zerstören.

Beim Abendessen gab es typisch jordanisches »Mansaf«, also viele Fleischsorten mit Reis, verschiedene Mezzeplatten und als Dessert »Kunafa«, eine warme Süßspeise, wie Käsekuchen und »Baklaveinen« (Blätterteig aus Honig und Sirup).

Ich dachte mir, wenn mein schlaues Professorlein schon so viel über die »Liebeserwecker« wusste, sollte er auch über die berüchtigten »Liebestöter« Bescheid wissen. Also sprach ich ihn darauf an.

Wir machten es uns in wuchtigen Korbsesseln bequem, gossen kaltes Wasser in den Arak, fügten einige Eiswürfel dazu und warteten bis die erwünschte milchige Trübung eintrat und nahmen einen ersten tiefen Schluck dieses köstlichen Branntweines.

Der Professor stand auf und ging im schmalen Hinterhof auf und ab, wohl ganz wie er es früher vor seinen Studenten tat und belehrte mich: »Pass auf, mein Jüngelchen: Du Erinnerst Dich doch, alt genug bist Du ja inzwischen, an die beiden Skandale, die vor vielen Jahren die Bundesrepublik erschütterten: Nitribitt und Nitrat. Rosemarie Nitribitt war jene Frankfurter Edelnutte, man sagte damals verschämt »Lebedame«, die unter noch heute ungeklärten Umständen ermordet wurde. Besonders peinlich war, dass sie penibel Buch über ihre prominenten »Kunden« geführt hatte und die Veröffentlichung dieser Notizen ganz schön Staub aufwirbelte und für einige honorige Bundesbürger ziemlich peinlich war.«

Zum anderen: Nitrit war jene verbotene Zutat, die Westdeutschlands Fleischer damals in großem Umfang ihren Pökelfleischen beifügten, damit sie schneller »durch« wurden. Ich erinnere mich, sie flogen damals auf, wurden zu hohen Geldstrafen verurteilt und sind seitdem wohl zu subtileren Methoden übergegangen.

Nun zum »springenden Punkt«: Nitrit erzeugt in den behandelnden Fleischwaren Salpeter – und Salpeter ist ein berüchtigter »Liebestöter«, den man schon im Mittelalter Gefan-

genen, Soldaten und Kranken ins Essen tat, um nicht wünschenswerte libidinöse Regungen erst gar nicht aufkommen zu lassen.

So waren dann die Nitribitt, die »Liebeserweckende«, und Nitrit das »Liebesverderbende«, kurzfristig in groteske Wortgegensätze verbunden.

Als der Mond bereits hell am Himmel stand, zogen wir uns an die Bar zurück. Der Professor begab sich nach kurzer Zeit ins Bett und prompt geriet ich an eine reizende, junge, französische Dame namens Fabienne. Sie war eine echte Pariserin und nicht aus dem Sauerland oder aus Niederbayern, wie die meisten Yvones und Madeleines, die sonst solche Häuser bevölkern.

Sie war ein Freudenmädchen! Es gibt ja in diesem ältesten Gewerbe der Welt gelegentlich das Thema, dass »Kunden« das Problem haben, die »Sache« zu Ende zu bringen und die Liebesdienerinnen um ihren Lohn fürchten müssen.

Aber sie schmeichelte mir, sie könne mir doch einen »Pousse l' amour« machen und dann, na dann sehen wir weiter. Ich war natürlich einverstanden und so machte sie sich ans Werk. Ein großes Glas Cognac mischte sie mit Kaffeekonzentrat, Weißwein, Marashinolikör und etwas Mokkalikör, verrührte es mit einem Eidotter und schüttelte sich und den Shaker minutenlang.
Rezept auf Seite 64.

Mit einem zauberhaften Lächeln kredenzte sie mir den Drink, umarmte mich und flüsterte mir ins Ohr: »Je t'aime de tout mon coeur«, also »ich liebe Dich von ganzem Herzen«. Und dass auch die Könige von Frankreich sich auf dieses Getränk verlassen hatten, wenn...

Charmant, charmant!

Der Abend schritt fort, es wurde immer frivoler. Fabienne erinnerte mich an einen Spruch ihres Landsmannes Henri Vidal: »Beim Weißwein denkt man an Dummheiten. Beim Rotwein spricht man Dummheiten. Beim Champagner macht man Dummheiten!«

Was soll ich groß rumreden, wir tranken Champagner...

Professor von Benary hinterließ mir bei seiner Abreise an der Rezeption noch einen Brief mit einem bemerkenswerten Inhalt: In Oxford gab es einen Physiologieprofessor mit Namen Dr. Nigel Turner, er hat mit seiner wohl besonders munteren Assistentin namens Sheila länger als ein Jahr alle nur denkbaren Nahrungsmittel, Delikatessen, Gewürze und Kräuter ausprobiert und analysiert, welche die Potenz nun wirklich steigern. Nach diesen aufopfernden Versuchen meinte er, das einzig Richtige gefunden zu haben: Anchovis, Knoblauch und Weizenkeime!« Wenn sie nicht die, speziell für das Liebesleben, so unangenehmen Nebenfolgen hätten, sollten auch grüne Erbsen und frische Bohnen dazugezählt werden.

Diese Empfehlungen müssen wohl in früheren Zeiten schon bekannt gewesen sein, denn bereits im 4. Jahrhundert weigerte sich der heilige Hieronymus standhaft, ein Bohnengericht auch nur anzurühren.

Zum Ende meiner guten Ratschläge noch eine höchst amüsante Anekdote des als besonders schüchtern geltenden Musiktanten Beethoven. Ihm sagte man nach, dass er unbedingt »ein Weibsbild« zur Gesellschaft benötige um seine berühmten Werke zu komponieren und von ihm stammt das Bonmot:

»Du meine letzte, neunte Symphonie! Wenn Du das Hemd anhast mit den rosa Streifen – Komm wie ein Cello zwischen meine Knie und lass Dir in die Saiten greifen...!«

Viele Grüße von Deinem väterlichen Freund, vielleicht sehen wir uns ja mal wieder.

P.S. Denk immer daran, ein Mann der gut kochen kann ist ein Glücksfall. Ein Mann der gut lieben kann ist eine beglückende Fügung, beides zusammen ist ein Geschenk der Götter!

Langusten

mit Liebesperlen

Zutaten für 2 Personen:

- 2 lebende Langusten, je circa 1200 Gramm
- 1 Karotte
- 1 Zucchini
- 1 Kohlrabi
- 1 kleines Stück Knollensellerie
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 50 Gramm Butter
- 0,1 Liter Noilly Prat
- 0,1 Liter weißen Portwein
- 0,1 Liter Weißwein
- 0,125 Liter Fischfond
- Creme fraiche
- 1 Döschen Safranpulver
- 1 Eigelb
- 0,1 Liter Sahne
- Salz und gemahlener weißer Pfeffer
- Saft von 1 Zitrone
- Kapuzinerkresse

ANRICHTEN:

Langusten und Gemüseperlen anrichten, mit der Sauce übergießen und mit Blüten von Kapuzinerkresse dekorieren.

Zubereitung:

- Wasser mit Salz aufkochen, Langusten zuerst mit dem Kopf in das kochende Wasser geben
- Zugedeckt circa 15 Minuten sieden. Herausnehmen, abtropfen, der Länge nach halbieren, Fleisch herauslösen, in Stücke schneiden
- Gemüse vorbereiten, mit kleinem Kugelausstecher »Perlen« ausstechen, in Salzwasser pochieren, in Eiswasser abschrecken
- Schalotten in Butter hell anschwitzen
- Noilly Prat, Port und Weißwein und Fischfond angießen, etwas einkochen
- Creme fraiche und Safran einrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken
- Gemüseperlen mit Langustenstücken im Safransud erwärmen, herausnehmen, warmstellen
- Aus Eigelb und Sahne Legierung herstellen, Sud damit binden

TIPP: Nicht mehr kochen. Gerinnungsgefahr!

Nusskuchen

»Concubare«

Zutaten für einen Kuchen:

Für den Sud:

- 0,125 Liter Champagner • 20 Gramm Honig • 6 Gewürznelken
- 6 Pimentkörner • Kardamomsamen gemahlen • Zimt gemahlen
- 6 Stück Sternanis • Abrieb von einer Zitrone und einer Orange

Für den Teig:

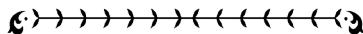
- 90 Gramm Walnüsse, gerieben • 50 Gramm Gerstenmalz, mittelstark geröstet und fein gemahlen • Salz • 40 Gramm Biskuitbrösel • 5 Gramm Backpulver • 4 Eier, getrennt in Dotter und Eiweiß • 120 Gramm Zucker

Für die Form:

Butter und Biskuitbrösel

Zur Dekoration:

- Schlagsahne • Pfefferminzblätter • kandierte Veilchen



Zubereitung:

- Zutaten für den Sud aufkochen. Zitronen – und Orangenabrieb unterrühren
- Einige Stunden ziehen lassen
- Walnüsse, Salz, Gerstenmalz, Biskuitbrösel und Backpulver mischen
- Eidotter mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren
- Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen
- Nussmischung und Eischnee abwechselnd unter die Dottermasse heben
- Tarte – oder Springform mit Butter austreichen, mit Bröseln austreuen
- Kuchenmasse einfüllen, glatt streichen
- 40–45 Minuten backen bei 180 Grad
- Sud durch ein Sieb gießen, den warmen Kuchen damit gut tränken
- Erkalten lassen, mit Puderzucker bestäuben, Schlagsahnetupfer aufsetzen
- Mit frischer Pfefferminze und kandierten Veilchen dekorieren

Seezunge

»Don Juan«

Zutaten für 4 Personen:

- 2 küchenfertig vorbereitete Seezungen
- Salz, Pfeffer weiß, gemahlen
- 2 Zitronen
- Harrissa Gewürz
- Weizenmehl, gesiebt
- Olivenöl
- Butter
- 2 Zitronen
- 2 Knoblauchzehen, geschält, gehackt
- 4 Tomate, gehäutet, entkernt, kleingeschnitten
- 20–30 Gramm Honig
- Salz, gemahlener Pfeffer
- Saft von einer Zitrone
- Butter
- 50 Gramm Pinienkerne
- 1 Bund Blattpetersilie, fein gehackt
- Frische Korianderblätter gehackt

Zubereitung:

- Zitronen schälen, Fruchtsegmente ausschneiden
- Seezungen entlang der Mittelgräte, beidseitig einige Zentimeter einritzen, würzen, in Weizenmehl wenden, von beiden Seiten jeweils 5 bis 6 Minuten braten
- Warmstellen
- Olivenöl erhitzen, Knoblauch, Tomaten und Honig dickflüssig einkochen
- Würzen. Butter in die Pfanne geben, aufschäumen.
- Zitronenfilets, gehackte Petersilie, Korianderblätter und Pinienkerne darin schwenken, über die Seezungen geben
- Tomaten extra dazu

Fabiennes Cocktail

Zutaten für 2 Cocktails:

- 15 Gramm Zucker
- 3 cl Wasser
- 10 Gramm Pulverkaffee
- 1 Eigelb
- 1 cl Cognac
- 1 cl Maraschino
- 2 cl Mokkalikör
- 0,2 Liter Weißwein

Zubereitung:

- Zucker mit Wasser und Pulverkaffee erhitzen bis sich Zucker und Kaffeepulver aufgelöst haben
- Erkalten lassen
- Eigelb, Cognac, Maraschino, Mokkalikör und Weißwein in einen Shaker füllen
- Zucker – Kaffeemischung zugeben
- Mehrere Minuten kräftig schütteln. In ein hohes Becherglas abseihen
- Mit etwas Zimt bestreuen



Fabiennes Cocktail

Ein Land voller Temperament

Spanien



Kapitel 6

Der junge Steward, der mich bei meinem ersten Flug auf die Kanarischen Inseln begrüßte, brachte eine unerwartete Kostprobe der heimischen Aromen mit – ein einziges angehauchtes »Señor« genügte, um mich vom überwältigenden Duft des Knoblauchs zurückschrecken zu lassen. Damals ahnte ich noch nicht, dass dieses Land meine Geruchssinne grundlegend verändern würde. Tatsächlich – als der gleiche Steward mich vier Wochen später auf dem Rückflug bediente, nahm ich keinerlei Knoblauchgeruch mehr wahr. Einzig die Erinnerung an die sanfte Würze der Speisen und die aromatische, reichhaltige Küche der Inseln blieben mir in Erinnerung. Dabei mag ich Knoblauch nicht einmal besonders, aber auf den Kanarischen Inseln lernt man eben, seine Gewohnheiten und Vorlieben zumindest vorübergehend zu ändern.

Die Kanaren, diese idyllische Gruppe von sieben Inseln, strahlen eine spezielle Atmosphäre aus, die durch das warme Klima und die natürliche, kraftvolle Küche geprägt ist. Fische aus dem Atlantik dominieren die Gerichte, und die Qualität der Zutaten übertrifft oft die Erwartungen. Vor allem der lokale Knoblauch – fleischig und würzig, dabei ohne die beißende Schärfe seiner Verwandten aus anderen Regionen – findet seinen Weg in fast jedes Gericht. Die Inselküche ist einfach, aber stets mit Bedacht zubereitet.

Ich machte einen Ausflug auf den höchsten Punkt der Insel, den Mirador del Pico de Las Nieves, der fast 2000 Meter hoch ist und den man sehr gut mit dem Auto erreichen kann. Nachdem ich das Spektakel des Sonnenuntergangs genossen hatte, nahm ich auf der Rückfahrt einen verwegen aussehenden Burschen mit, der am Straßenrand stand und den Daumen nach oben hielt.

Sein Auto hatte den Dienst quittiert und stand qualmend am Rande der Passstraße!

Nachdem einige Fahrzeuge vor mir in hohem Tempo an ihm vorbeirauschten erbarmte ich mich seiner, stoppte und ließ ihn einsteigen. Gestenreich erklärte er mir, er heiße Mateo, sei »Cocinero«, also Koch, in Las Palmas, und müsse unbedingt zu Beginn der Abendschicht in seinem Restaurant sein und ob ich nicht ein bisschen schneller fahren könnte... Was ich natürlich tat, man kann doch schließlich einen Kollegen nicht im Stich lassen.

Nachdem ich ihn wohlbehalten abgeliefert hatte, lud er mich als Dank für meine Hilfsbereitschaft am nächsten Abend zu sich in die »Cofradia Marinea« ein.

Mit einem Taxi fuhr ich in das Viertel San Christobal und staunte nicht schlecht, als mich mein Kollege in ein kleines Restaurant an der Meerespromenade führte, das einer Fischereivereinigung gehört.

Mateo führte mich gleich in die Küche, wo ich von seinen Kollegen mit lautem »Hallo« begrüßt wurde. Nachdem er mich als seinen hilfsbereiten Samariter vorgestellt hatte, nahm das Händschütteln kein Ende. Die ersten Gläser »Tinto de Verano«, einer Mischung aus Rotwein und Zitronenlimo, wurden vom Küchenchef spendiert.

Die Kochbrigade versprach mir, als Dank für die Mitnahme des Kollegen, einen besonderen Fischeintopf *Rezept auf Seite 73* zuzubereiten.

Und was mir dann serviert wurde war wahrlich eine Geschmacksexplosion.

Dass frischer Fisch im Hause einer Fischereivereinigung selbstverständlich ist, war mir schon bewusst, aber was die Kollegen da auf den Tisch brachten, stellte alles, was ich bisher an Fischgerichten kannte, weit in den Schatten.

Frische Muscheln, Oktopusse, Scampi und vieles weitere schuppiges Getier, unter anderem Thunfisch, Schwertfisch und Zackenbarsch, aber auch Tomaten und Paparikastückerl, türm-

ten sich in einer Schüssel vor mir auf und ein verführerischer Duft aus Knoblauch, Weißwein und Safran stieg mir in die Nase.

Meine Geschmacksknospen tanzten Flamenco und mein uneingeschränktes Lob ging an diese wahren Heroen der Meeresküche.

Obwohl die kulinarische Identität der Kanaren stark von Spanien geprägt ist, bringen die Inseln ihre ganz eigene Note ein. Die berühmte »Paella Valenciana« und die kühle »Gazpacho« sind hier zwar bekannt und geschätzt, aber die Kanarier haben auch selbst tolle Gerichte entwickelt, die ihren Lebensstil und ihre natürlichen Ressourcen widerspiegeln. Die »Papas Arrugadas«, salzige kleine Kartoffeln mit »Mojo Rojo«, einer pikanten Soße, oder »Mojo Verde«, einer Variante aus grünen Paprikas und Kräutern, sind beliebte Beilagen und ein echt kanarischer Klassiker. Einfach und doch wunderbar aromatisch.

Und wie könnte man diese Inselgruppe beschreiben, ohne die Freihafenkultur zu erwähnen! Da in den kanarischen Häfen keine Zölle auf importierte Waren erhoben werden, erfreuen sich auch hochqualitative Importprodukte großer Beliebtheit. So wird schottischer Whisky für die Bevölkerung genauso erschwinglich wie der karibische Rum oder der englische Sherry. In Las Palmas auf Gran Canaria, Spaniens größtem Hafen, finden sich Waren aus aller Welt – ein wahres Paradies für Feinschmecker und Genießer.

Der Grund meiner Reise auf die Inseln war jedoch eine spezielle Mission: Die Eröffnung eines typisch deutschen Restaurants für Touristen, die deutsches Essen im Urlaub schmerzlich vermissten. So entstand das Restaurant »Bei Maxi«, ein kleines Stück Heimat für Deutsche, das tausende Kilometer von Zuhause entfernt »Schweinsbraten nach Großmutter's Art« und »Leberknödel« servierte. Dieses Restaurant sollte die Sehnsüchte zahlreicher Urlauber erfüllen und zugleich eine Brücke zwischen der Heimat und dem fernen Spanien bieten.

Doch nur allein auf deutsche Urlauber und »Überwinterer« aus dem kalten Norden Europas wollten sich die Besitzer, langjährige Freunde von mir, mit ihrem gastronomischen Betrieb an der Playa de las Canteras nicht beschränken.

Ich empfahl ihnen einen kulinarischen Mix aus »germanischem« Essen und inseltypischen Spezialitäten, damit auch »Canarios« den Weg zu ihnen fänden.

Sie fanden den Vorschlag gut und machten sich nun auf die Suche nach einer Mitarbeiterin die den spanischen Part in der Küche übernehmen könne, denn bayerisch Kochen konnten sie ja selber.

Ich versprach zu helfen, hörte und schaute mich um, hatte Glück und so kam ich später nicht mit leeren Händen sondern mit einer jungen Köchin in Las Palmas an.

Kennengelernt hatte ich die junge Dame auf recht ungewöhnliche Weise in Frankfurt.

Das dortige »Deutsche Suppeninstitut« veranstaltete bundesweit ein Preisausschreiben, in dem der beste Spruch zum Thema »Suppe« gesucht wurde.

Ich hatte die Ehre Mitglied der Jury zu sein, und es wurde einstimmig der höchst geniale Slogan: »Streikt deine Kraft auf Bergeskuppe – Mensch dann iss doch mal `ne Suppe! «zum Sieger gewählt.

Beim anschließenden Abendessen begegnete ich der Gewinnerin der »Goldenen Suppenkelle«, einer Köchin aus Oberbayern. Sie machte, trotz des Sieges, einen bekümmerten Eindruck auf mich.

Auf die Frage hin, ob sie Probleme habe, antworte sie mir: »Probleme direkt nicht, aber starken Liebeskummer!«

Es stellte sich heraus, dass sie sich im Urlaub, gewissermaßen unsterblich, in einen »Canaro«, also einen Bewohner der Kanarischen Inseln, verliebt habe und der Trennungsschmerz betrübe sie immer noch sehr.

Ich sagte ihr, da könne man vielleicht etwas machen und berichtete, dass ich für ein Lokal in Las Palmas eine Köchin suche. Und so kam schließlich »eins zum anderen«. Sie wurde engagiert und flog mit mir im nächsten Flugzeug auf ihre Trauminsel und zu ihrem Traummann.

So wurden zwei Fliegen mit einer Klappe geschlagen: Das »Bei Maxi« hatte die lang ersehnte Köchin gefunden und das liebende Paar hatte sich wieder.

Sie haben später in der ältesten Kirche von Las Palmas, der Kathedrale »Sante Ana«, geheiratet, sind immer noch glücklich miteinander und inzwischen stolze Eltern von drei munteren »Zwackerln.«

Aber ich greife vor.

Denn erstmal kam die verliebte junge Dame ein halbes Jahr lang unter die Fittiche von Doña Maria, der Suegra, der Schwiegermutter des Besitzers, die sie in die Geheimnisse der Kanarischen Küche einwiesen sollte.

Das Fräulein lernte schnell, war unglaublich begabt und schon Monate später gab es im »Bei Maxi« nicht nur altbekannte »Teutonische« Gerichte, sondern auch kanarischen Eintopf, bestehend aus Kichererbsen, weißen und roten Bohnen, würziger Knoblauchwurst, Tomaten, vielen frischen Kräutern und mit Fischfilet gefüllte Wirsingrouladen, *Rezept auf Seite 74* vor allem gab es selbstverständlich an heißen Tagen »Gazpacho« *Rezept auf Seite 75* und die Spezialität des Restaurants: Lachstatar mit Fenchelpfannkuchen. *Rezept auf Seite 76* sowie gebackenen Karpfen, zubereitet nach einem Rezept aus der westspanischen Heimat von Dona Maria der Extremadura *Rezept auf Seite 78*.

Für viele Europäer ist die kanarische Küche auf den ersten Blick eine Herausforderung. Die deftigen Bohnen, die kräftigen Eintöpfe und die exotischen Fischgerichte führen bei einigen Touristen zu Unverträglichkeiten. Das bekannte Phänomen »Montezumas Rache« aus Mexiko hat hier ein Pendant, das je-

doch mit einem einfachen Hausmittel gelindert werden kann. Die alte Doña Maria, eine erfahrene Wirtin, empfahl mir ein großes Glas Zitronensaft, gemischt mit Maismehl, das in einem Zug getrunken wird. Der Geschmack lässt zu wünschen übrig, aber das Mittel wirkt.

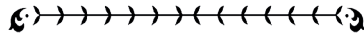
Insgesamt spiegeln die Kanarischen Inseln nicht nur die Vielfalt der Natur wider, sondern auch die einzigartige Mischung spanischer, afrikanischer und südamerikanischer Einflüsse, die jede Mahlzeit zu einem Erlebnis machen. Die Sonne, die Strände und die frische Meeresluft tun ihr Übriges, um das Essen noch köstlicher und den Aufenthalt unvergesslich zu machen. So verlässt man die Kanaren schließlich mit einem Bauch voller Erinnerungen und einem Koffer, der vielleicht ein paar Flaschen des günstigen Whiskys oder Rums enthält – und mit der Gewissheit, irgendwann zurückzukehren.

Fischeintopf

»Mateo«

Zutaten für 4 Personen:

- 400 Gramm frische Miesmuscheln • 12–15 Stück vorbereitete Scampi,
- 800 Gramm grätenfreie, gemischte, festfleischige Fische, z.B. Kabeljau, Barsch, Schwertfisch oder Thunfisch • Salz • Gemahlener Pfeffer • Paprika • 2 gekochte Oktopusarme • 3 Zwiebeln, in Würfel geschnitten • 4 cl Olivenöl • 1 Knoblauchknolle, geschält und fein gehackt • 6 Tomaten, enthäutet, halbiert, entkernt, in Stücke geschnitten • 0,25 Liter Weißwein
- Saft einer Zitrone • 0,25 Liter Fischfond zum Aufgießen • 2 Lorbeerblätter
- Salz, gemahlener Pfeffer • 1 Döschen Safran • 2 cl Pernod oder Noilly Prat
- 30 Gramm kalte Butterflocken • 1 Bund Blattpetersilie, fein gehackt
- 1 Bund Dill, fein geschnitten



Zubereitung:

- Muscheln waschen. Klebrige Bysusfäden entfernen
- Geputzte, geschuppte Fischstücke und Scampi in Stücke, Oktopusarme in Ringe schneiden
- Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch beifügen, goldgelb anschwitzen. Tomaten zugeben, mit Weißwein, Fischfond, Lorbeerblättern, Pernod oder Noilly Prat auffüllen, Safran einrühren, aufkochen
- Muscheln, Fischstücke, Scampi und Oktopus einlegen
- Fische, Muscheln und Schalentiere sollten bedeckt sein. Circa 10–15 Minuten köcheln bis der Fisch gar ist und die Muscheln geöffnet sind
- Meerestiere in einer Schüssel anrichten, die Butterstücke in den Sud einrühren, abschmecken und darüber geben
- Mit Petersilie und Dill bestreuen und getoastetem »Barra«, einem milden Weizenbrot mit knuspriger Kruste, servieren

Filet de Bacalao con col rizarde

Zutaten für 4 Personen:

- 1000 Gramm Filet de Bacalao (Dorschfilet)
- 1 Kopf junger Wirsing, Strunk ausschneiden, Blätter einzeln abnehmen
- 1 Kopf jungen Wirsing, Strunk ausschneiden, Blätter einzeln abnehmen
- Salz, gemahlener Pfeffer
- Zitronensaft
- 50 Gramm Senf
- 0,5 Liter Sahne
- 1 Ei
- 100 Gramm Butter
- 2 Schalotten, sehr fein gewürfelt
- 2 cl Noilly Prat*
- Frischer Dill, gehackt

* Noilly Prat: Traditioneller Wermut aus Frankreich, der wegen seines besonderen Aromas gern zum Kochen (zum Beispiel für das Verfeinern von Soßen) verwendet wird. Noilly Prat wird aus ausgewählten südfranzösischen Weißweinen hergestellt und reift in Eichenfässern.

Zubereitung:

- Wirsingblätter blanchieren, in Eiswasser abschrecken, abtrocknen und ausbreiten
- Vom Dorsch 4 Filets von jeweils 150 Gramm schneiden, würzen, mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen
- Restliche Fische mit Ei und der Hälfte der Sahne pürieren, würzen, abschmecken
- Wirsingblätter auslegen, mittig mit Fischfarce bestreichen, Gewürzte Fischfilets auslegen, mit restlicher Fischmasse bestreichen.
- Wirsingblätter einrollen. Gut festdrücken
- In einem Bratgeschirr Butter zerlaufen lassen, Schalottenwürfel anschwitzen
- Wirsingrouladen einlegen und bei 220 Grad bei ca 25 Minuten garen. Herausnehmen, warmstellen
- Senf in das Bratfett einrühren, mit Sahne und Noilly Prat auffüllen, etwas reduzieren, Dill einstreuen, abschrecken
- Sauce beim Anrichten über die Wirsingrouladen gießen

Gazpacho

Zutaten für 4 Personen:

- 1500 Gramm reife Tomaten, gehäutet, geviertelt, entkernt
- 1 große Salatgurke, geschält
- 2 kleine weiße Zwiebeln, gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 gelbe Paprikaschote, entkernt, gewürfelt
- 1 Liter kalte, entfettete Rinder- oder Hühnerbrühe
- 2 cl Olivenöl
- 2–3 cl Weißweinessig
- Salz, gemahlener Pfeffer
- Einige Tropfen Tabasco
- Ciabatta, in grobe Würfel geschnitten
- 2 Knoblauchzehen zerdrückt
- Olivenöl zum Rösten der Ciabattawürfel
- 1 Bund Blattpetersilie, fein gehackt
- 1 Bund Schnittlauch, geschnitten

Zubereitung:

- Gurke längs halbieren, entkernen, kleinschneiden. Tomaten, Gurken, Zwiebelwürfel, Knoblauchzehen, Paprikaschote, Brühe, Olivenöl und Weinessig im Mixer sehr fein pürieren und kräftig abschmecken
- Die Suppe soll seidige Textur haben. Kalt stellen
- Olivenöl erhitzen, Ciabattawürfel und zerdrückten Knoblauch zugeben, goldbraun rösten
- Abkühlen, mit Petersilie vermischen und vor dem Servieren die Brotwürfel und den Schnittlauch über die Suppe verteilen
- Die Gemüsesuppe in tiefe, vorgekühlte Teller anrichten

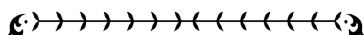
Lachstatar

mit Fenchelpfannkuchen

Zutaten für 4 Personen:

Lachstatar:

- 200 Gramm frisches Lachsfilet, ohne Haut und Gräten • 200 Gramm Räucherlachs, ohne Haut und Gräten • 1 Stange Frühlingszwiebel, in kleine Würfel geschnitten • 1 Bund Dill, gezupft, fein geschnitten
- Saft einer Limette • 10 Gramm Honig • 20 Gramm Olivenöl • Salz
- Gemahlener Pfeffer • Wachteleier, gekocht, halbiert • Lachskaviar
- Kresse • Dill – oder Korianderblätter

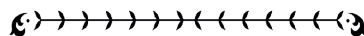


Zubereitung:

- Rohen und geräucherten Lachs in sehr feine Würfel schneiden, mit Dill, Frühlingszwiebel, Limettensaft, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer gut vermengen
- Abschmecken, kühl ruhen lassen

Zutaten für den Fenchelpfannkuchen:

- 400 Gramm festkochende Kartoffeln, in der Schale gekocht
- 150 Gramm gekochten Fenchel, das Grün gehackt • 1 Schalotte, fein gewürfelt • 10 Gramm Butter • Salz, gemahlener Pfeffer, geriebene Muskatnuss



Zubereitung:

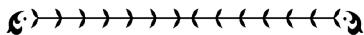
- Geschälte, kalte Kartoffeln (am Vortag kochen) mittelgrob raffeln
- Fenchel in sehr dünne Streifen schneiden, mit Kartoffeln und Fenchelgrün mischen
- Schalottenwürfel in Butter anschwitzen, zugeben. Würzen
- Mit einem Esslöffel Kartoffel–Fenchelmasse abstechen, rund formen
- 4 kleine Pfannkuchen goldbraun ausbacken
- Lachstatar auf Fenchenküchlein anrichten
- Mit Lachskaviar und Wachholderbeeren ganieren

(Weiter auf Seite 77)

Lachstatar mit Fenchelpannkuchen

Zutaten für den Feldsalat:

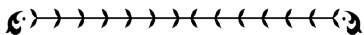
- Feldsalat waschen und trocken schleudern • 0,1 Liter helles Bier
- 0,1 Liter Traubenkernöl • 4 cl Gramm Sherryessig • 20 Gramm Ahornsirup oder Honig • 1 Bund Schnittlauch fein geschnitten • 1 Apfel geschält, entkernt und in sehr feine Würfel geschnitten • Salz • Gemahlener Pfeffer



Zubereitung

Dressing:

- Bier, Traubenkernöl, Sherryessig und Ahornsirup (oder Honig) verrühren
- Schnittlauch und Apfelwürfel beifügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Salat damit anmachen



ANRICHTEN

Lachstatar auf Fenchelpannkuchen anrichten.

Mit Lachskaviar, Kräutern und halbierten Wachteleiern garnieren.

Feldsalat extra dazu anrichten.

Karpfen gebacken

mit spanischem Kartoffelsalat

Zutaten für 4 Personen:

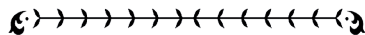
- 4 halbe Karpfen, entgrätet, küchenfertig vorbereitet, in 8 Teile geschnitten • Salz, Pfeffer gemahlen • Zitronensaft • Mehl zum Wenden

Für den Teig:

- 4 Eier 500 Gramm • Weizenmehl, gesiebt • 0,5–0,6 Liter dunkles Bier oder Wein • Salz • Frische Kerbelblätter • Butterschmalz zum Ausbacken

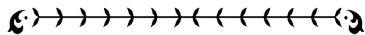
Spanischer Kartoffelsalat:

- 1000 Gramm Kartoffeln • 0,2 Liter Gemüsebrühe • 1 rote Zwiebel, gewürfelt • Frische Petersilie und Dill, fein gehackt • Schnittlauch geschnitten • Basilikumblätter zur Dekoration • 1 kleiner Spitzpaprika rot, halbiert entkernt und kleingeschnitten • 1 Bund Frühlingszwiebeln, geschnitten • 50 Gramm Kapern • 4 Tomaten, enthäutet, entkernt, kleingeschnitten • 20 schwarze Oliven, entkernt, halbiert • 6 cl Öl • 30 Gramm Senf • 8 cl Weißweinessig • Salz, Pfeffer gemahlen



Zubereitung Kartoffelsalat:

- Kartoffeln mit der Schale kochen, abschrecken, schälen, in dünne Scheiben schneiden • Zwiebelwürfel in der Brühe aufkochen, Öl, Senf und Weinessig unterrühren und die Kartoffeln damit anmachen • Mit den Kräutern unter die Kartoffeln mischen, abschmecken • Vor dem Servieren Paprika, Frühlingszwiebeln, Kapern, Tomaten und Oliven unterziehen.



Zubereitung Karpfen:

- Karpfen würzen, mit Zitronensaft beträufeln • Eier trennen • Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen • Mehl mit Bier Salz und Kerbel verrühren • Eischnee unterziehen • Karpfenstücke in Mehl wenden, durch den Teig ziehen, abtropfen und im Butterschmalz goldbraun ausbacken
- Mit Kartoffelsalat servieren



Fischeintopf »Mateo«

Geschichte & Kunst Kultur & Kulinarik

Italien



Kapitel 7

Italien ohne Spaghetti, wie Touristen sie bekommen, Italien ohne »Polli« und »Saltimbocca« und »Coratella«, wie die Feinschmecker sie in Restaurants von Rom und Florenz suchen kaum denkbar, nicht wahr? Ich habe dieses »Italien ohne« auch nur durch Zufall entdeckt, und zwar wegen eines Krankheitsfalls, den wir an Bord hatten. So steuerte die kleine, hübsche »Dalmatija«, auf der ich Seurlaub machte, außerplanmäßig den Hafen von Livorno an, und ich fiel unter die Piraten.

Denn vier Seeräuber, die namentlich allerdings nicht überliefert sind, hatten der Hafenkneipe den Namen verliehen, die mich anzog: »Taverna di Quatro Corsari«. Wir wollten eigentlich in die Stadt gehen, um den unverhofften Aufenthalt zu ein paar Einkäufen zu nützen, aber mir stachen schon nach wenigen Metern an Land die »Quatro Corsari« ins Auge. Ich weiß nicht warum, aber es gibt wohl auch auf der Zunge gewisse Ahnungen. Flugs animierte ich einen Mitpassagier, mir Gesellschaft zu leisten, und da saßen wir nun.

Wir brüteten in der Hitze auf der kleinen Piazza; es dauerte eine ganze Zeit, bis ein älterer Mann zu uns an den Tisch schlurfte und lustlos bemerkte: »Si?« »Vino, sì«. »Rosso?« »Rosso!« »Mangiare?« »No, no, Cucina zu, nix fertig. Questa sera«. Nicht vielleicht was »caldo«, also was Kaltes, wollte ich fragen, aber »caldo« heißt ja warm und nicht kalt unser gemeinsames Italienisch bestand eben bloß aus diesen Wörtern. Also gaben wir's auf und sprachen einem vorzüglichen leichten Roten zu, bis mein Begleiter einmal »mußte« und somit ins Lokal kam und an der Küche vorbeikam. »Da sitzt doch einer drin und putzt Krabben!« stellte er fest, als er wieder am Tisch saß. Daraufhin probierten wir's gemeinsam in der Küche. »Mangiare?« »No«, »est a notte«, fingen die beiden Italiener wieder an. Wir, mit Händen

und Füßen: »Und was ist das?« »Granchio« das schon. »Und das?« Köstlicher Parmaschinken. »Prosciutto«? »Ja, das auch«.

Und so hatte mich meine gastronomische Ahnung doch nicht betrogen. Es kamen die Granchi, zarte Krabben frisch in einer Sauce aus Tomaten und Rosmarin und viel Knoblauch, es kam der Schinken, ein luftgetrocknetes Gedicht, es kamen immer wieder Wein, Krabben, Schinken und noch mehr Wein.

Etwa in diesem Stadium kamen auch unsere Stadtbummler zurück, unter ihnen meine Frau, die mich mit den Köstlichkeiten nicht allein lassen wollte und es kamen neue Krabben, neuer Schinken, neuer Wein. Es muß den Wirtsleuten Spaß gemacht haben, wie uns dieses einfache Mahl aus und unter heiterem Himmel schmeckte, denn am Schluß kredenzten sie uns eine Flasche Wein.

Wir kamen gerade noch rechtzeitig an Bord, um die freundliche jugoslawische Besatzung nicht unhöflich werden zu lassen. Im Ablegen ertönte bereits der Gong zum Abendessen. Es gab, dem Gastland zu Ehren, zur Vorspeise – Spaghetti. Denn »Italien ohne« ist halt doch nicht denkbar.

Kurz vor dem Einschlafen fiel mir ein, dass ich doch schon einmal in Italien war und zwar auf dem Landweg und das auch noch sprichwörtlich.

Und so kam es dazu:

Bei einem festlichen Abendessen im Kronberger Schlosshotel sprach mich meine bezaubernde Tischnachbarin Susanne an. Eine studierte Kuratorin des »Städel« Museums in Frankfurt und meinte, ich könne sie doch einmal an ihrem Arbeitsplatz besuchen und sie würde mir mit Vergnügen eine private Führung durch die Ausstellungsräume ermöglichen.

Intelligente Frauen haben mich schon immer besonders interessiert und ich war wohl inzwischen schon ein bisserl verliebt in dieses zauberhafte Geschöpf mit dem Pferdeschwanz und den drolligen Grübchen, und so nahm ich diese Einladung an und war bereits die Woche darauf, im Frankfurter Stadtteil Sachsen-

hausen, in dem sich das Museum befindet. Beim Rundgang faszinierte mich ein Bild ganz besonders. Es zeigt »Goethe in der Campagna«, gemalt von Johann Heinrich Tischbein, einem seiner Reisegeossen.

Susanne erklärte mir, dass das ihr absolutes Lieblingsgemälde sei und sie eine große Bewunderin des Dichterfürsten wäre. Viele seiner Gedichte könne sie rezitieren.

Sie schwärmte davon, dass es eine Kopie dieses Gemäldes in Rom gäbe. Genau an dem Ort, wo das Original entstanden sei und es ein Lebenstraum von ihr wäre, einmal dorthin reisen zu können.

Seit Jahren würde sie dazu schon Pläne schmieden, aber sie habe noch niemanden gefunden, der dieses Vorhaben mit ihr durchführen wolle.

Und wie schon erwähnt: Ich war von Amors Pfeil direkt ins Herz getroffen und schlug ich ihr kurzerhand vor: »Da fliegen wir einfach hin, ich buche uns einen Flug ab Frankfurt und innerhalb kurzer Zeit sind wir in der Via del Corso 18, wo dieses Gemälde hängt und wir es besichtigen können.«

»Einverstanden« sagte die Maid, »aber eine Bedingung gäbe es«: »Ich möchte die Reise nach Italien so wie der von mir verehrte Johann Wolfgang von Goethe unternehmen, also zum größten Teil in der Kutsche oder zu Fuß. Da es keine Kutschen mehr gibt, könnten wir doch die meisten Teilstücke per pedes zurücklegen, oder«?

Ich war einer Ohnmacht nahe! Ich hoffte, der Fußboden würde sich unter mir auftun und mich verschlingen. Aber es half alles nichts, ich hatte es versprochen und nun musste ich auch zu meinem Wort stehen.

»Du willst wirklich, wie weiland der Dichterfürst, über die Alpen bis nach Verona latschen«? »Natürlich«, verkündete sie mir, »ich habe mich bereits informiert. Es gibt einen »Goethewanderweg«, der von München bis nach Verona in Norditalien führt, das sind schlappe 600 Kilometer und die wirst Du wohl noch schaffen, oder?«

Mit Angst und Schrecken erinnerte ich mich an meine Schulzeit in Ruhpolding, wo mir der Fußweg in die nahe Kreisstadt Traunstein schon endlos lang vorkam, und nun sollte ich nach Italien?

Aber es half alles nichts, sie hatte schon alles minutiös geplant und in ihre italienische Landkarte waren bereits alle Etappenziele eingezeichnet.

An einem sonnigen Morgen packten wir unsere Rucksäcke, schnürten die Wanderstiefel und freuten uns auf das Abenteuer, das uns bevorstand.

Da hatte ich zum ersten Mal das Gefühl, es wäre besser gewesen, wenn ich in meinem bescheidenen Heimatdorf geblieben wäre.

Auch von den von mir geplanten erotischen Abenteuern würde ich mich wohl verabschieden müssen, denn nach stundenlanger Latscherei über die Alpen und das italienische Oberland würde daran nicht mehr zu denken sein. So war es dann auch.

Bei unserer ersten Rast am Kloster Benediktbeuern packte sie aus ihrem Rucksack eine Mundharmonika aus, spielte eine Melodie, die mir entfernt bekannt vorkam, die ich aber nicht einordnen konnte.

»Was war das für ein Musikstück«?, erkundigte sie sich und ich gestand ihr mein musikalisches Unwissen ein. »Du Banause, du bayerischer, das ist der Anfang der »Italienischen Symphonie« von Felix Mendelssohn-Bartholdy, die solltest Du aber schon kennen, auch wenn Du in Ruhpolding nur die Zwergschule besucht hast!«

Beschämt über meine Bildungslücke konnte ich nur noch erwidern, dass sich die auf der Mundharmonika geblasene Melodie doch ein bisschen anders als im Konzertsaal anhören würde und ich sie sonst sicher erkannt hätte.

Bei einem der nächsten Etappenziele, kurz vor der italienischen Grenze am Brennerpass, las sie mir aus einem mitge-

schleppten Buch über das Leben des Herrn von Goethe vor. Trotz der Schmerzen in meinen dick angeschwollenen Füßen, die ich mit »Geh wohl« präpariert hatte, war ich neugierig, und so las sie vor:

»Italien war für Goethe schon immer ein besonderer Sehnsuchtsort und für ihn der Inbegriff von wahrer Schönheit. Mit der Reise dorthin flüchtete er vor den vielfältigen Verpflichtungen am Weimarer Fürstenhof, die für ihn immer schwieriger zu bewerkstelligen waren und ihn wohl in eine Schaffenskrise stürzten und sicher war er auch noch unglücklich verliebt!«

Mein Einwand: »Musste er deswegen unbedingt zu Fuß nach Italien gehen,« wischte sie kurzerhand weg. Dann ging es immer weiter, immer bergauf und bergab.

Wir schafften täglich ungefähr eine Etappe von 20 Kilometern, so dass wir erschöpft, ausgedörrt und hundemüde nach fast 30 Tagen unser Ziel in Verona erreichten.

Ein einziges Mal auf dieser Wanderung konnte ich nun meinen Kopf, wenn auch unter Mühen, durchsetzen: Ich wollte nicht weiter nach Venedig latschen sondern (beinahe) auf Goethes Spuren dorthin mit dem Zug fahren und von dort aus mit dem Flugzeug nach Rom weiterreisen. Gnädig wurde mein Vorschlag angenommen, ich glaube ihr taten die Füße auch »sakrisch« weh.

Abends besuchten wir in der berühmten Arena, die auch Goethe schon bewundert hatte, eine monumentale Aufführung der Oper »Aida«. Wir saßen im obersten Rang, auf den von der Sonne noch erwärmten Steinen, und schliefen prompt ein.

Dunkel erinnere ich mich an bunt gekleidete Menschenmassen, die auf einer riesigen Spielfläche hin und her marschierten, eine Sängerschar, die ihr bestes gab und ich bin mir fast sicher, es waren auch Elefanten auf der Bühne. ...

Im Ristorante »Nastro Azzuro«, von dem aus man eine wunderbare Sicht auf die Arena hat, präsentierte uns der »Chef de cuisine« spät nachts noch eine märchenhaft zubereitete

Kalbsleber, die in dem berühmten Rotwein Amarone geschmort wurde. *Rezept auf Seite 88*

Pappsatt, aber mit einem unglaublichen Glücksgefühl und leicht beschwipst, wanderten wir zurück in unsere »Residenza«, leider in getrennten Schlafzimmern, also in »Camera da letto separate«, so wie es damals im erzkatholischen Italien das Gesetz vorschrieb.

Den nächsten Abend verbrachten wir in der »Antica Bottega del Vino«, wo uns die Hausspezialität »Saltimbocca« *Rezept auf Seite 89* ans Herz gelegt wurde. Es war ein Gericht vom Feinsten, ein lukullischer Höhepunkt.

Dünne Schnitzelchen, aus der Kalbskeule geschnitten, werden flach geklopft, belegt mit Schinken und Salbei und in Butter zubereitet. Ein märchenhaftes Aroma stieg von unseren Tellern auf und es war wirklich ein »Spring in den Mund« wie »Saltimbocca« in der deutschen Übersetzung heißt.

Unsere Weiterreise nach Venedig mit der Bahn war recht kommod und dauerte zwei Stunden. Ich konnte meine maladen Füße auf einer Bank ausstrecken und fühlte mich langsam wieder als Mensch und nicht mehr als Alpenheuschrecke.

Venedig empfing uns freundlich. Es waren ausschließlich Doppelzimmer vorhanden! Unsere Wirtin empfahl uns das Ristorante »La Piazza«.

Das Abendessen im dort im Herzen Venedigs war das ultimative venezianisch – kulinarische, italienische Erlebnis!

Wir ließen uns beraten und erhielten als Hauptgericht, das Seeviecherl »Piazza Venezia« *Rezept auf Seite 90* mit einer Tomaten-Knoblauch-Sugo.

Natürlich verlangten wir dazu einen Weißwein aus der Region und bekamen auf besondere Empfehlung des Hauses einen »Soave Classico – Seréole«: Hellgelb im Glas, perfekt zum Biersteig passend, fruchtig mit Noten von Birnen und Pfirsichen, am Gaumen wunderbar balancierend – so wie ich an den Lippen meiner Begleiterin hing.

Dieses berühmte Ristorante bewies uns in Küche und Service, warum es seit langem diesen hohen Rang in dieser traumhaft schönen und historisch bedeutenden Stadt innehat.

Es gelang mir schlussendlich, Susanne davon zu überzeugen, die rund 400 Kilometer nach Rom mit der Fluglinie Alitalia zurückzulegen.

Und dort konnten wir dann endlich die Kopie des berühmten Gemäldes besichtigen.

Das war dann auch das Ende unserer Reise. Nach dem Rückflug nach Frankfurt entschieden wir, dass mein unstetes Leben doch nicht besonders gut zu ihrem passe und so verabschiedeten wir uns in aller Freundschaft.

In Erinnerung blieb der Name, den wir unserem Abenteuer gegeben hatten: »Vittoria« das italienische Wort für Sieg.

Denn das, was wir geleistet hatten, war ja nun wirklich ein bedeutender Sieg für uns.

Noch Jahre später, wenn wir uns zufällig wiedersahen, deuteten wir auf unsere Füße, riefen »Vittoria« und amüsierten uns köstlich über die verdutzten Blicke der Leute um uns herum.

Kalbsleber

nach »Veroneser Art«

Zutaten für 4 Personen:

- 1000 Gramm Kalbsleber
- Salz, gemahlener Pfeffer
- 5 cl Amarone Rotwein
- 0,1 Liter Bratenjus, am besten vom Kalb
- 0.125 Liter Sahne
- Salz, gemahlener Pfeffer
- Gezupfte Kerbelblätter

Zubereitung:

- Kalbsleber in zwei dicke Stücke schneiden, kurz von beiden Seiten anbraten
- 15 Minuten bei 200 Grad in den Ofen geben, mehrmals wenden, herausnehmen
- Salzen, pfeffern
- Warmstellen
- Bratensatz mit Amarone Wein ablöschen
- Mit Bratenjus und Sahne auffüllen, aufkochen, reduzieren, passieren, abschmecken, Kerbelblätter einstreuen
- Kalbsleberstücke tranchieren anrichten, Sauce darüber geben

»Saltimbocca«

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Kalbsschnitzel, je 100 Gramm, flach geklopft
- Salz, gemahlener Pfeffer
- Mehl
- 8 große Salbeiblätter
- 4 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
- 8 große, dünne Scheiben Parmaschinken
- Öl zum Anbraten
- 10 Gramm Mehl
- 0,125 Liter trockenen Weißwein
- 20 Gramm kalte Butterflocken
- Salz, gemahlener Pfeffer
- Zitronensaft
- 1 Bund Blattpetersilie, fein gehackt

Zubereitung:

- Schnitzel würzen, Parmaschinken und Salbeiblätter darauf geben, mit einem Holzspieß befestigen, in Mehl wenden
- Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauchzehen mit den Schnitzeln einlegen, von jeder Seite 3–4 Minuten braten
- Herausnehmen, warm stellen
- Bratensatz mit Mehl stäuben, anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen, kalte Butterflocken unterschlagen, abschmecken, über die Schnitzel geben und die Petersilie drüberstreuen

Seeviecherl

»Piazza Venezia«

Zutaten:

- 8 kleine Stücke frischen Lachs, ohne Haut und Gräten oder festfleischige Fische
- 16 gekochte Muscheln, ohne Schale
- 8 Langostinos oder Scampi, ohne Schale
- 8 gekochte Tintenfischringe
- Salz
- Gemahlener Pfeffer
- 1 Zitrone
- Mehl

Für den Bierteig:

- 4 Eier
- 300 Gramm Weizenmehl, gesiebt
- 0,25 Liter Bier
- 40 Gramm Öl
- Salz
- Gemahlener Pfeffer
- Muskatnuss, gerieben
- 1 Bund frischer Dill, gezupft und fein gehackt

Zubereitung:

- Für den Bierteig die Eier trennen. Eigelbe, Mehl, Bier, Öl, Dill und Gewürze zu einem glatten Teig verarbeiten
- Eiweiß steif schlagen, unter den Teig heben
- Alle Seeviecherl würzen, mit Zitronensaft beträufeln, in Mehl wenden
- Durch den Bierteig ziehen, bei 170 Grad in heißem Fett nach und nach ausbacken
- Abtropfen, mit Tomaten, Knoblauch und Sugo servieren



»Saltimbocca«

Heimatland Mozarts, der Kochkunst & des Schmäh's *Österreich*



Kapitel 8

Großglockner, Dachstein, Großvenediger. Mozart, Strauß und Haydn. Wiener Schnitzel, Salzburger Nockerl, Topfenpalatschinken. Das ist Österreich! Zwar haben Musikalität und Kochkunst noch immer in Österreich ihren Wohnsitz und gehen harmonisch zusammen. Aber die Musikalität ein Jahrhundert nach Haydn und Mozart hat ihre Tonart geändert. Aufgegangen ist mir das beim Besuch in Salzburgs fashionablem »Alm-Casino.«

Ich war, gerade von meiner ersten Nordlandreise zurück, vom heimatlichen Ruhpolding über die Grenze gefahren, um im nahen Salzburg mein erstes selbstverdientes Geld auszugeben und startete mein Vorhaben gleich in einem Nachtclub.

Die Band versuchte immer wieder einen Bezug zwischen Mozart und den Holzhackerbuam herzustellen, was nur schwer gelang. Das einheimische Publikum stampfte, weitab von landesüblichen Walzern und Landlern im Salzburger Trachten-Look, auf dem Parkett. Ich fühlte mich grad wohl in diesem atmosphärischen Mischmasch zwischen Volkstümlichem und Importiertem, sozusagen zwischen kleiner und großer Welt.

So müsste man hier in Salzburg auch einmal kochen, dachte ich mir – eine Überlegung, die mir recht wohl anstand. Denn schließlich stammt unsere Familie und unser Name aus Inzing in Tirol, und meine Eltern haben lange Zeit in Salzburg ein kleines Restaurant geführt, woraus ich das moralische Recht ableitete, über die österreichische Küche nachdenken zu dürfen.

Mein Großvater vertraute mir an, dass früher unsere lieben Salzburger Nachbarn überall als »Stierwascher« tituiert und sie deswegen oft verhöhnt und verspottet wurden. So kam es immer wieder zu Raufereien in den grenznahen Wirtshäusern.

Dieser absonderliche Name fußt auf einer Begebenheit der Bauernkriege im 15. Jahrhundert.

Die Salzburger Festung wurde von einem feindlichen Heer belagert, das die Versorgungswege abschnitt und die Bürger, die sich mit ihrem Hausstand und allerlei Viehzeug in den Innenhof der Festung gerettet hatten, aushungern wollte.

Das dauerte wochenlang. Bis eines Tages nur noch ein schwarzer Stier zur Versorgung der Eingeschlossenen vorhanden war.

Da verfiel der Festungskommandant auf eine geniale Idee. Man führte diesen Stier über die Festungsmauern, um ihn den Belagerern zu präsentieren, anschließend färbte man ihn weiß ein und führte ihn erneut an den Angreifern vorbei.

Und dieses farbliche Wechselspiel machte man wochenlang.

Die Feinde sahen ein, dass es aussichtslos sei, eine Festung mit derartigen Vorräten an Fleisch weiter zu belagern und zogen unverrichteter Dinge ab.

Die Salzburger Bürger aber führten Tage später den »eingefärbten« Stier unter Jubel und Freudengeheul hinunter zur Salzach und wuschen ihn gründlich ab. Seitdem heißen sie halt »Stierwascher«

Er bekam dann auch sein verdientes Gnadenbrot und wurde nicht verspeist...

Dass die Salzburger recht grob mit ihren Mitmenschen umgehen können, musste schon Wolfgang Amadeus Mozart erfahren der berühmte Sohn der Stadt, die Hautevolee hat ihn ziemlich mies behandelt.

Bereits als 14-jähriger wurde er durch Papst Clemens XIX. zum päpstlichen Ritter ernannt. Dadurch hatte er das Recht, an allen fürstlichen Tafeln zu speisen. Die adeligen Salzburger Rupertiritter verbannten ihn aber an den Tisch der Domestiken in der Küche.

Empört schrieb Mozart an einen Freund:

«...um 12 Uhr Mittag schon – leider für mich sehr frühe – gehen wir zu Tische – da speisen schon die zwei Herrn Laib & Seel Kammerdiener, die Zuckerbäcker und deren zwei Herrn Köche. Außerdem der Controleur, der Kellermeister und meine Wenigkeit! Ich hab aber doch wenigstens die Ehre, noch vor den Hunden am Tische zu sitzen und meinen Kuchen zu essen!«

Um auf meinen Namen Inzinger zurückzukommen: Anlässlich eines Familientreffens, zu dem ein entfernter Verwandter eingeladen hatte, wanderte ich mit meiner Frau auf die in fast 1600 Metern hoch gelegene Karseggalm. Sie liegt im Pongauer Großarlal, ist die wohl älteste Almhütte in Österreich und seit Generationen in Familienbesitz.

Der Großcousin meinte, dass es doch mal wieder an der Zeit wäre, dass die »bucklige« Verwandtschaft ein schönes Familienfest inmitten der Natur feiern solle. Wir sagten spontan zu und machten uns auf den Weg in die Berge.

Die urige Hütte, mit schrundigen Schindeln eingedeckt und von sonnenverbrannten Holztischen und Bänken umgeben, erinnerte an die Szenerie der früheren »Heidi« Filme. Es hätte uns nicht sonderlich überrascht, wenn der »Almöhi« und der »Geissenpeter« vor der Hütte säßen.

Aber nur kurz dauerte die wohltuende Stille an, denn eine bunte Mischung von Onkeln, Tanten, Nichten, Neffen und sonst allerlei Menschheit, die Inzinger heißt, stürzte sich auf uns, inklusive ihrer Hunde.

Sehr aromatisch waren die ausgeteilten Käsestücke aus der Almküche. Sie passten hervorragend zu unserem mitgebrachten geräucherten Wammerl und dem Weißbier, das wir im Brunnen vor der Hütte kühl gelagert hatten.

Nach dieser Stärkung begann nun der offizielle Teil des Beisammenseins.

Ein Professor – ich ahnt nicht, dass wir einen »Studiesten« in der Verwandtschaft hatten – begann den Werdegang unserer Altvordenen nachzuzeichnen.

Gespannt lauschten alle Familienmitglieder den Ausführungen des für seine Heimat – und Ahnenforschung hochgelobten Gelehrten, außer den Kindern, die sich bei jedem professoralern Schluckauf auf die Zunge beißen mussten, um nicht lauthals loszuprusten.

Auch auf kulinarischem Gebiet wusste der Ordinarius überraschend Bescheid und so konnte er mir, wissenschaftlich untermauert, die Entstehungsgeschichte des »Kaiserschmarrns« nahebringen. Das hat mich, als passioniertem Kuchenbäcker und Dessert-Enthusiasten natürlich interessiert!

Nun, ohne Schluckauf, vertraute er mir an, dass der Name »Kaiserschmarrn« heftig umstritten sei. Einerseits sagt man, dass er früher einmal »Kaserschmarrn« hieß, weil der »Kaser« also ein Senner, ihn in seiner Berghütte, als deftige Almspeise, am offenen Feuer zubereitete.

Das wäre doch recht einleuchtend, gab er mir zu bedenken, aber es gäbe auch noch eine andere Version, bei der eine Mehlspeisenköchin aus dem Salzkammergut, Kaiser Franz Joseph I. bei einem Aufenthalt in Bad Ischl, erstmals diesen goldgelben, buttrigen Schmarrn, allerdings in einer verfeinerten Form, vorsetzte.

Seine Majestät war ganz begeistert und so nannte man ihm zu Ehren diese duftige, köstliche Mehlspeise aus zerrissenem Pfannkuchenteig und Weinbeerl, fortan »Kaiserschmarrn«
Rezept auf Seite 102

Keine Frage, welche Variante der Geschichte dem Professor besser gefiel.

So hatte ich einen wunderschönen Tag mit meiner Frau in den Bergen verbracht und auch noch etwas für meine Bildung getan.

Dieser Sonntag bleibt mir aus einem ganz anderen Grund unvergessen, denn einige jüngere Familienmitglieder strampelten die Waldwege zur Hütte mit dem Fahrrad hinauf und brauchten dann längere Zeit, im Gras liegend, um sich von den Strapazen zu erholen.

Beflügelt von einigen Weißbieren meinte ich zu den erschöpften Pedalrittern: »Das ist doch wirklich keine besondere Anstrengung für euch gewesen, ich habe früher schon oft. ...!« Weiter kam ich nicht. Ein blonder, hochaufgeschossener Jüngling, wohl auch ein Inzingersproß, raffte sich auf und entgegnete mir: »Wenn Du schon so ein besonderer Velofahrer bist, dann zeig's uns doch und begleite uns auf unsrer nächsten Tour.«

»Selbstverständlich, erwiderte ich lässig:« »Tourenfahren ist quasi mein Spezialgebiet, wohin soll's denn gehen?«

Ich dachte an einen lockeren Tagesausflug rund um die Berge, den ich vielleicht noch schaffen könne ohne mich groß zu blamieren, aber die Mitglieder dieser sportlich durchtrainierten Radlergruppe lachten nur und da erfuhr ich zu meiner Bestürzung, dass sie eine Radtour entlang der Donau bis nach Wien geplant hatten.

Meine Frau amüsierte sich köstlich und wartete gespannt darauf, wie ich mich aus dieser üblen Situation, in die ich mich durch meine plumpe Angeberei selbst gebracht hatte, herauswinden würde.

Alle schauten mich erwartungsvoll an und nach kurzem Nachdenken entschied ich: »Selbstverständlich bin ich dabei und radle mit, wird ja wohl nicht so schwer sein, denn es geht ja meist berab.«

Der Gesichtsausdruck meiner Frau wird mir unvergesslich bleiben.

Angeschafft wurden alsbald ein stabiles Tourenrad, zünftige Radlerkleidung, spezielle Schuhe sowie einige große Tuben

Gel für mein, wie vorauszusehen war, grimmig beanspruchtes Hinterteil.

Das sollte sich als eine besonders gute Investition erweisen!

Die »Inzingersippe«, insgesamt zwanzig Personen beiderlei Geschlechts, traf sich in Passau, von wo aus wir die 350 Kilometer bis in die österreichische Hauptstadt in mehreren Etappen zurücklegen wollten.

Mit großem: »Hallo« begrüßte man mich am Passauer Domberg und bewunderte meinen äußerst farbenfrohen Radlerdress. Mein Einwand, auch Jan Ullrich hätte mit genau dem gleichen Outfit die »Tour de France« gewonnen, konnte sie nicht von witzigen Kommentaren abhalten.

Vom Dom St. Stephan abwärts ging es dann durch die Altstadt in Richtung Donau.

Meine Verfassung nach den ersten Etappen als Pedaleur will ich hier nicht weiter in Worte fassen – nur ganz kurz: Es war furchtbar und schlimmer als ich es mir vorgestellt hatte!

Nachdem wir Linz hinter uns gelassen hatten kamen wir endlich in der Wachau an und von da an fühlte ich mich besser, nicht nur wegen des »Grünen Veltliners«, der hier angebaut wird, sondern wegen der g'schmackigen Mehlspeisen, die uns in einem an der Donau liegenden Lokal vorgesetzt wurden.

Es waren Topfenpalatschinken mit Marillenmarmelade gefüllt. Ein Traum! *Rezept auf Seite 104*

Beim Wort »Palatschinken« liegen ja Verwechslungen nahe und noch heute erwarten viele Touristen, wenn sie »Palatschinken« bestellen, etwas Schweinernes, und sind dann enttäuscht, wenn sie eine Mehlspeise vorgesetzt bekommen.

Der Zahlkellner meinte beim Begleichen der Rechnung, er benütze den Ausdruck »Palatschinken« immer noch sehr gerne, auch wenn die »Piefkes«, also wir »Reichsdeutsche«, bei ihm »Eierkuchen« bestellen würden.

Denn beim Wort »Palatschinken« schwinde für ihn immer noch die Erinnerung an eine Zeit mit, als Österreich groß und far-

benprächtigt war. Ein Reich, in dem siebzehn Sprachen gesprochen wurden und neunzehn verschiedene Küchen ihre Heimstatt hatten...

In Krems, bei einer weiteren Fahrtunterbrechung, stand uns der Sinn nach einer zusätzlichen Nascherei. Wir kehrten also bei einem Winzer ein, der neben seinen Rebstöcken auch Marillensäulen kultivierte.

Bei der Verabschiedung und nachdem wir jeder mindestens sechs in Butterbrösel und Zimtzucker gewälzte »Marillensäulen« *Rezept auf Seite 105* konsumiert hatten, wünschte er uns eine gute Weiterreise und wies uns an, unsere Regenkleidung bereit zu halten. So kam es dann auch schon bald. Nach teilweise heftigen regnerischen Abschnitten, bei denen ich das Gefühl hatte, der Radweg würde mitten in der Donau verlaufen, näherten wir uns langsam aber stetig Wien. Zuerst sahen wir den Kahlenberg und dann auch schon die glänzende Kuppel des Stephansdomes.

In Wien mussten wir natürlich zu »Figlmüller«, einem traditionellen Restaurant, in dem seit Jahrzehnten geradezu ein Kult um das »Wiener Schnitzel« betrieben wird.

Selbstverständlich aus Kalbfleisch, dünn geklopft, in Ei und Bröseln gewälzt und in Butterschmalz ausgebacken. Leicht welk ob der frischen Panade, serviert mit Petersilienerdäpfel.

Es war exquisit!

Ein aristokratischer Grandseigneur, der bei uns am Tisch saß und bester Laune war, ließ es sich nicht nehmen, uns »Ausländern« mit heiteren Geschichten aus der Habsburger Historie zu unterhalten.

Er erzählte, dass diese panierten Schnitzel ursprünglich aus Italien stammen, wo sie als »Cotoletta Milanese« schon seit Generationen zubereitet wurden, aber eben mit einer Mischung aus geriebenem Parmesankäse und Semmelbröseln.

Der österreichische Feldmarschall Radetzky brachte das Rezept von einem Kriegszug aus Mailand mit heim nach Wien,

wo die kaiserlichen Küchenkünstler dann den Käse einfach wegließen und so das weltberühmte »Wiener Schnitzel« erschufen.

Radetzky, so fuhr er fort, galt als großer Genießer und Lebemann, der ständig, meist seiner Frauengeschichten wegen, in Geldnöten war. Schon zu Lebzeiten hatte er deshalb seinen Leichnam an einen Wiener Heereslieferanten verkauft, dessen privater Heldenfriedhof mit Radetzkys Grab auch heute noch zu besichtigen ist.

Nach der Revolution von 1848 stellte Radetzky sich auf die Seite des absolutistischen Kaisers Franz Joseph I., was ihm viele verübelten.

Zu dieser Zeit schrieb Johann Strauß Vater sein Opus 228, das den Feldmarschall auch über die österreichischen Grenzen hinaus bis heute unvergessen macht! Den »Radetzky Marsch!« Unser Tischnachbar, ein pensionierter Hofrat, wie uns der Kellner zuflüsterte, wusste alle Jahreszahlen und geschichtlichen Begebenheiten und vieles andere mehr aus dem Leben des Feldmarschalls. Ohne groß nachzudenken repetierte er Daten und Fakten aus der Laufbahn des großen Kriegsherrn, so dass wir den Verdacht hegten er könnte möglicherweise ein Nachfahre des berühmten Haudegens sein.

Zum Abschluss unseres Besuches in der Donaumetropole machten wir mit einem Fiaker noch eine Stadtrundfahrt. Der Kutscher, den wir auf die kulinarischen Genüsse seiner Heimatstadt ansprachen, sagte uns folgendes: »Gott bewahre und erhalte uns die Traditionen unserer österreichischen Küche. Von der Milzpfesensuppe und dem Blunzengröstl bis hin zu den Topfenpalatschinken, dem Bröserlkarfiol und dem gedünsten Beiried und die Salzburger Nockerln. Er bewahre uns auch die alten Ausdrücke, die auf Österreichs Speisekarten allmählich »nördlicher« Überfremdung weichen, die Erdäpfel den Kartoffeln, die Frittaten den Pfannkuchen, der Tafelspitz dem Ochsenfleisch und der Oberskren dem Sahnemeerrettich.«

Als er an seinem Stellplatz bei der Hofburg »Pferdeäpfel« in ein

»Sackerl« schaufelte, gab er uns noch die Empfehlung zweier Restaurants mit, in denen die altbewährten Traditionen heute noch hochgehalten würden.

Das Restaurant »Ofenloch« – Es zählt zu den ältesten Lokalen Wiens. Heute noch erinnert es architektonisch und kulinarisch an die Zeit der K.u.K-Monarchie. Alte Gewölbe, historische Böden, traditionelle Vertäfelungen, fast ein Denkmal. Und dazu eine verfeinerte Wiener Küche, die auch mit Spezialitäten wie »Riesling-Kalbsbeuscherl« und »Zwetschgenknödel« *Rezept auf Seite 106* aufwarten kann. Solltet ihr im »Ofenloch« nicht gleich Platz finden, dann versucht es im »Griechenbeisl«, der ältesten Gastwirtschaft unseres zauberhaften Wiens. Viele Jahrhunderte lang war es Treffpunkt der Künstler, Gelehrten und Politiker. Dort findet ihr die größte Autogrammsammlung der Stadt am Deckengewölbe eines Zimmers. Autographen von Mark Twain, Graf Bismarck und Jonny Weissmüller sind nebst vielen anderen zu bewundern.

Das legendäre »Pilsner Urquell« erlangte von hier aus seine Berühmtheit, »Griechenbeisl Schnitzel«, oder die Stelz'n vom »Roggenschwein«.

Nur alleine diese beiden, höchst verlockenden kulinarischen Tipps, hätten mich noch länger in dieser zauberhaften Stadt gehalten. Die »Inzingerblase« jedoch entschied sich, ob der Strapazen der Anfahrt, sich nun heimwärts zu orientieren – diesmal aber mit dem Auto! Wir versprachen uns, diese Reise bereits im nächsten Jahr zu wiederholen, vermutlich ohne mich.

Kaiserschmarrn

mit Rhabarberkompott

Zutaten für 3 Portionen:

- 4 Eier, getrennt in Eigelb und Eiweiß
- 30 Gramm Zucker
- 200 Gramm Weizenmehl, gesiebt
- 1 ausgekratzte Vanilleschote
- Abgeriebenes einer Zitrone
- 0,3 Liter Milch
- Salz
- 50 Gramm Weinbeerl in Rum eingeweicht
- 100 Gramm Butter
- 50 Gramm Zucker
- Puderzucker

Zubereitung:

- Pfannkuchenteig zubereiten aus Eigelben, Zucker, Mehl, Vanille, Zitronenabrieb, Milch und Prise Salz
- Eiweiße steifschlagen, unterziehen
- Hälfte der Butter in einer großen Pfanne schmelzen lassen
- Teig nach und nach einfüllen, beidseitig anbacken
- Im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad goldbraun fertigstellen
- Herausnehmen, in nicht zu kleine Teile stückeln
- Restliche Butter, Zucker und Weinbeerl zufügen durchschwenken, nochmals für kurze Zeit in's Backrohr geben
- Anrichten, mit Puderzucker bestreuen

Rhabarberkompott

Zutaten für 3 Portionen:

- 800 Gramm Rhabarber
- Rhabarbersaft bei Verwendung von Rhabarbersaft (Zucker weglassen)
- 100 Gramm braunen Zucker
- 1 Stange Zimt oder Zimtpulver
- 5 Nelken
- 5 Stück Sternanis *

Zubereitung:

- Rhabarber schälen, in kleine Stücke schneiden. Mit Rhabarbersaft bedecken
- Gewürze zugeben, garen, erkalten, Gewürze entfernen
- Zum Kaiserschmarrn servieren

* Sternanis – das Weihnachtsgewürz mit Sternenglanz.

Ob im Glühwein, Lebkuchen oder in aromatischem Kompott – Sternanis darf in der Weihnachtsküche nicht fehlen. Sein süßlich-würziger Geschmack verleiht Plätzchen und Getränken eine feine Tiefe, die sofort festliche Stimmung aufkommen lässt.

Schon ein einziger Stern reicht aus, um Desserts oder Braten eine besondere Note zu geben.

Tipp: Sternanis nach dem Kochen wieder entfernen – so bleibt das Aroma harmonisch und nicht zu dominant.

Topfen-Palatschinken

mit Marillenmarmelade

Zutaten für 4 Personen: Für den Teig:

- 200 Gramm Weizenmehl, gesiebt
- 1 Prise Salz
- 6 Eier
- 0,75 Liter Milch
- Butter zum Ausbacken

Für die Füllung:

- 2 Eier
- 400 Gramm Topfen
- 40 Gramm Puderzucker, gesiebt
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt
- 40 Gramm zerlassene Butter
- 50 Gramm Rosinen, in Marillenschnaps oder Marillenlikör einge-
weicht
- Marillenmarmelade zum Bestreichen
- Puderzucker

Zubereitung:

- Mehl mit Salz mischen. Abwechselnd verquirlte Eier und Milch zugeben nicht zu dünnflüssigen Teig herstellen
- 15 Minuten quellen lassen
- Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen, entsprechende Teigmenge einfüllen
- Gleichmäßig dünn verlaufen lassen und von beiden Seiten goldgelb backen
- Menge sollte 16 Palatschinken ergeben

Für die Füllung:

- Eier trennen, mit Topfen, Eidotter, Vanillemark und zerlassener Butter glatt rühren, Eiweiß mit Zucker schaumig schlagen, unterziehen
- Rosinen und Abtropfflüssigkeit der Rosinen unterrühren
- Topfen soll streichfähig bleiben
- Gebackene Palatschinken dünn mit Marmelade einstreichen
- Topfen darauf verteilen. Einrollen, mit Puderzucker bestreuen

Wachauer Marillenknoedel

Zutaten für 12 Knoedel:

Für den Teig:

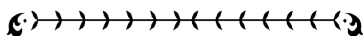
- 120 Gramm Butter • 3 Eier getrennt • 150 Gramm feiner Hartweizgrieß
- 1 ausgekrazte Vanilleschote • 150 Gramm Mehl, gesiebt • 500 Gramm Topfen, 20% Fettgehalt, passiert, gut abgetrocknet • Prise Salz

Für die Füllung:

- 12 kleine, reife Marillen • 12 Mandeln, geschält, kurz in Butter angeröstet
- 100 Gramm Marzipan, mit etwas Marillenschnaps aromatisiert, dünn ausgerollt und in zwölf gleichmäßige Teile geschnitten

Für die Butterbrösel:

- 150 Gramm Butter • 60 Gramm Zucker • 20 Gramm Vanillezucker
- 200 Gramm Biskuit oder Semmelbrösel • Gemahlenen Zimt • Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

- Butter schaumig rühren. Eier, nach und nach Grieß, Vanillemark und Salz unterrühren. Abwechselnd Mehl und Topfen unterziehen, rühren bis ein glatter Teig entsteht
- Rolle mit circa 7 cm Durchmesser formen, in Frischhaltefolie wickeln, zwei Stunden kühl rasten lassen
- Marillen seitlich aufschneiden, Kern entfernen
- Je eine mit Marzipan umwickelte Mandel in die Öffnung schieben
- Teig in 12 Scheiben schneiden, flach drücken und je eine Marille darauf legen
- Früchte mit Teig gut umhüllen, zu glatten Knoedeln formen
- Ausreichend Wasser mit Salz und Zucker zum Kochen bringen
- Knoedel in siedendes Wasser einlegen
- Nach circa 20 Minuten sind sie gar und steigen an die Oberfläche
- Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker, Vanillezucker sowie Brösel zugeben und bei schwacher Hitze, unter ständigem Rühren, goldbraun rösten
- Mit etwas Zimt aromatisieren
- Knoedel aus dem Wasser heben, gut abtropfen und in den Bröseln wälzen
- Anrichten mit den restlichen Bröseln aus der Pfanne sowie mit Puderzucker bestreuen und servieren

Zwetschgenknödel

mit Zimtsahne

Zutaten für 8 Knödel:

Für den Teig:

- 1400 Gramm mehliges Kartoffeln, geschält und in grobe Würfel geschnitten
- 1 Eigelb
- 20 Gramm zerlassene Butter
- 120 Gramm Mehl
- Prise Salz

Für die Füllung:

- 8 reife Zwetschgen
- 4 Stück Würfelzucker, halbiert

Zum Wälzen:

- 50 Gramm Zucker
- 5 Gramm Zimt
- 100 Gramm Biskuitbrösel

Für die Zimtsahne:

- 0,1 Liter Sahne
- Etwas Zimt
- 15 Gramm Honig oder Ahornsirup
- Puderzucker

Zubereitung:

- Kartoffeln kochen, abgießen, warm durchpressen
- Mit Eigelb und Butter verkneten
- Nach dem Erkalten mit Mehl und Salz vermischen. Ruhen lassen
- Je nach Kartoffelsorte kann mehr Mehl gebraucht werden
- Kartoffelteig ausrollen, in 8 gleichgroße Quadrate schneiden
- Zwetschgen seitlich aufschneiden, Kern entfernen und je einen halben Würfelzucker hineingeben
- Teigquadrate um die Zwetschgen wickeln, gut verschließen, Knödel formen
- Knödel in reichlich Salzwasser circa 10–15 Minuten kochen
- Zucker, Zimt und Brösel mischen, abgetropfte Knödel darin wälzen
- Für die Zimtsahne die Sahne halbsteif schlagen, mit Zimt, Honig oder Ahornsirup mischen
- Zimtsahne auf Teller verteilen, die Knödel darauf anrichten
- Mit Puderzucker bestreuen



Kaiserschmarrn

Land der Pferde–
heißblütig, einzigartig.

Ungarn



Kapitel 9

Ich bin ein Spion. Ein relativ harmloser zwar, der auf Reisen immer nur in anderer Völker Kochtöpfe guckt, aber immerhin. Und in Ungarn wurde ich entlarvt. Budapest, 31. März 1967. Die Szene ist ungemein konspirativ. Darsteller: der Geheimdienst und ich.

Die Geschichte begann dreizehn Tage früher, im berühmten Café »Newyork«, das seit 1945 Café »Hungaria« heißt und von den Ungarn immer noch »Newyork« genannt wird; denen zum Trotz, die aus Budapest eine östliche Stadt machen wollten. Im »Café Newyork« fragten wir einen älteren Herrn, der am Nebentisch gemütlich Zeitung las, nach typisch ungarischer Folklore, denn wir hatten das touristische Verlangen nach Zigeunermusik, nach Gulasch und Piroshka. Der alte Herr überlegte nicht lange: »Matthäuskeller, denn dort gibt es, was Sie suchen!« Er erbot sich, uns dorthin zu führen, war er doch der Portier.

Auch seine Frau war dort zu finden – als Garderobiere. Ein feines älteres Ehepaar, das merklich bessere Tage erlebt hatte. Der Matthäuskeller war ein besonders hübsches stilvolles Restaurant. Geschnitzte Eichenmöbel, buntbemalte Kellerfenster, feurige Zigeunermusik. Die Atmosphäre wie aus einem anderen Jahrhundert, beinahe surreal – eine Mischung aus imperialem Glanz und heimischer Herzlichkeit. Der alte Herr erzählte uns Geschichten aus seiner Jugend, wie das Café früher aussah und welche Prominenten dort einkehrten. Sein Gesicht leuchtete dabei vor Freude, als ob er selbst ein Stück dieser Vergangenheit sei.

Wir bestellten uns »Stierblut« und »Ungarisches Steak«. Herr Rosner, unser älterer Herr aus dem »Newyork«, kam herbei und flüsterte in seinem original K.u.K. Ungarndeutsch: »Wenn Geschäftsführer erlaubt, macht meine Frau danach Bu-

dapester Nockerl – ihre Spezialität!« Der Geschäftsführer erlaubte es ungern, denn Frau Rosners Spezialität stand nicht auf der Karte, erfreute sich aber offenbar großer Beliebtheit bei den Gästen. Jedenfalls verschwand Frau Rosner mit ihrem Mann kurzerhand in der Küche und bald erschienen die Nockerl.

Nicht eben das, was man sich mit Salzburger Erfahrungen darunter vorstellt, sondern schwer und slibowitzgetränkt, »Riesig«, wie Pertti feststellte. Am nächsten Tag revanchierten wir uns bei Frau Rosner mit einem Karton westlicher Toilettenseife, was zu dieser Zeit in Budapest ein echter Luxus war. Sie war gerührt und bot uns an, uns erneut etwas vorzubereiten. Mit glänzenden Augen und einem schelmischen Lächeln erklärte sie, dass sie für uns noch ein paar besondere Gerichte in petto hätte, die sie sonst nur für besondere Anlässe zubereitet.

Die ungarische Küche bietet ja auch viele Möglichkeiten dazu: Dort, wo Okzident und Orient, wo Wien und Konstantinopel aufeinander trafen, wo noch immer riesige Herden von Schafen und Schweinen in der Tiefebene grasen und die glühende Sonne den Wein süß und schwer und die Paprika rot und reif macht – von dort sind nicht nur das Gulasch und die »Paprikasch« sondern auch die Mokatorte à la Dobos und der »Liptauer« Käse zu uns gekommen. Jedes Mal, wenn sie für uns kochte, erhielten wir eine Lektion in ungarischer Geschichte und Kulinarik. Mit Begeisterung erklärte Frau Rosner uns, was jede Zutat bedeutete und welche Traditionen dahintersteckten.

Deren Möglichkeiten also wären viele gewesen, aber der Geschäftsführer des »Matthäus-Kellers« war dagegen. Er wollte seine Garderobiere lieber in der Garderobe als am Herd haben, und das war, insbesondere unter dem planwirtschaftlichen Aspekt der kommunistischen Gesellschaft, schließlich auch sein gutes Recht. Den »Veranstaltungsort« mussten wir also verlagern. Frau Rosner bot uns an, für ein kleines Entgelt privat für uns zu kochen und lud uns in ihre Wohnung ein.

Am nächsten Tag speisten wir bei ihr ein »Szegediner Gulasch«! Ein Gulyas aus magerem Schweinefleisch, mit Knoblauch, Zitronenschale und Zwiebelsaft gepökelt, gewürfelt, in Zwiebeln gedämpft und mit Salami unterzogen. Dazu rohe Kartoffelknödel mit Gänseschmalz und Grammeln (hochdeutsch: Grieben) und natürlich Kraut. Joi, Mamam! Das Essen schmeckte göttlich und die Wohnung war erfüllt von dem köstlichen Duft des Gulaschs, der sich mit den schweren, erdigen Aromen von Paprika und Salami vermischte. Wir saßen in der kleinen Wohnung eng beisammen, lachten und genossen die herrlichen Aromen – ein Moment puren Genusses.

Schmunzelnd vertraute uns der Hausherr an, nur er allein wüsste noch die Geschichte des hochgelobten »Szegediner Gulaschs« und wie es zu seinem Namen kam. Er meinte, dass es für dieses Gericht, das im Original »Szekely gulyas« heißt, *Rezept auf Seite 116* ebenso viele Theorien wie es Rezepte gäbe. Besonders falsch sei vor allem die Spekulation, dass sich die Benennung auf die Stadt Szegedin beziehe.

Eindrucksvoll schilderte er uns dann seine harten Lehrjahre im Budapester Restaurant des Hotels Gellert, das von dem legendären Gastronomen Karoly Gundel betrieben wurde.

Karoly Gundel, der 13 Kinder hatte, verlor im 2. Weltkrieg fast sein gesamtes Vermögen, ließ sich aber dadurch nicht entmutigen sondern eröffnete in den ersten Nachkriegstagen wieder mehrere gastronomische, später verstaatlichte, Betriebe in der ungarischen Hauptstadt. Unter anderem das Restaurant, in dem unser Gastgeber fast die Hälfte seines beruflichen Lebens verbrachte.

Und dieser Karoly Gundel erzählte ihm, dass sein Großvater der Schöpfer dieses Gerichtes gewesen sei, denn in der Gundelschen Dynastie erzählte man sich nachfolgendes:

Der berühmte ungarische Dichter und Journalist Jozsef Szekely, Autor mehrerer erfolgreicher und auflagenstarker Bücher, war mit einem Freund schon seit Sonnenaufgang in den Bergen unterwegs.

Mächtiger Kohldampf plagte die beiden Wanderer und so kehrten sie in ein nahegelegenes Gasthaus ein, in dem Gundel Küchenchef war. Da es jedoch schon Nachmittag war, gab es keine Reste mehr aus der Mittagsküche, außer etwas Schweinegulasch und eine Schüssel mit Sauerkrauteintopf.

Gundel bot nun den beiden ausgehungerten Spaziergängern an, er könne diese Essensreste miteinander vermischen und so würden die Portionen ausreichend sein für zwei.

Die Herren, denen schon der Magen knurrte, waren einverstanden und so geschah es.

Der Kochkünstler schwitzte schnell noch einige Zwiebeln an, gab Paprika und zerdrückten Knoblauch sowie saure Sahne dazu und vermischte alles miteinander.

Das aufgetragene Gericht schmeckte den beiden Freunden so sehr, dass sie von da an immer öfter hier einkehrten und nach dem Gulasch verlangten.

Andere Gäste wurden aufmerksam und rätselten, was da für ein wunderbarer Duft durch den Gasträum schwebte, wenn die Schüsseln mit dem, immer noch namenlosen, Sauerkrautgulasch aufgetragen wurden und wollten auch eine Portion davon haben.

Gundel, sehr erfreut, dass seine Zusammenstellung so gut ankam, überlegte kurz und nannte es dann, wegen seiner Verehrung für den prominenten Dichter, kurzerhand »Szekely gulyas.«

Und so kennt man es heute noch überall in der Welt der Feinschmecker.

Der Name Karoly Gundel sei leider fast in Vergessenheit geraten, bedauerte unser Freund, aber eine kulinarische Kreation von ihm gebe es immer noch in fast allen ungarischen Restaurants auf der ganzen Welt.

Diese »Gundel-Palatschinken« werden mit geriebenen Nüssen, Rum und Rosinen gefüllt, mit warmer Schokoladensauce übergossen und mit karamellisierten Walnüssen bestreut.

Nach einigen Flaschen Tokajer sang uns dieser wunderbare Zeitgenosse noch ein Couplet aus der Operette »Der Zigeunerbaron« von Johann Strauss vor, das mit den Schlusszeilen endet:

»Mein idealer Lebenszweck ist Borstenvieh und Schweinespeck!«

Erst in den frühen Morgenstunden endete dieser vergnügliche Abend.

So taten wir's 13 Tage. Abends im »Matthäuskeller« wurde der Speisezettel besprochen und das »Mahlgeld« bezahlt, mittags wurde gespeist. Ein paarmal nahm mich Frau Rosner mit zum Einkaufen, um mir die Besonderheiten und Qualitätsunterschiede der Zutaten zu erklären. Sie kannte die besten Märkte, wusste genau, welcher Händler die frischesten Paprika und die würzigste Salami führte. Jeder Besuch war eine Entdeckung – die lebhaften Farben der Gemüse, die fein abgestimmten Gewürze, die deftigen Aromen, die den Gassen der Märkte entströmten. Es war mehr als nur Einkaufen – es war eine wahre Kunst.

»Stopp« sagte plötzlich Frau Rosner und zog mich zu einem etwas weiter entfernten Marktstand, wo unter einer zerschissenen Markise dutzende Knoblauchzöpfe hingen.

»Maxi, komm' mit, dort gibt es heute besonderen Knoblauch zu kaufen, es ist der berühmte »Makoi Knofi«, eine Knoblauchsorte die nur dort angebaut wird.«

Diese Knollen schmecken leicht süßlich und sind nicht ganz so scharf wie manch andere Sorte und daher hervorragend zu den Rumpsteaks passend, die wir vorher beim Fleischhauer gekauft hatten.

Zum Knoblauch fiel mir ein kleines Gedicht ein, das einer meiner Lehrherren, ein ungarischer Küchenchef, der nach dem Volksaufstand 1956 nach Bayern floh, immer wieder zum besten gab: »In der Küche steht er stolz und klein – der Knoblauch,

so würzig und so fein – mit seinem Duft, so stark und klar – schmeckt er uns ganz wunderbar!«

Nach weiteren Einkäufen gingen wir mit einem Knoblauchzopf und dem Rindfleisch im Einkaufsnetz zu unserer »geheimen« Adresse.

Am Abend zogen köstliche Aromen durch die Küche, die Hausfrau bereitete uns als Vorspeise »Geknofelte Rahmsuppe« *Rezept auf Seite 117* und als Hauptgericht gebratene Rumpsteaks in Knoblauchbutter zu. *Rezept auf Seite 118*

Ich kann Ihnen versichern: Vampire hätten sich nicht in unsere Nähe gewagt!

Tags darauf erwarteten uns vor der Wohnung der Rosners zwei Männer mit grimmigen Gesichtern und forderten uns zum Mitkommen auf.

In einer schwarzen »Tatra«-Limousine mit verhängten Fenstern fuhren wir durch Budapest. Wir landeten in einem von Doppelposten gesicherten Zimmer und fanden uns vor einem Kommissar der Geheimpolizei wieder. Die Atmosphäre war angespannt und meine Hände zitterten. Der Kommissar, Koloman Szuan, musterte uns langanhaltend. Sein eiskalter Gesichtsausdruck ließ uns frösteln. Nach langen endlos scheinenden Minuten sagte er: »Ihr seid Agenten und Devisenschwindler. Wir haben Euch beobachtet!« Tatsächlich wusste er von jedem unserer Schritte, vom Gespräch im »Newyork« an (er nannte es »Hungaria«). Nannte uns die Strafen, die das ungarische Gesetz für Devisenschmuggel kennt und zählte sie uns der Reihe nach auf. Nein, es war wirklich nicht zum Lachen! Hernach aber lachte der Kommissar selbst, als ich ihm, nachdem er unsere unschuldige Geschichte lange nicht geglaubt hatte, meine Aufzeichnungen über die Kochkünste der Frau Rosner vorlegte, handschriftlich von ihr selbst korrigiert.

Er blätterte meine Manuskripte akribisch und mit großer »Skepsis« durch, seine Miene hellte sich jedoch merklich auf, als er Begriffe wie »Pörkölt« und »Gulyas« las. Sein kritischer Blick wich einem Schmunzeln. »Nein«, so schloss er höchst kriminalistisch,

»so schreibt kein Ausländer »Pörkölt«, »Gulyas« und »Csirkeprikas« – das sind wirklich nur Rezepte!« Schließlich löste sich die Spannung im Raum, und der Kommissar bot uns als Versöhnung sogar noch ein Glas ungarischen Rotweins an.

»Székely gulyás«

Zutaten für 4 Personen:

- 800 Gramm Schweinenacken, in grobe Würfel geschnitten
- Salz, gemahlener Pfeffer
- 100 Gramm Schweineschmalz
- 2 Gemüsezwiebeln, gewürfelt
- 4–5 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 40 Gramm Paprikapulver,
- 50 Gramm Tomatenmark
- Fleisch–oder Gemüsebrühe
- 500 Gramm Sauerkraut, grob gehackt
- Kümmel, Lorbeerblätter
- Salz, gemahlener Pfeffer
- 100 Gramm ungarische Salami, gewürfelt
- ¼ Liter Schmand

Zubereitung:

- Fleischwürfel würzen, in Schmalz anbraten, warmstellen
- Im Bratfett Zwiebelwürfel und Knoblauch anschwitzen, mit Paprikapulver stäuben
- Tomatenmark einrühren, Fleischwürfel, Sauerkraut, Lorbeerblätter und Kümmel zugeben, mit Brühe bedecken
- Bei niedriger Hitze 1,5–2 Stunden zugedeckt schmoren, immer wieder umrühren
- Die Salami und den Schmand unterziehen, abschmecken

Geknofelte Rahmsuppe

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Gemüsezwiebeln, gewürfelt
- 2 rohe Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 12–14 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 4 cl Öl
- 1–1½ Liter Gemüsebrühe
- 0,5 Liter Sahne
- 1 Bund Schnittlauch, geschnitten
- 300 Gramm Weißbrot
- 100 Gramm Butter
- Salz, gemahlener Pfeffer
- 100 Gramm kalte Butterflocken

Zubereitung:

- Weißbrot ohne Rinde in Würfel schneiden, in Butter goldbraun rösten
- Zwiebeln, Kartoffeln, Knoblauchzehen in Öl anschwitzen
- Mit Brühe auffüllen und garen
- Sahne zugeben, aufkochen, würzen und pürieren
- Die Butterflocken nach und nach unterrühren
- Suppe mit den Weißbrotwürfeln und dem Schnittlauch bestreuen

Rumpsteak »Knofi«

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Rumpsteaks, je 250 Gramm
- Salz, geschroteter schwarzer Pfeffer
- Öl zum Braten
- 8–10 Knoblauchzehen aus Ungarn, fein gehackt
- 100 Gramm Butter
- 1 kleiner Bund Blattpetersilie, entstielt, Blätter grob gehackt

Zubereitung:

- Steaks mit Salz und Pfeffer würzen, von beiden Seiten anbraten
- Bratzeit je nach gewünschtem Gargrad. 3–4 Minuten pro Seite ergeben etwa »medium«, Steaks herausnehmen, warmstellen
- Bratöl abgießen
- Butter und Knoblauch einrühren, mit der gehackten Petersilie mischen und über die angerichteten Steaks gießen



Rumpsteak »Knofi«

Wo Bier & Eintöpfe die Seele wärmen

Tschechoslowakei



Kapitel 10

Ernst blickte der Kaiser Franz Josef I. mit seiner Knollennase, »wo die Fliegen auf ihn geschissen haben«, in die Wirtsstube vom »Kelch« in Prag. Ich saß dort unter dicht gedrängten, neugierigen war laut und ungemütlich, und der Josef Schwejk, der seinerzeit dort verkehrt ist, hätte »beileufig keine Freide« daran gehabt.

Sehnsüchtig dachte ich an »U Dippoldu«, an das Dippold-sche Gasthaus in Pilsen, alt und verräuchert wie es war, mit abgewetzten Bänken und gebrechlichen Stühlen, aber mit spiegelblanken Gläsern und einer blitzsauberen Bierleitung, aus der das köstliche Gebräu nahezu ohne Unterlaß rann.

Das Bier (aus Pilsen und aus Budweis) macht schätzungsweise die Hälfte der Ernährung eines erwachsenen Durchschnitts tschechen aus. Speziell deswegen hatte ich wieder in Pilsen Station gemacht, aber dann waren vor dem berühmten »Breistiebel« soviel Autos mit deutscher Nummer gestanden, dass ich das Weite gesucht hatte. Man macht sich übrigens, in der CSSR wie in allen Ländern des damaligen Ostblocks, bereits nach dem Genuss eines kleinen Bieres strafbar, sobald man sich ans Steuer setzt, aber in Pilsen drückt die verständnisvolle Polizei scheint's öfter ein Auge zu.

Ein paar Skoda-Arbeiter, die des Weges kamen, hatten mich dann ans »Zlatého Tygra« gewiesen und waren der Einfachheit halber gleich mitgekommen. Und gemeinsam hatten wir da von der anderen Säule tschechischer Ernährung gekostet, dem gekochten Rindfleisch, in dessen saftiger, weichfaseriger Zubereitung die Doppelnation der Tschechen und Slowaken mit Leichtigkeit das ganze übrige Europa übertrifft. Es wird mit Kren verabreicht, der auf Hochdeutsch Meerrettich heißt.

Auf dem Rindfleisch bauen sich zahlreiche tschechische Eintöpfe auf, aus denen dieses Volk bereits seit den Zeiten von Jo-

hann Hus die Nahrung für seine feinen und doch starken Nerven bezieht. Aber das war nicht der Grund, warum wir an diesem Tag in Pilsen so schnell ins Politisieren gerieten. Nach dem vierten sollte man als Besucher lieber wieder damit aufhören.

Daran dachte ich also, als ich Tage später wieder von Touristen überlaufenen »Kelch« in Prag saß. Ich fühlte mich fehl am Platz, bestellte mir aus Trotz eine Cola und ging wieder, weil es keine gab. Im Hinausgehen musterte mich der verbliebene Kaiser, der noch immer auf den Schwejk Josef zu warten schien, weil der doch gesagt hat: »Nach'm Krieg um halber sechse im Kelch!« – und dieser Krieg ist halt noch immer nicht ganz aus, nach beinahe 60 Jahren.

Apropos Schwejk: Weil er nicht gelebt hat, kann er auch nicht gestorben sein. Und wirklich, man kann ihn noch in vielfacher Ausfertigung finden. In Pilsen zum Beispiel beim »Švejk Restaurant U Pětatřicátníka« und in Prag etwa bei den »Zwei Katzen« oder im »Kuttelfleck« und wie die Bierschenken in der Altstadt so heißen. Dort sitzt er und kümmert sich einen Dreck um die Deutschen und die Franzosen und die Schweden. Und natürlich auch nicht um die Russen.

Nein! Nicht »nach'm Krieg um halber sechse!« verschlug es mich wieder nach Prag in die Stadt der hundert Türme sondern bereits einige Monate später, als ich als Vertreter einer heimischen Brauerei an einem Bierkongress in der »Goldenen Stadt« teilnehmen durfte.

Mit meiner Reiseführerin Maruska, einer Studentin der Ethnologie an der Karlsuniversität, marschierte ich also in die Na Bojisti 12, einer abgelegenen Straße außerhalb des Stadtkerns.

Wir warfen nur einen kurzen Blick hinein und wahrlich – da saß er, der brave Soldat Schwejk, als Puppe neben einem alten Musikautomaten, dicht umringt von Knödel mit Kraut essen- den und aus großen Bierhumpen trinkenden Besuchern.

Schnell verließen wir die übervolle Wirtschaft, hockten uns auf eine Bank am Straßenrand und Maruska erzählte mir aus dem Leben des berühmten Prager Lebenskünstlers Hasek.

Der war wohl in der Tat ein enorm trinkfester Bursche, ein besonderer Charakter, der sich mit List und Witz durchs Leben schlug und der in dem Schelmenroman seine Saufrumpane aus dem »Kelch«, wenn auch unter anderem Namen, verewigte.

Der »Kelch« war damals höchstwahrscheinlich mehr eine drittklassige Spelunke als ein bürgerliches Lokal.

Hasek war oft dort, vor allem dann, als ihm seine Redakteursstelle gekündigt wurde. Er hatte in einem Zeitungsbeitrag mehrmals völlig neue Tierarten erfunden, unter anderem einen Floh aus der Steinzeit und einen Papagei, der täglich mehrere Stamperl Weinbrand trinken könne ohne betrunken zu werden.

Die Reaktion der bürgerlichen Prager Zeitungsleser war nicht sehr wohlwollend...

Als Soldat des österreichischen Kaisers geriet er früh in russische Gefangenschaft. Wieder zuhause kam ihm die Idee, seine Erlebnisse aus diesem Krieg in humorvoller Form aufzuschreiben und so entstand »Dobry vojak Svejč«.

Satirisch schrieb er über die Militärzeit des bauernschlau und scheinbar naiven Prager Hundefängers Josef Schwejč, den weder die straffe Hierarchie der Armee noch der übertriebene Gehorsam oder gar der Dünkel von adeligen Offizieren beeindrucken konnten.

Später kehrten wir in das Restaurant »Mlejnice« in der Nähe des Rathauses ein, in dem ihr Bruder Oberkellner ist und wurden mit wunderbar zarten Ochsenbackerl *Rezept auf Seite 125* und einem mit Bierzwiebeln gefüllten Kotelett vom Borstenvieh. *Rezept auf Seite 126*

Die nächsten Tage verbrachte ich im Kongresszentrum, einem gewaltigen Bau aus der Zeit des Kommunismus.

Unzählige Referate von wahrscheinlich wichtigen »Biermenschen« ließ ich über mich ergehen, bei manchen leicht schnarchend.

Nur bei einem waren Neugierde und Spannung geradezu mit Händen greifbar.

Ein Lehrstuhlinhaber der Universität im schottischen Aberdeen referierte über verschiedene Wunderlichkeiten im internationalen Biermarkt, von weltweit teuersten Biere bis hin zur Sorte »End of History«, die in ausgehöhlten Tierkörpern angeboten wird.

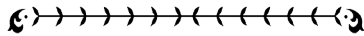
Bei der anschließenden geselligen Abendveranstaltung mit Verkostung mehrerer tschechischer Biersorten und einer äußerst beeindruckend gebratenen Gänsebrust, *Rezept auf Seite 127*, und böhmischen „Schlosserbuben“ *Rezept auf Seite 128*, als Dessert ging dieser Kongress zu Ende und ich verabschiedete mich von Prag.

Ochsenbackerl

in »Bier-Kümmelsauce«

Zutaten für 4 Personen:

- 1000–1500 Gramm Ochsenbackerl • Salz, gemahlener Pfeffer • 2 große Zwiebeln, geschält • Je zwei Zweigerl frischen Rosmarin, Salbei und Thymian (ersatzweise getrocknete Kräuter) • 4 Knoblauchzehen, geschält, grob gewürfelt • ½ kleine Sellerieknolle, geschält, grob gewürfelt
- 1 Karotte, geschält, grob gewürfelt • 1 Stange Lauch, nur den weißen Teil, grob gewürfelt • 0,1 Liter Bratöl • 50 Gramm Tomatenmark • 0,75 Liter dunkles Bier • 0,75 Liter Fleisch – oder Gemüsebrühe • 2 Gewürznelken
- 20 Wacholderbeeren • Kümmel, gemahlen • Pfefferkörner, zerdrückt
- 2 Lorbeerblätter • 10 Gramm Honig • 1 kleiner Bund Blattpetersilie, fein gehackt



Zubereitung:

- Von den Ochsenbackerl die äußeren dicken Sehnen abschneiden, die inneren am Fleisch belassen
- Die Ochsenbackerl mit Küchengarn zu »Päckchen« binden, damit sie Form behalten
- Ochsenbackerl würzen, von allen Seiten in Öl anbraten, warmstellen
- Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Sellerie und Lauch im Bratfett anrösten
- Tomatenmark unterrühren. Brühe und Bier zugeben, aufkochen, die Flüssigkeit reduzieren
- Kräuter und Gewürze zufügen, die Ochsenbackerl einlegen und zugedeckt
- Circa 3–3½ Stunden bei 120–140 Grad schmoren
- Ab und zu wenden und mit der Sauce begießen
- Gegarte Backerl herausnehmen, Schnur entfernen
- Backerl in Alufolie wickeln und im Backofen bei 80 Grad warm halten
- Die Sauce mit den Gemüsen durch ein Sieb streichen und mit Salz, Honig und Pfeffer abschmecken
- Danach die Sauce, je nach vorhandener Flüssigkeitsmenge, nochmals einkochen oder mit Bier verlängern
- Backerl in dünne Scheiben schneiden, mit der Sauce übergießen und mit Petersilie bestreuen

Kotelett vom Borstenvieh

mit Bierzwiebeln gefüllt

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Schweinekoteletts, je 200–250 Gramm
- 400 Gramm rote Zwiebeln, klein gewürfelt
- 30 Gramm Butter
- 40 Gramm Öl
- Saft einer Zitrone
- 0,25 Liter dunkles Bier
- 20 Gramm Honig
- 2 cl Balsamicoessig
- Salz, gemahlener Pfeffer
- 10 Gramm Speisestärke
- 3 Eier, verquirlt
- Mehl zum Wenden
- 200–300 Gramm feine Semmelbrösel
- Butterschmalz zum Braten

Zubereitung:

- Von den Koteletts, Knochen, Fett und Sehnen entfernen
- Koteletts flach klopfen, seitlich eine Tasche einschneiden
- Die Zwiebeln in der Butter – Öl – Mischung anschwitzen, Zitronensaft und Bier angießen und die Zwiebeln weich dünsten bis das Bier vollständig verdampft ist
- Honig und Essig zufügen
- Speisestärke mit etwas Bier anrühren und die Zwiebelmasse damit binden
- Abschmecken
- Koteletts salzen, pfeffern, die lauwarme Zwiebelmasse in die Koteletts einfüllen
- Die Öffnung gut festdrücken, mit einem Zahnstocher verschließen
- Koteletts in Mehl, Eiern und Semmelbröseln wenden
- In Butterschmalz ausbacken
- Mit Kartoffelsalat servieren

Gebratene Gänsebrust

mit Kartoffelgemüse

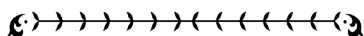
Zutaten für 4 Personen:

Für die Gänsebrust:

- 2 Gänsebrüste, je 750–800 Gramm, Haut eingeschnitten • Salz, gemahlener schwarzer Pfeffer • Beifuß, Thymian, getrocknet, gehackt
- 0,125 Liter Blaufränkischen Rotwein aus Tschechien • 0,25 Liter Fleisch – oder Gemüsebrühe • Öl zum Anbraten • 10–15 Gramm kalte Butter in kleine Stückchen geschnitten

Für das Kartoffelgemüse:

- 500 Gramm festkochende Kartoffeln • 30 Gramm Butter • 40 Gramm Mehl • 1 Karotte, geschält, fein gewürfelt • 1 kleine Sellerieknolle, geschält, fein gewürfelt • 1 Stange Lauch, geputzt, fein gewürfelt • 0,4–0,5 Liter Gemüsebrühe • 1 cl Weinessig • Salz, gemahlener Pfeffer • Muskatnuss, gerieben • 1 Bund Schnittlauch, geschnitten • 1 kleiner Bund Blattpettersilie, fein gehackt



Zubereitung:

- Gänsebrüste würzen und in Öl beidseitig goldgelb anbraten
- Im vorgeheizten Backofen bei 130 Grad circa 30–35 Minuten garen
- Herausnehmen, warmstellen
- Bratensatz mit Rotwein und Brühe auffüllen
- Aufkochen, passieren und reduzieren. Die Butterstückchen mit einem Schneebesen unterschlagen. Abschmecken
- Für das Kartoffelgemüse die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden
- Zerlassene Butter mit Mehl stäuben und eine braune Mehlschwitze herstellen
- Mit kalter Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen
- Kartoffelscheiben einlegen und kurz vor dem Garpunkt der Kartoffeln die Gemüsegewürfel hinzugeben
- Mit Essig, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und vor dem Anrichten mit den Kräutern bestreuen
- Gänsebrüste aufschneiden, mit der Sauce begießen und mit dem Kartoffelgemüse servieren

Schlossbuben

mit Vanillesauce

Zutaten für 4 Personen:

- 416 große getrocknete, saftige Zwetschgen, Kern entfernt
- Apfelsaft und Zwetschgenbrand zum Einweichen der Zwetschgen
- 16 Mandeln, abgezogen
- 100 Gramm Marzipan
- 3 cl Zwetschgenbrand

Für den Backteig:

- 0,150 Liter Milch
- 100–150 Gramm Weizenmehl, gesiebt
- 2 Eidotter
- 2 Eiweiß
- Salz
- 30 Gramm Zucker
- Zimt gemahlen
- 2 cl Öl

Für die Vanillesauce:

- ,10,25 Liter Milch
- 0,125 Liter Sahne
- 100 Gramm Zucker
- 2 Vanillestangen, ausgekratzt
- 5 Eigelbe

Ausserdem:

- Puderzucker zum Bestäuben
- Schmalz oder Öl zum Ausbacken

Zubereitung:

- Zwetschgen über Nacht in etwas Apfelsaft und Zwetschgenbrand marinieren, abtropfen
- Mandeln einstecken
- Marzipan mit Zwetschgenbrand mischen, in einen Spritzsack mit Lochtülle geben und die Zwetschgen damit auffüllen.

Für den Backteig:

- Milch, Mehl, Eigelbe, Salz, Zucker, Zimt, Öl und Einweichflüssigkeit verrühren
- Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterziehen
- Gefüllte Zwetschgen in Backteig tauchen, ausbacken, mit Vanillesauce servieren
- Mit Puderzucker bestäuben

Für die Vanillesauce:

- Milch und Sahne mit den Vanilleschoten aufkochen und zur Seite stellen
- Vanilleschoten entfernen
- Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen und nach und nach in die heiße Vanillemilch einrühren, bei gedrosselter Hitze weiterschlagen bis die Sauce bindet



Ochsenbackerl

Die magische
Verbindung von Rosenduft
& Filetspitzen
Bulgarien



Kapitel 11

Er hieß Iwan Datscheff, ein wohlbeleibter Fahrensmann von freundlichem Gemüt und auf dem bulgarischen Luxusdampfer »Varna« war er das, was man bei uns in Bayern einen »Freßkapitän« nennen würde, stattdessen, im offiziellen seemännischen Sprachgebrauch, einen »Passengers Captain«. So ein Offizier ist meist ausschließlich dazu da, das unstillbare Bedürfnis von Kreuzfahrt – Passagieren nach Anwesenheit des Kapitäns im Speisesaal oder an der Bar zu befriedigen; sie nehmen einfach übel, wenn sie ohne den Mann mit den vier goldenen Armstreifen speisen oder trinken müssen.

Weil aber nun der »richtige« Kapitän eines Kreuzfahrtschiffes seinen Platz auf der Kommandobrücke, selbst zu Essenszeiten, nicht verlassen kann, weil ein Sturm oder eine plötzlich auftauchende Nebelbank kaum Rücksicht darauf nehmen, verliehen findige Reedereien ihrem obersten Service – Master einfach auch vier goldene Streifen und machten ihn dadurch zu einem »De jure Captain«. Also zu einem »Freßkapitän«, der die Zeit und die Muße aufbringen kann, sich den Wünschen und »Wehwehchen« der Passagiere anzunehmen.

Es war im fünften Jahr meiner gastronomischen Weltreise, die ich als Botschaftskoch in Finnland begonnen hatte. Ich fuhr auf der »Varna« als gastronomischer Berater für die TOUROPA, die das phantastische Schiff gerade für ihre Mittelmeer – Kreuzfahrten gechartert hatte und es nun auf die Bedürfnisse deutscher Seetouristen ausrichten wollte.

Es wurde damals schon viel geboten auf der »Varna«: Erotisierende Erholung, sportliche Aktivitäten, preiswerte Getränke und gesellschaftlicher Glanz. Die Kosmetikfirma »Juvena« bot Kosmetik, Krimsekt und Kaviar. Der Modeschöpfer Emilio Schubert zeigte Haute Couture mit und an atemberaubenden Mannequins.

Auch in der Küche wollten die ehrgeizigen Bulgaren internationalen Standard bieten – und eben das war ein Problem. Sie hatten ihre saure »Ciorba«, diese köstliche Suppe, neben Knoblauch, Kürbis und rohen Gemüsen ebenso aus der Schiffsküche verbannt wie die süße »Banitza«, ein köstliches Gebäck aus knusprigem Filoteig.

Stattdessen bot der Oberkoch auf der Speisekarte »Sauerbraten«, »Königsberger Klopse«, »Käsespätzle« oder norddeutschen »Labskaus« an. Gerichte, deren Rezepturen sie sich mühsam aus Kochbüchern übersetzten aber deren Zubereitung ihnen deutlich »gegen den Strich« ging. (Den Passagieren übrigens auch)

Als ich an einem Morgen neben dem obligatorischen Schafskäse auch um »Lukanka« *Rezept auf Seite 137* zum Frühstück bat, blühte »Kapitän« Datscheff sichtlich auf. Endlich einmal jemand, der etwas bestellte, das auch ihm am Herzen lag.

Er setzte sich zu mir, schüttete mir sein Herz aus und klagte kopfschüttelnd über die »exotischen« Speisen, die seine Köche zubereiten würden.

Als Berufskamerad hatte ich volles Verständnis für ihn, versprach, mich bei der Reederei für seine Küchencrew einzusetzen, hatte Erfolg und so wird heute auf der »Varna« auf zweierlei Arten gekocht: »abendländisch« und »orientalisch«, alles inzwischen gleich hervorragend.

Kulinarisches Glanzstück jeder Kreuzfahrt sind aber immer noch die bei den Folkloreabenden servierten und von den Passagieren so heißgeliebten Steinpilze *Rezept auf Seite 136* und geschmorten Lammhaxen. *Rezept auf Seite 135* Auf Einladung von »Kapitän« Datscheff verbrachte ich einige Tage in seinem Haus in der Altstadt von Varna. Dort schwelgte ich, bekocht und verwöhnt von der Kapitänsfrau, in allen Herrlichkeiten, die die bulgarische Küche zu bieten hatte.

Eine Küche, in der sich die Hinterlassenschaften der türkischen Besatzer des Mittelalters genauso widerspiegeln wie die weitläufige Verwandtschaft aus dem fernen Russland.

Die besondere Spezialität der Frau meines »Seebären«, die aus Kazanlag, einem Ort inmitten des bulgarischen Rosenlandes stammte, waren »Muckalica« – ein Gericht aus verschiedenen Fleischsorten sowie aus Paprika, Pilzen, Knoblauch und Zwiebeln, perfekt und harmonisch zusammengefügt.

Als besonderer Höhepunkt wurden die Teller auf denen angerichtet wurde, mit Rosenöl eingerieben – also ich sage Ihnen, das war ein Duft, zum niederknien...

Die bulgarische Küche hat ja mit den Nachbarn im Balkan und Kleinasien vieles gemeinsam, etwa die Vorliebe für raffinierte Vorspeisen, die in Griechenland »Mezede« und in der Türkei »Mezes« heißen, sie reichen von Linsensalat, würzigen Auberginenzubereitungen bis hin zu geröstetem Lamm darm, gefüllten Weinblättern und »Schopska – Salat«.

Leicht herzustellen und höchst wohlschmeckend ist auch »Tarator«, ein Grundpfeiler der einheimischen Küche an heißen Tagen. Frische Gurken werden feingehackt, mit Knoblauch, Joghurt, frischem Dill und gehackten Walnüssen vermischt.

Bei der Zusammenstellung der veränderten Speisenfolgen traf ich mich Wochen später im Restaurant »Oktober« in Sofia mit mehreren Küchenchefs der »Navigation Maritime Bulgare«. Zu dieser Reederei gehörten mehrere Schiffe und man wollte das von mir vorgeschlagene Küchenkonzept für alle Kreuzfahrtschiffe übernehmen.

Wir waren uns in fast allem einig, nur bei den von mir vorgeschlagenen »Raznjici« blieben wir »hängen«. Ich meinte, solch ein typisch bulgarisches Fleischgericht sollte unbedingt mit ins Programm. Müde abwinkend meinten die Kollegen: »Vergiss es, ist ein alter Hut und die gibt's in jeder Bauernwirtschaft!«

Tja, was sollte ich dagegen einwenden.

Doch da stand Nikola Petrov auf, Oberkoch der »Ariana«, einem Kreuzfahrtschiff, das auf der Donau unterwegs ist. Er wettete mit mir und den Kollegen, dass er uns »Raznjici« in ei-

ner Qualität zubereiten könne, die nicht nur uns, sondern auch für die Passagiere der anderen Schiffe ein Leckerbissen sein werde.

Wetteinsatz war eine Flasche »Mastika« – ein hochprozentiger Anis Schnaps.

Zutaten wurden aus der Küche herbeigeschafft und dann machte sich der siegessichere Küchenmeister ans Werk. Er band sich eine Schürze um, setzte seine Haube auf, legte sich alles zurecht und jonglierte gekonnt und spielerisch mit Holzspießen, Fleischstücken, Gemüse, Knoblauch und Kräutern.

Quintessenz dieser eindrucksvollen, nahezu artistischen Darbietung waren über Holzkohle geröstete »Raznjici« *Rezept auf Seite 138* von außergewöhnlichem Geschmack und einer kaum zu überbietenden Zartheit.

Allein unser aller Anstandsgefühl hielt uns davon ab, die Teller abzuschlecken und die Spieße anzunagen...

Die Flasche »Mastika« hatte er natürlich gewonnen und wir beschlossen, diese Zubereitung in das kulinarische Repertoire aller Schiffe zu übernehmen.

Vom Oberkoch der »Varna« hörte ich später, diese »Raznjici« würden nicht nur seinem Kapitän und den Schiffsoffizieren sondern auch den Passagieren ganz vorzüglich schmecken.

Kulinarischer Reisender, kommst Du wirklich einmal meinen Spuren folgend nach Varna und triffst Frau Datscheff: Sie wird Dich einladen und Dir bayerische Leberknödel und Dampfnudeln zubereiten; es ist meine gastronomische Hinterlassenschaft an den »Kapitänshaushalt«.

Und falls Du Rosenöl als Souvenir mit heimnehmen möchtest, auch das ist möglich – ein Liter kostet etwa 10 000 – DM, da für die Herstellung tonnenweise Rosenblätter benötigt werden.

Geschmorte Lammhaxen

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Lammhaxen, pariert, in 3–4 cm breite Scheiben gesägt
- Salz, gemahlener Pfeffer
- Öl zum Anbraten
- 200 Gramm Lauch, gewürfelt
- 100 Gramm Sellerie, gewürfelt
- 200 Gramm Karotte, gewürfelt
- 2 Gemüsezwiebeln, gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 6 Tomaten, abgezogen, entkernt, gewürfelt
- 0,75 Liter Fleischbrühe
- 0,25 Liter Rotwein
- Gehackte frische Kräuter, z.B. Petersilie, Thymian, Basilikum gezupfter Kerbel und Majoran

Zubereitung:

- Lammhaxen würzen, in Öl anbraten. Warmstellen
- Gemüsewürfel und Knoblauch im Bratfett anschwitzen
- Mit Fleischbrühe und Rotwein auffüllen, aufkochen, Lammhaxen zugeben und zugedeckt im Ofen bei 180–200 Grad circa 1 Stunde schmoren
- Lammhaxen herausnehmen
- Sauce einkochen
- Tomatenstücke und Kräuter zugeben, abschmecken, über die Lammhaxen geben

Steinpilze

»a la Varna«

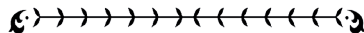
Zutaten für 6 – 8 Portionen:

Zutaten Pilze – Zubereitungsart:

- Pilze putzen, unter fließendem Wasser rasch waschen, abtrocknen, die Stiele ganz dünn abschälen • Pilze der Länge nach in Scheiben schneiden und mit einer Mischung aus Zitronensaft und Olivenöl einstreichen, damit sie sich nicht verfärben

Zutaten – für die Erste Zubereitungsart:

- 4 cl Olivenöl • 2 cl Zitronensaft • 400 Gramm geputzte Steinpilze
- 6 cl Weißweinessig • Salz • Pfeffer aus der Mühle • 10 Gramm Senf, mittelscharf • 10 cl Olivenöl • 1 Bund Schnittlauch, geschnitten • frische Estragonblätter, fein gehackt • 2 Orangen geschält • die Filets ohne die weißen Trennhäute ausschneiden, Saft auffangen • 250 Gramm jungen Staudensellerie • 2 Tomaten, enthäutet, entkernt, gewürfelt • 1 kleiner Kopf Eichlaubsalat, geputzt, gewaschen, in mundgerechte Blätter geteilt
- 100 Gramm Rucola, geputzt, gewaschen, dicke Stiele abschneiden • (beide Salate trockenschleudern) • 50–60 Gramm Parmesan am Stück • weißer Pfeffer gemahlen



Zubereitung:

- Aus Essig, Salz, Pfeffer, Senf, Olivenöl, Schnittlauch, Estragon und dem aufgefängenen Orangensaft eine Salatsauce rühren
- Gewaschene Staudenselleriestangen quer in 4 cm dicke Stücke schneiden, längs halbieren und in feine Streifen schneiden
- Tomaten und Salate einzeln durch die Salatsauce ziehen, abtropfen, auf große Teller verteilen, mittig hoch anrichten
- Selleriestreifen in Salatsauce schwenken, abtropfen, auf den Salaten anrichten. Orangenfilets und die ebenfalls marinierten Steinpilzscheiben obenauf legen
- Parmesan in groben Spänen darüber hobeln und mit der Pfeffermühle Pfeffer über den Salat mahlen



Lukanka

Zutaten für 4 Personen:

- 600 Gramm Lukanka*, Schwarzen Pfeffer, geschrotet
- Rosenpaprika
- 6–8 zerdrückte Knoblauchzehen

* Lukanka, eine luftgetrocknete Rohwurst, die aus Schweine – und Rindfleisch hergestellt wird und typischerweise in abgeflachter Form in den Handel kommt. Diese Form entsteht durch mehrmaliges Pressen während des Trocknungsvorgangs.

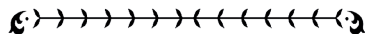
Zubereitung:

- Die abgezogene Lukanka in dünne Streifen schneiden, mit dem Knoblauch dünn bestreichen, mit Pfeffer und Paprika bestreuen

Steinpilze »a la Varna«

Zutaten für die Zweite Zubereitungsart:

- 400 Gramm geputzte Steinpilze • 250 Gramm Weizenmehl, gesiebt
- 0,125 Liter helles Bier • 2 bis 3 Eier • Salz, gemahlener Pfeffer, gemahlener Muskat • 1 Bund frische Petersilie, fein gehackt • 1 cl Öl • Mehl zum Wenden • Pflanzenfett zum Ausbacken



Zubereitung:

- Für den Bierteig das Mehl mit dem Bier vermischen, die Eier nach und nach unterrühren. Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, Petersilie und Öl zugeben. Die Pilzscheiben in Mehl wenden, durch den Bierteig ziehen, goldgelb ausbacken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
- Die gebackenen Steinpilze um die Salate anrichten und mit Senf – Dillsauce servieren.

Raznjici

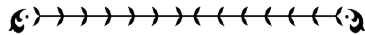
Zutaten für 4 Personen:

Für die Raznjici:

- 400 Gramm Schweinefleisch in 3x3 cm große Würfel geschnitten
- 400 Gramm Kalbfleisch in 3x3 cm große Würfel geschnitten
- Fleischsorten sollten Schnitzelfleisch sein • 1–2 Auberginen, in Würfel von circa 3 cm Kantenlänge geschnitten • 2–3 Stück gelbe oder rote Paprika, entkernt, in Würfel von circa 3 cm Kantenlänge geschnitten
- 2–3 rote Zwiebeln, in große Stücke zerteilt

Zutaten – Für die Marinade:

- 1 Zwiebel, fein gehackt • 5 Knoblauchzehen, zerdrückt • 3 Lorbeerblätter
- 0,3 Liter Olivenöl • 3 cl Weißweinessig oder Zitronensaft • 2 Zweige frischen Rosmarin • 2 Zweige frischen Thymian • 1 kleiner Bund Blattpettersilie, fein gehackt • 8 Lorbeerblätter • Paprikapulver



Zubereitung:

- Für die Marinade alle Zutaten gut verrühren
- Kräuterzweige, Fleisch, Auberginen – und Paprikawürfel, ohne die Zwiebeln, einlegen
- Zugedeckt 24 Stunden im Kühlschrank marinieren und öfter wenden
- Die Zwiebeln dann abwechselnd mit dem abgetropften Fleisch, den Lorbeerblättern und dem Gemüse auf Spieße stecken und in der Pfanne braten oder auf einem Rost grillen. Dabei immer wieder mit der Marinade bestreichen



Raznjici

Antike reiche Geschichte & kulinarische Vielfalt

Türkei



Kapitel 12

Von Sofia her kommend passieren Sie mit mir nun auf unserer internationalen Küchen – Kreuzfahrt die türkische Grenze bei Edrine, dem früheren »Adrianopel«, der westlichsten Großstadt des Landes.

Nehmen Sie – wie ich – erstmal ein Tässchen türkischen Mokka, womit Sie auf Anhieb eines der edelsten Geschenke der türkischen Küche an die restliche Welt genießen werden.

Edrine, also – mit der schönsten Moschee und dem höchsten Minarett im europäischen Teil der Türkei, wie es uns der radebrechende Reiseführer, mit Händen und Füßen gestikulierend, versuchte nahezubringen. Und das war gar nicht so einfach, denn Türken und Deutsche lieben einander zwar, besonders die Türken die Deutschen, verstehen sich aber nicht sonderlich – aber nur was die Sprache betrifft.

Das merkten wir kurze Zeit später im Restaurant des Herrn Ümül Kacmak. Der Patron höchstpersönlich bemühte sich um uns, und ich versuchte mit verschiedenen Handzeichen zu erklären, dass wir hungrig seien.

Ich deutete auf meine Augen, zeigte Tränen an und kauderwelschte: »Scharf, sehr scharf, compris«? Da erschien in den Augen meines Gegenübers ein triumphierendes Leuchten, er verschwand eilig in der Küche und wir hörten, wie er seinen Köchen verschiedene Anweisungen zurief.

Wenig später servierte man uns Hammelaugen und Hammelgurgel, zart gekocht und in würziger Knoblauchsauce angerichtet.

Nun, kulinarische Kennerschaft verpflichtet, blamieren ob unserer Ahnungslosigkeit wollten wir uns auch nicht und so würgten wir, erstmal nur sehr kleine Teile dieser »Leckerbissen« hinunter. Beobachtet vom zufrieden lächelnden Herrn Kacmak. Kaum hatte er sich abgewandt, um sich um andere Gäste

zu kümmern, verfütterten wir den Rest dieser fremdartigen Genüsse an seine Katze. Ihr hat's geschmeckt.

Aber es gab ja nicht nur diese fremdartigen und sehr speziellen Gerichte bei unserem Herrn Kacmak, in seinem Restaurant »Ayadin tava Ciger«. Denn was er uns später noch servierte, habe ich bis heute, im wahrsten Sinne, auf der Zunge behalten! Es waren Fleischspieße mit Hackfleischröllchen, über Holzkohlen gegrillt und mit feingeschnittenen Zwiebeln bestreut, sowie ein »Pilaw« mit Lammfleisch, *Rezept auf Seite 145* jenes verehrungswürdige Reisgericht, das sich nur mit viel Gefühl und noch mehr Erfahrung richtig zubereiten lässt.

Viele Gerichte aus der türkischen Küche sind ja im Lauf der Jahre auf die internationalen Speisekarten vorgedrungen: Die würzigen Ragouts aus vielen Gemüsen, der »Döner Kebab« sowie die mit Kreuzkümmel gewürzten »Köfte« und »Manti« und vieles andere mehr.

Nicht zu vergessen die zuckersüßen Nachspeisen, oft mit kandierten Früchten, außerdem natürlich »Baklava« und »Halva«, mit Pistazien und Sesam.

Viele der auch heute noch verwendeten Zutaten und Zubereitungen lassen sich historisch erklären: Die Türken, gefürchtete Eroberer und Besatzer des Frühmittelalters, haben zwischen Wien und der Wolga nicht nur ihre heilige Schrift verbreitet sondern auch Bekanntschaft mit ungewohnten und fremden Gewürzen, Kräutern und Lebensmitteln gemacht. So floss später, nach den kriegerischen Auseinandersetzungen, manches Wissen um die fernen Küchen in die osmanischen Kochtöpfe.

Und blieb auch dort, bis heute...

Es gibt wohl kaum irgendwo Erdenbewohner, die mit größerer Hingabe und Dankbarkeit zu leben und zu tafeln verstehen als sie, deren Kinder noch heute statt eines Talismans eine Knoblauchzehe am Hals tragen.

Die Türken waren und sind ja sehr nationalbewusste Menschen, die patriotischsten unter ihnen verweisen in diesem Zu-

sammenhang bescheiden darauf, dass schließlich einstens das Paradies innerhalb ihres Großreichs zu suchen gewesen sei ...

In Istanbul, der Hauptstadt, suchten wir zunächst den Hafen, getreu unserer Erfahrungen, das beste und typischste der Gastronomie ist stets dort zu finden. Also auf zum »Kumkapi« dem historischen Fischmarkt, hin zu »Palamud« den Thunfischen und »Uskumru« den Makrelen.

Neugierig fragte uns ein Fischer, woher wir kämen. »Alemani« – und schon lud er uns ein, seine Gäste zu sein. Er scheuchte seine Gehilfen über den Markt, um das Beste und Frischeste herbeizuholen. Aus Holzkisten wurde eine Tafel gezaubert und schon ging es los. Der Fischer, Eymen Yilmar, bereitete uns höchst selbst einen Salat aus Räucherfischen, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Schafskäse, Gurken und Knoblauch zu. Auf einem schnell entzündeten Feuer briet er uns frisch gefangene Makrelen und Sardinen – es war ein königliches Mahl, mitten unter umherwandernden Touristen, feilschenden Kunden und keifenden Fischweibern.

Zum Abendessen lud uns der edelmütige Fischer in sein Haus im Stadtteil »Sultanahmet« ein. Die Töchter des Gastgebers servierten uns köstliche Lammhacksteaks, *Rezept auf Seite 146* mit Wirsingalat *Rezept auf Seite 147* als Vorspeise und mit Knoblauch gefüllte Hähnchenbrüste, *Rezept auf Seite 148* als Hauptgang. Wir waren voll des Lobes und der Herr des Hauses zeigte voller Stolz sein im ersten Weltkrieg erworbenes »Eisernes Kreuz«, laut beigelegter Urkunde vom preußischen General der Kavallerie »Otto Liman von Sanders« verliehen, der in Diensten der türkischen Militärs als Berater tätig war.

Später, bei einem Besuch in einem Nachtclub, langweilte uns der Auftritt der wohl unvermeidlichen Bauchtänzerin. Sie stammte – voraussehbar – aus Wanne – Eickel, aber das wunderte uns kaum noch, denn Deutsche und Türken lieben eben einander sehr, wohl auch auf »kulturellem« Gebiet...

Seit diesen Tagen bin ich ein gutes Stück weit bewandert in der türkischen Küche und gebe Ihnen diese vorgenannten Re-

zepte gerne weiter, ein bisserl abgewandelt, aber doch noch authentisch.

Nicht, dass es Ihnen so ergeht wie jenem sagenhaften Imam, dem zu Ehren eines der türkischen Nationalgerichte – geschmorte Auberginen, gefüllt mit einem Mus aus Tomaten und Zwiebeln – serviert wurde und das seitdem »Imam bayildi« – »Der Imam fiel in Ohnmacht« heißt.

Wobei nicht mehr überliefert ist, warum der gute Mann in Ohnmacht fiel. Ob er einfach entzückt war, ob er sich »überfressen« hatte oder ob man ihm Hammelaugen in sein Essen gemischt hatte...

Pilaw

mit Lammfleisch

Zutaten für 4 Personen:

- 500 Gramm Lammfleisch aus der Keule, in 2–3 cm große Würfel geschnitten
- Salz, gemahlener Pfeffer
- Paprikapulver
- Öl
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, feingehackt
- 300 Gramm Basmatireis
- Gewürze: Zimt gemahlen, Kardamom gemahlen, Kreuzkümmel gemahlen
- Safranpulver in Rosenwasser aufgelöst, Nelken gemahlen
- 0,75 Liter Fleisch – oder Gemüsebrühe
- 1 Bund Blattpetersile, fein gehackt
- Frische Korianderblätter
- Frische Pfefferminzblätter

Zubereitung:

- Reis waschen, abtropfen
- In einem großen Topf Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen
- Lammfleisch würzen, zugeben, anbraten
- Basmatireis beifügen, unterrühren. Gewürze einstreuen
- Mit Brühe auffüllen, aufkochen, zugedeckt auf kleiner Flamme oder im Ofen garen
- Petersilie unterziehen, mit Koriander – und Pfefferminzblättern dekorieren

Türkische Lammhacksteaks

mit Wirsingsalat

Zutaten für 6 bis 8 kleine Hacksteaks:

- 100 Gramm Karotten, in sehr kleine Würfel geschnitten
- 50 Gramm Sellerie, in sehr kleine Würfel geschnitten
- 100 Gramm Grünes von einer Lauchstange, in sehr kleine Würfel geschnitten
- 1 Gemüsezwiebel, in sehr kleine Würfel geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
- Butter
- 400 Gramm Lammhackfleisch
- 400 Gramm Kalbshackfleisch
- Salz, gemahlener Pfeffer
- Curry, Paprikapulver, gemahlener Kreuzkümmel
- Gemahlener Rosmarin
- 0,1–0,2 Liter Sahne
- 3–4 Eier
- 50 Gramm Senf
- 150 Gramm Semmelbrösel
- Frische Thymianzweige
- Butterschmalz

Zubereitung:

- Gemüse – und Zwiebelwürfel und Knoblauch in Butter anschwitzen, erkalten lassen
- Mit beiden Hackfleischsorten vermengen
- Sahne, Eier, Senf und Semmelbrösel zugeben, würzen, abschmecken und Hacksteaks formen
- Falls die Hackfleischmasse zu fest ist, Sahne beifügen, sollte sie zu weich sein, weitere Semmelbrösel untermengen
- Hacksteaks zusammen mit den frischen Thymianzweigen in Butterschmalz braten

Wirsingsalat

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kopf junger Wirsing
- Frische Küchenkräuter, wie z. B. Petersilie, Schnittlauch, Dill, Pfefferminze oder Basilikum, fein gehackt oder geschnitten
- 20 Gramm mittelscharfen Senf
- 10 Gramm Honig
- 2 cl Balsamicoessig
- 8 cl Olivenöl
- Salz, gemahlener Pfeffer
- Kreuzkümmel gemahlen

Zubereitung:

- Vom Wirsing den Strunk entfernen. Blätter ablösen, die dicken Blatttrippen herausschneiden
- Wirsingblätter in 2 cm breite Streifen schneiden, in kochendem Salzwasser blanchieren, abgießen, abschrecken, abtropfen und ausdrücken
- Senf mit Honig und Balsamico glatt rühren
- Olivenöl nach und nach zugeben, mit Salz, Pfeffer und Kümmel kräftig abschmecken
- Küchenkräuter zugeben Wirsing mit der Salatsauce anmachen.
- Wirsingsalat anrichten und die Lammhacksteaks darauf legen

Gefüllte Hähnchenbrust

mit Knoblauch

Zutaten für 4 Personen:

- 4 ausgelöste Hähnchenbrüste, mit Haut und kurzen Flügelknochen
- Salz, gemahlener Pfeffer
- 200 Gramm Kalbsbrät
- 1 kleiner Bund Petersilie, fein gehackt
- frische Korianderblätter, fein gehackt
- 8 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 Ei
- Salz, gemahlener Pfeffer, Kreuzkümmel gemahlen
- Paprika, Curry
- Öl zum Anbraten

Für die Sauce:

- 2 Karotten, gewürfelt
- 1 Petersilienwurzel, gewürfelt
- 1 Stück Sellerie, gewürfelt
- Grünes von 1 Stange Lauch, gewürfelt
- Butter zum Anbraten
- einige Rosmarinzweige
- 20 Gramm Tomatenmark
- 0,2 Liter Sahne
- 0,5 Liter Gemüsebrühe
- Salz, gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

- Backofen auf 180 Grad vorheizen
In jede gewürzte Maishähnchenbrust eine Tasche einschneiden
Kalbsbrät mit Petersilie, Koriander, Knoblauch, Ei und Gewürze vermengen, abschmecken
- Brüste damit füllen. Ränder gut verschließen
- Öl erhitzen, Geflügel und Rosmarinzweige anbraten
- Topf abdecken, die Brüste im Ofen 20 Minuten garen.
- Warm stellen
- Rosmarinzweige herausnehmen
- Gemüsewürfel im Bratensatz anschwitzen, Tomatenmark zugeben
- Gemüse mit Brühe und Sahne aufgießen, 10 Minuten kochen, abschmecken
- Hähnchenbrüste einlegen und fertig garen, in der Sauce anrichten



Pilaw mit Lammfleisch

Tavernen, Weine & Lebensfreude.

Griechenland



Kapitel 13

In Griechenland ist ja bekanntlich die Demokratie und die Blutwurst erfunden worden. Während der 25 Jahrhunderte, die seitdem vergangen sind, hat sich vieles verändert. Die Blutwurst ist geblieben und die Demokratie ist inzwischen auch wieder da...

Wir näherten uns dem Land auf der alt überlieferten klassischen Route – von See her aus Marseille. Dem Seereisenden zeigt Hellas da seine schönste Seite während es dem Flugtouristen mit den Bergen Attikas von oben nur seine unwirtliche, schmutzig braune Schulter weist.

Aus dem Meer kommen auch die kostbaren Andenken an das griechische Altertum, die Statuen und Amphoren, die ins Wasser fielen, als die gierigen Römer sie stehlen wollten und ihre Schiffe derart überluden, dass sie beim ersten Windhauch vor der Küste kenterten.

Und auf den Wellen treibt der Schlemmer schließlich geradezu auf die größten Köstlichkeiten der griechischen Küche zu – nein, nicht auf die Blutwürste, sondern auf die Fische, die hochgelobten »Psari«, die Langusten, die Krebse und die Muscheln.

Ich fuhr an Bord eines griechischen Schiffes, der MSS »Regina« und genoss bereits auf See fachliche Einblicke in die landestypische Küche durch Memos Paraskjenopoudos, den Chefkoch und Dimitros, den Obersteward. Sie hatten in mir gleich einen »Küchenfex« erkannt und erteilten mir viele Ratschläge zum Verständnis von Land und Leuten. So war ich, ehe ich noch einen Fuß auf griechischen Boden gesetzt hatte, »küchentechnisch« und »landsmannschaftlich« schon bestens aufgeklärt.

Sie erklärten mir, dass ihr Land quasi in zwei gastronomische Teile zerfalle, abzeichnend durch den Einschnitt im Festland der Insel Euböa, am Pass der Thermopylen – grad‘ dort, wo sich 480 v. Chr. Griechen und Perser den ersten überlieferten »Kampf bis zum letzten Mann« geliefert hatten.

Eine Schlacht, die seitdem immer wieder Dichter und Feldherrn beflügelt hat und auch heute noch erbitterte Debatten über Strategie und Operationspläne der beteiligten Heere auslöst.

Vor allem bei Gymnasialprofessoren, Historiker und Liebhabern der antiken griechischen Geschichte.

An diesem Pass teilt sich Griechenland (theoretisch) in eine »Fleischzone« – nordwärts ins rinderreiche Thessalien – und in eine »Fischzone«, die den ganzen griechischen Süden umfasst, wo an größeren Nutztieren nur noch Schafe gedeihen und die Küche auf Fische und Gemüse ausgerichtet ist.

Es ist schon Jahrtausende her, dass in Griechenland die Gastronomie als hoher Ausdruck der Kultur galt, als Köche geachtet waren wie Philosophen, als beider Künste schließlich im Gastmahl des Plato zusammenliefen.

Aber wenigstens die Erinnerung daran ist immer noch lebendig und so kam es, dass meine griechischen Freunde mich scherzhaft mit dem aus Sizilien stammenden Koch Archestratos verglichen, der vor 2000 Jahren eine lange Reise um die Welt machte, soweit man sie damals kannte, und zuhause dann einem staunenden Publikum über die Genüsse von weither berichten konnte.

Ich hatte, offen gestanden, noch nie von diesem klassischen Kollegen gehört, fühlte mich aber, ob des Vergleiches, höchst geschmeichelt. Damit verglichen waren die Ansprüche meiner griechischen Partner auf dem Schiff vergleichsweise bescheidener Natur.

Thomas Dimitros, der sich vom Tellerwäscher durch alle Mühen unseres Berufs bis zum obersten Steward eines Luxusdampfers emporgearbeitet hat, bevorzugte bei unseren abendli-

chen Mahlzeiten »Shordalia«, einen Kartoffeleintopf mit in Öl zerdrücktem Knoblauch und gebratenen Auberginen und vielleicht noch etwas gedünsteten Fisch dazu.

Memos, der Mann mit dem langen Nachnamen, mag am liebsten einen »Stramna« genannten Feuertopf mit Lammfleisch und Gemüse, außerdem gebratene Spießchen mit Kuttelfleck und Leber, die sehr aufwendig in Gewürzmarinade eingelegt werden. Und unserem Kapitän der »Regina«, dem weltmännisch feschen Togias Stephanos, kann der »Smutje« nichts Besseres zubereiten als Spaghetti mit Butter, reichlich Knoblauch sowie frisch gebratene, mit Schinken umhüllte Fischfilets, *Rezept auf Seite 156*.

In Piräus an Land gegangen, fiel ich in dem romantischen uralten Hafen von Tourkolimano, einem der wohl schönsten Plätze der antiken Welt, gastronomischen »Seeräubern« in die Hände, die es wahrlich schafften, mir einen schon leicht »wurmstichigen« Hummer unterzujubeln.

Leider merkte ich zu spät, dass das Meeresgetier seine besten Tage wohl schon lange hinter sich hatte. Es meldete sich tagelang schmerzhaft aus meinem Inneren zu Wort....

Als ich alle Bestandteile des Hummers wieder mühsam von mir gegeben hatte, schneite plötzlich ein bayerischer Freund in mein Hotel: Ein Fernsehautor, der eine ebenso scharfe wie lüsterne Zunge sein eigen nennt und der daheim in Ruhpolding gern meine neuesten Gerichte kritisch verkostet. Ich klagte ihm mein Leid und er meinte, dass er sich nach einigen schlechten Erfahrungen ganz der griechischen Sitte des Vorspeisenessens zugewandt habe: Ein paar kleine Fische, einige Scampi, kleine Stücke frittiertes Tintenfisch, Schnecken in Öl gebraten und Oliven mit Salzzitrone. Griechischen Salat mit Schafskäse und dazu natürlich reichlich von dem angenehm harzigen Retina – Wein, das wäre schon alles, und das wäre köstlich. Allenfalls noch einen frisch gebratenen Barsch mit Safran –Knoblauchsauce.

Hummergerichte aber überlassen wir und alle Einheimischen zukünftig gern den Touristen, die sich's leisten können und deren Mägen vielleicht nicht so empfindlich sind.

Beim Mittagessen kamen wir auf Hasen zu sprechen. Nein – nicht die, die Sie vielleicht meinen – sondern auf die wilden Hasen, deren es in den griechischen Bergen so viele gibt. Mein Freund hatte dazu ein Rezept parat, das von mir später zurechtgekocht wurde und das ich zu Ehren seines Sohnes »Hase Daniel« getauft habe. *Rezept auf Seite 157*

Nachts machten wir zwei dann Athen unsicher. Hauptsächlich eine winzige Taverne in der Nähe des antiken Hauptplatzes, an deren Namen ich mich leider nicht mehr erinnern kann.

Ich habe dort feinste »Boureki« gegessen, kleine Fleisch und Käsepastetchen und vor allem entsinne ich mich an hauchzarte »Dolmades«, *Rezept auf Seite 158*, Weinblätter, die mit feingewiegtem Lammfleisch gefüllt waren.

Zu später Stunde dann der Auftritt einer berühmten Sängerin, die begleitet von Klavier und Violine griechische Opernmelodien ins Publikum schmetterte. Nach einigen Zugaben verließ sie, Beifall umrauscht, die Bühne.

Wir warteten nun darauf, dass die Gäste vor lauter Begeisterung ihre Teller auf die Bühne schmissen, so wie man uns erzählt hatte.

Denn je größer der Scherbenhaufen ist, den eine der Damen hinterlässt, umso größer ihr Erfolg. (Die Teller mussten selbstverständlich bezahlt werden!)

Tja – die Sache mit den Tellern, die fand an diesem Abend leider nicht statt. Auf unsere diesbezügliche Frage gab der Kellner ein verlegenes Hüsteln ab, danach die kurze Erklärung, das sei nicht mehr üblich, und der Patron sagte uns schließlich hinter vorgehaltener Hand, man halte das »Heutzutage« für »ungriechisch« und würdelos, und außerdem sei Geschirr wirklich knapp und teuer...

Und zum Abschluss nochmal zur Blutwurst: Jene klassische Erungenschaft neben der Demokratie, die Griechenland der Welt geschenkt hat. Sie kommt aus der »schwarzen Suppe«, mit der der spartanische Tyrann und Feldherr »Lykurgos« seine Mannen – und zwar ausschließlich – fütterte, damit sie groß und stark wurden: Blut, Speck und Zwiebeln. Bis eines Tages der Koch Aphtonite auf die Idee kam, wohl verärgert von der leichten Verderblichkeit der Suppe, und alle Zutaten in einen Schafsdarm füllte, den er über dem Lagerfeuer räucherte.

Damit war, ein halbes Jahrtausend vor Christi Geburt, die Blutwurst erfunden worden und hat ihren Schöpfer unsterblich gemacht.

»Fische am Spieß«

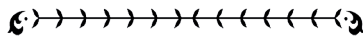
mit Zuccinirisotto

Zutaten für 4 Spieße:

- 8 Filets von der Mittelmeer Goldbrasse (Lavraki) entgrätet, ohne Haut, je 100 Gramm schwer, größere Filets entsprechend zuschneiden • Gemahlener Pfeffer • 8 dünne Scheiben griechischer luftgetrockneter Apaki Schinken, zum Einwickeln der Fischfilets • 8 große Salbeiblätter • Öl und Butter

Für das Risotto:

- 1 Gemüsezwiebel, fein gewürfelt • 4 Knoblauchzehen, gehackt • Olivenöl
- 1 rote Paprikaschote, entkernt, fein gewürfelt • 2 kleinere Zucchini, fein gewürfelt • 250 Gramm Risottoreis • 0,2 Liter griechisches helles Lagerbier der Marke »Mythos« • Circa 1 Liter Gemüsebrühe • 1 Bund Petersilie, gehackt • 1 Bund Schnittlauch, geschnitten • 1 kleiner Bund Dill, gezupft, geschnitten, • Salz • Gemahlener Pfeffer • 150 Gramm geriebener griechischer Graveria-Hartkäse • Frische Pfefferminzblätter



Zubereitung Risotto:

- Für das Risotto Zwiebel – und Knoblauchwürfel in Olivenöl anschwitzen
- Reis und Paprikaschote zugeben, mit Bier ablöschen
- Nach und nach Gemüsebrühe angießen, so dass der Reis immer bedeckt ist und quellen kann
- Bei der letzten Brühezugabe Zucchiniwürfel beifügen
- Fertig garen, geriebenen Gravieria einstreuen, Petersilie, Dill und Schnittlauch untermischen
- Mit Salz und Pfeffer würzen

Zubereitung Filets:

- Fischfilets von beiden Seiten mit gemahlenem Pfeffer würzen, auf die Schinkenscheiben mit den Salbeiblättern legen, einrollen
- Jeweils 2 Stück auf einen Spieß stecken. In Öl und Butter beidseitig kurz kross anbraten. Im Backofen bei 150 Grad fertig garen
- Pfefferminzblätter zur Dekoration auf die Spieße stecken
- Auf Risotto anrichten

Hase »Daniel«

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Hasenkeulen, Schlossknochen ausgelöst, Gelenk durchtrennt
- 100 Gramm fetten Bauchspeck, in Streifen geschnitten
- Die Hasenkeulen damit gespickt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Karotte, in Würfel geschnitten
- 1 Gemüsezwiebel, in Würfel geschnitten
- 1 kleine Sellerieknolle, in Würfel geschnitten
- 1 kleine Stange Lauch, in Würfel geschnitten
- Frische Rosmarin- und Thymianzweige
- 0,5 Liter Agiorgitiko Wein aus Nemea, (»Blut des Herkules«)
- 0.5 Liter dunkles Bier der griechischen Marke »Vergina«
- 100 Gramm Butterschmalz
- 50 Gramm Tomatenmark
- Circa 100 Gramm Mehl zum Bestäuben
- Salz, gemahlener Pfeffer
- Lorbeerblätter, zerdrückte Wacholderbeeren, Nelken
- 100 Gramm getrocknete Aprikosen, sehr kleingeschnitten
- 0,1 Liter Orangensaft

Zubereitung:

- Knoblauch, Karotte, Gemüsezwiebel, Sellerieknolle und Lauch mit Kräutern in eine Schüssel geben, mit Wein und Bier aufgießen
- Aprikosen im Orangensaft einweichen
- Hasenkeulen in die Beize einlegen, zugedeckt 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen
- Keulen und Gemüse abtropfen, abtrocknen
- Hasenkeulen salzen, pfeffern, in Butterschmalz anbraten, herausnehmen, warmstellen
- Im Bratfett das Gemüse anbraten. Tomatenmark einrühren, rösten, mit Mehl bestäuben, bräunen, mit Wein, Bier und Einlegebeize aufgießen
- Gewürze zufügen, Hasenkeulen einlegen, bei 200 Grad im Ofen zugedeckt garen
- Keulen aus der Sauce nehmen, Sauce durch ein Sieb streichen
- Sollte die Sauce zu dünn sei, bis zum notwendigen Bindungsgrad einkochen
- Bei zu dicker Sauce Rotwein und Bier nachgießen
- Aprikosen und Orangensaft zugeben, aufkochen und abschmecken

Dolmades »Dimitros«

Zutaten für 4 Personen:

- 100 Gramm gekochter Reis
- 100 Gramm Lammhackfleisch
- 100 Gramm Zwiebelwürfel, angeschwitzt, abgekühlt
- Blätter von wildem Majoran
- 50 Gramm Ingwer, fein gewürfelt
- Frische Minze, abgezipft und gehackt
- 1 Bund Blattpetersilie, gehackt
- Zitronensaft
- Salz, gemahlener Pfeffer
- 12 sehr dünn geklopfte Lamm-schnitzelchen a 50 Gramm
- 6 Knoblauchzehen, zerdrückt
- Salz, gemahlener Pfeffer
- 12 eingelegte Weinblätter
- Öl
- 30 Gramm Tomatenmark
- 1 Gemüsezwiebel, gewürfelt
- 0,3–0,4 Liter Fleisch – oder Gemüsebrühe
- 2 Zitronen, in dünne Scheiben geschnitten

Zubereitung:

- Reis, Lammhackfleisch, Zwiebelwürfel, Majoran, Ingwer, Minze und Petersilie mischen, salzen, pfeffern, Zitronensaft zugeben, würzig abschmecken
- Lammschnitzelchen auslegen, würzen, mit dem Knoblauch bestreichen, abgetropfte Weinblätter auflegen, Hackfleisch – Reisfüllung darauf verteilen
- Füllung zuerst im Weinblatt und dann in den Lammschnitzelchen einwickeln
- Mit Zahnstochern fest stecken
- Zwiebelwürfel in Öl anbraten, Tomatenmark zufügen, mit Brühe auffüllen
- Röllchen einlegen, Zitronenscheiben dazwischen stecken
- Zugedeckt garen



Hase »Daniel«

Britische Küche herzhaft & sättigend

England



Kapitel 14

Der »Waiter«, den ich soeben mit einem original englischen »Come in!« hereingerufen hatte, übersah die Situation mit einem schnellen Blick. Er setzte Whisky und Bier ab und sagte in fast akzentfreiem Deutsch: »Guten Abend, meine Herren. Die Getränke, bitte sehr!« Die Umstände waren uns beinahe peinlich. Denn zwei Abende vorher hatte der bärbeißige Portier des Hotels, Mister Spencer, als er uns drei Freunde in London empfing, gemeint: »Hoffentlich sind Sie nicht so Skat besessen wie die Gruppe vor Ihnen« Die hätten nämlich von früh bis spät nur Karten gespielt und nichts gesehen von England, außer einigen unumgänglichen Besichtigungen.

Und nun saßen wir da, im feinen St. Ermin's Hotel in Westminster, – und kartelten. Allerdings nur, weil draußen der Nebel so dicht hing, dass man beim besten Willen nichts Besseres unternehmen konnte.

Und tatsächlich bekannte der »Waiter«, als wir in fragten, warum er uns mitten in London so selbstverständlich als Deutsche identifiziert und auf Deutsch angesprochen hätte: »Wissen Sie, wenn drei Herren allein in einem Zimmer sitzen und Karten spielen, dann ist es Skat – und die Herren sind Deutsche!«

Nun, die Umwege, die mich in anderer Völker Küchen führten, waren oft mannigfaltig. In England waren es nicht die offiziellen Touren und Veranstaltungen, die tiefe Einblicke in die Kochtöpfe der Angelsachsen ermöglichten, sondern die Bekanntschaft eines Weinhändlers, der recht gutes Deutsch sprach. Er war aber kein Deutscher, wie wir erst annahmen, sondern waschechter Ire und hieß Tom O'Shea. Er hatte allerdings zehn Jahre lang in Deutschland gearbeitet, in Magdeburg. Das Wichtigste an ihm war für uns aber sein Bruder, Richard O'Shea, Kneipier und Koch im Londoner Stadtteil Islington. Ein kugel-

runder, sangesfreudiger und humorvoller Zeitgenosse, der mich gerne in seine Küche schauen ließ.

Dort habe ich, mit der sprachkundigen Hilfe seines Bruders Tom, vieles, mir bisher unbekannte über die britische Küche gelernt. So, unter anderem, dass die, oft ins lächerliche gezogene und verspottete britische Küche in mancher Hinsicht überhaupt nicht zu übertreffen sei – das gilt vor allem für Rindfleisch, natürlich! Denn da haben die Briten die altgermanische Art des Röstens am Spieß zur Perfektion weiterentwickelt.

Schon die selbstverständliche Achtung, die ein britischer Koch dem »raw material« entgegenbringt, würdigt das zeremonielle französischer »Rotisseure« zu bloßen Faxen herab, und es lässt die immer noch vorhandene Naturverbundenheit angelsächsischer und normannischer Recken ahnen.

Tatsächlich glauben die Briten auch heute noch daran, dass sie diesen an Spießen gebratenen Fleischstücken ihre Weltgeltung verdanken – wie der Barde Henry Fielding sang: »Das fabelhafte Roastbeef, das unsere Herzen adelt und unser Blut so feurig macht!« »Deswegen«; so mutmaßte der Franzose Voltaire, »siegen die Briten auch immer«. Und wirklich: Lord Nelson ließ, ehe er sein Geschwader in die Schlacht führte, erst noch zum Essen pfeifen – mit den Steaks im Bauch kämpften seine Mannen wie die Löwen. Vielleicht, weil das blutige Fleisch ihren Blutdurst weckte?

Spezialität von Richard O'Sheas Pub waren mächtige »Porterhouse – Steaks«, die über offenem Feuer geröstet wurden und die vom Chef selber in handliche Stücke zerteilt und aufgetischt wurden. Die einzig wahre Beilage dazu war natürlich der klassische »Yorkshire-Pudding«.

Und weil's »roasted« immer gut ist und meistens auch gelingt, unterziehen die Briten die meisten Fleischsorten, Geflügel, Fische und vieles andere mehr dieser Prozedur – für vom Kontinent stammende Englandreisende ein Tipp: »roasted Beef« wird fast überall angeboten, es schmeckt immer und ist oft preiswerter als viele andere Gerichte.

Besonders schmackhaftes »roasted« Rindfleisch gab es für uns später dann im »The Olde Ship Hotel« in Brighton. Riesige Platten mit »Porterhouse« – und »Sirloin« Steaks türmten sich vor uns auf, es war gigantisch. Gigantisch auch die Nachspeise: Erdbeeren mit Waldmeister, *Rezept auf Seite 165*.

In London habe ich mich später für ganz wenig Geld wochenlang von »Fish and Chips«, *Rezept auf Seite 166* ernährt, eine Köstlichkeit, die von vielen Straßenbuden angeboten wird. In Erinnerung an diese Zeit gebe ich Ihnen gerne mein Rezept dafür weiter.

Da es in Großbritannien ebenso wenig eine einheitliche »nationale« Küche gibt wie bei uns in Deutschland, ist es kompliziert, zu einer umfassenden Beurteilung zu kommen.

Über allem thront natürlich das englische »Breakfast«, das Monument britischer Gaumenfreuden: Mit Bratwürsten, Pfannkuchen, knusprig gebratenem Speck, Eiern in allen nur denkbaren Varianten, »Baked Beans«, Blutwurstpudding, in Milch gekochten Räucherfischen und vielem mehr, so dass wir als Europäer oft mit Schaudern und Staunen davorsitzen.

Aber es schmeckt grandios.

Von den Inseln kommt auch das berühmte »Sandwich«, mit dem der vierte Earl of Sandwich, wiewohl bereits 1792 verblieben, in die gastronomische Unsterblichkeit eingegangen ist. Den Earl plagte der Spielteufel so heftig und ausdauernd, dass er sich nicht mal zum Essen vom Kartentisch wegbegeben wollte und sein Diener deshalb die praktische Klappstulle als handliches »Nebenbei-Essen« erfand. Es besteht aus Fleisch oder Käse zwischen gebutterten Weißbrotscheiben und es ermöglichte dem Earl, ohne sich vom Spiel ablenken zu lassen, seine Mahlzeiten einzunehmen.

Aus Wales sind mir besonders die »Welsh Rarebits« im Gedächtnis geblieben, *Rezept auf Seite 168* und die auf dicken Eichenbrettern gebratenen »Plank Steaks«. Das Bemerkenswerteste aus Schottland ist sicher der frische Fisch aus dem Atlantik, die kräftigen »Hot Pots«, gegen die unsere Eintöpfe geradezu

simpel erscheinen, die aber zur Zubereitung oft halbe Tage in Anspruch nehmen sowie alle Sorten von süßem Backwerk.

Irland schließlich: Das Lammfleisch, der seltsame, spargel-ähnliche »Seekohl« aus der Irischen See, der mit Honig überglänzte Schinken und vor allem die Kartoffel, eine Köstlichkeit in vielen Zubereitungen und ein Leckerbissen ohnegleichen.

Nach und nach lernten wir England immer besser kennen, seine oft kauzigen Bewohner, die abwechslungsreiche Landschaft, die einfallsreiche Küche und die Gastfreundschaft vieler Kollegen.

Ein Vorurteil gilt es jedoch noch aufzuklären: Wie geschildert, war sich der nahezu akzentfrei Deutsch sprechende Wärter im feinen »St. Ermins Hotel«, der Ire Tom O'Shea, absolut sicher darüber, dass wir drei Herren, zusammen in einem Zimmer sitzend, skatspielende Deutsche sind.

Wir – als Bayern – hatten an jenem verregneten Abend in London natürlich Schafkopf gespielt!

Erdbeeren

mit Waldmeister

Zutaten für 4 Personen:

- 600 Gramm Erdbeeren
- 8 Löffelbiskuit

Für den Waldmeisterschaum:

- 3 Eigelbe
- 30 Gramm Zucker
- 30 Gramm Tannenhonig
- Salz
- Abgeriebene Zitronenschale
- Saft von einer Zitrone
- 0.1 Liter Weißwein
- 12 frische Waldmeisterblätter, fein gehackt

Zubereitung:

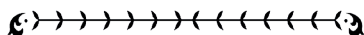
- Eigelbe, Zucker, Honig, Prise Salz, Zitronenschale und Zitronensaft im heißen Wasserbad cremig aufschlagen
- Wein und Waldmeisterblätter nach und nach unterrühren
- Erdbeeren anrichten
- Waldmeisterschaum darauf verteilen
- Löffelbiskuit anlegen

»Fish and Chips«

Zutaten für 4 Personen:

Für den Backteig:

- 250 Gramm Kartoffelstärke oder Maisstärke • 250 Gramm Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver • Salz • 0,25 Liter **sehr** kaltes Bier, am besten englisches Ale

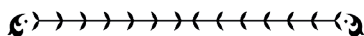


Zubereitung:

- Kartoffelstärke mit Weizenmehl, Backpulver und Salz mischen
- Mit sehr kaltem Bier klumpenfrei verrühren. Wenn das Bier sehr kalt ist ergibt das beim Frittieren eine besonders schöne Kruste, denn das sehr kalte Bier fördert die Bildung von kleinen Bläschen im Teig, die für eine lockere und knusprige Textur beim Backen sorgen

Zutaten für den Fisch:

- 800–1000 grätenfreies Fischfilet, Kabeljau oder Seelachs • Salz
- Gemahlener Pfeffer • Zitronensaft • Mehl zum Wenden



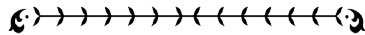
Zubereitung:

- Fisch in Portionsstücke schneiden, würzen und mit dem Zitronensaft beträufeln
- In Mehl wenden, durch den Bierteig ziehen, in heißem Öl bei 180 Gra goldbraun ausbacken

»Fish and Chips«

Zutaten für die Chips:

- Große geschälte rohe Kartoffeln, in dicke Stifte geschnitten, doppelt so dick wie Pommes frites

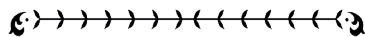


Zubereitung :

- Kartoffelstifte in kaltem Wasser waschen um die Stärke zu entfernen
- Abtropfen, abtrocknen
- Fritteuse auf 160 Grad erhitzen, die Kartoffelstifte darin blanchieren bis sie fast fertig sind, abtropfen, zur Seite stellen

Zutaten für die »Mushy Peas«:

- 400–500 Gramm gekochte Erbsen • 100 Gramm Butter • 1 Gemüsezwiebel, in feine Würfel geschnitten • 10 Gramm Zucker • Salz • Gemahlener Pfeffer
- Zitronensaft • Frische geschnittene Minzeblätter



Zubereitung:

- Für die »Mushy Peas« Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen, Erbsen und Minze zugeben, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft würzen, pürieren
- Falls die Masse zu fest ist, mit etwas Kochwasser von den Erbsen »verlängern« Konsistenz sollte wie bei Kartoffelpüree sein.
- Warmhalten

Fertigstellen:

- Die Kartoffelstifte bei 180 Grad in der Fritteuse noch einmal kurz frittieren bis sie kross sind
- Fisch, Chips und Erbsen in unbedrucktem Papier, Papptellern oder Pappschalen anrichten
- Mit einigen Spritzern Malzessig beträufeln

»Welsh Rarebit«

Zutaten für 4 Personen:

- 250 Gramm, reifen Cheddar Käse, gerieben
- 25 Gramm zerlassene Butter
- 5 Gramm Senf, angerührt von englischem Senfpulver
- 5 Gramm Mehl
- Etwas Worcestershire Sauce
- Gemahlener Cayennepfeffer
- Paprikapulver
- Circa 4 cl Bier
- 40 Gramm »Laverbread«, einer Paste aus essbaren Meeresalgen
- 4 dicke Scheiben Graubrot
- Butter

Zubereitung:

- Käse mit Butter, Senf, Mehl, Worcestershire Sauce, Paprikapulver und Pfeffer in einen Topf geben, bei niedriger Temperatur erhitzen
- Bier nach und nach zufügen bis die Masse geschmolzen ist, sie sollte dickflüssig und cremig sein
- Abkühlen
- Brotscheiben in Butter auf einer Seite leicht anrösten
- Auf die ungebackene Seite das Laverbread streichen
- Die Käsemischung darauf geben und unter einem Salamander oder Grill bräunen
- Warm servieren



Fish and Chips

Genuss zwischen
Gänsehaut &
Nervenkitzel
Gruselgeschichten



Kapitel 15

Dass manchen Ehemännern angesichts der Kochkünste ihrer Angetrauten das Grausen kommt, ist eine bekannte Tatsache, die ich hier nicht näher erläutern brauche. Nein – das Gruseln, das ich in meinen Töpfen und Pfannen stifte, ist rein psychologisch. Es kitzelt zwar an den Nerven aber es bringt dem Gaumen auch neue, bisher unbekannte Geschmackserlebnisse.

Vorweg, damit Sie sich schon ein bisschen fürchten lernen und einen Einstieg in die Materie bekommen, ein kleines Beispiel: Wenn Sie in ein Gläschen Eierlikör etwas Kirsch – Sie das, was Barkeeper ein »Blutgeschwür« nennen.

Es sieht zwar genauso aus, schmeckt jedoch vorzüglich. Überraschen Sie Ihre Gäste zum Auftakt eines »Gruselmanüs« doch mal mit diesem Cocktail – ein kleiner Schrecken vorweg kann ja nicht schaden.

Ich habe für gepflegten Horror schon immer eine Schwäche gehabt, die Form von Horror, wie er sich in Alfred Hitchcocks Filmen oder englischen Kriminalromanen darbietet.

Ein gut gespielter und aufwendig inszenierter Mord hat eben mehr Reize als ein »echter«. Der Wandel der Empfindungen, die sich steigende Spannung, das »schöne« Gruseln bis hin zur aufschnaufenden Entspannung ist ein Hochgenuss, den ich gerne gastronomisch umsetzen wollte, und wo hätte das besser gelingen können, als in London?

Also auf in die britische Hauptstadt! In einer stillen Seitenstraße des Londoner Westens, unweit des St. James Parks, gelangte ich, nach umfangreichen Recherchen, in einen einschlägigen Club. Er trägt den phantasievollen Namen »The London Murder Menu Club« und steht allen Gourmets offen, die sich zutrauen, allein mit der Empfindungskraft ihrer Zungen Gifte und andere mörderische Zutaten in Speisen aufzuspüren.

Die Einrichtung und Atmosphäre, wie aus einer englischen Kriminalserie: Hohe düstere Räume, Kerzenlicht, höflich schweigende Butler, grotesk – schaurige Dekorationen und im Mittelpunkt des Raumes der Tisch, der dem eigentlichen Zweck des Clubs dient und auf dem täglich das »Mord – Menü« serviert wird.

Es ist ein ganz normales englisches Dinner. Ein wenig Suppe, eine fischhaltige Vorspeise, dann große Fleischportionen mit Chips und ätzend grünen Erbsen und abschließend »Plum-pudding«.

Doch, und das ist das Vertrackte an dieser Speisenfolge, in irgendeinem Gang, in einer Beilage oder in der Nachspeise ist Gift versteckt. Ein Gift, mit dem das Menü seinem Namen Ehre machen soll. Ist der Gast wachsam, schmeckt er das Zeug gleich bei der ersten Kostprobe heraus und lässt, während er gemütlich weiterspeist, den ominösen Gang einfach aus.

Schmeckt er's aber nicht, ja dann...

Mich hat meine Zunge nicht betrogen. Im aufgetragenen Essen steckte das Toxikum ausgerechnet in den Erbsen, die ja für das kontinentale Auge von Haus aus schon übelst giftig aussehen.

Im Übrigen hat seit 134 Jahren kein Speisender mehr Schaden an seiner Gesundheit genommen. Entweder weil die Clubleitung nach den ersten schlechten Erfahrungen mit Scotland Yard kein »richtiges« Gift mehr ins Essen mischt oder die Clubmitglieder inzwischen einfach zu gut geschult sind, um sich hinters Licht führen zu lassen.

Die Weiterbildung, die man an Clubabenden den neuen und gestandenen Mitgliedern angedeihen lässt, sind wahrlich vielseitig. So lernt man zum Beispiel, dass man rohes Fleisch ausschließlich mit Hilfe einer giftgefüllten Injektionsspritze »impft« und nicht einfach einreibt, wie es »Mord – Dilettanten« häufig tun. Das bei mörderischen Hausfrauen so beliebte Strychnin sollte unbedingt von einer sauren Zutat begleitet werden,

während der Dozent von der Beigabe des beliebten »Curare« (Das Gift führt bei Aufnahme über die Blutbahn zur Lähmung der Muskulatur, das Opfer stirbt letztlich an Atemlähmung) im Essen abriet, da es nur in besonderen »Glücksfällen« wirken würde.

Vielerlei Geschichten kamen da zur Sprache, Geschichten, die die adeligen aber teilweise schon recht senilen Earls und Lords immer wieder mit Entzücken erfüllten. Vor allem waren es die Begebenheiten, die sich um die berühmte Romanfigur »Dracula« drehten. Einer Romanfigur des irischen Schriftstellers Bram Stocker, der die blutrünstigen Abenteuer des berühmten »Pfählers« Fürst Vlad III. wieder auferstehen ließ. Einem Vampir, der den Menschen in Transsylvanien und England das Blut aus der Kehle saugte.

Und so traf sich jedes Jahr am 26. Mai, dem Tag, an dem das Buch erstmals erschien, eine honorige Gesellschaft in den Clubräumen, um aus dem Roman vorzulesen.

Der Earl of Pembroke las den jungen Anwalt Harker, der schwerhörige Lord Burghley den Abraham Van Helsing und die Köchin, das einzige weibliche Wesen im Club, las die Mina Seward und die Lucy Westenra. Außerdem durften natürlich Dr. John Seward und Arthur Holmwood nicht fehlen, eine doppelte Sprechrolle, die der königliche Zeremonienmeister Arthur of Westminster immer wieder mit Bravour meisterte.

Die Köchin Pauline Elsworth durfte die Küche erst verlassen, nachdem sie den vornehmen Herren das Dinner serviert hatte. Es bestand, wie jedes Jahr, aus »Anti – Dracula – Steaks« mit Knoblauch – Gugelhupf, *Rezept auf Seite 176 / 177*, und als Nachtschisch gab es, ebenfalls wie jedes Jahr, »Blutwurst – Bratäpfel«, *Rezept auf Seite 178*. Nach dem Essen entspann sich eine lebhaftige Diskussion darüber – »same procedure as every year« – welches Mittel nun am besten zur Abwehr von Vampirbissen geeignet sei. Die Mehrheit der hochherrschaftlichen Edelleute war der Meinung, dass nur der reichliche Genuss von Knoblauch der einzig wirksame Schutz vor den blutsaugenden

Nachtgestalten sei. Denn nur die ausgehauchte, von Schwefelgestank getränkte Atemluft, vertreibe diese zähnefletschenden Monster zuverlässig.

Da fiel dem Clubvorsitzenden, Lord Astor of Kilmore, jäh aufgewacht von einem kleinen Verdauungsschläfchen, eine »Knoblauch – Anekdote« ein, die er zum Abschluss des Abends unbedingt zum Besten geben wolle. Also fing das ehrenwerte Mitglied des Oberhauses an zu erzählen: Da treffen sich der Moische und der Schmui in einem polnischen Städl und der Moische sagt: »Schmui, du werst nicht erraten, was ich hob gegessen!« Und der Schmui sagt: »Gib mer her a Hauch!« Der Moische bläst ihn an und der Schmui fährt erschrocken zurück und sagt: »Nu was werste hob'n gegessen: Knoblich!« Da feixt der Moische und schüttelt den Kopf und gibt dem Schmui noch a Hauch, worauf der Schmui sagt: »Nu was werste hob'n gegessen: Zwieblach!« Da lacht der Moische triumphierend auf und sagt: »Ich hob gewusst du kommst nicht darauf, ich hob gegessen: Walderdbeeren!«

Beifälliges Gemurmel belohnte Seine Lordschaft für seine poetische Charakterisierung besonderer Knoblauchsympathisanten und so endete der Abend. Die ehrenhafte Versammlung vertagte sich auf den nächsten 26. Mai, um über weitere Missetaten des »Pfählers« zu diskutieren.

Im Rahmen einer kleinen Zeremonie, in der ich hoch und heilig versprechen musste, nie über die Geheimnisse des Clubs oder seinen genauen Standort auszusagen, wurde ich in den »Murder Club« aufgenommen und um Mitternacht, beim Schlagen der Glocken von Big Ben, vereidigt und anschließend in die kalte Londoner Winternacht entlassen.

Als Symbol meiner Mitgliedschaft wurde mir ein aus Elfenbein geschnitztes kleines Skelett verliehen, das ich bei künftigen Treffen des Clubs am Smoking zu tragen hätte.

Es ist natürlich Ehrensache, die im Club erworbenen Kenntnisse nur im Kreise Gleichgesinnter anzuwenden. Jedes Club-

mitglied würde sich dem Vorwurf der Unsportlichkeit aussetzen, wenn er das erworbene Wissen auf lebensfrohe Erbtanten oder lästig gewordene Ehefrauen anwenden würde.

Daher habe ich bei meinen Rezepten, durch das »Clubwissen« inspiriert, ausschließlich genießbare und ungiftige Lebensmittel verwendet.

PS.: Ich habe selbstverständlich beim Manager des »Murder-Clubs« um Erlaubnis gebeten, diese Geschichte veröffentlichen zu dürfen. Sie wurde mir ausnahmsweise erteilt, aber ich musste ihm versprechen, dass die »Murder – Menü« Gerichte ausschließlich nur im »Murder – Club« zubereitet werden dürfen und die Rezepte in Verwahrung der Köchin Pauline Elsworth verbleiben.

»Anti Dracula-Steak«

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Rinderfiletsteaks a 200 Gramm

Für die Marinade:

- 0,25 Liter Olivenöl
- 12 Knoblauchzehen, geschält, grob gehackt
- 2 Chilischoten, entkernt, kleingeschnitten
- 20 Gramm Ahornsirup
- Zitronensaft, Sojasauce
- Frische, gehackte Kräuter, z.B. Rosmarin, Thymian, Petersilie, Kerbel

Für die Garnitur:

- 2 kleine Lauchstangen, geputzt, längs halbiert, blanchiert, in Butter angebraten und gewürzt
- Salz, geschroter Pfeffer

Für die Sauce:

- 6 cl Rotwein
- 60 Gramm kalte Butterflocken

Zubereitung:

- Für die Marinade Olivenöl, Knoblauch, Chilischoten, Ahornsirup, Zitronensaft, Kräuter und Sojasauce vermischen
- Steaks mehrere Stunden darin einlegen
- Steaks aus der Marinade nehmen, abtropfen, Knoblauchzehen usw. abstreifen
- Steaks salzen, pfeffern und entsprechend dem gewünschten Garungsgrad braten
- Mit den Lauchstangen belegen
- Bratfett mit Rotwein ablöschen
- Restliche Marinade zugießen, einkochen, Butterflockchen unterschlagen
- Abschmecken, über die Steaks geben

Knoblauch – Gugelhupf

Zutaten für einen Gugelhupf:

- 800 Gramm Kartoffeln, in der Schale gekocht, erkaltet, geschält
- 60 Gramm Weizenmehl
- 60 Gramm Kartoffelstärke
- 7 Eier, in Eigelb und Eiweiß getrennt
- 200 Gramm Speckwürfel
- 1 Gemüsezwiebel, in feine Würfel geschnitten
- 10 Knoblauchzehen geschält und fein gehackt
- Salz, gemahlener Pfeffer
- Muskatnuss und Kümmel, gemahlen
- Frischer Majoran, gerebelt
- 1 Bund Blattpetersilie, fein gehackt
- Weiche Butter
- Semmelbrösel zum Ausstreuen der Gugelhupfform

Zubereitung:

- Kartoffeln grob raspeln
- Speck – und Zwiebelwürfel mit Knoblauch in Öl anschwitzen, zu den Kartoffeln geben und würzen
- Mehl und Kartoffelstärke untermischen. Gehackte Kräuter beifügen
- Eigelbe unterziehen
- Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, unterheben.
- Gugelhupfform mit Butter ausstreichen, mit Semmelbröseln ausstreuen, die Kartoffelmasse einfüllen
- Im Ofen bei 180 Grad 1 Stunde backen
- Den Gugelhupf vor dem Stürzen etwas erkalten lassen

Blutwurst – Bratäpfel

Zutaten für 4 Personen:

- 4 große Äpfel
- 250–400 Gramm geräucherte Blutwurst, je nach Größe der Äpfel
- Gehackte frische Kräuter z.B. Petersilie, Majoran, Koriander
- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt
- Gemahlener Zimt
- Ingwer
- Paprikapulver
- Helles Bier
- Butterflocken

Zubereitung:

- Von den Äpfeln die Deckel abschneiden
- Mit einem Ausstecher zuerst das Kerngehäuse entfernen, dann die Äpfel aushöhlen, dabei den Boden nicht beschädigen. Es soll ringsum ein circa 2 cm breiter Rand stehen bleiben
- Das »Apfelfleisch« fein würfeln
- Für die Füllung die Blutwurst enthäuten
- Wurst mit einer Gabel zerdrücken und mit Kräutern, Gewürzen, Knoblauch, Apfelwürfeln und der entsprechenden Menge Bier zu einer kompakten Masse verarbeiten
- Äpfel innen mit Bier beträufeln und mit der Blutwurstmasse füllen. Deckel aufsetzen
- Äpfel in ein gebuttertes Bratschirr setzen. Mit Butterflocken belegen
- Etwas Bier angießen und die Äpfel im Backrohr bei 190 Grad circa 25–30 Minuten braten



»Anti – Dracula – Steak«

Wildnis, Weite & kulinarische Wunder

Kanada



Kapitel 16

Nur einer, der wie ich vier Tage und drei Nächte in der Transkontinentalen Eisenbahn von Halifax nach Vancouver »abgesessen« hat, kann ermessen, wie groß Kanada ist. Eine Reise, bei der einem nicht nur das malträtierete Hinterteil schmerzt sondern auch Teile des Körpers, von deren Vorhandensein man nur vage eine Ahnung hat.

Und dabei braucht man, wie sich zeigen wird, in diesem Land nichts dringlicher als heile Knochen. Mein ohnehin schon stark ausgeprägter, jungenhafter Respekt vor den Leuten, die dieses Land einst auf Pferderücken durchquerten, wuchs auf dieser Reise ins Unermessliche.

Kanada also – der Tourist denkt sofort an »Chingachgook«, den Häuptling der Mohikaner oder »Alaska Jim«, den Helden der sagenhaften »Royal Canadian Mountain Police« in ihren typischen roten Uniformen.

Wir als Feinschmecker konzentrieren uns aber auf die edlen Genüsse, die dieses Land bietet. Vom edlen Hirsch – und Bärenschinken und den frischen Lachsen aus dem Fraser River, wenn der gefräßige »Meister Betz« welche übrig lässt. Von gebratener Elchkeule und Hummer aus der Hudson Bay, von saftigen Bisonsteaks und frischem Seegetier an den Küsten und natürlich dem Whisky mit dem zarten Rauchbouquet.

Und vor allem – aber das kann man erst nach so einer ewig langen Bahnfahrt richtig ermessen – Weizen, Weizen, Weizen – und immer wieder Weizen. Stundenlang rattert der Zug durch riesige Weizenfelder. Und weil zwischen den Feldern, den mächtigen Flüssen, den großen Seen und dem ewigen Eis noch Platz bleibt für Wälder und Tundra, füllt sich Kanadas kulinarische Landkarte auch noch – massenhaft, mit Damhirschen und Bergziegen, Hasen, Rebhühner, Wachteln und Bekassinen. Alles zubereitet von einer Küche, die aller amerikanischen Kon-

servenindustrie zum Trotz, geprägt ist von englischer und französischer Überlieferung und in der Rezepte der Ureinwohner ebenso zu finden sind wie Gerichte der deutschen Einwanderer. Eine der kleineren Provinzen heißt heute noch Neu-Braunschweig – »New Brunswick«

Wie man sieht: Es ist eine wahre Lust in diesem Land zu leben und zu essen.

Von Ausnahmen natürlich abgesehen – wie dem unausgeweideten und gebratenen Elchmagen, den mir »Chief Bill Long Lance« im »Tal des Goldes« eigenhändig servierte.

Ein zweifelhaftes Vergnügen, an das ich mich nur ungern erinnere.

Auf meiner Reise durch das Land hatte ich einen Deutschen kennengelernt, der schon seit mehreren Jahren in Kanada lebt und der mich zur Elchjagd einlud. Nun bin ich kein sehr guter Schütze, woran auch der Wehrdienst bei der Bundeswehr nichts geändert hatte, aber dieses Abenteuer wollte ich mir nicht entgehen lassen. Unser Trupp – vier einheimische Jäger und ich – blieben leider ohne Jagdg Glück.

So blieb mir das zweifelhafte »Vergnügen« erspart, mich am Verzehr einer besonderen Jagd – Delikatesse zu beteiligen, denn die wurde nur an erfolgreiche Schützen verteilt. Es handelte sich um kleingeschnittene Elchherzen und Elchlebern, die über offenem Feuer geröstet wurden. Fleischstücke, denen die Waidmänner wahre Wunderdinge zuschrieben, vor allem in Bezug auf die Stärkung der Manneskraft...

Wir »Fehlschützen« bekamen eine Suppe, die aus scharf gewürztem Elchblut mit Speck, Zwiebeln und Knoblauch zubereitet wurde, ähnlich wohl der »schwarzen Suppe« der Spartaner...

Ich versuchte, mehr oder weniger unauffällig, mich vom Verzehr dieser tiefroten Brühe zu drücken, aber es half nichts. Mein Begleiter gab mir zu verstehen, dass es höchst unhöflich und nicht weidmännisch sei, diese »Spezialität« auszuschlagen. Ich erinnerte mich an Karl May und seinen Spruch: »Ein echter

Indianer kennt keinen Schmerz!« und schöpfte mir einen – sehr kleinen – Teller voll und löffelte das blutige Gemisch in mich hinein und erntete anerkennende Blicke meiner Jagdgenossen.

Zum Geschmack sei gesagt: »Ich habe es überlebt!«

Andere Speisen der indigenen Bevölkerung konnte ich in den nächsten Tagen, an denen wir noch mit der Jagdgesellschaft unterwegs waren, aus vollem Herzen genießen. Vor allem »Pemikan«, luftgetrocknetes Büffelfleisch und Schweinefüße, die mit Zimt, Nelkenpulver und Oregano gewürzt, mit Knoblauchzehen gekocht und in heißem Fett gebacken wurden. Eines der pikantesten Gerichte, die mir bis dato serviert wurden.

Aber das französische Element in der kanadischen Küche sagt mir halt doch mehr zu, besonders die feinen Süßspeisen, die aus dem Mutterland mit in die neue Welt kamen.

Besonders die Klosterfrauen der »Sours de la Charite« sind landesweit bekannt für ihre Lebkuchen, die angeblich den berühmten »Nürnberger Lebkuchen« in nichts nachstünden. Aber das ist wohl Ansichtssache.

Nicht zu übertreffen sind dagegen ihre »Gingerbread Pancakes«, *Rezept auf Seite 187* Sie sind ein Wahrzeichen der süßen kanadischen Küche und werden, wie fast alle Süßspeisen, mit reichlich Ahornsirup gewürzt, ebenso wie das mir in Quebec servierte »Lebkuchenhalbgefrorene«, *Rezept auf Seite 188*

Nicht umsonst ist das Ahornblatt Kanadas nationales Symbol, das auch in der Flagge zu sehen ist, ein Symbol, mit dem sich für mich seitdem viele der angenehmsten gastronomischen Erinnerungen verbinden.

Nur mein bis dahin ziemlich inniges Verhältnis zu Bärenschinken ist seit diesen Tagen leicht gestört, und das kam so: In Seneterre, in der Nähe von Buffalo, besuchten wir eine Diamantenmine, in der viele deutsche Einwanderer arbeiteten. Wir wollten dem »Master«, einem eingewanderten Bayern aus Rosenheim, einen Besuch abstatten und Grüße aus der Heimat überbringen. Ein »Kumpel« sagte, der »Master« sei gerade et-

was außerhalb in einer aufgelassenen Grube und wir könnten ihn dort finden. Aber was fanden wir statt seiner – eine Bärenmutter mit zwei Bärenkindern. »Lauf so schnell Du kannst!« rief mir mein kanadaerfahrener Begleiter zu und schon rasten wir zurück zu unserem Auto – und die Bärin hinter uns her.

Wir konnten gerade noch die Autotür zuwerfen und saßen nun, schwer atmend aber in Sicherheit, in der Limousine, um die aufgescheuchte Bärin noch längere Zeit böse brummend herumtschlich. Wobei sie immer wieder zornig mit ihrer pelzigen Pranke auf das Autodach hieb.

Es war der blanke Horror! Irgendwann aber trollten sich die Bärin und ihre Jungen in den naheliegenden Wald und wir konnten uns auf die Suche nach dem »Master« begeben, der sich später köstlich über unser »bäriges« Abenteuer amüsierte.

Im berühmten »Banff Springs Hotel« erholten wir uns aber schnell von dem tierischen Erlebnis, nicht zuletzt durch ein besonderes Mahl, nein – nicht Bärenschinken – sondern eine formidable Hirschkeule, *Rezept auf Seite 185* mit Kornelkirschen Chutney, *Rezept auf Seite 186* die uns der Küchenchef, ein Kollege, den ich aus Salzburg kannte, auftragen ließ.

Und so überwiegen dann doch die positiven Erinnerungen an mein kanadisches Abenteuer!

Geschmorte Hirschkeule

»Banff Style« mit Pfifferlingen und Kornelkirschen – Chutney

Zutaten für 4 Personen:

- 1000 Gramm Hirschkeule, Knochen ausgelöst, Fleisch pariert
- Salz, gemahlener Pfeffer
- 100 Gramm Kozlik's Mustard
- Öl
- Kleingeschnittenes Röstgemüse bestehend aus: Zwiebeln, Karotten, Knollensellerie und dem weißen Teil einer Lauchstange, insgesamt 500–600 Gramm
- Lorbeerblätter, zerdrückte Wacholderbeeren, Pfefferkörner
- 2 Zweige frischen Thymian
- 2 Zweige frischen Rosmarin
- 50 Gramm Tomatenmark
- 30 Gramm Weizenmehl
- 1 Liter Rotwein, Pelee Island Pinot Noir
- 1 Liter Wildfond
- 0,2 Liter Sahne
- 100 Gramm Preiselbeeren
- 100 Gramm Edelpilzkäse, »Celtic Blue«, zerbröseln
- 500 Gramm Pfifferlinge
- 100 Gramm geräucherter Speck, gewürfelt
- 2 Gemüsezwiebeln, in feine Würfel geschnitten
- Salz, gemahlener Pfeffer
- 1 Bund Blattpetersilie, fein gehackt
- Öl

Zubereitung:

- Hirschkeule würzen, mit Senf bestreichen, von allen Seiten anbraten, aus dem Schmortopf nehmen, Gemüse zufügen, rösten, Tomatenmark einrühren
- Mit Rotwein ablöschen, zur Hälfte einkochen, mit dem Wildfond auffüllen
- Hirschfleisch und Gewürze zufügen und 2 Stunden im geschlossenen Topf schmoren
- Fleisch herausnehmen, warmstellen
- Sahne, Preiselbeeren und Edelpilzkäse in die Sauce geben, zur gewünschten Konsistenz einkochen
- Sauce durch ein Sieb streichen, abschmecken
- Speck – und Zwiebelwürfel anbraten, Pfifferlinge beifügen und anbraten
- Würzen, gehackte Petersilie unterziehen
- Zur Hirschkeule servieren

Kornelkirschen Chutney

Zutaten:

- 1000 Gramm Kornelkirschen *
- 0,5 Liter Rotwein
- Gelierzucker
- Ingwer gemahlen
- Muskatnuss, gerieben
- Zimt gemahlen
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- Früchte sehr dünn abgeschält, Schalen in feine Streifen geschnitten
- Saft ausgepresst

* Kornelkirsche – das Wildobst mit Überraschungen.

Ihre gelben Blüten sind eine der ersten Futterquellen für Bienen. Ab Spätsommer hängen dann rote Früchte am Strauch, die aussehen wie kleine Oliven.

Ihr Geschmack? Sauer! Dafür stecken sie voller Vitamin C. Direkt vom Strauch sind sie gewöhnungsbedürftig – verarbeitet aber ein Hit: als Marmelade, Saft, Likör oder sogar in Salzlake wie »falsche Oliven«.

Empfehlung: In Österreich nennt man sie »Dirndl«. Außerdem lieben Vögel, Haselmäuse und Siebenschläfer die Früchte genauso wie wir.

Robust, pflegeleicht und ökologisch wertvoll – die Kornelkirsche ist ein Strauch, der Garten, Küche und Tierwelt bereichert.

Zubereitung:

- Kirschen in Rotwein und Fruchtsaft aufkochen
- Früchte zerdrücken, durch ein Sieb streichen
- Abwiegen
- Gleiche Menge Gelierzucker zugeben, würzen
- Fruchtschalen untermischen, einkochen
- In Gläser abfüllen, gut verschließen
- Zur Hirschkeule servieren

Gingerbread Pancakes

Rezept von den Schwestern der Nächstenliebe

»Soeurs de la Charite«.

Zutaten – für 4 Personen:

Für die Füllung:

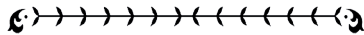
- 530 Gramm Butter • 40 Gramm Weizenmehl, gesiebt • 0,5 Liter Milch
- Zimt, Kardamom, Anis, Nelken, Ingwer und Piment, gemahlen oder fertiges Lebkuchengewürz • Abgeriebene Zitronenschale • 50 Gramm geriebene Haselnüsse • 4 Eiweiße • Eigelbe für den Teig aufbewahren
- 100 Gramm Puderzucker • Salz

Für den Teig:

- 80 Gramm Butter • 160 Gramm Mehl • 0,5 Liter Milch • 4 Eier und die Eigelbe von der Füllung • 40 Gramm Ahornsirup • Salz • Butter zum Ausbacken

Für die Sauce:

- 2 Birnen Sorte »Bartlett«, geschält, entkernt, in kleine Würfel geschnitten,
- 40 Gramm Butter • 0,2 Liter Birnensaft • 50 Gramm Ahornsirup
- 50 Gramm Rosinen, in Birnensaft eingeweicht



Zubereitung:

- Für die Füllung Butter schmelzen, mit Mehl glatt verrühren, mit der kalten Milch aufgießen
- Gewürze und Zitronenschale zugeben, aufkochen
- Haselnüsse unterrühren. Kalt stellen
- Eiweiße mit Puderzucker, einer Prise Salz steif schlagen und unter die abgekühlte Masse heben
- Für die Sauce Birnenwürfel in Butter anschwitzen, mit Birnensaft angießen, einkochen
- Ahornsirup und Rosinen zugeben
- Teigzutaten vermischen, dünne Pfannkuchen backen
- Pfannkuchen mit der Füllung bestreichen, zweimal einschlagen so dass Dreiecke entstehen
- In gebutterter Auflaufform hintereinander schichten
- Mit Birnensauce übergießen, mit Puderzucker bestäuben, im vorgeheiztem Ofen bei 180 Grad 10 Minuten überbacken

Lebkuchenhalbgefrorenes

nach Art der »Himmelsbräute«

Zutaten für 8 Personen:

- 1 Ei
- 3 Eigelbe
- 80 Gramm Zucker
- 20 Gramm Lebkuchengewürz
- 100 Gramm feingewürfelten Lebkuchen, ohne Oblaten
- 0,1 Liter Glühwein
- 2 cl Rum
- 0,4 Liter Sahne, steif geschlagen

Zutaten Orangensalat:

- 4 Orangen
- 2 cl Grand Marnier oder Cointreau
- Puderzucker
- Minzeblätter

Zubereitung:

- Ei, Eigelbe, Zucker und Lebkuchengewürz über Wasserdampf aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht
- Masse kalt schlagen
- Ein Viertel der Schlagsahne und die zerkleinerten mit Rum und Glühwein getränkten Lebkuchwürfel unterrühren
- Restliche Sahne unterheben
- In eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form oder in kleine Förmchen füllen
- 12 Stunden bei -18 Grad frosten

Zubereitung:

- Orangen schälen, weiße Bindehaut entfernen, die einzelnen Fruchtsegmente ausschneiden
- Mit Orangenlikör und Puderzucker mischen
- Halbgefrorenes aus der Kastenform oder den Förmchen stürzen
- Anrichten, mit Kakaopulver bestäuben und dem Orangensalat servieren
- Mit Minzeblättern dekorieren



Hirschkeule »Banff Style«

Zwischen Chili, Pulque & feurigen Romanzen

Mexico



Kapitel 17

A lso diese Adresse würde ich Ihnen ja gerne weitergeben, denn das Erlebnis, das ich in Mexico hatte, gönne ich jedem, der sich Feuer in den Adern wünscht, aber wer kommt schon ins lateinische Amerika, außer es sind irgendwann mal wieder Olympische Spiele oder eine Fußball – Weltmeisterschaft.

Und bis dahin ist die Dame, von der hier die Rede sein wird, sicher nicht mehr so schön und anziehend wie damals. Sie hieß Ixtapacappa und war die Bedienstete in einem großbürgerlichen Haus, nahe der Oper in der mexikanischen Hauptstadt.

Ich war dort 1969 von Bekannten zum Essen eingeladen, verfuhr mich mehrmals und kam deswegen verspätet aber gerade noch rechtzeitig an, um einem bildhübschen Mädchen die Tür aufzuhalten. Kavalier, der ich bin!

Aber ich erntete erstmal missbilligende Blicke meiner Gastgeber: Zum einen wegen der Verspätung und zum anderen, weil man einer Hausangestellten nicht die Tür aufhält, schon gar nicht einer Eingeborenen. Was für ein »Fauxpas«.

Aber das Lächeln des Mädchens entschädigte mich für meinen missglückten Auftritt.

An einer großen Tafel nahmen wir Platz. Die beklemmende Stimmung löste sich schnell, als ich der Dame des Hauses einen riesigen Blumenstrauß überreichte.

Und dann begann eine »Fiesta« des guten Geschmacks. Nach einem grandios schmeckenden Red Snapper in Koriandersauce, *Rezept auf Seite 195* wurden »Carnitas«, gebratene Schweinefleischstücke in höllisch scharfem Chilisajt aufgetragen. Wahrlich »höllenscharf« und schon nach mehreren Fleischstücken spürte ich die brennende Schärfe des Chilis in mir aufsteigen. Der Versuch, mit »Pulque«, dem Saft aus der Agavenpflanze dagegen anzukommen, war hoffnungslos.

Seit jenem Abend in Mexico City weiß ich, wie man eine menschliche Kehle in Weißglut und Aufruhr versetzen kann. Unfähig, mich weiter an der Konversation der Señoras und Señores zu beteiligen, wurde ich in ein stilvolles, altspanisch eingerichtetes, luftiges Gästezimmer gebracht, wo ich sofort einschlief.

In meinen Träumen umzingelten mich feuerspeiende Drachen und glühende Schreckgespenster. In kurzen wachen Momenten strahlten mich zwei dunkle, trostpendende Augen an. Dass sie, als einzige Wahrnehmung dieser schlimmen Nacht, kein Traum waren sondern der fürsorglichen Ixtapacappa gehörten, erfuhr ich erst am nächsten Tag.

Nach einem Frühstück, Gottseidank ohne jede Schärfe, war ich wieder soweit hergestellt, dass ich für weitere Abenteuer der mexikanischen Küche aufnahmefähig war.

Zwei deutsche Auswanderer luden Don Eduardo, meine mexikanischen Gastgeber, und mich zu einem Ausflug auf ihre Farm im Hochland ein. Voller Stolz präsentierten sie uns schier endlose Maisanpflanzungen, riesige Kakteen, die sowohl Gemüse als auch die unerschöpflichen Bestandteile des »Pulque« und des »Tequila« abgeben.

Freilaufende Ziegen tobten ums uns herum, deren Milch die köstlichsten Käsesorten liefern und deren Fleisch zu »Barbacoa de chivo« verarbeitet wird. Das sehr kräftig gewürzte Fleisch wird dabei portionsweise in Leintücher gehüllt und auf heißen Steinen mehr getrocknet als gedünstet.

Zu diesem wunderlichen Gericht verzehrten wir dicke braune Bohnen, angemacht mit einem Püree aus Chili und Tomaten. Durch Erfahrung klug geworden kostete ich nur eine kleine Portion.

Aber das reichte offenbar schon aus!

Noch im Hochland befahl mich ungewöhnlich starker Schüttelfrost. Zurück in der Hauptstadt glühte ich vor Fieber. 41 Grad Celsius maß der von der erschrockenen Familie herbeigerufene Arzt und konstatierte: Eindeutig Gewürzvergiftung. Diese sensiblen »Gringos« wird er sich vermutlich gedacht haben.

Dann trat Ixtapacappa auf den Plan. Sie rieb mich mit einer Salbe ein, die der hilfsbereite Doktor verschrieben hatte. Sofort fühlte ich mich besser und fiel in tiefen Schlaf, diesmal kühl und traumlos.

Am nächsten Morgen war wieder alles vorbei. Ich machte mich zu einem Stadtbummel in die mexikanische Hauptstadt auf. Ixtapacappa begleitete mich, mit der ausdrücklichen Erlaubnis ihres »Patrons«, denn ich wollte doch noch ein wenig mehr vom Leben und der Gefühlswelt der Mexikaner erleben, als es mir in den letzten Tagen möglich war.

Den stärksten Eindruck hinterließ mir die Kathedrale in der historischen Altstadt, mit dem berühmten, von der Decke hängenden Pendel. Es zeigt die ständigen Erdbewegungen an und veranschaulicht das langsame Einsinken der Kathedrale.

Unser Mittagessen, eingenommen in einer »Cocina economica«, bestand aus einem »Ceviche« vom Kabeljau, *Rezept auf Seite 196* und dem Nationalgericht: »Mole Poblana«, Hähnchen in Schokoladensauce, *Rezept auf Seite 197* und dem berühmten »Pozole« einem Eintopf aus Schweinefleisch und Mais *Rezept auf Seite 198* Gewöhnungsbedürftig aber schmackhaft. Hinter vorgehaltener Hand vertraute mir der Gastgeber an, dass bis zur Eroberung Mexikos durch die Spanier dieser Eintopf aus Menschenfleisch zubereitet wurde

Mit einem zarten Küsschen und einer sanften Umarmung verabschiedeten wir uns nach einem ereignisreichen schönen Tag.

Ich reiste weiter nach »San Juan Chamula«, einem Ort, in dem noch direkte Nachfahren der Mayas leben sollen und die dort ihre alten Bräuche und Sitten erhalten konnten.

Und genau dort sollte das blutigste Erlebnis meines Lebens auf mich warten.

Durch buntes Markttreiben spazierte ich in die Kirche »San Juan Bautista«, die nur von einigen Kerzen erleuchtet war und in der dichtgedrängt die Menschen standen. Ein Schamane schritt langsam durch die Reihen und murmelte unverständliche Worte.

In der Hand hielt er ein verzweifelt gackerndes und um sich schlagendes Huhn. Aller Augen waren zum Altar gerichtet, vor dem eine offensichtlich schwer kranke alte Frau kniete, die den Schamanen mit weit aufgerissenen Augen anstarrte.

Nun begann eine uralte Zeremonie, bei der die Krankheit der Frau auf das Huhn übertragen werden sollte. Der Geisterbeschwörer stieß einen lauten Schrei aus, schnitt dem Huhn den Kopf ab, der unmittelbar zu Boden fiel.

Was danach geschah werde ich nie vergessen!

Einer der jugendlichen »Weihrauchschwenker«, aus dem Gefolge des Schamanen, kam mit seinem glühenden Kessel dem »Curandero« zu nahe und versengte ihn am Arm. Voller Schmerz ließ er daraufhin das Opfertier aus den Händen gleiten und in Windeseile schoss das enthauptete Huhn in die Höhe und trudelte durch den Kirchenraum auf mich zu. Bevor der Schamane sein wild herumfliegendes Opfertier wieder einfangen konnte, war ich über und über voller Hühnerblut.

Die Kleidungsstücke mit den Blutflecken packte ich ein, um sie meinen Freunden in Ruhpolding vorzuzeigen, denn sonst hätte mir ja niemand dieses haarsträubende Erlebnis geglaubt.

Am texanischen Houston Airport geriet ich dann in »die Fänge« der »Custom Officers«, die bei der Durchsuchung meines Gepäcks auf die besudelten Kleidungsstücke stießen.

Ich versuchte zu erklären, wie das Blut auf Hemd und Hose gekommen sei, aber sie quittierten meine Geschichte nur mit Kopfschütteln. Man hielt mich wohl für einen Berufskiller.

Meine Garderobe wurde konfisziert und zur Untersuchung in ein Labor gebracht.

Die zwei Tage, die die Untersuchung in Anspruch nahmen, verbachte ich in einer Arrestzelle am Flughafen.

Als sich herausstellte, dass das Blut wirklich von einem Federvieh stamme, wurde ich ohne Entschuldigung, aber mit besten Wünschen für meine Weiterreise, von den grinsenden Staatsdienern entlassen.

Meine Textilien bekam ich nicht zurück...

Red Snapper

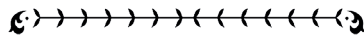
in Koriander – Basilikumsauce mit Paprikanocken

Zutaten – für 4 Personen:

- 1000 Gramm Red Snapper Filets, entgrätet, die Haut eingeschnitten
- Salz • Gemahlener Pfeffer • Saft einer Zitrone • Frischen Koriander und Basilikum, feingehackt • Butter zum Braten • 0,25 Liter Sahne
- 0,25 Liter Fischfond • Kalte Butterflocken

Für die Paprikanocken:

- 1 rote Paprikaschote, sehr fein gewürfelt • Paprikapulver • Chiliflocken,
- 400 Gramm Kartoffeln, mehlig kochende Sorte • 2 Eigelbe • Salz,
- Gemahlener Pfeffer • Gemahlene Muskatnuss • 60 Gramm Mehl,
- 80 Gramm geriebener Parmesan



Zubereitung:

- Kartoffeln schälen, weichkochen, abschütten, trocken dämpfen
- Durch eine Kartoffelpresse drücken
- Eigelbe und Mehl unterarbeiten
- $\frac{2}{3}$ des Käse und die Paprikaschote zugeben, würzen
- Mit einem Esslöffel Nocken formen, in Salzwasser aufkochen und einige Minuten ziehen lassen
- Anrichten, mit zerlassener Butter übergießen und mit dem restlichen Käse bestreuen und überbacken
- Fischfilets würzen, in Mehl wenden, in Butter kross braten
- Warmstellen
- Gehackte Kräuter in Butter anschwitzen, mit Sahne und Fischfond angießen
- Aufkochen, reduzieren, abschmecken
- Vor dem Servieren die kalten Butterflockchen zur Bindung unterschlagen

»Ceviche«

vom Kabeljau

Zutaten für 4 Personen:

- 750 Gramm sehr frisches Kabejaufilet, entgrätet, ohne Haut in circa 1 cm große Quadrate schneiden
- 5 Limetten, Saft ausgepresst
- 2 Orangen, Saft ausgepresst
- 4–5 cl Olivenöl
- 2 rote Zwiebeln, in kleine Würfel geschnitten
- 3 Tomaten, gehäutet, entkernt, gewürfelt
- 1 Gurke, geschält, entkernt, gewürfelt
- 1 Avocado, entkernt, geschält, gewürfelt
- 1 Mango, entkernt, geschält, gewürfelt
- 1 Bund frischen Koriander, gezupft, Blätter fein gehackt
- Salz, gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

- Fischwürfel in eine flache rechteckige Glasschüssel oder Auflaufform geben
- Mit Limetten – Orangensaft und Olivenöl übergießen
- Vorsichtig mischen und in der Form verteilen
- Fischwürfel sollten bedeckt sein. Etwa 2–3 Stunden im Kühlschrank, mit einer Klarsichtfolie abgedeckt »marinieren«
- Andere Zutaten mischen, in eine große Schüssel geben und die marinierten Fischstücke behutsam unterziehen
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- »Ceviche« nochmals mit Klarsichtfolie abdecken und gekühlt weitere 30 Minuten durchziehen lassen
- Kalt servieren

»Mole Pablona«

Zutaten für 4 Personen:

- 800 Gramm frische Hähnchenbrust, ohne Haut und Knochen, in circa 2-3 cm dicke Würfel geschnitten
- Salz und gemahlener Pfeffer
- 6–8 Chilischoten, am besten ein Mix aus scharfen und milden Sorten, entkernt
- 2 Gemüsezwiebeln, klein geschnitten
- 1 grüne Paprikaschote, entkernt, klein geschnitten
- 1 rote Paprikaschote, entkernt, klein geschnitten
- 3 Knoblauchzehen, geschält, halbiert
- 50 Gramm Rosinen
- 4 cl Olivenöl
- Gewürze ja nach Geschmack, z.B. Kreuzkümmel gemahlen, Paprikapulver, Zimt gemahlen, Koriander gemahlen, Anis gemahlen, Oregano, Pfeffer gemahlen
- 6 Tomaten, enthäutet, entkernt, gewürfelt,
- 30 Gram Erdnussbutter
- 0,3–0,4 Liter Geflügel – oder Gemüsebrühe
- 60–80 Gramm dunkle Schokolade, mindestens 75 % Kakaoanteil, klein gehackt
- Saft von einer Limette
- Honig

Zubereitung:

- Chilischoten, Gemüsezwiebeln, Paprikaschoten, Rosinen und Knoblauchzehen zu einer Paste pürieren
- Öl in einer Pfanne erhitzen, die Paste zufügen und unter ständigem Rühren anschwitzen
- Gewürze zugeben
- Hähnchenfleisch würzen, zur Paste geben, kurz anbraten
- Tomatenwürfel und Erdnussbutter zufügen, mit Brühe angießen
- Hähnchenbrust langsam garen
- Zum Schluss die Schokolade einrühren und schmelzen lassen
- Mit Limettensaft, Salz und Honig nachschmecken

»Pozole«

Zutaten für 4 Personen:

- 500 Gramm Schweinenacken, ausgelöst, in Würfel geschnitten
- Salz, Pfeffer gemahlen, Paprika geräuchert
- Olivenöl
- 1 Gemüsezwiebel, fein gewürfelt
- 6 Knoblauchzehen, geschält, gehackt
- 4–6 gemischte Chilischoten, halbiert, entkernt, fein gehackt
- Lorbeerblätter, Kreuzkümmel gemahlen, Oregano gemahlen
- Salz, gemahlener Pfeffer
- Mexikanische Gewürzmischung, (Tajin Classico)
- Brühe zum Auffüllen
- Mexikanische Salsasauce, (Smoked Habanero)
- 1 Dose Pozole Mais, ab gespült, 830 Gramm
- Radieschen dünn geschnitten
- Eisbergsalat geschnitten
- Gemüsezwiebeln, gewürfelt
- Maistortillas

Zubereitung:

- Zwiebelwürfel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen
- Bei Seite stellen
- Schweinefleisch kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben, in Öl anbraten
- Chilischoten und Gewürze zugeben
- Mit Brühe auffüllen, Fleisch soll gut bedeckt sein
- 1½ Stunden köcheln
- Mais zugeben
- Weitere 30 Minuten kochen
- Salsasauce einrühren
- Abschmecken
- Mit gehackten Zwiebeln, Radieschen, Eisbergsalat und Maistortillas servieren



»Ceviche« vom Kabeljau.

Ein Land voller Flair

Kamerun



Kapitel 18

Fliegen bleibt ein Abenteuer, auch wenn es uns heutzutage selbstverständlich erscheint. Als die alte DC 4 jedoch kurz vor der Landung in Duala abrupt in den Sturzflug überging und der schwedische Pilot es nur mit Mühe schaffte, die Landebahn zu erreichen, fiel es mir doch schwer, Ruhe zu bewahren.

Nach dieser turbulenten Landung konnte ich mich endlich meiner eigentlichen Mission widmen: Der Erkundung der deutschen Küche, deren Einflüsse überraschenderweise bis nach Kamerun reichen.

Herr Johannes, livrierter Chauffeur unseres Gastgebers, brachte uns zum »Bibindihof«, wo wir die nächsten Tage verbringen wollten. Dieser Hof – ein Relikt aus »Kaisers Zeiten«, ist in der Region ein beinahe mystischer Ort geworden. Der Erbauer, Karl Zenker, hat nicht nur Kakaopflanzen in Kamerun eingeführt sondern auch eine einzigartige »preußische« Küche hinterlassen, die von seinem Koch, Friedrich Wilhelm, ehemals Küchenchef im Berliner Hotel »Viktoria«, begonnen und bis heute im »Bibindihof« praktiziert wird. Und so werden neben lokalen Spezialitäten auch weiterhin »Eisbein« mit Sauerkraut, Leber mit Äpfeln und Zwiebeln sowie »Buletten« serviert. Und all das Jahrzehnte nach Ende der Kolonialzeit.

»Massa Simon«, wie ihn seine eingeborenen Angestellten respektvoll nannten, begrüßte uns herzlich, freute sich, nach langer Zeit wieder einmal Deutsch sprechen zu können und erzählte von Land und Leuten.

Besonders stolz war er, dass einer seiner Vorfahren vom Reichsgründer Bismarck persönlich zum kaiserlichen Kommissar ernannt wurde und seine Familie seitdem in Bibindi, nahe der Kameruner Atlantikküste ansässig ist.

Ich gestand ihm, immer wenn ich Kamerun höre, erinnere

ich mich an ein Erlebnis in der Festspielstadt Bayreuth.

Ein Freund, mit dem ich die Festspiele besuchte, erzählte mir, dass er zum Mittagessen nach Kamerun mit dem Fahrrad führe. Mein ungläubiges Erstaunen amüsierte ihn und er lud mich ein, doch einmal mit ihm zu kommen.

Also ging's am nächsten Tag los. Durch die Vororte von Bayreuth fuhren wir in Richtung Neuenreuth. Nach der Durchquerung eines Waldstückes waren wir auch schon in »Kamerun«. Es stellte sich als ein formidables Gasthaus heraus, das den Namen des afrikanischen Staates trug.

Mein verblüfftes Nachfragen bei der freundlichen Serviermaid, woher denn dieser ungewöhnliche Name für ein Gasthaus in Oberfranken käme, löste ein Lachen aus und sie erzählte mir folgende Geschichte:

»Als die deutsche Flagge in Kamerun 1884 zu ersten Mal gehisst wurde, machten junge Männer, wahrscheinlich Mitglieder des Festspielchores, einen Ausflug auf ihren Hochrädern ins fränkische Umland und entdeckten dabei das damalige Forsthaus.

Sie kamen mit dem Förster ins Gespräch, dergleich ihnen sehr national und kaisertreu gesinnt war und so beschlossen sie, zu Ehren der deutschen Nation, bei ihrem nächsten Ausflug eine Fahne mit den Kameruner Insignien mitzubringen!«

Gesagt, getan. In einer Festspielpause, zwischen »Parsifal« und dem »Ring der Nibelungen«, kam nun eine ganze Kohorte männlichen und weiblichen Geschlechts zum Forsthaus und hisste auf dem Dachgiebel die Fahne von Kamerun.

Aus diesem Spaß entwickelte sich im Lauf der Jahre der Name Kamerun für das Forsthaus, den auch die später installierte Gasstätte beibehielt.

So einfach konnte man also von der Festspielstadt nach Kamerun radeln... Lautes Gelächter begleitete meine Schilderung.

Eigentlich war die deutsche Kolonialzeit in Kamerun nur

ein verrücktes Abenteuer, meinte unser Gastgeber, und so war es nur folgerichtig, dass mit dem deutschen Kaiserreich auch die deutsche Kolonialgeschichte zu Ende ging.

Mittags servierte man uns Sauerbraten. Wohl als Reminiszenz an die alte Heimat. Ungewöhnlicher Weise aber aus Antilopenfleisch! *Rezept auf Seite 204.*

Zum Nachtmahl gab es »Cous Cous« vom Lamm, *Rezept auf Seite 205* und gebratene Zickleinkeule *Rezept auf Seite 206*

Sehr stilvoll serviert durch Angehörige des »Duala« Stammes. Angetan mit weißem Hemd, schwarzer Fliege aber abgeschnittenen Hosen und barfuß, brachten sie die Köstlichkeit auf den Tisch.

Mit Palmwein und Hirsebieer in Stimmung gebracht, stimmte »Massa Simon« ein Lied aus Kolonialzeiten an. Wir Gäste sangen mehr laut als schön die sechs ewig langen Strophen mit.

Das Textblatt nahm ich mit nach Hause und so kann ich nun zumindest die erste Strophe weitergeben:

**Stolz weht die Flagge Schwarz – Weiß – Rot
Von uns'rer Schiffe Mast
Dem Feind weh', der sie bedroht
Der diese Farben hasst! Sie flattert an der Heimat Strand
Im Winde hin und her
Und weit vom deutschen Vaterland
Auf Sturmbewegtem Meer!
Ihr woll'n wir treu ergeben sein
Getreu bis in den Tod
Ihr woll'n wir unser Leben weih'n
Der Flagge Schwarz – Weiß-Rot
Hurra, Hurra, Hurra.**

An die Melodie kann ich mich leider nicht mehr erinnern.

»Sauerbraten«

von der Antilope

Zutaten für 4 Personen:

- 1000 Gramm Antilopenfleisch aus der Keule
- Salz, gemahlenen Pfeffer

Zubereitung:

- 1 Karotte, geschält
- 1 Stück Knollensellerie, geschält
- 2 Zwiebeln, geschält
- 1 Petersilienwurzel, geschält
- 0,25 Liter Weinessig
- 0,25 Liter Weißwein
- 0,25 Liter Wasser
- Einige Lorbeerblätter, Nelken
- Pfefferkörner und zerdrückte Wacholderbeeren
- 50 Gramm Öl zum Anbraten
- 20 Gramm Mehl
- Circa 0,5–0,75 Liter Fleischbrühe, kann mit Beize gemischt werden

Zubereitung:

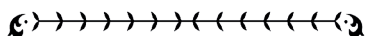
- Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Petersilienwurzel in Würfel schneiden
- Essig, Weißwein und Wasser darüber geben, Gewürze beifügen, aufkochen
- Erkalten lassen
- Antilopenfleisch mit Beize begießen, zugedeckt 48 Stunden an einem kühlen Ort durchziehen lassen
- Fleisch und Gemüse aus der Beize nehmen, abtropfen lassen
- Fleisch würzen, in heißem Öl anbraten
- Gemüse und Gewürze zugeben, anrösten, mit Mehl stäuben.
- Mit Brühe aufgießen, Fleisch zugeben, zugedeckt circa 90 Minuten schmoren
- Fleisch aufschneiden, die Sauce mit den Gemüsen durch ein Sieb streichen, süß – sauer abschmecken, zum Fleisch servieren

»Couscous«

mit Lammfleisch

Zutaten für 4 Personen:

- 1 000 Gramm Lammfleisch, aus der Keule, gewürfelt • Salz, gemahlener Pfeffer • Paprikapulver • 3 Knoblauchzehen zerdrückt • 1 Zwiebel, in grobe Würfel geschnitten • Öl zum Anbraten • Fleischbrühe zum Aufgießen • 1 Bund Petersilie, gehackt • Frischer Kerbel, feingehackt • Cayennepfeffer • 250 Gramm Couscous • 0,125 Liter Gemüsebrühe • Öl zum Anbraten • 1 weiße Zwiebel, gewürfelt • 2 Knoblauchzehen, feingehackt • 1 Karotte, gewürfelt
- 1 Zucchini, gewürfelt • 1 rote Paprika, entkernt und gewürfelt • 400 Gramm gegarte Kichererbsen • 50–100 Gramm Rosinen oder entsprechende Menge getrockneter Früchte, die in heißem Wasser eingeweicht und kleingeschnitten werden, evtl. Pflaumen, Datteln oder Aprikosen • 30 Gramm Tomatenmark
- Einige Safranfäden • 20 Gramm »Dukkah« Gewürz, eine Mischung aus Koriander, Kreuzkümmel, Nelken, Fenchel, gemahlenem schwarzen Pfeffer und Nüssen • 5 Gramm Zimt • 20 Gramm Butterflocken • Frische Korianderblätter



Zubereitung:

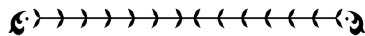
- Lammfleischwürfel würzen, in heißem Öl anbraten, Knoblauchzehen und Zwiebeln zugeben, mit Fleischbrühe bedecken, 20 bis 25 Minuten garen
- Petersilie und Kerbel einstreuen, mit Cayennepfeffer würzen
- Couscous in eine Schüssel geben. Heiße Gemüsebrühe darüber gießen, quellen bis der Couscous die gesamte Brühe aufgesogen hat
- Umrühren, um Klumpen zu vermeiden
- Öl erhitzen, Zwiebelwürfel und Knoblauch anschwitzen
- Gemüse beifügen, bräunen, garen bis es weich ist
- Kichererbsen, Rosinen oder getrocknete Früchte, Tomatenmark, Dukkah, Safran und Zimt zum Gemüse geben, vermischen, 5 Minuten köcheln.
- Falls erforderlich etwas Brühe angießen
- Gegarten Couscous zur Gemüse – Kichererbsen – Mischung in die Pfanne geben, vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Couscous kreisförmig anrichten, Butterflocken darauf verteilen und das Lammragout in die Mitte geben. Mit Korianderblättern dekorieren

Zickleinkeule

»Bibindihof«

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Zickleinkeulen, je circa 1000 Gramm schwer, ohne Knochen, zerteilt in 4 Teile und mit Küchengarn zu »Päckchen« gebunden • Salz, gemahlener Pfeffer, Paprikapulver, Ras el Hanout Gewürz, Kreuzkümmel gemahlen • 50 Gramm Weizenmehl, gesiebt • Butterschmalz zum Anbraten • 300–400 Gramm Röstgemüse, kleingeschnitten • (Bestehend aus Zwiebeln, Karotten und Sellerie) • 6 Knoblauchzehen, geschält, kleingehackt • 50–80 Gramm Tomatenmark • 4 Zweige frischen Rosmarin • 1 Zweig frischen Salbei • 1 Zweig frischen Thymian • 0,5 Liter kräftiger Rotwein • 0,75–1 Liter Fleischbrühe • Abgeriebene Zitronenschale

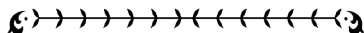


Zubereitung:

- Keulen mit Gewürzen kräftig einreiben, in Mehl wenden, in Öl von allen Seiten anbraten
- Gemüse und Knoblauch zugeben, Farbe nehmen lassen, Tomatenmark zugeben, mit Rotwein ablöschen, Kräuter einlegen, mit Fleischbrühe auffüllen
- Keulen circa 40–50 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen
- Herausnehmen. Küchengarn entfernen, Keulen warmstellen. Sauce passieren, evtl. mit Maisstärke binden oder mit Fleischbrühe verlängern
- Geriebene Zitronenschale einstreuen
- Abschmecken

Basilikumpolenta:

- 250–80 Gramm frische Basilikumblätter, am besten eignet sich die Sorte African Blue • 2 cl Olivenöl • Salz, gemahlener Pfeffer • 50 ml Milch • 300 Gramm Gemüsebrühe • 50–80 Gramm geriebenen Käse • 80–100 Gramm Maispolenta



Zubereitung:

- Basilikumblätter mit Öl, Salz und Pfeffer pürieren. Milch und Gemüsebrühe aufkochen.
- Polenta und geriebenen Käse einstreuen
- Unter öfterem Umrühren garen
- Basilikumpaste unterziehen, gut würzig abschmecken
- Zum Zicklein servieren



Sauerbraten von der Antilope

Das Herz des Hopfens
& wo das Glücksgefühl
zu Hause ist

Die Hallertau



Kapitel 19

Ich muss Ihnen gestehen, ich bin kein großer Freund von Salaten. Meine besondere Abneigung gilt dem »Grünen« und dem »Vogersalat«, wie er bei uns daheim so gerne aufgetischt wurde, auch der »Andivi« weckt in mir keine Begeisterung.

Als Kind musste ich ihn natürlich essen – »gegessen wird was auf den Tisch kommt« – aber ich fühlte mich jedes Mal wie ein Kaninchen. Noch heute staune ich über Menschen wie meinen Freund Werner Widmann, den altbayerischen Romanschriftsteller, der beim »Unterwirt« in Chieming eine gigantische Schüssel »Grünzeug«, ohne was »Fleischiges« dabei, mit offensichtlichem Genuss verdrücken kann.

Für mich ist das nach wie vor ein Rätsel.

Ähnlich faszinierend ist mein Freund und Kollege Werner Behringer, der im ehrwürdigen Nürnberger »Bratwursthäusle« die berühmten über Holz gegrillten Bratwürste – daumengroß, saftig und hochgelobt – genießt. Doch eigentlich, das muss man wissen, nimmt er die knusprigen Würste nur als Vorwand, denn für ihn sind der Spargelsalat aus dem nahegelegenen »Knoblauchland« und die seltenen, in Essig und Öl marinierten Hopfenspitzen der wahre Genuss. Dieses Beispiel zeigt: Salat muss nicht unbedingt wie »Karnickelfutter« schmecken.

Wenn man weiß wie er zubereitet wird und welche Zutaten man kombiniert, können Salate zu einem echten Geschmackserlebnis werden, das überraschen und begeistern kann.

Es ist kein Geheimnis – man weiß es spätestens seit Gayelord Hauser, dem Pionier einer gesunden Ernährung – dass Salate voller Vitamine stecken und sich vorteilhaft auf die Verdauung auswirken.

Mittlerweile habe auch ich erkannt, dass es Zubereitungen gibt, die über das bloße »Gesundessen« hinausgehen und tatsächlich dem Gaumen und der Seele schmeicheln, denn eine phantasievolle Kombination von Blättern, Kräutern, Dressings und weiteren delikaten Zutaten, kann aus einem einfachen Salat eine wahre Delikatesse machen, die weit mehr ist als eine langweilige Beilage.

Ja – der gute alte »Diät – Apostel« Hauser, der eine spezielle Ernährungsphilosophie propagierte und der durch die Herausgabe von mancherlei Selbsthilfebücher berühmt und reich wurde. Sein Spruch: »Bleibe jung – lebe länger« machte ihn weltweit bekannt. Er versprach den Menschen, dass sie bedeutend länger leben könnten, wenn sie die von ihm propagierten fünf Wundermittel in größeren Mengen essen würden. Es sind dies: Melasse, Bierhefe, Magermilch, Weizenkeime und Joghurt.

Seine Methode schien zu funktionieren: Der als »Quacksalber« verspottete wurde fast 90 Jahre alt...

Dazu passt die Episode aus den fünfziger Jahren, die sich in München zugetragen hat: Gayelord Hauser war im »Bayerischen Hof« abgestiegen und bei seiner Abreise erschienen auf seiner Rechnung zwölf Schinken – Sandwiches, drei Flaschen Champagner »Heidsick & Co. Red Top, ein Whisky Soda und eine Schachtel Zigaretten.

Reporter der »Münchner Abendzeitung«, denen die Rechnung zugespielt wurde und die sie dann Tage später veröffentlichten, kannten auch das Menü, das an jenem Abend der Zimmerservice in die Suite brachte.

Es bestand aus »Creme Sultan«, Steinbutt vom Rost sowie Huhn »ungarisch«. Zum Dessert gab es Mocca Eis mit Biskuit und einer Käseauswahl.

Aber zu Hausers Rechtfertigung wurde später vom Hotel verlautbart, dass er Besucher hatte, denen er, sicherem Vernehmen nach, keine Melasse mit Weizenkeimen kredenzte. Es wa-

ren Herren seines Verlages, die sicher nur am Vertrieb seiner Bücher und mutmaßlich nicht an seinen Ernährungslehren interessiert waren.

»Honi soit qui mal y pense«, Schande über den, der Böses dabei denkt.

Zu vielen meiner Rezepte gehört Salat einfach dazu und aus diesem Grund möchte ich Ihnen einige nicht ganz alltägliche Kreationen an die Hand geben. *Rezept ab Seite 213* Die sollen Sie inspirieren und zeigen, dass das »Grünfutter« weitaus mehr bietet als es oft den Anschein hat.

Ganz ohne Vorbehalte sollten Sie die Vielfalt der Aromen genießen und damit Ihren Speiseplan um kreative Kombinationen erweitern.

Auch wenn das Geheimnis des »Andivi«, den meine Freunde so innig lieben, für mich immer ein Rätsel bleiben wird ist das in Ordnung. Denn vielleicht sind es genau diese kleinen Geheimnisse, die uns immer wieder auf neue kulinarische Entdeckungsreisen schicken.

Die berühmteste »Salatologie« hat wohl Baron Friedrich Christian Eugen von Vaerst, der im 17. Jahrhundert lebte, geschrieben. In unzähligen Abhandlungen erörterte und interpretierte der weithin bekannte Küchenphilosoph die Kulturgeschichte des schmackhaften »Grünzeugs«

Dort findet sich auch folgende Geschichte über Papst Sixtus V. Dieser Papst schickte, so berichtet es Baron Vaerst, einem ins finanzielle Unglück gestürzten und darüber sehr krank gewordenen Freund als spezielles päpstliches »Heilmittel« einen großen Korb mit frischen Salaten.

Der päpstliche Leibarzt schüttelte nur verständnislos den Kopf über diese eigentümliche Art von Medizin. Doch der Freund Seiner Heiligkeit wurde überraschenderweise schnellstens gesund. Später stellte sich allerdings heraus, dass gut versteckt, auf dem Boden des Korbes, eine prall gefüllte Geldbörse

gelegen hatte und vor allem diese der hauptsächliche Umstand für die schnelle Heilung gewesen sei.

Seitdem sagt man im Vatikan, wenn jemand in finanziellen Nöten ist: »Ihm fehlt bestimmt der Salat des Papstes!«

Für die Romantiker unter Ihnen abschließend noch ein paar »Salatverserl«:

Der Rucola, ganz frech und wild, tanzt Rock ‘n Roll im Morgenbild.

»Ich schmeck nach Pfeffer, ziemlich stark – mich liebt man oder hasst mich stark!«

Der Feldsalat, ganz zart und klein, möchte gern ein Blümchen sein.

Er flüstert leis: »Ich bin zwar zart, doch mein Geschmack ist bester Art.

Zwiebelsalat

Zutaten für 4 Personen:

- 6 große Gemüsezwiebeln, geschält, halbiert und in dünne Ringe geschnitten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln, geschnitten
- Kochendes Wasser, mit Salz und Zitronensaft
- 6 Tomaten, gehäutet, halbiert, entkernt, gewürfelt

Zutaten für das Dressing:

- 5 cl Weißweinessig
- 5 cl Kräuteressig
- 0,2 Liter Olivenöl
- 0,1 Liter Distelöl
- Salz, gemahlener Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch, geschnitten
- 1 kleiner Bund Blattpersilie, fein gehackt
- Gezupfte frische Kerbelblätter

Zubereitung:

- Zwiebeln mit kochendem Wasser übergießen. ½ Stunde ziehen lassen, abseihen
- Für das Dressing Essigsorten mit Salz und Pfeffer mischen, mit Oliven – und Distelöl aufschlagen
- Kräuter einrühren
- Abschmecken
- Zwiebeln und Tomatenwürfel damit anmachen und durchziehen lassen

Salat

»Baron von Vaerst«

Zutaten – für 4 Personen:

Für den Salat:

- 1 Birne, geschält, entkernt • 1 Apfel, geschält, entkernt • 1 rote Paprikaschote, halbiert, entkernt • 1 grüne Paprikaschote, halbiert, entkernt • 1 gelbe Paprikaschote, halbiert, entkernt • 1 kleine Ananas, geschält, Strunk entfernt
- 2 Tomaten, gehäutet, entkernt • 2 Avocados, geschält, entkernt

Zur Garnitur:

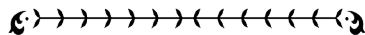
- 8 große rohe Scampi, geschält • Salz • Gemahlener Pfeffer • 30 Gramm Butter • 2 zerdrückte Knoblauchzehen.

Für das Dressing:

- 1 Bund Schnittlauch, geschnitten • 1 Bund Blattpetersilie, fein gehackt
- Gezupfte frische Kerbelblätter • Frisches Basilikum, in dünne Streifen geschnitten • Frische Pfefferminzblätter, in dünne Streifen geschnitten
- Frischen Dill, geschnitten • 4 cl Apfelessig • 4 cl Balsamicoessig • 4 cl Nussöl
- 4 cl Traubenkernöl • 8 cl Olivenöl • Salz • Gemahlener Pfeffer • Pinienkerne zum Bestreuen

Außerdem:

- 1 Kopf Friséesalat



Zubereitung:

- Alle Zutaten, kleinwürfelig schneiden
- Für das Dressing Essigsorten mischen, mit Ölen aufschlagen, würzen
- Kräuter unterziehen, Salat damit anmachen
- Etwas Dressing überbehalten
- Friséesalat waschen, zerkleinern, mit dem restlichen Dressing anmachen
- Scampi würzen, in Butter mit dem Knoblauch anschwitzen
- Salat auf Teller anrichten, den Friséesalat und die Scampi ringsum anlegen
- Mit Pinienkernen bestreuen

»Lieserls« Kräutersalat

Zutaten für den Salat:

- Frische Blattsalate, klein gezupft, gewaschen und gemischt wie z.B. Rucola, Frisee, Pimpinelle, Kapuzinerkresse, Bärlauch, Löwenzahn, junge Brennnesselblätter, junger geputzter entstielter Blattspinat, Feldsalat, Radichio, Eichblatt usw
- Frische gehackte Kräuter
- Rohe Champignons oder Steinpilze, in dünne Scheiben geschnitten
- Frühlingszwiebeln, geschnitten
- Knoblauchzehen, zerdrückt
- In Butter angeröstete Brotwürfel
- Senf, Honig, Salz, gemahlener Pfeffer
- Zitronensaft, Weißwein, Weinessig, Olivenöl
- Dünn gehobelte Späne von Bergkäse
- Kapuzinerkresse, Borretschblüten, Blüten von Gänseblümchen

Zubereitung:

- Salate mit den Kräutern, Frühlingszwiebeln und Pilzscheiben mischen
- Für das Dressing Senf, Honig, Knoblauch, Zitronensaft, Weißwein, Weinessig und Olivenöl glattrühren
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Salat damit anmachen
- Mit Brotwürfeln und den gehobelten Bergkäsespänen bestreuen
- Mit den Blüten dekorieren

Zweierlei »Obazda«

Zutaten für 6 Personen:

Für die erste Masse:

- 300 Gramm reifen Camembert zerdrücken
- 50 Gramm weiche Butter
- 150 Gramm rahmigen Frischkäse
- 1 Frühlingszwiebel, geschnitten
- Salz, gemahlener Pfeffer
- Paprikapulver, Kümmel gemahlen
- 0,1 Liter Weißbier
- Schnittlauch zum Bestreuen

Für die zweite Masse:

- 50 Gramm Walnüsse, feingehackt
- 250 Gramm Gorgonzola, zerdrücken
- 250 Gramm Rahmfrischkäse
- 4 cl Sahne
- Gemahlener Pfeffer
- 2 Birnen, geschält, entkernt, in kleine Würfel geschnitten
- 1 cl Birnenschnaps
- 50 Gramm zerbröselte Amarettiniplätzchen

Zubereitung:

- Zutaten für beide Massen einzeln vermengen, abschmecken
- Mit einem nassen Löffel Nockerl abstechen und formen
- Anrichten
- Die erste Masse mit Schnittlauch bestreuen, über die zweite Masse Amarettiniplätzchen streuen
- Mit Basilikumblättern und Blüten von Kapuzinerkresse dekorieren

Hopfensprossen

mit Nüssen

Zutaten für 4 Personen:

- 600 Gramm Hopfensprossen *,
geputzt, gewaschen
- Für die Sauce
- 50 Gramm fein gehackte Wal-
nüsse
- 50 Gramm Blauschimmelkäse
zerdrückt
- 5 cl Olivenöl
- Weißer Balsamico Essig
- Salz, gemahlener Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 4 Frische Feigen, gewürfelt

Zubereitung:

- Hopfensprossen dämpfen. Wal-
nüsse mit Blauschimmelkäse mi-
schen
- Olivenöl und Knoblauchzehen
unterrühren
- Mit Essig, Salz und Pfeffer ab-
schmecken
- Feigen unterziehen
- Zu den warmen Hopfensprossen
servieren

* Im Frühjahr werden überschüssige Wurzeltriebe der Hopfenpflanze entfernt, um das Wachstum der Blüten für die Bierherstellung zu fördern. Diese entfernten Triebe sind die Hopfensprossen.

Geschmack und Verwendung:

Sie haben einen leicht herben, nussigen und erdigen Geschmack, der an grünen Spargel erinnert. Sie können roh in Salaten serviert oder kurz in Butter gedünstet werden. Weitere kulinarische Anwendungen sind Suppen, Beilagen oder Gerichte mit Käse und Zwiebeln.

Zubereitung:

Die Sprossen müssen gründlich gewaschen werden, um anhaftende Erde zu entfernen. Holzige untere Enden müssen gegebenenfalls abgebrochen werden.

Gekräuterte Hopfenkrapfen

Zutaten wir für 4 Personen:

Für den Salat:

- Hopfensprossen, geputzt, gewaschen • Mehl zum Wenden

Für den Bierteig:

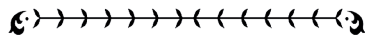
- 220 Gramm Weizenmehl, gesiebt • Salz • 6 cl Olivenöl • 0,3 Liter helles Bier • 2 Eier, getrennt in Eigelbe und Eiweiß

Zur Dekoration

- Einige junge Blätter und Blüten von Schlüsselblumen • Öl

Außerdem:

- 1 Kopf Friséesalat

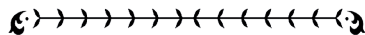


Zubereitung:

- Hopfensprossen blanchieren, in Eiswasser abschrecken, trockentupfen.
- Bierteig aus Mehl, Prise Salz, Öl, Bier und Eigelb herstellen. Ruhen lassen.
- Eiweiß steif schlagen, unter den Teig mischen, Sprossen in Mehl wenden, durch den Teig ziehen, im heißen Öl ausbacken

Für die Kräutersauce:

- 200 Gramm gemischte frische Kräuter • 3 Eigelbe • Salz • Gemahlener Pfeffer • 20 Gramm Senf, mittelscharf • Zitronensaft • 0,5 Liter Sonnenblumenöl • 0,2 Liter Sahne • 2 Eier, hartgekocht, kleingehackt



Zubereitung:

- Kräuter fein hacken
- Eigelbe mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Senf vermischen
- Öl nach und nach, wie bei einer Mayonnaise unterrühren
- Sahne steif schlagen, mit Kräutern, Eiern unter die Mayonnaise ziehen, abschmecken, zu den Hopfensprossen servieren
- Schlüsselblumen und Blüten kurz in heißem Öl frittieren, abtropfen und über den Hopfensprossen verteilen



»Lieserls« Kräutersalat

Ministranten Spitzbuben & süße Traditionen

Weihnachten in Bayern



Kapitel 20

Zwischen dem Nürnberger Christkindlesmarkt und der kleinen Kapelle am Salzachufer in Oberndorf, wo sie vor 150 Jahren das erste Mal »Stille Nacht, heilige Nacht« gesungen haben, liegt mein Bayern.

Es ist ein rechtes Weihnachtsland: Die Winter dauern dort länger als anderswo, der Schnee ist tiefer und die Menschen anhänglicher an die alten Bräuch – und das Backwerk, das süßeste von allen. Aus Strudeln und Kipferl, aus Lebkuchen, Haselnussplatzerl, *Rezept auf Seite 225*, »Spitzbuben«, *Rezept auf Seite 226* und Kokosbusserl, *Rezept auf Seite 227*, steigen Düfte auf, die mit dem Weihnachtsfest bei uns inniger verbunden sind als Glockenklang und Kerzenschein.

Sie erinnern mich an eine Zeit, als ich ein kleiner Bub war. Da war ich selbstverständlich Ministrant, wie alle frechen und vorlauten Buben hierzulande, weswegen wir auch die »Lausbuben des lieben Gottes« genannt wurden.

Man erzählt von einem »preußischen« Ehepaar, welches beim Anblick einer altbayerischen Prozession so entzückt war von den unschuldigen Mienen der würdevoll dahinschreitenden Ministranten, dass der »preußische« Herr in den gemütvollen Ruf ausbrach: »Guck mal, Emma, alle die süßen Kinderchen!« Worauf ihn der nächstgehende Ministrant zischend belehrte: »Mir san Engerl, du Depp!«

In der Adventszeit ist man als Ministrant selbstverständlich an allen mildtätigen und gottgefälligen Dingen beteiligt: Packerl für die armen Kinder packen, Adventskränze für das Altenheim flechten, die Dorfkirche schmücken und Chorgesang einüben.

Als Gastwirtssohn und schicksalhaft vorbestimmter Kochlehrling, wurde ich selbstredend, wie jedes Jahr, der Pfarrersköchin zugeteilt.

Sie war eine strenge, gewichtige Dame, die bereits drei geistliche Herren überlebt hatte und deren Rezeptbücher voll Geheimnisse und Rätsel steckte. Einige Backrezepte gab sie mir jedoch weiter, in der Hoffnung, dass ich sie in meinem späteren Berufsleben gebrauchen könne. Und so war es dann auch.

Die Backanleitung für die Hefenudeln mit Honig, *Rezept auf Seite 228*, hatte Hochwürden Nummer eins aus Berchtesgaden mitgebracht, das von den »Spitzbuben« Hochwürden Nummer zwei von seiner Mutter geerbt und das mit den Kokosbusserl war das Lieblingsgebäck von Nummer drei gewesen...

Ein paarmal hat mich die Pfarrersköchin beim Teignaschen erwischt, da gab es eine Watsch 'n oder—in schwereren Fällen einen Sühnetermin bei Hochwürden Nummer vier (die milde Standardstrafe: Drei Rosenkränze und ein Ave Maria)

Bestimmt waren all die geistlichen Herren auch einmal Ministranten gewesen, sind beim Teigschlecken erwischt worden und hatten deshalb volles Verständnis für uns.

Die sozusagen »geistlichen« Tätigkeiten von uns Ministranten waren in der Adventszeit besonders einträglich. Denn die kleinen Verrichtungen, die ein Trinkgeld einbrachten, wurden in diesen Tagen stets mit Backwerk belohnt. In solchen Tagen kaufte sich bei einer Hochzeit der Bräutigam, den wir vor der Kirche mit einem Strick von unserem Messgewand den Weg zur Braut versperrten, mit Zuckerwerk frei. Und leider sparte auch der »Progoder«, der Hochzeitslader, an barem Geld, dem »Diridari«, indem er uns mit Platzerl buchstäblich »abspeiste«. Aber das entsprach halt der Tradition bei uns, wo Naturalien schon immer höher geschätzt wurden als das seelenlose Geld und wo in alten Weihnachtsliedern die Hirten dem Jesuskindlein stets zu allererst etwas zum Essen anbieten:

**»Geh, mein Jakei, hussigs Mannei,
schaug dem kindei um a Pfannei...**

**Milli ha i und aa'r Mehl,
kochst dem Kind a Müasei schnell!
Kloanes Kindlein, großer Gott,
hilf uns streitn in den Tod!«**

Oder:

**»Aft sein mir halt gangen,
hopsassa Dominik, du Schlamperle,
nimmst dei gmästets Lamperle
und Gori, du a Henna,
und Riepl, du an Hahn...«**

Weiter:

**»...daß Gott als Mensch is geborn,
und a kloans Büberl is worn.
Nachbar, mach di auf di Roas,
wann den Weg a koaner woäß.
Du nimmst Mahl, Schmalz und Oar,
du a Kitz oder zwoa,
und an Buddan müaß mer aa no hintrog`n,**

Schließlich:

**»Mir bet'n an's Kindlein in dem Ochsenkrippelein,
liab's Büabl, as möchst hab'n,
möchst eppa unsere Gab'n –
magst Äpfel oder Birn oder Nussen oder Kas,
magst Zwetschgen oder Pflaum'
oder sins a söllas G'fraß?«**

Solche Weis'n, die die praktische Frömmigkeit der Altbayern aufzeigen, sangen wir an jedem Donnerstag im Advent vor den Bauernhäusern beim »Klopfergehen«, ähnlich dem Sternsingen oder dem Sommersingen – und auch da wurden wir mit Krugeln und Kuchen reichlich beschert. Weil sich die Bauern in der Ausgiebigkeit des Backwerks immer gegenseitig zu übertrumpfen suchen, waren diese Weihnachtswochen damals eine richtige Hohe Schule für mein privates bayerisches Küchen- und Kuchenbüchl, aus dem ich Ihnen hier ein paar Kostproben offeriere – in der Rezeptur etwas »schlank« gemacht wegen der modernen Kalorienfurcht, aber genauso wohlschmeckend wie bei einer Pfarrersköchin. Denn das tut ja heutzutage keiner mehr, Sie nicht und ich auch nicht, was uns damals das viele Schmalz und den Zucker und »den« Butter verträglich – und was uns die Weihnachtszeit so unheimlich und atemlos gemacht hat, uns Ministranten: Das Aufstehen früh um halb fünf, im Halbschlaf die Brettl anschnallen und im Stockfinstern abfahren zur Kirche, weil um halb sechs das »Engelamt« gefeiert wird. Verdienen haben wir sie uns schon müssen, die schöne altbayerische Weihnacht und ihre vielen Platzerl.

Die Hauptsach' von dem ganzen und den Höhepunkt des Ministrantenjahres damals wie heute, sollten Sie aber miterleben, wenn Sie über Weihnachten bei uns in den Bergen sind, innerhalb der weißblauen Grenzpfähle – die Christmette. Und ehe Ihnen, wie üblich, dort vor lauter Weihnachtssentimentalität die Augen übergehen, betrachten Sie einmal die gemessen und würdevoll agierenden Ministranten, die sich ihres großen Auftritts wohl bewußt sind: Wenn einer sich verstohlen den Bauch hält beim Niederknien, hat er bestimmt bei der Pfarrersköchin am Teig genascht.

Dann also Frohes Fest! – vielleicht einmal bei uns daheim, im Weihnachtsland Bayern.

Haselnussplatzerl

Zutaten für circa 15 Stück:

- 200 Gramm Weizenmehl, gesiebt
- 100 Gramm Haselnüsse, gemahlen
- 150 Gramm weiche Butter
- 70 Gramm Zucker
- 15 Gramm Backpulver
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- Milch
- Vollmilchglasur
- Haselnusskerne
- Puderzucker

Zubereitung:

- Mehl, Haselnüsse, Butter, Zucker, Backpulver und Ei zu Teig kneten
- Mit Klarsichtfolie abdecken und ruhen lassen
- Anschließend circa $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen
- Rund ausstechen, Eigelb mit Milch verrühren, Platzerl damit einstreichen
- Bei 180 Grad 8–10 Minuten backen
- Auskühlen
- Vollmilchglasur im Wasserbad schmelzen
- Auf jedes Platzerl einen dicke Tupfer geben.
- Mit Haselnusskernen belegen
- Mit Puderzucker bestäuben

Spitzbuben

Zutaten für circa 50 Stück:

- 180 Gramm Zucker
- 400 Gramm kalte Butter in Flocken
- 600 Gramm Weizenmehl, gesiebt
- Salz
- 2 Packerl Vanillezucker
- 300 Gramm Ribiselmarmelade

Zubereitung:

- Zucker, Butter, Mehl, Prise Salz und Vanillezucker zu glattem Teig verarbeiten
- In Klarsichtfolie im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen
- Am nächsten Tag Teig durchkneten, auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen
- Mit rundem Ausstecher Plätzchen ausstechen. Hälfte der Plätzchen in der Mitte mit einem kleineren Ausstecher in Herz – oder Sternform ausstechen
- Die Platzerl auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech 30 Minuten ruhen lassen
- Im vorgeheiztem Backofen bei 220 Grad 10–15 Minuten backen, bis sie am Rand leicht gebräunt sind
- Ribiselmarmelade erwärmen und dünn auf die Plätzchen (ohne Loch) streichen
- Anschließend jeweils ein Plätzchen (mit Loch) daraufsetzen, leicht festdrücken
- Loch zusätzlich mit der Marmelade füllen
- Mit Puderzucker bestreuen

Kokosbusserl

Zutaten für etwa 30 Stück:

- 2 Eiweiß
- 70 Gramm Zucker
- 30 Gramm Puderzucker, gesiebt
- 150 Gramm Kokosflocken
- Etwas Zitronensaft
- Salz
- Kleine runde Oblaten

Zubereitung:

- Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig rühren
- Nach und nach Zucker einrieseln lassen. Zu festem Schnee aufschlagen
- Puderzucker, Kokosflocken und Zitronensaft unterheben
- Oblaten gleichmäßig auf dem Backblech auslegen
- Mit einem Kaffeelöffel kleine Busserl formen und auf die Oblaten setzen
- Bei 180 Grad im vorgeheizten Backrohr 12 Minuten backen

Hefenudeln

mit Honig

Zutaten für etwa 12 Stück:

- 500 Gramm gesiebtes Weizenmehl
- 1 Pck. Trockenhefe
- 125 Gramm Zucker
- 2 Eier
- 100 Gramm weiche Butter
- 50 Gramm Rosinen
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 5 Tropfen Bittermandelöl
- 0,2 Liter heiße Milch
- 40 Gramm Gebirgsblütenhonig

Zubereitung:

- Mehl und Hefe in einer Schüssel vermischen
- Restliche Zutaten beifügen und zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten
- Teig zudecken, an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat
- Nochmals gut durchkneten und 12 gleich große Stücke abstechen
- Teigstücke in eine Auflaufform setzen und im Ofen bei 200 Grad circa 30 Minuten backen
- Nach dem Backen mit einer Mischung aus heißer Milch und Honig übergießen und warm servieren



»Spitzbuben«

Max Inzinger

Ein Koch, der Tradition neu dachte und
Millionen für die Küche begeisterte.



»Das soll ein Koch sein?« fragten die Fernsehzuschauer zunächst einmal und betrachteten den dünnen jungen Mann, der seine fliegenden Haare nicht einmal unter der »vorschriftsmäßigen« Kochmütze zu verbergen für nötig hielt, dafür aber ein freches buntes Tüch'l im offenen Hemdkragen trug, mit großem Misstrauen.

Das ist nun viele Jahre her. Der junge Mann ist auch heute noch genauso dünn und hat auch seinen äußeren Habitus kaum verändert – aber inzwischen kochen ein paar hunderttausend Hausfrauen (und auch ein paar Tausend kochlöffelschwingende Männer) begeistert das nach, was er ihnen auf der Mattscheibe, per »Dampfradio«, in Büchern und Illustrierten präsentiert.

Der junge Mann, Jahrgang 1945, heißt Max Inzinger und ist längst in Studios, in Redaktionen, auf Messen und vielen anderen Veranstaltungen mehr daheim als dort, von woher er eigentlich kommt: Aus Ruhpolding im Chiemgau nämlich, Oberbayerns berühmter Urlaubshauptstadt.

Den Kochberuf hat er regulär gelernt und es war eine harte Lehrzeit.

Dass Kochen auch Vergnügen sein kann merkte er ein paar Jahre später, als er sich in seinen »Wanderjahren« in der finnischen Hauptstadt Helsinki herumtrieb und zufällig in der Küche der Deutschen Botschaft ein Gastmahl zu improvisieren hatte.

Seine Kocherei hinterließ wohl Eindruck, denn danach wurde er von einem Diplomatenhaushalt zum anderen weitergereicht. Sein scharfer Verstand ließ ihn spüren, dass Kochen und Diplomatie auf geradezu geniale Art und Weise zusammenpassen und die Küche der ideale Ort ist, eine Brücke der Völkerverständigung zu sein.

Weiterhin probierte er, forschte, las sich durch alte Wälzer, fing an zu schreiben und entwickelte allmählich eine moderne Hobby – Variante des Kochens.

Alte Überlieferungen und zeitgemäße Erkenntnisse darüber, wie unser Körper Nahrung verarbeitet und in lebenswichtige Energie umwandelt zu verquicken, verband er mit einer spielerischen Komponente. Das wischte mit einem Mal nicht nur den Staub von den Kochtöpfen der siebziger Jahre sondern zog im gleichen Maße Hausfrauen und (Haus) Männern neue Kochschürzen an.

Vielleicht banden sie sich dabei auch ein Halstüch'l um....

Und so hat es nicht lange gedauert, bis das Fernsehen auf diese Art von Küchenspaß aufmerksam wurde.

Seit vielen Jahren kocht nun Max Inzinger wöchentlich in der ZDF Drehscheibe, neuerdings auch im Gesundheitsmagazin »Praxis«. Er hat außerdem eine ganze Reihe von Diäten entwickelt, von der 999 Kalorien Schlankheitskur bis hin zu Essensvorschlägen für Leistungssportler.

Jede Woche plaudert er über die »fröhlichen« Wellen von Radio Luxemburg und schreibt dazu Kolumnen in verschiedenen Zeitungen und Illustrierten.

Er bekommt jährlich nahezu eine Million Zuschriften mit Anregungen, Vorschlägen und Rezeptwünschen und so entwickelt Max Inzinger seine spielerischen Kochmethoden immer weiter.

Ein Publikum das ihn, seine Rezepte, sein Aussehen mit dem Halstüch'l und seinem Spruch: »Ich hab' da mal was vorbereitet!« geradezu verehrt.

Armin Schikora

1978

Nachwort

Armin Schikora

Armin Schikora.

Geboren am 17.8 1930 in Saarau, Schlesien,

Flucht nach Nürnberg 1942,

Germanistikstudium,

Journalist bei den »Nürnberger Nachrichten«

Redakteur beim Bayerischen Rundfunk in München

und Leiter des Studios Franken in Nürnberg,

Schrieb unter dem Pseudonym Peter W. Benary zahlreiche
Buchtexte und Zeitungsartikel.

Über die Mitwirkenden

Hinter diesem Buch stehen Menschen, die ihre Leidenschaft für gutes Essen, ihre Kreativität und ihre reiche Erfahrung eingebracht haben. Jeder von ihnen hat auf seine ganz eigene Weise dazu beigetragen, dass dieses Werk entstehen konnte, sei es durch kulinarisches Wissen, gestalterisches Können oder die Liebe zum Erzählen.

Sie haben nicht nur Texte lektoriert, Rezepte geprüft und Layouts gestaltet, sondern auch Ideen entwickelt, Erinnerungen geteilt und mit ihrem Engagement dafür gesorgt, dass aus einem Projekt ein Herzenswerk wurde.

Dieses Buch ist daher nicht das Werk eines Einzelnen, sondern das Ergebnis vieler helfender Hände, kluger Köpfe und offener Herzen.

Ihnen allen gebührt unser Dank – für ihre Zeit, ihre Hingabe und dafür, dass sie dieses Buch mit Leben erfüllt haben.

Jochen Grill

geboren am 07. Mai 1944 in Österreich, sammelte umfangreiche berufliche Erfahrungen als Koch, Küchenchef und Küchenmeister.

Seine Stationen führten ihn nach Irland, Schottland, Holland und in die britische Hauptstadt London, wo er unter anderem im »Luxushotel Savoy« tätig war. Er arbeitete zudem auf dem Kreuzfahrtschiff »Hanseatic« sowie in renommierten Restaurants in Deutschland – darunter der »Nassauer Hof« in Wiesbaden und das »Schlosshotel Kronberg«. Auch im Berliner »Restaurant Conti«, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet war, wirkte er viele Jahre als Küchenchef.

Bis 2014 war Jochen Grill Inhaber des historischen Bauernhauscafés »Windbeutelgräfin« in Ruhpolding, bevor er sich in den Ruhestand verabschiedete.

Heute ist er weiterhin als gastronomischer Berater und Autor aktiv.

Norbert Bock

geboren in Regensburg, ist seit 1986 Inhaber der Agentur für Werbung & Druck e.K., Traunstein.

Mit über sechzig Jahren Berufserfahrung verbindet er kreative Gestaltung mit fundiertem technischen Wissen in der Druck- und Medienproduktion.

Seine Arbeitsschwerpunkte reichen von Grafikdesign, Geschäftsdrucken und Werbemitteln über Web- und Videoprojekte bis hin zu Media- und Außenwerbung.

Er betreut zahlreiche regionale Projekte und Marken, unter anderem die Gestaltung und das Webdesign der verschiedenen Gastronomen im Chiemgau.

Mit seiner Expertise im Layout und Lektorat leistete er einen wichtigen Beitrag zur grafischen und inhaltlichen Umsetzung dieses Buchprojekts.

Rudolf Hinter

geboren in Bayern, ist Verleger und Inhaber des Carl Gerber Verlags.

Seit vielen Jahren widmet er sich der Veröffentlichung von Fach- und Sachbüchern sowie belletristischen Titeln und unterstützt Autoren von der Manuskriptentwicklung bis zur Drucklegung.

Sein besonderes Interesse gilt Büchern, die Wissen und Kultur vermitteln – von regionalen Themen über Rechts- und Wirtschaftsliteratur bis hin zu spannenden historischen Projekten.

Mit Leidenschaft begleitet er die Entstehung neuer Werke und sorgt dafür, dass jedes Buch mit hoher handwerklicher Qualität und einem stimmigen Gesamtkonzept erscheint.

Auch bei diesem Projekt war er von Anfang an dabei: Von der redaktionellen Betreuung über die Gestaltung bis zur finalen Veröffentlichung.

KULINARISCHE ÜBERRASCHUNGEN UND ERINNERUNGEN AN EINEN GROSSEN FERNSEHKOCH

Neue, bislang unveröffentlichte Geschichten aus dem Leben und den Reisen von Max Inzinger – gespickt mit Nostalgie, Diplomaten-Dinners und unvergesslichen Schlüsselerlebnissen.

Was als Zufall begann, wurde zu einer Entdeckung voller Herz:

Armin Schikora, Freund und langjähriger Wegbegleiter des wohl beliebtesten Fernsehkochs der 1970er Jahre, hatte weit mehr niedergeschrieben, als in seinem Kultbuch „Inzingers Anti-Dracula-Steak, Hexensalat und Frutta d'Amore“ veröffentlicht wurde.

Diesen literarischen Schatz entdeckten erst kürzlich sein Sohn Daniel und seine Witwe Mara – und informierten Jochen Grill, Küchenmeister, enger Freund der Familie und Gastgeber der legendären „Windbeutelgräfin“ in Ruhpolding.

Jochen Grill begleitete Max Inzinger bei zahlreichen Kochevents und inszenierte gemeinsam mit Armin Schikora viele kulinarische Projekte. Mit viel Herzblut und Feingefühl hat er den Nachlass seines Freundes nun zu einem besonderen Werk zusammengeführt.

„Inzingers kulinarische Weltreise“ erzählt Geschichten rund um den Kochtopf ferner Länder – voller Aromen, Abenteuer und Augenzwinkern. Dieses Buch serviert nicht nur spannende und humorvolle Einblicke in die Küchen der Welt, sondern fängt auch die kleinen Eigenheiten ihrer Menschen auf liebevolle Weise ein.

In 20 Kapiteln begleitet es den jungen Max Inzinger auf einer genussvollen Reise um die halbe Welt – gewürzt mit Neugier, Lebenslust und der Freude am Entdecken.

Ein Buch voller Humor, Charme und purer Lebensfreude – und eine Hommage an die 70er Jahre, als Kochen noch Abenteuer bedeutete.



Carl Gerber Verlag GmbH
Lilienthalstraße 19 – 85296 Rohrbach
www.gerberverlag.de/shop

Artikel-Nr. 1115



ISBN: 978-3-87249-206-7