

Eschi Fiege's
**MITTAGS
TISCH**



Leidenschaftlich
vegetarisch

SIE KOCHT
als würde sie
uns lieben



Brandstätter



Einladung zum Mittagstisch

Das Mittagessen ist meine Lieblingsmahlzeit. Ich mag es, einen arbeitsreichen Tag durch ein kurzes Innehalten zu unterbrechen. Ich mag das Gefühl, mich kurz aus allem auszuklinken und mir etwas Gutes zu tun. Nach dem Mittagessen hat sich mein Tempo verändert. Die hektischen Spitzen sind ihm genommen. Für ein paar Augenblicke kommt mir die Welt friedlicher und freundlicher vor.

Wahrer Luxus ist es, wenn es mir gelingt, nach dem Essen irgendwo noch ein paar Minuten zu ruhen. Auf meinem Balkon, auf einem Stückchen grüner Wiese, auf einer Parkbank in der Herbstsonne oder in einem Straßencafé bei einem abschließenden Mokka und einer kleinen süßen „Schweinerei“. Auch gut: bei einem kurzen Spaziergang die Gedanken noch ein wenig schweifen zu lassen, bevor es Zeit ist, zur Arbeit zurückzukehren.

Es ist ein wenig so, als hätte ich dann vor den anderen Menschen, die ohne Mittagspause weiterhasten, telefonieren, sich und andere ärgern, hupen, rasen und rennen, ein kleines Geheimnis. Als hätte ich mich unerlaubt weggeschlichen, mir etwas aus der Speisekammer geklaut, mich heimlich mit dem Geliebten getroffen ... das milde Leuchten in den Augen, die geröteten Backen, das Lächeln – bemerken es die anderen?

Eigentlich würde ich gerne alle Menschen zu einer täglichen Mittagspause verpflichten. Im Ernst! Ich glaube, dass ein wenig Entspannung, etwas Ruhe und Gelassenheit, die gemeinsames Essen mit sich bringt, in der wilden Betriebsamkeit unseres modernen Lebens, Platz schaffen für ein wenig mehr Achtsamkeit und Lebensfreude. Und ganz ehrlich: Ich glaube, so ist das Menschsein gedacht!

Irgendwie entspringt die Idee zum Mittagstisch einem jener schönen Momente, in denen sich ein paar lose im Wind flatternde Lebensfäden unaufgeregt und selbstverständlich zu etwas Neuem verweben. Ich bin eine leidenschaftliche Köchin und habe meine sonnige Wohnung am Wiener Naschmarkt gerne voller Gäste. Außerdem drängen mich meine Freunde schon lange dazu, mit meinem Kochtalent endlich etwas Vernünftiges zu machen. Aus diesen Vorlieben wurde die Idee zum Mittagstisch geboren.

Seither können meine Freunde, Freunde von meinen Freunden und deren Freunde und Bekannte meist zweimal in der Woche bei mir zu Hause

Mittagessen. Wer eingeladen ist, darf jemanden mitbringen. Auf die Frage „Wen?“ sage ich immer: „Nur Leute, die du dann auch hier treffen möchtest. Ganz einfach.“

Gegessen wird im Wohn- und Arbeitszimmer, im Sommer auch auf dem Balkon, an bunt gedeckten Tischen. Jeden Tag serviere ich ein anderes 3-gängiges vegetarisches Menü, das auf einem großen imposanten Biedermeierspiegel angeschrieben wird.

Ich koche vegetarisch, weil ich wissen wollte, wie weit Gemüseküche gehen kann. Bunt, lebensfroh und leidenschaftlich sollte sie sein, und so schmecken, dass einem nichts fehlt. Außerdem wollte ich mit Lebensmitteln kochen, die man vor dem Essen weder einsperren noch töten muss und die unsere Welt nicht ruinieren.

Ich hätte nicht im Traum daran gedacht, dass der Mittagstisch für manche Freunde einmal zu einem richtigen Jour fixe werden könnte. Aber genau so ist es. „Der Mittagstisch ist wie Nachhausekommen“, „wie ein kleiner Kurzurlaub“, das waren die ersten Feedbacks meiner Gäste.

Egal ob Künstlerin, Blumenhändler, Apotheker, Hausfrau, Schauspielerin, Rentner, Wissenschaftlerin, Band-Mitglied, Kind, Regisseurin, Professorin oder Schwerenöter – hier sitzen alle an einem Tisch. Ich glaube, das ist es, was die kleine eingeschworene Mittagstisch-Gemeinschaft so schätzt. Dass es hier gut schmeckt, unaufgeregt, entspannt und freundlich zugeht, macht zudem alle Beteiligten glücklich. Mich eingeschlossen.

Ich werde immer wieder einmal gefragt, warum ich meine Wohnung wildfremden Menschen öffne und für sie koche. Ich mache das, weil ich neugierig bin. Weil ich Menschen mag und mir selten jemand wildfremd vorkommt, auch wenn ich ihn das erste Mal treffe. Weil mir Kochen Freude macht, weil ich nicht in einem Restaurant kochen mag und schon gar nicht abends, und das jeden Tag, weil meine Wohnung groß genug ist. Weil ich etwas Sinnvolles machen wollte und keine Filme mehr drehen, keine Werbetexte mehr schreiben und nach gebührend langer Babypause mitten zurück ins Leben wollte. Weil ich schon immer mal eine Fahne hissen wollte und einen Grund gesucht habe, um meine frechen Katzen wegzusperren (Scherz!). Weil ich die Idee hatte, weil es schön ist, hungrige Menschen kommen und satte Menschen gehen zu sehen, weil Dienstag war – glaube ich –, weil ich neben meinem Brotberuf als Autorin eine weniger einsame

Beschäftigung suchte und jetzt ständig neue Menschen treffe, weil es normaler aussieht, als es ist, weil meine Freunde immer noch kommen, weil ich alles so machen darf, wie es mir gefällt, weil ich eine kleine Rampensau bin und die Aufmerksamkeit genieße. Weil ich nur koche, wenn ich wirklich will, und nicht zuletzt, weil ein kluger Freund einmal zu mir sagte: „Du musst versuchen, nur Sachen zu machen, die in dein Leben passen!“ Der Mittagstisch ist so eine Sache. Und dieses Buch auch.

Hier präsentiere ich eine fröhliche und genießerisch-vegetarische Küche. Ohne Dogma. Mit marktfrischen Zutaten und ohne Angst vor Supermarktprodukten. Die Rezepte sind fast alle leicht zu kochen, auch wenn es für das eine oder andere ein wenig Geschick braucht. Die vegetarische Küche ist nämlich manchmal etwas zeitaufwendig. Aber betrachten Sie Kochen und Essen doch einfach als Chance, zur Ruhe zu kommen und sich zu entspannen. Sehen Sie die Küche als Ihre private Spielwiese. Dann macht das alles gar nichts mehr.

**My kitchen is
freedom.**

Marco Pierre White

Zum Abschluss des Anfangs noch Folgendes: Dieses Buch ist all jenen gewidmet, die gerne kurz innehalten, gutes Essen, die Gesellschaft anderer Menschen, Lebensfreude und Gastfreundschaft schätzen.

In diesem Sinne: Macht morgen mal ganz lange Mittagspause, esst besonders gut, lasst einfach alle Fünfe gerade sein und geht nicht gleich (oder am besten gar nicht) zurück zur Arbeit!

Ich wünsche viel Freude dabei und guten Appetit!



SOMMERKRÄUTERSALAT MIT BLÜTEN, BEEREN UND HIMBEERDRESSING

400 g gemischter Blattsalat
(etwa: Eichblatt grün und rot,
Feldsalat, Löwenzahn, Rucola etc.)

3 Handvoll gemischte Kräuter
(etwa: Borretsch, Dillblüten,
Liebstöckel, Sauerampfer,
Thymianblüten, Petersilie, Estragon,
Schnittlauch, Dill)

ein paar Rote Johannisbeeren

ein paar Himbeeren (oder ein Pfirsich,
wie auf dem Bild, in zarte Spalten
geschnitten)

ein paar essbare Blüten (etwa:
Ringelblumen, Kapuzinerkresse,
Gänseblümchen etc.)

FÜR DIE MARINADE

1 EL Himbeeressig

1 EL Olivenöl

2 EL Haselnussöl

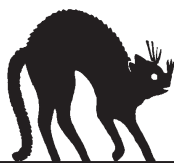
2 TL Blütenhonig oder Ahornsirup

1 TL Englischer Senf

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Salate waschen und gut trocken schleudern. Die Kräuter zupfen.
Die Beeren wenn nötig waschen. Alle Zutaten für die Marinade sämig
aufrühren oder im Schraubglas sämig schütteln. Den Salat mit den
Kräutern mischen und marinieren. Zusammen mit den Beeren und
Blüten in tiefen Tellern oder flachen Schüsseln hübsch anrichten.

{ **VEGAN** }
mit Ahornsirup



Menü

MEIN LIEBLINGSMENÜ

Meinen ersten Liebesbrief bekam ich mit neun.
Der Junge hieß Robert und schrieb damals:
„Du weißt hoffentlich, warum ich in Rot schreibe.“
Klar wusste ich das! Deshalb müsste man dieses Menü
auch in Rot schreiben – genau genommen.

Salat aus Grünen Bohnen
mit Ziegenkäse und Paprika
S. 35

Spinatküchlein mit Duxelle,
brauner Butter und Schmortomaten
S. 50

Baiser mit Rhabarber, Erdbeeren
und Crème Chantilly
S. 134







Meine Küche ist mein Thinktank. Hier entwickle ich unter anderem meine Haltung zu Politik, Geldwäsche, Kindererziehung oder zur Seltsamkeit des Kapitalismus. Auch deswegen finde ich Kochen wichtig.



TOMATENTARTE MIT GERÖSTETEN PINIENKERNEN UND BASILIKUMPESTO

300 g Butterblätterteig (TK oder beim Bäcker vorbestellen)

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

FÜR DIE SCHMORTOMATENFÜLLUNG

1 kg Kirschtomaten

Schwarze Meersalzflocken*

(oder gutes Meersalz, aber mit dem schwarzen ist es am besten)

4–6 EL Olivenöl

FÜR DEN GUSS

120 g Ziegenfrischkäse

120 g alter Ziegenkäse, gerieben

100 ml Schlagsahne

100 g Crème fraîche

3 Eier

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 EL Maisstärke

FÜR DAS BASILIKUMPESTO

80 g Basilikum

60 g Parmesan

1 Knoblauchzehe

60 g Pinienkerne

120 ml Olivenöl

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

FÜR DIE GARNITUR

Basilikumzweige

2 EL Pinienkerne

Parmesan

Den Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und den Tarteboden blindbacken (siehe Grundrezept S. 195).

Die Schmortomaten wie auf S. 193 angegeben zubereiten. Sie werden nicht alle Schmortomaten brauchen. Versenken Sie die restlichen in einem Schraubglas in Olivenöl. So halten sie im Kühlschrank mindestens 1 Woche.

Aus allen Zutaten (bis auf die Maisstärke) den Guss bereiten. 1 EL Maisstärke mit 1–2 EL der Gussmasse gut vermengen und einrühren (verhindert, dass die Tarte zu flüssig wird). Nun den Guss in die Tarteform gießen. Die geschmorten Tomatenhälften hübsch darin verteilen und den ausgetretenen Tomatensaft über die Tarte träufeln. Jetzt ab in den Ofen. Es braucht ca. 40 Minuten bei 180 °C, bis die Tarte goldgelb gebacken ist.

In der Zwischenzeit das Pesto wie im Grundrezept auf S. 190 angegeben zubereiten.

Für die Garnitur die restlichen Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie zu duften beginnen. Die Tarte aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Mit Pinienkernen, Basilikumblättchen und frischem Parmesan bestreuen. Dann entweder im Ganzen oder in Stücken auf dem Teller servieren und das Pesto extra dazu reichen.

Ich mag dazu gerne einen Salat. Besonders gut macht sich der Sommerkräutersalat mit Blüten (siehe Rezept S. 23) oder ein einfacher grüner Salat mit Honig-Zitronen-Dressing (siehe Grundrezept S. 192).

* Schwarzes Meersalz wird durch Kohle gefiltert und ist deshalb schwarz, wie ich mir habe sagen lassen. Es schmeckt intensiver und würziger.



Assistent Nase

{ ODER: WARUM
ES SCHMECKT, WIE
ES RIECHT }

Würzen ist für mich reine Poesie! Ich stehe oft mit geschlossenen Augen vor meinen Töpfen und lasse mir vom Geruch und Geschmack meines unfertigen Gerichts erzählen, wonach es sich noch sehnt. Wenn ich nicht gleich verstehe, was es ist, fange ich an zu probieren. Dazu nehme ich ein Kräutlein oder Gewürz zur Hand, koste von der Speise und rieche gleichzeitig an der möglichen Zutat. Und es ist verblüffend: Geruchs- und Geschmackssinn vereinen die beiden Eindrücke zu einem Ganzen, und plötzlich weiß ich ganz genau, wie das Gericht schmecken würde, und ob das so richtig ist.

Wenn ein Gericht schwächelt, dann hat das meist einen dieser Gründe:

1. ES FEHLT ETWAS SALZ!

Ich salze eigentlich immer gleich zu Anfang. Die verschiedenen Geschmäcker haben dann genügend Zeit, um sich vielschichtig miteinander zu verbinden. Wenn etwas sehr lange kocht oder stark einreduziert wird, dann salze ich lieber vorsichtig.

2. ES FEHLT DIE SÄURE!

Ein Schuss Zitronen- oder Limettensaft, Wein oder von einem guten Essig wirken oft Wunder. Auch wirklich klein geschnittene Würfel von frischen Tomaten mit ihrer eleganten Säure funktionieren gut. Die Säure wirkt befreiend, macht frischer und unterstreicht die einzelnen Geschmacksnoten eines Gerichts.

3. ES FEHLT DIE SÜSSE!

Einen wunderbar molligen Kick bringen Zucker, Honig, Ahorn- oder Holundersirup oder etwas anderes wie etwa Marmelade. Süße bringt alle Geschmäcker auf eine elegante Art und Weise näher zusammen und schafft die richtige Einheit.

4. ES FEHLT EIN HAUCH SCHÄRFE!

Ganz wichtig ist oft der entscheidende Schärfe-Kick: Eine Prise Chili, Pfeffer weiß oder schwarz oder Tabasco kommen einem gelungenen State-ment gleich.

Den letzten gewissen Feinschliff erzielen Sie noch, wenn Sie ganz zum Schluss frische Kräuter einsetzen. Ihr Geschmack ist oft so fein, dass man ruhig aus dem Vollen schöpfen und sie getrost mit beiden Händen in den Topf werfen darf. Die meisten Leute würzen ohnehin etwas zu zaghaft.

Das Glück ist ein Restl

Es kommt in jeder Küche vor, dass von einem Gericht etwas übrig bleibt. Bei mir ist das nicht anders. Für mich sind „Restln“ Ausgangsmaterial von unschätzbarem Wert.

Was das Besondere daran sein soll?

Sie waren schon einmal eine perfekte Mahlzeit. Sie wurden schon einmal mit aller Liebe, aus besten Zutaten und mit Gewürzen ausgestattet fix & fertig gekocht.

Und jetzt passiert das Gleiche noch einmal. Aus dem bereits schmackhaften Restl wird unter Zugabe von allerlei weiteren Köstlichkeiten wie in Butter, Olivenöl oder Butterschmalz angebratenen Zwiebeln und Knoblauch, frischen Kräutern und Gewürzen ein weiteres Mal ein vollständiges Gericht gebraten oder geschmort. Noch einmal wird alles perfekt abgeschmeckt. Deshalb schmeckt das Zeug dann einfach doppelt gut. Das ist das Besondere.

Also: Unterschätzen Sie bitte nie ein Restl! Daraus kann man ganz erstaunlich gute Dinge machen.

Give Restln a Chance!





TORTE MIT ROTEN JOHANNISBEEREN UND BAISERHAUBE

FÜR DEN MÜRBTEIG

250 g Mehl
125 g Butter
125 g Zucker
1 kleines Ei plus 1 Eigelb, verquirlt
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
Prise Salz
Hülsenfrüchte zum Blindbacken

FÜR DIE FÜLLUNG

1 kg Rote Johannisbeeren
4 EL Zucker

FÜR DIE BAISERHAUBE

100 g Eiweiß
240 g feiner Zucker
etwas Zitronensaft

FÜR DIE GARNITUR

ein paar schöne Johannisbeerdolden

⋮ *Diese Torte ist für mich Romantik pur. Beim Verziern komme ich meinem*
⋮ *zweiten Traumjob am nächsten: Floristin! Ja, das wäre ich auch gerne*
⋮ *noch geworden. Blumen gehören neben Obst und Gemüse und Mürbteig*
⋮ *zu den schönsten Dingen dieser Welt.*

Den Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen, den Mürbteig wie im Grundrezept auf S. 194 zubereiten und blindbacken.

Die Johannisbeeren bis auf ein paar schöne Exemplare entstielen. In einer Schüssel mit Zucker vermischen und beiseitestellen. Die schönen Dolden auf einem Teller ins Gefrierfach legen und durchfrieren, am besten über Nacht.

Die Johannisbeer-Zucker-Mischung auf dem vorgebackenen Tortenboden verteilen. Diesen für ca. 30 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen. Die Hitze auf 120 °C reduzieren.

Für die Baiserhaube das Eiweiß mit ein paar Spritzern Zitronensaft schlagen, bis es fest zu werden beginnt. Ein Drittel des Zuckers einrieseln lassen und weiterschlagen. Erst wenn er sich aufgelöst hat, das zweite Drittel einrieseln lassen und weiterschlagen, bis sich Spitzen bilden. Das letzte Drittel mit einem Holzlöffel vorsichtig unterheben.

Die Baisermasse auf der Torte verteilen und mit dem Rücken eines kleinen Löffels das Eiweiß an der Oberfläche zu Spitzen ziehen. Mit dem Löffelstiel einmal am inneren Rand der Springform entlangfahren, sonst klebt das Eiweiß am Rand und der Ring lässt sich nicht gut abnehmen.

Die Torte in den Ofen schieben und etwa 15 Minuten hell überbacken. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und dann für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit den gefrorenen Dolden und essbaren Blüten – je nach Anlass – verzieren und servieren.



WEINGARTENPFIRSICHE IN ORANGENSIRUP MIT LÖFFELBISCUIT

4 reife weiße Weingartenpfirsiche
300 g Erdbeeren

FÜR DEN SIRUP

1 l Wasser
300 g Zucker
2 Zitronen
5 cl Orangenblütenwasser

FÜR DIE LÖFFELBISKUITS

½ Vanilleschote
2 Eier
40 g Puderzucker
abgeriebene Schale von
½ Bio-Zitrone
20 g Speisestärke
35 g Mehl
Salz

Das ist ein wunderbar altmodisches Dessert aus dem Elsass. Ich muss dabei immer an meine Oma denken, obwohl die aus Hamburg kam. Zur rechten Jahreszeit hat dieses Dessert überwältigende Aromen. Auch die Löffelbiskuits, die als fester Bestandteil für einen schönen Kontrast sorgen, haben etwas Altmodisches an sich. Wenn von dem pfirsicharomatisierten Sirup etwas übrig bleibt, macht er sich als kleiner Kick in einem Glas mit kühlem Roséchampagner auch sehr gut. Nippen, schnabulieren, knabbern – herrlich altmodisch. Ein Hoch auf alle Omas dieser Welt!

Den Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Für die Biskuits die Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers, Vanillemark und Zitronenabrieb schaumig rühren, dann den übrigen Zucker nach und nach dazugeben. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Zusammen mit der Speisestärke behutsam unterziehen. Das Mehl zum Schluss über die Masse sieben und locker untermischen. In einen Spritzbeutel mit großer Tülle einfüllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech in der typischen Form aufspritzen. Dazu muss man am Anfang und am Ende mit dem Spritzsack eine Nuance länger verweilen als auf der dazwischenliegenden kurzen Geraden. (Sie können auch gerne andere hübsche Formen machen, siehe Bild.) Die Biskuits im Ofen 10–12 Minuten goldgelb backen. Etwas abkühlen lassen und erst dann mit einer flachen Palette vom Backpapier lösen.

In einem Topf Wasser und Zucker auf- und dann sirupartig einkochen. Erst in den abgekühlten Sirup den Zitronensaft und das Orangenblütenwasser einrühren.

Für das Kompott die Pfirsiche schälen und vierteln. Die Erdbeeren mit einer Gabel anstechen. Alle Früchte mit dem Sirup übergießen und für etwa 2 Stunden darin marinieren.

In vorgekühlten tiefen Tellern zusammen mit den Löffelbiskuits servieren.

SPIELANLEITUNG:

Ich könnte mir auch vorstellen, dass an heißen Sommertagen eine Kugel Zitronensorbet oder ein kleiner Schuss Campari gut dazu schmecken könnte. Ebenso kann ich mir Rosensirup als Marinade vorstellen. Dann würde ich aber nur Erdbeeren darin marinieren. Und dazu – halten Sie mich nicht für irre – würde ich Schlagsahne servieren, die ich mit ein wenig Dolcelatte ganz leicht aufgeschlagen hätte. Oder ich würde einfach kleine Krümel von mildem Schimmelkäse über die halbfeste Sahne streuen, zusammen mit Rosenblättern, einigen Tropfen Rosengelee und Pumpernickelstreuseln. Ja, das würde ich mich trauen!



Über Ruhe, Respekt und einen Funken Anarchie

Es hat sicherlich mehr als ein halbes Jahr gedauert, bis während des Mittagstisches zum ersten Mal ein Mobiltelefon geklingelt hat. Und glauben Sie mir, dem Gast hätte es während einer Premiere im Burgtheater nicht peinlicher sein können. Bis heute sind klingelnde Telefone beim Mittagstisch eher die Ausnahme. Und das finde ich gut! Bei mir ist es nämlich ruhiger als anderswo. Ich spiele auch ganz absichtlich keine Musik.

Ist Ihnen aufgefallen, dass inzwischen fast überall Musik zu hören ist oder Fernseher laufen, auch da, wo es wirklich keinen Sinn macht? Zum Beispiel in Delikatessenläden, überall am Naschmarkt, auf Toiletten oder sogar in der U-Bahn.

Beim Mittagstisch sorgen heraufwabernder Straßenlärm, Stimmengewirr, Gläserklirren, Geschirrgeklapper, Gemurmél und Gelächter für die schönste Geräuschkulisse, die man sich wünschen kann. Mehr braucht es nicht. Die meisten meiner Mittagstisch-Freunde schätzen das und atmen erleichtert auf. „Bei dir ist es immer so schön ruhig!“, sagen sie, dabei wohne ich mitten in der Stadt, an einer großen zentralen Verkehrsader. Ich glaube, viele Menschen setzen irrtümlicherweise Ruhe mit Langeweile gleich. Stimmt aber nicht! Ruhig ist einfach schön ruhig und überhaupt nicht langweilig.

Die Menschen, die beim Mittagstisch zu Gast sind, respektieren und schätzen die friedliche, entspannte Atmosphäre so sehr, dass sie manchmal die Zeit vergessen und länger bleiben als geplant. Es ist schon öfter vorgekommen, dass eine fröhliche Runde bis in den späten Nachmittag sitzen blieb und die Gläser klirren ließ. Ich liebe das, weil da ein kleines anarchisches Glitzern aufblitzt und sich bei allen Beteiligten ein charmanter Ungehorsam gegen den funktionierenden Arbeitsalltag erhebt. Zumindest rein theoretisch besteht die higgs-teilchenmäßige Chance einer Auflehnung, die vielleicht alles zum Besseren verändert. Und das ganz ohne einen einzigen Takt Musik.

ZWETSCHGENTARTE MIT CAMPARICREME UND ROSMARIN

FÜR DEN TARTEBODEN

60 ml Olivenöl mit Orangenaroma
oder 60 ml Olivenöl mit 1–2 kleinen
Fläschchen Orangenaroma vermischt;
das gibt es in so manchem Bioladen
in sehr guter Qualität

250 g Mehl
2 EL Zucker
8 EL Wasser
Prise Salz
Hülsenfrüchte zum Blindbacken

FÜR DEN BELAG

2 EL Himbeermarmelade
1 kg Zwetschgen
Zucker
2 EL Zitronensaft
1 TL Rosenwasser

FÜR DIE CAMPARICREME

200 ml Wasser
150 g Zucker
400 ml Campari
200 ml rosa Grapefruitsaft
Schuss Cassis
Schuss Cointreau

FÜR DIE GARNITUR

Puderzucker
ein paar Zweige Rosmarin
Rosenblätter

... Diese Tarte bekommt durch die Camparicreme einen zusätzlichen
... Geschmackskick, denn sie sieht zwar zuckersüß aus – rein farblich
... gesehen –, ist aber hübsch bitter! Campari eben. Man kann den Teig auch
... gut durch einen Mürbteig (siehe Grundrezept S. 194) ersetzen, dadurch
... wird die Chose etwas buttriger und ist dann natürlich nicht mehr vegan.

Den Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Alle Zutaten für den Tarteboden zu einem glatten Teig verarbeiten. Ausrollen und eine eingölte Springform von 26 cm Ø damit auslegen. Mit Frischhaltefolie abdecken. Im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Die Tarteform herausnehmen, mit Backpapier auslegen und mit Hülsenfrüchten befüllen. 15 Minuten blindbacken. Hülsenfrüchte herausnehmen, die Hitze auf 180 °C reduzieren und den Boden nochmals 8 Minuten leer backen. Etwas abkühlen lassen und mit Himbeermarmelade bestreichen.

In der Zwischenzeit am Belag arbeiten: Die Zwetschgen entkernen, halbieren und mit Zucker, Zitrone und Rosenwasser 30 Minuten marinieren. Die Zwetschgen anschließend hübsch auf dem vorgebackenen Boden verteilen und den Saft darüberträufeln. In den Ofen damit und 30–40 Minuten backen.

Für die Camparicreme das Wasser mit dem Zucker aufkochen, anschließend abkühlen lassen. Dann alle Zutaten für die Sorbetcreme vermischen und in der Eismaschine nicht ganz fest frieren. Bis zur Verwendung kühl stellen. Die etwas abgekühlte Torte mit Camparicreme, Rosmarinzwiegen, Rosenblättern und etwas puderbezuckert servieren.



SPIELANLEITUNG:

Wer mag, kann die Camparicreme auch als Sorbet servieren. Dafür in der Eismaschine ganz durchfrieren lassen und vor dem Servieren (am besten über Nacht) im Gefrierfach lassen. Wenn es gut durchgefroren ist, können Sie das Camparisorbet auch gut für allerlei Drinks verwenden. Im Sommer gibt es pur serviert auch einen netten Aperitif ab.



MOHNTORTE VON TANTE BRIGITTE MIT HIMBEERCREME

FÜR DEN TEIG

18 dag Butter = 180 g
22 dag Zucker = 220 g
6 Eier (*hier keine Null anhängen, bitte*)
22 dag frisch gemahlener
Mohn = 220 g
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1 EL Mehl
Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

15 dag frische oder
TK-Himbeeren = 150 g
⅓ l Schlagsahne = 125 ml

FÜR DIE GARNITUR

15 dag frische Himbeeren = 150 g
Puderzucker

Meine Tante Brigitte, die eine begnadete Köchin war, hat alle ihre Rezepte tatsächlich noch in dag = Dekagramm geschrieben. Ihr zu Ehren mache ich das hier auch so. Keine Angst, das Umrechnen ist ganz leicht: einfach hinten eine Null dranhängen, voilà, nun sind's Gramm! Dekagramm ist Griechisch und heißt 100 – jaja (das war jetzt mal kurz Klugscheißen mit Eschi). Außerdem – was ja im Grunde viel wichtiger ist – sollten Sie den Mohn, auch wenn er schon gemahlen ist, noch einmal mahlen. In Ermangelung einer Mohnmühle mache ich es im Standmixer. Sie werden sehen, das geht gut. Und jetzt riechen Sie an der frisch gemahlenden Mohnmasse. Betörend, nicht wahr? Erst dadurch wird die Mohntorte unvergleichlich saftig und wirklich, wirklich intensiv im Geschmack.

Den Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Die Eier trennen. Dann Eigelb und Zucker dazugeben. Den Mohn, die geriebene Zitronenschale und das Mehl unterrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu festem Schnee schlagen und behutsam unterziehen.

Eine Springform von 26 cm Ø gut buttern und mit der Mohnmasse befüllen. Auf mittlerer Schiene ca. 50 Minuten backen. Falls die Torte zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.

Die Torte herausnehmen und richtig abkühlen lassen. Dann in der Mitte horizontal durchschneiden.

Inzwischen die TK-Himbeeren auftauen, mit der geschlagenen Schlagsahne mischen und die untere Tortenhälfte damit einstreichen. Die obere Hälfte wieder daraufsetzen. Am besten über Nacht durchziehen lassen.

Vor dem Servieren frische Beeren auf die Torte türmen. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.



Herrenabend - Herrengedeck

Pfifferlingstatar mit Anishaube, S. 29

Kartoffelgulasch mit Majoran, S. 113

Eine klassische Mousse au Chocolat, S. 180

Das Lieblingsmenü meiner Tochter

Karottensüppchen mit Kardamom, S. 39

Altwiener Karfiol mit weißer Sauce und brauner Butter, S. 110

Marillenfleck mit Zitronenverbene, S. 158

HAMBURG LÄSST GRÜSSEN

Weißkohlsuppe mit Dill und rosa Pfefferbeeren, S. 41

Bohnentopf mit Birnen und Kartoffelpüree, S. 122

Hamburger Rote Grütze mit flüssigem Schlag und Hagelzucker, S. 154

Ladies' Lunch

Sommerkräutersalat mit Blüten, Beeren und Himbeerdressing, S. 23

Tomatentarte mit gerösteten Pinienkernen und Basilikumpesto, S. 98

Unvergleichlicher Syllabub mit Zitrone und Rosmarin, S. 152

DAS LIEBLINGSMENÜ DER ZWILLINGE PAULA & MARIA

Wintersalat mit Walnüssen und Grapefruit, S. 58

Weißkohlrollchen mit Reisfüllung und Orangenkartoffeln, S. 94

Schokotorte mit Schokosauce, S. 179

FAMILIENÜBERFALL-MENÜ

Erbsensuppe mit Ingwer, Minze und Blätterteigstangen, S. 14

Äplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelkompott, S. 115

Mangofluff, S. 136

*Hat man meist alles im Haus. Bis auf Minze und Ingwer
vielleicht, die kann man auch weglassen oder durch Dill ersetzen.
Es geht alles recht schnell und macht auch noch Spaß,
weil alle mal fluffen wollen!*

NACH EINEM SCHÖNEN HERBSTSPAZIERGANG

Kartoffelsuppe mit gerösteten Pilzen und Basilikumpesto, S. 42

Krautflecken mit gemischtem Kraut, S. 108

Meine geliebte gedeckte Apfeltorte, S. 173

Alles in Rot

Karamellisierter Radicchio mit Pinienkernen, S. 48

Rote-Bete-Risotto mit Orangen und schwarzen Oliven, S. 102

Mohntorte von Tante Brigitte mit Himbeercreme, S. 170

NACH EINEM AUSFLUG IM SCHNEE

Borschtschbouillon mit Meerrettichnocken, S. 66

Yorkshirepudding mit roten Zwiebeln, Minzerbsen und Senfsauce, S. 81

Bratapfel, ganz pur S. 164

Girls' Night out

Ja, die Mittagsmenüs schmecken auch den Mädels am Abend!

Gratinierter Chicorée mit Grapefruitsauce, S. 19

Kürbisrisotto mit gebratenen Kürbisscheiben und Kernöl, S. 86

Zwetschgentarte mit Camparicreme und Rosmarin, S. 148

Und dann noch einmal kurz aufgehübscht und hinaus in die Nacht!

EIN VERREGNETER SONNTAG

Rote-Bete-Tatar mit Limettendip, S. 60

Goldgelbe Ricottatorte, S. 72

Pochierte Birne mit Mascarponeeis, S. 140

Lovebirds

Karottenhumus mit Ofenkarotten und Gewürzöl, S. 27

Kräuterknödel mit Tomatensauce und Salbeibutter, S. 84

Torte mit Roten Johannisbeeren und Baiserhaube, S. 133

Ein hübsches Feiertagsmenü

Radieschencremesuppe mit scharfer Einlage, S. 16

Kartoffelknödel mit Zwiebelkonfit, Chilikraut und Frischkäsesauce, S. 90

Falscher Apfelstrudel mit Karamellsauce, S. 139

Hochsommermenü

Fenchel-Ceviche mit Zitrone und Parmesan, S. 44
Kartoffel-Lauch-Tortilla mit scharfer Salsa, S. 89
Mangoeis mit Basilikum, S. 176

FRÜHLINGSMENÜ

Spargel mit Erbsencreme, S. 52
Lauchfrittata mit Kräuterdip, S. 75
Der köstliche Quarkauflauf mit Zitrusalat, S. 143

IRGENDWANN IM FRÜHHERBST

Kohlrabivitello mit weißer Dillsauce und Zitronenbröseln, S. 32
Grünkohlkarte mit Erbsen, S. 76
Mezzelune mit Roten Johannisbeeren, S. 161

Mein Lieblingsmenü

Salat aus Grünen Bohnen mit Ziegenkäse und Paprika, S. 35
Spinatküchlein mit Duxelle, brauner Butter und Schmortomaten, S. 101
Baiser mit Rhabarber, Erdbeeren und
Crème Chantilly, S. 134



Das bin ich

Ich habe in meinem Leben schon eine ganze Menge verschiedener Dinge gemacht. Ich habe als Käseverkäuferin gearbeitet, in Hamburg Kunst studiert, Bass in einer Band gespielt (mehr schlecht als recht), bin mit einer Performancegruppe in New York, Paris und bei der documenta auf der Bühne gestanden. Bin in den wilden 80er Jahren so etwas wie erwachsen geworden, habe Werbetexte in München und Düsseldorf geschrieben, als Barfrau Cocktails gerührt und geschüttelt und bin irgendwann aus mir unerfindlichen Gründen die Karriereleiter hinaufgefallen und als jüngste Kreativ Direktorin wieder in meiner Heimatstadt gelandet. Ich habe Regie bei Werbefilmen geführt und damit den einen oder anderen Preis gewonnen. Bin Mutter einer wunderbaren Tochter geworden, habe eine berufliche Durststrecke durchwandert und erfolglos Drehbücher, Kinderbücher, ein Theaterstück und mehrere Romane geschrieben, von denen keiner fertig wurde. Habe mich als Übersetzerin und Ghostwriterin verdingt, im Burgtheater „Abschiedsexperten“ betreut, bin als Gorilla auf der Bühne gestanden und schließlich endlich da gelandet, wo ich schon immer glücklicher war als irgendwo anders: nämlich in meiner Küche, an meinem Herd, beim Kochen.

Hier bleibe ich jetzt auch! Ich stehe in meiner Küche und koche. Morgens, mittags und abends, sommers wie winters, wenn ich glücklich bin und auch wenn ich unglücklich bin, allein oder mit anderen, ich lache und weine und verliere manchmal den Kopf. Ich freue mich über alles, was mir gelingt, und ärgere mich über meine Fehler. Ich liebe den Duft und die Wärme, die Ruhe und die Hektik, das Klappern meiner Töpfe, das Blubbern und Brutzeln meiner Speisen. Ich koche aus vollem Herzen, so wie es mir gefällt, und wenn ich nicht gestorben bin, dann koche ich glücklich weiter bis an mein Lebensende! So sieht's aus.