

Inhalt

Vorwort	IX
Zum Verständnis	XIII
Rezepte	1
(über die Kategorien hinweg alphabetisch sortiert)	
Vorspeisen und Kleinkram	
Carpaccio di Cedri	13
Chorizo in Rotwein	17
Crostini	20
Dorfclub-Sandwich	24
Ei im Glas	25
Fleischsalat	29
Forellen-Rillettes	30
Frittata	32, 33
Gemüseragout	36
Kaiserschoten	46
Käsestangen	59
Krabbenerbsensalat	63
Salzmandeln	105
Soleier	149
Spargel gebraten	118
Spargelsalat	119
Tomatensuppe	131
Vitello Tonnato	133
Wodka-Gimlet	138
Ziegenkäse im Mantel	141
Crêpes	18, 19
Currywurst	22
Erbsencremesuppe mit Erwi	26
Flammkuchen	27
Fleisch mit Nudeln	28
Frikadellen	31
Gänsefüßchen unten	34
Grüne Soße	38
Gulasch	39
Hackfleischbällchen (Bitok)	40
Hähnchenschlegel im Backofen	41
Heringe, eingelegt	42
Heringssalat	43
Hirschgulasch	45
Kalbsbäckchen	80
Kartoffelpuffer	50
Kartoffelsuppe	54
Kasch	55
Käsefondue	56
Käseschnitzel	58
Kassler Nacken	60
Kassler Rippenspeer	61
Kotelett	62
Kresse-Crêpes	19
Lauchcremesuppe	67
Leberle, kaum sauer	68
Linsensuppe	69
Noodlen	76
Nudelauflauf	77
Hauptgerichte	
Bärlauchsuppe	5
Blumenkohl überbacken	8
Cevapcici	14
Champignons, gefüllt	15
Chicorée überbacken	16

Nudelsalat, angeblich von Lafer.....	78	Bratkartoffeln.....	10-12
Ochsenbacken.....	80	Croûtons.....	21
Ossobuco.....	81	Dill-Sahneemerrrettich.....	23
Pfifferlingrahmsuppe.....	88	Ensalada de repollo.....	65
Quiche.....	90, 130	Gänseschmalz.....	35
Rievkooche.....	50	Kartoffelbällchen.....	49
Risotto.....	91, 92	Kartoffelbrei.....	47, 48
Roastbeef.....	93	Kartoffelsalat.....	51-53
Rouladen.....	96	Käsematte.....	57
Rucolacremesuppe.....	98	Krautsalat.....	64
Saltimbocca.....	104	Makei.....	57
Sauerkraut.....	107	Mayonnaise.....	71
Schmorbraten.....	60, 81, 125	Meerrettichsoße.....	72
Schnitzel.....	108	Pesto.....	83-87
Schweinebäckchen.....	80	Remoulade.....	71
Schweinefilet im Speckmantel.....	109	Rosenkohl.....	94
Spaghetti aglio, olio e peperoncini.....	111	Rotkohl.....	95
Spaghetti alla Puttanesca.....	114	Rucolabutter.....	97
Spaghetti con Funghi.....	112	Salatsoße.....	99-102
Spaghetti mit Butter.....	116	Sauce Tartare.....	106
Spaghetti mit Sardellen.....	115	Semmelknödel.....	110
Spaghetti mit Tomatensoße.....	113	Soße für Kurzgebratenes.....	62
Spargel.....	117	Strangulapreti.....	123
Spargelsuppe.....	120		
Spiegelei auf Brot.....	121	Süßes, Kuchen, Teige	
Spiegelei auf Brot de Luxe.....	122	Affogato al Caffè.....	2
Tafelspitz.....	124	Apfelkuchen, versunkener.....	3
Tafelspitz mal anders.....	125	Blaubeer-Ziege.....	7
Tagliatelle mit Pfifferlingen.....	126	Griesbrei MP.....	37
Tartar.....	127	Himbeerfranz.....	44
Wirsing mit Mettwurst.....	137	Himbeerquark.....	44
Wurstsalat (angeblich badisch).....	139	Kuarkao mit Erdbeeren.....	66
Wurstsalat (sicherlich badisch).....	140	Lorem Ipsum.....	146
Zigeunerschnitzel.....	142	Marmorkuchen.....	70
Zwiebelkuchen.....	145	Mousse au Chocolat.....	73
		Mürbeteig.....	74
Zwischenwort.....	75	Obstsalat.....	79
		Panna cotta.....	82
Soßen und Beilagen		Quark-Ölteig.....	89
Aioli.....	71	Rhabarberkompott.....	82
Bärlauchbutter.....	4	Tiralimon.....	129
Bechermehlsoße.....	6	Tiramisu.....	128
Blumenkohlsalat.....	9	Torta di Fregoloti.....	132
Brägle.....	10	Waffeln aus dem Eisen.....	134
		Walnuss-Joghurt.....	135

Wassermelone mit Käsesauce.....	136	Fleischbrühe, nicht selbst gemacht...	54
Zitronenjoghurt.....	143	Gremolata.....	81
Zwetschkuchen.....	144	Johanniter Piwi.....	26
		Maggi.....	148
Dies & das aus Fußnoten/Rezepten		Mapuche.....	59
Argan-Öl.....	100	Marlowe, Philip.....	138
Borrago officinalis.....	141	Mütterliche Schmormethode.....	96
Brötchenreste.....	110	Pamplona, Stiere von.....	64
Bruce Willis.....	80	Paprika schälen.....	139
Butter, geklärt.....	104	Pilze waschen.....	126
Butterbrotschmierregel.....	24	Roux.....	109
Butterflöckchen-Trick.....	77	Salat-Tipps.....	103
Chipsade.....	30	Teigrechen, Bauanleitung.....	18
Cicero.....	146	Trattoria Cammillo.....	20
Duxelles.....	15	Vorbacken.....	130
Ehrenschwein.....	96	Wagenfelds Hühner.....	25
Eiweiß-Verwertung.....	71	Weingüter.....	15, 26, 34
Evidenzklasse IV.....	44, 149		
Nachwort für Irgend Jemand.....	147		

Rezepte

Affogato
bis
Zwiebelkuchen

Affogato al Caffè

Womit beginnt man ein Kochbuch? Eigentlich nicht mit Nachtisch. Aber mit einem einfachen Rezept mit A, das auch dem kulinarischen Analphabeten zu einem schnellen Erfolgserlebnis verhilft:

1 Kugel Vanille-Eis	von gutem, cremigen Eis in ein Schüsselchen, in ein offenes Glas oder in eine große Kaffeetasse tun. Eis ohne Maracuja oder Stückchen von irgendwas, ehrliches Vanille-Eis. Eigentlich die Sorte "Crema", aber die gibt's nur in Italien. Das Gefäß sollte nicht zu groß sein, so dass
1 (doppelter) Espresso	gesüßt und warm über das Eis gegeben, etwa 1-2cm hoch um die Eiskugel steht.

Das ist das Hammer-Dessert beim Zustand *"eigentlich hätte ich ja noch Lust auf Süßes, aber das wird mir zu viel, ich nehme nur einen Espresso"*. Und: in jeder Pizzeria um die Ecke beweist man sich als wahrer Italiener, der - natürlich ohne Blick in die Dessertkarte - höflich fragt, ob ein Affogato al Caffè wohl möglich sei. Wenn die Kellner Italiener sind, ist das immer möglich. Ist die Pizzeria keine oder in nicht-italienischer Hand, bestellt man eine Kugel Vanille-Eis (*"ja, ohne alles"*) und einen Espresso, den man kräftig süßt und aus der Tasse dann über das Eis gießt (*"warum haben Sie das nicht gleich gesagt, das hätten wir doch für Sie gemacht?"* Bloß nicht, das wird nicht süß genug und vermutlich ein Deko-Wunder).

Wenn der Unterschied zwischen echter und unechter italienischer Küche unklar ist, braucht man zwei Dinge:

(1) Einen Eiskaffee von der Karte bestellen. Das ist meistens dünner ungesüßter Kaffee ungewissen Alters aus dem Kühlschrank; stand er dort fast vergessen ganz hinten, dann ist er teilweise gefroren; auf jeden Fall serviert in einem viel zu hohen Glas. Dort dreht auch eine verlorene Eiskugel ihre Runde und sieht nicht ein, warum sie in dieser Kälte schmelzen soll. Darüber angehäuft ein Berg geschmackloser Spritzsahne, die lange genug Form bewies und nun wieder in sich zusammenfallend innen wie außen am Glas runterläuft. Nur echt mit der echten Papp-Waffel. Die einzige Frage ist, wie man mit diesem Langen-Lulatsch-Löffel das Eis vom Kaffee trocken legen kann. Aber dazu erhält man ja das Plastikröhrchen.

(2) Daneben stellt man ein wie oben beschrieben hergestelltes Affogato al Caffè. Die Eiskugel hat begonnen, widerstrebend mit ihrer ganzen Cremigkeit im Espresso zu ertrinken, der hitzig mit seiner ganzen Süße über sie kam. Warm und süß und kalt, auf jedem Löffel.

Das ist er, der Unterschied, einfacher kaum zu zeigen.

Carpaccio di Cedri

Ab und zu hatte ich von Zitronat-Zitronen gehört, bei denen man die Schale nicht nur zu Zitronat verarbeitet, sondern auch roh isst. Die erste Begegnung bei einem Italiener auf dem Münsterplatz. Der "Zedernapfel" (aus ihm und der Bitterorange wurde einst unsere Zitrone gekreuzt) hat in der Mitte nur wenig Fruchtfleisch, das man nicht unbedingt verwendet (leicht bitter, aber auch ganz reizvoll): Cedro gut waschen, vierteln und Fruchtfleisch entfernen, oder beim Carpaccio aus den fertigen Scheiben herausschneiden. (Bloß nicht schälen, wie man mitunter liest).

1 Cedro	mit der Schneidemaschine in Scheiben von 2 mm Dicke schneiden und auf Vorspeisentellern nebeneinander legen.
S+Z+P wenig Z-Saft	sparsam drüber streuen (Pfeffer grob) und ein paar Tropfen vom Cedro-Saft drauf träufeln und etwas ziehen lassen.
1-2 Sardellenfilets 1-2 kleine Sardinen Peter Leh geröstete Pinienkerne	Fisch und geröstete Pinienkerne eher sparsam, Peter Leh reichlich auf den Cedro-Scheiben verteilen. Dann in einem ganz feinen Strahl sehr gutes
Olivenöl	drüber und nochmal stehen lassen (gut vorzubereiten).
Varianten mit: - Fenchel - Radicchio - Grana Padano - Rucola - Schinken	Dabei werden dann schon die Grenzen zum Salat überschritten. Fenchel und Grana (oder Parmesan) müssen auch sehr dünn gehobelt werden, oder alles ein wenig dicker für einen Salat. Für Fleischliebhaber ein "Doppelcarpaccio" mit einer dünnen Schicht Parmaschinken über den Cedroscheiben, wenig Rucola und wenig Parmesan.

Würde doch das "mediterran" nicht so inflationär gebraucht, dass man es schon nicht mehr hören kann, hier trifft es mal zu. Im Internet finde ich bisher nur ein Rezept, nämlich mit Rucola, Radicchio und einer Garnele. Nordseekrabben passen nicht. Aber Cedri passen zu vielem, gut auch in kleinen Stückchen an den Salat oder in Bratensoßen (tatsächlich, s. S. 60).

Mitunter liest man von der Ähnlichkeit der Frucht zu einer Säufernase. Andererseits gehören Cedri zu den "Früchten ... von schönen Bäumen" (3 Mose 23, 40), deren schönste Exemplare beim Laubhüttenfest unter dem Namen Etrog eine Rolle spielen. Angeblich ist dies der Paradiesapfel, mit dem Eva und Adam ihren ersten Umzug einläuteten. Danach sehen Cedri aber nun wirklich nicht aus.

Und das Beste: es gibt sie nicht immer. Da hat man mal wieder etwas, worauf man sich freuen kann. Geerntet wird zu Jahresbeginn und zum Laubhüttenfest Ende September, wenn die besonders schönen Exemplare gebraucht werden. Bei uns gibt es nur im Winter welche. So machen einem die Religionen wie immer das Leben schwer.

Erbsencremesuppe

Das Rezept ist stark inspiriert von Edeka, die Ähnliches auf ihrer TK-Erbsen-Tüte vorschlagen. Rezepte auf Verpackungen sind gut getestet, wenn die Produzenten klug sind.

1 Zwiebel 2 Z. Knoblauch	sehr fein geschnitten in geklärter Butter glasig braten, zunächst die Zwiebeln, dann kurz den Knoblauch.
500g TK-Erbsen	(zur Not: gefroren) dazugeben und nach 1-2 Minuten mit
100ml Johanniter*	ablöschen. Kochen bis der Wein verdunstet ist. Die Erbsen dürften jetzt noch knackig sein. Etwa 100g als spätere Einlage zur Seite stellen. Auffüllen mit
500ml Wasser 1/2 TL getr. Estragon	und etwa 15 Minuten kochen. Wer Estragon nicht mag, nimmt Kerbel. Alles im Mixer sorgfältig pürieren und durch ein Passiersieb geben. Mit
je 1TL S+Z Muskatnuss Cayenne 100ml Sahne	abschmecken bzw. verfeinern. Falls das Resultat - je nach verwendeten Erbsen - zu dickflüssig ist, mit bis zu 200ml Wasser verdünnen.
Wir-ziehen-den-Hut-vor-der-Erbswurst-Variante	Mehr Erbsen unpüriert lassen. Deren Bindung durch eine "Tablette" Erbswurst ersetzen, die man zunächst in kaltem Wasser sorgfältig zerdrückt und dann ein paar Minuten mitkocht.

Unsere Vorfahren zogen 1870 noch mit Erbswurst aus dem Hause Grüneberg gegen den Erbsfeind. Sie bestand ausschließlich aus natürlichen Zutaten (u.a. "entfetteter Speck"), also Bio-Erbswurst gewissermaßen, heute schmecken neben Raucharoma besonders Mononatriumglutamat, Dinatriuminosinat, Dinatriumguanylat und Hefeextrakt. Als die Gebrüder Knorr nach dem Sieg über den Erbsfeind das Erbswurstpatent übernahmen, hatten sie schon mit der "Patentsparsuppe Victoria" überzeugt. Noch 2017 grübeln die Freiburger Suppenkasper darüber nach, in welche Richtung die Viktoria vom wieder aufgestellten Siegesdenkmal schauen soll. Die sollten lieber mein Süppchen essen.

* gemeint ist nicht die Johanniter-Unfall-Hilfe (die auch nicht zum Ablöschen kommt), sondern der gleichnamige Weißwein von Clemens Lang in Munzingen. Weil die Johanniter-Rebe eine derjenigen ist, die tapfer dem unechten Mehltau trotz, wird sie in Winzerkreisen liebevoll "Piwi" (pilzwiderstandsfähig) genannt. Da sie auch mit Erbsen gut klar kommt, sollte man sie mit zweitem Namen "Erwi" nennen. Es geht natürlich auch mit Weißburgunder.

Kassler Nacken

Hier die weiter entwickelte Schmormethode meiner Mutter (s. auch Rouladen und warum ich zum Ehenschwein ernannt wurde, S. 96; zum Namen siehe nächste Seite). Erfordert viel Zeit und Gefühl und Erfahrung.

1-2kg gepökelten Schweinehals	von allen Seiten ohne zu würzen anbraten. Ist er gebräunt,
0,5-1kg Zwiebeln 1-2 Peperoni 2-4 Zehen Knoblauch 30-50g Cedro 100g Suppengemüse 1-2 Lorbeerblättern 1-2 Zweige Rosmarin 1-2 EL Senfkörner	das Gemüse schön klein geschnitten, damit es sich schneller zersetzt (oder im Mixer mit der Intervallschaltung) dazu geben (Cedro natürlich ohne Fruchtfleisch), und 2 Stunden auf halber Hitze schmoren. Regelmäßig prüfen, ob das Gemüse anhängt, ggfls. abkratzen und Hitze etwas reduzieren. Nach 2 Stunden den Braten in Alufolie bei 90° in den Backofen. Gemüse weiterbraten und mit
4cm Tomatenmark 1 EL Löffel Honig S+P 0,5l Rotwein	anreichern (zunächst Honig und Tomatenmark aus der Tube), und dann zu einer braunen Masse "einkochen": Dazu die Hitze ohne Deckel erhöhen und mindestens fünfmal eine Zwiebelschicht im Topf anhängen lassen; anfangs dauert das zehn Minuten, später geht es schneller. Diese Schicht mit jeweils ca. 100ml Rotwein ablöschen und den Vorgang wiederholen. Kräftig pfeffern und salzen und mit
ca. 250-500ml Wasser	ablöschen. Alles durch ein feines Sieb passieren. Mit der Wassermenge steuert man die Sämigkeit und den Geschmack der Soße. Ein wenig Sahne kann die Konsistenz etwas geschmeidiger machen, muss aber nicht sein. Den Fleischsaft aus dem Bratenpaket zur Soße geben. Die Backofentemperatur auf 70° reduzieren, die Küche gut durchlüften und auf den Besuch warten. Das Fleisch kann lange warten.

Den Cedro wird nicht jeder haben, denn es gibt ihn nur im Winter (s. S. 13). 2017 ist "Pulled Pork" in aller Munde und zwischen den Zähnen. Man rennt zum Foodtruck oder sitzt 10 Stunden vor dem High-Tech-Grill, um dann das mit Ananassaft o.ä. marinierte und bei Niedrigtemperatur gegarte Stück Fleisch mit zwei Gabeln zu zerreißen und die langen Fasern zwischen zwei Brötchenhälften zu legen. Wer mit einem Messer umgehen kann, sollte auch den superzarten Nacken in Scheiben schneiden, das verkürzt die Fasern. Die Menschheit hat so lange daran gelernt, wie man ein Stück Fleisch manierlich zerteilt (zumindest ein Teil der Menschheit), das sollte man nicht aufgeben.

Linsensuppe

Die immer wieder empfohlenen Le Puy-Linsen schmecken tatsächlich etwas anders. Auf jeden Fall klingt es kochmopolitischer. Außerdem haben die Linsen der Firma Sabarot (seit 1819) für den Fall auftretender Beschwerden eine Nummer (*“... mögen Sie unseren Kundendienst anrufen und die Nummer des Packes nennen”*, das wäre sicher eine interessante Fremdsprachen-Erfahrung).

Speckwürfel (fett) 1 Zwiebel	in O-Öl anbraten, ziemlich schnell danach sehr fein (ideal: linsengroß) geschnittenes
Suppengemüse	dazu, besonders Sellerie (1/2 Faust groß) und Möhren. fünf bis zehn Minuten gemeinsam dünsten, dann
400g Linsen (aus Le Puy)	(in milde gesalzenem warmem Wasser 1 Stunde eingeweicht, das spart Energie und macht die Schale elastisch)* dazu und fünf bis zehn Minuten gemeinsam braten.
1 kl. Peperoncino, ganz Rosmarin + Salbei 2 Lorbeerblätter	dazugeben (Vorsicht mit dem Peperoncino, ev. nur die Hälfte, Rosmarin und Salbei mit Garn zusammen binden) und mit
1,5 Liter Fleischbrühe	ablöschen und 20-30 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind. Die Fleischbrühe nur milde gesalzen.
falls vorhanden:	Knochen vom Kassler Rippenspeer mit köcheln und mit
S+P	abschmecken. Auch 1EL Sojasoße kann nicht schaden. Etwa die Hälfte der Linsen und des Gemüses mit nur wenig Brühe im Mixer glatt mixen und zurück in den Topf. Falls die Suppe zu dünn bleibt, Vorgang wiederholen. Bloß nicht den Zauberstab direkt in den Topf halten, denn es sollen ganze Linsen übrig bleiben und nicht nur halb kaputte.

Mehr Geschmack gibt es, wenn man ein Stück Speck mitkocht oder besagten Knochen vom gebratenen Kassler Rippenspeer mit großzügig hinterlassenen Fleischresten (die man früh löst und erst später wieder zur Suppe tut). Auf dem Teller ein wenig Balsamico dazu. Mitgekochten Speck dem Hund oder dem Vater geben. Mit Mettwurst, die kurz mitkocht (Geschmack) oder mit Wienerle servieren, die aber natürlich nur in der Suppe gewärmt werden.

* Wenn man die Brühe früh gesalzen hat, verkürzt sich die Kochzeit und die Linsen (oder Bohnen) platzen eher auf. Möchte man die Linsen in Form behalten, gibt man Zitronensaft dazu und verlängert damit auch die Kochzeit.

Risotto Grundrezept

Es wird immer ein großes Aufheben um Risotto gemacht. Dabei ist es eigentlich nur ein simpler Reisbrei mit viel Fett, das man ordentlich emulgieren muss. Das Rezept ist weitgehend von Locatelli übernommen. Man sollte einen gut wärmeleitenden Kupfertopf o.ä. haben, einen Holzlöffel und einen starken Arm. Die Menge reicht für vier Personen als Hauptgericht (s. nächstes Rezept, je nach Menge der Einlage), bei Verwendung als Beilage weniger.

2/1,2 Liter Brühe	in Extra-Topf zum Köcheln bringen (milde gesalzen)
1 Zwiebel 1 Stange Sellerie	fein gewürfelt in O-Öl im Kupfertopf dünsten
400/250g Risottoreis	dazugeben und 2 Min anrösten, 10stufige Flamme auf 7 und das bleibt dann auch so. Mit
100/70 ml Weißwein	falls vorhanden (oder Rosato oder Weißherbst) ablöschen und verdunsten/aufsaugen lassen. Dann die Brühe 1-2-kellenweise dazu und jeweils einkochen lassen und dabei rühren, bis der Arm lahm wird. Nach etwa 20 Minuten ist der Reis al dente, Topf von der Flamme nehmen und
100/70 g Parmesan	oder Grana Padano gerieben unterrühren (mit dem anderen Arm). In dieser Zeit kühlt die Masse etwas ab, Zeit für etwa
80/50g eiskalte Butter	(am besten in Scheiben vorher tiefkühlen) in Stückchen dazu und rühren, bis man Blasen kriegt. Es soll eine Emulsion geben mit möglichst feinen Fettbläschen, deswegen tiefgekühlte Butter, erst nach dem Käse zugeben.
Bloß nicht	an Butter und Käse sparen. Diät-Menschen sollten ganz auf solche Art Risotto verzichten.

Das schmeckt schon mal mächtig gut nach Butter und Käse. Es taugt am besten als Beilage, z.B. für Ossobuco (S. 81). Aber als Vorspeise oder Hauptgericht gehört noch mehr Geschmack dazu, s. nächstes Rezept.

In Lokalen gibt es oft als Beilage die Routine-Variante, fettärmer und lockerer, sie entsteht auch, weil knappes Personal keine Viertelstunde rühren kann. Darum wird das dann zur Tugend gemacht und als "Risotto ohne Rühren" propagiert, bei dem die Reiskörner nicht durch dauerendes Rühren kaputt gingen (so!), das Internet ist voll davon. Es gibt natürlich auch Uncle Ben's Kochbeutel-Reis, nur echt mit dem freundlichen Sklaven auf der Packung, wahrscheinlich machen die inzwischen auch Instant-Risotto. Keine Kompromisse bei Risotto und Tiramisu.

Salatsoße Winter

Dieses ist die Feldsalat-Variante, Hauptunterschied: die Zwiebel und aus irgendeinem Grund im Winter immer weißer Essig, der passt besser zu Feldsalat und Zwiebeln.

1 Zehe Knoblauch
2 TL Salz
2 TL Zucker
4 TL Löwensenf
4 TL Mayonnaise *
4 TL Maggi
1 hartes Eigelb
30 ml weißer Essig
50 ml Wasser
1 Zwiebel

alles zusammen in den Mixer geben und fein pürieren. Die Zwiebel gibt hier den Geschmack, man kann die Menge erhöhen; sie sollte vor dem Mixen geschnitten werden, damit die Fasern schon kurz sind.
 Anschließend

150ml Wasser
100ml Raps-Öl
40ml O-Öl
10-20ml Argan-Öl**

dazu. Wasser und Öl trennen sich später wieder, nicht schlimm, kräftig schütteln.

Feldsalat sollte nach dem Waschen in einem Topf mit Deckel kalt gestellt werden. Ausgelassener Speck und geröstete Brotwürfel sind mal eine nette Abwechslung, aber der Speck kann den milden Geschmack des Feldsalats "erschlagen". Gut passen geröstete Kürbiskerne und auch gerösteter Sesam.

* Luxusvariante

** Superluxusvariante, zu der folgendes anzumerken ist: Arganöl wurde 2016 im TV als das "Gold Marokkos" vorgestellt, ziemlich blöd, es nicht zu kennen. Die Nuss ist wegen vieler Dornen etwas schwierig zu pflücken, daher der beeindruckende Preis. Manchmal helfen Ziegen, die sich die Nüsse zwar vom dornigen Baum holen und fressen, aber auch unversehrt wieder ausscheiden. Daher kommt der prägnante Geschmack aber wohl nicht - doch wer kennt schon die inneren Werte der tunesischen Ziege. Die vorsichtige Dosierung ist der Trick, es schmeckt wunderbar nussig.

Inzwischen liegt man als Argan-Genießer mit der Kosmetik-Herstellung in Konkurrenz. Entweder machen wir aus Lebensmitteln Strom oder wir schmieren sie uns ins Gesicht, wie auch früher die Gurken.

Walnuss-Joghurt

An einem langweiligen Sonntag Nachmittag im Januar holt man den Hammer aus dem Keller, um endlich den gesammelten Walnüssen aus dem Oktober den Garaus zu machen. Wer einmal Walnüsse karamellisiert hat, wartet hingegen sehnsüchtig auf den ersten Herbststurm.

60g Zucker 50ml Wasser 10g Honig 10g geklärte Butter	in einer Bratpfanne kochen, bis die Brühe etwas dickflüssiger wird. Für Butter ist das die Höchstmenge, s. unten.
100g Walnüsse	dazugeben, grob gehackt, etwa Achtel-Walnussgröße. Weiterkochen und mit einem Holzlöffel ständig rühren, bis sie knacken und der Karamell dunkel wird. Die Nüsse dann auf einem Backpapier ausbreiten. Dieser Zeitpunkt ist wichtig, wird der Vorgang zu früh abgebrochen, ist eventuell noch etwas Wasser im Karamell (oder man hat zu viel Butter genommen) und die Nüsse kleben (u.a. zwischen den Zähnen). Erkalten lassen und auseinander brechen.
300g Joghurt 50-70g Ziegenkäse 0-50g Zucker	glatt rühren. In kleinen Weckgläsern oder in Weingläsern servieren: unten eine Schicht karamellierte Nüsse, dann den Joghurt und oben wieder Nüsse. Manche mögen das ohne Zucker, deswegen "0-".
Variante: 0,3-0,5 EL* Salz	wichtig: EL bedeutet hier Espressolöffel (gestrichen), also eine kleine Menge Salz, aber man muss es schmecken. Diese Salzmenge ist sehr schwer zu treffen, man kann es nicht schmecken, denn die Wasser-Zucker-Butter-Honig-Mischung wird ja sehr stark reduziert. Das ist dann geschmacklich sehr nahe an den bretonischen Karamell-Bonbons, die mit Salzbutter hergestellt werden.

Das knackt, schmeckt und ist nahrhaft (und sogar etwas fettärmer, wenn man den Ziegenkäse weglässt). Nimmt man Mandeln statt Walnüssen und hackt sie klein, gibt es Krokant. Für den betagten Menschen sind Walnüsse ein wenig weicher.

* hier: Espressolöffel (nicht ganz unwichtig)

Wodka-Gimlet (Urform mit Gin)

Gimlet [ˈgimlɪt] engl., Handbohrer

Gimlette KCB, Sir Thomas (1857-1943), British Royal Navy Surgeon Rear-Admiral

6cl/7cl Wodka 6cl/5cl Lime-Juice	wochentags/feiertags in ein Gefäß auf viele Eiswürfel gießen. Aus einem kleinen Stück
Limette oder zur Not Zitrone	den Saft dazu drücken und verrühren. Bloß nicht schütteln. ("mescolato non agitato", S. 101) In ein Cocktailglas mit dem ausgedrückten Stück Limette und - optional - zwei der Eiswürfel.

Ein berühmtes Zitat von Raymond Chandler findet man in jedem Cocktailbuch, obwohl es inhaltlich falsch ist:

"Richtiger Gimlet besteht zur einen Hälfte aus Gin und zur anderen aus Rose's Lime Juice und aus sonst nichts. Aber das schlägt sämtliche Martinis haushoch."
 (Chandler R: Der lange Abschied, inflationär oft zitiert)

Philip Marlowe trank ihn wohl lieber mit Gin. Chandler irrte mit dem *"aus sonst nichts"*. Unbedingt Recht hat er damit, dass es nur Lime Juice Cordial der Firma Rose (*"The Inventor of Original Lime Juice Cordial"*) sein darf. Der aber ist so süß, dass der frische saure Limettensaft unbedingt nötig ist (nur ungerne auch von der Zitrone).

Sollte ein Barkeeper ihn fälschlich [ˈdschimlɪt] aussprechen, Bar sofort verlassen, denn das gibt schwere Auseinandersetzungen. Wahrscheinlich ist, dass sich der Name nicht vom Handbohrer herleitet, sondern vom englischen Marinearzt Sir Thomas Gimlette, der Skorbut schmackhafter bekämpfen wollte als mit dem im 19. Jahrhundert noch üblichen Zitronensaft (der eingekocht mitgeführt wurde, L. Rose & Comp. wurde wichtigster Lieferant der engl. (Handels-)Marine). Gimlet ist auch heute noch wirksam gegen Skorbut (vorbeugend, was eine regelmäßige Einnahme erfordert). Er erweitert auch die Wahrnehmung aufs Angenehmste:

"(...) Sie hatte sehr große dunkle Augen. Ihre Fingernägel waren so rot, wie ich es noch nie gesehen hatte. ... Der Barkeeper setzte den Drink vor mich hin. Mit dem Lime Juice hat er ein blassgrünlich-gelbes, etwas trübes Aussehen. Ich probierte. Er war süß und scharf, beides zugleich. Die Frau in schwarz beobachtete mich. Dann hob sie ihr eigenes Glas in meine Richtung. Wir nahmen beide einen Schluck. Ich wusste auf einmal, dass sie dasselbe trank." (Chandler a.a.O., nie zitiert)

Dem Rezept merkt man deutlich an, dass es sich nicht um Essen handelt. Der einzige Drink in dieser Sammlung. Und das hat seinen Grund.

Leider habe ich nie jemand gefunden, der mal ein paar Gimlets mit mir trank. Als wäre es ein pangalaktischer Donnergurgler.

Zwetschgkuchen

Das Backen von Zwetschgkuchen beginnt mit dem Reinigen der Parmesan-Mühle (die der normale Mensch ja schließlich nicht nach jeder kleinen Reiberei sauber macht) und mit dem Anheizen des Backofens auf 200 Grad. Auf Wunsch einer einzelnen Dame sollte ich Zwetschgkuchen backen und die einschlägigen Quellen verlangten Hefe- oder Mürbeteig. Bei Kuchen neige ich aber zu starken Vereinfachungen und bediene mich gerne industrieller Teig-Hilfe (siehe auch Fußnote zu "ich mag es lieber" bei Zwiebelkuchen auf der nächsten Seite). Bei Zwetschgkuchen kommt es auf die Statik an, man muss ihn auch am zweiten Tag noch am Stück zum Mund heben können, ohne dass er schlapp macht. Das leistet Blätterteig hervorragend.

1 Päckchen Blätterteig	hat meist ein eigenes Stück Backpapier, auf dem er aufgerollt ist. Man sollte trotzdem ein größeres Stück Backpapier aufs Backblech legen, denn Zwetschgen sind eine saftige Angelegenheit. Außerdem kann man dann das Teigstück mit ein wenig Dehnen der Größe des Backblechs angleichen.
1,5kg Zwetschgen	halbieren und entsteinen: wie beim Skalpieren einen runden Schnitt machen, beim Stilansatz beginnend der Falte folgen, aber nur 270°, nicht 360° wie der Indianer es macht.
4-5 Löffelbiskuits	mit der Parmesanreibe pulverisieren. Mit einer normalen Reibe zerbrechen sie und es sollte schon ein feines Pulver sein. Das streut man gleichmäßig auf den Blätterteig, wozu man sich des Teigrechens bedient, den man sich für Crêpes gebastelt hat (Anleitung s. S. 18). Anschließend die Zwetschgen möglichst eng auf dem Teig verteilen, das Innere nach oben natürlich. Allen Ehrgeiz darauf verwenden, dass der Kuchen keinen Teigrand hat. Oben drauf streut der Küchenfreund
Zimt-Zucker	(auch "Zucker mit Zimt" genannt, das kam früher über den Milchreis, zusammen mit brauner Butter), Menge nach Belieben. Man kann auch den Zimt und den Zucker (auch braunen) getrennt streuen. Dann 30 Minuten mit Umluft bei 200° in den Backofen.

Der Trick mit den Löffelbiskuits ist aus dem Großen Larousse Gastronomique, der Blätterteig von Tante Fanny, und ich habe die beiden zusammen gebracht, weswegen ich getrost sagen kann, es sei mein Rezept. Eigentlich gar kein Rezept, denn man legt ja nur Sachen aufeinander.

Kann Spuren von Parmesan enthalten.