

# Hoppelpoppel und Schnepfendreck –

Jean Paul häppchenweise



Beate Roth ist Sommelière, gelernte Köchin und Foodstylistin. Seit 1995 beschäftigt sie sich mit Jean Pauls Werk und hier interessieren sie ganz besonders seine kulinarischen Schilderungen alter Rezepte wie *Abgetriebene Wespennester*, *Katzen-dreck* und *Hoppelpoppel* oder so skurrile

Gerichte wie *Schnepfendreck*. Die Rezepte, die sie aus der Literatur entwickelte und dem heutigen Geschmack anpasste, serviert sie uns häppchenweise, so, wie ein Einsteiger den oberfränkischen Schriftsteller von Weltrang konsumieren sollte, damit er zum Hochgenuss wird.



## Virtuelle Rumfordsche Suppe

Die überfettete Erbswurstsuppe erfand General Rumford zur Abspeisung seiner Soldaten. Bei Jean Paul kommt sie als Symbol für Sparsamkeit, ja Knausrigkeit vor. „Virtuell“ wurden die Bestandteile hier aufgespalten und verfeinert.

Erbsen blanchieren, ca. 30 g für die Dekoration nach dem ersten Aufkochen herausnehmen. Restliche Erbsen mit Sahne und Gemüsebrühe gründlich pürieren. Gelatine auflösen und unterrühren. Alles erkalten lassen. Danach mit dem Martini nochmals aufschlagen.

Mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Die geschlagenen Sahne unterheben. Die Masse auf ein Blech ca. 2 cm dick aufstreichen, erkalten lassen.

Graupen in 150 ml Wasser aufkochen, leise köcheln lassen bis das Wasser eingezogen ist. Abkühlen. Danach mit gehackter Minze, Salz, Pfeffer und Salatdressing anmachen.

Aus dem Erbsenmousse kleine Kreise ausstechen und auf dem Graupensalat platzieren. Mit Erbsen, Oliven, etc. dekorieren.

### Zutaten

200 g	Erbsen (TK)
50 ml	Sahne
50 ml	Gemüsefond
3 Bl.	Gelatine
20 ml	Martini dry
	Zitronensaft
50 g	geschlagene Sahne
50 g	Perlgraupen
	frische Minze
1 EL	Salatdressing
	schwarze Oliven oder getrocknete Blutwurst zum Dekorieren



## Erdäpfelkäs mit farcierten Krebsen

Typische Zusammenstellung bei Jean Paul: Erdäpfel für einen skurrilen Helden. Käs' dafür, dass es beim Helden eine unvorhergesehene Entwicklung gibt und Krebse (Armeleuteessen, da es sie damals noch im Überfluss gab) natürlich für einen zum Rückwärtsgehen und Sich zurückziehen neigenden Menschen.

### Zutaten Erdäpfelkäs

120 g	Quark
150 g	Kartoffelschnee
50 g	Sauerrahm
30 g	weiche Butter
	Salz, Pfeffer
4 EL	Kräuter, frisch gehackt
	Schnittlauch, rosa Pfeffer

### Zutaten farcierte Krebse

50 g	geräucherter Lachs
50 g	gewürfelter Bauchspeck
250 g	tiefgekühlte Garnelen
75 ml	Sahne
150 g	pochierte, ausgelöste Fluss-Krebse
	Pistazien

Quark mit Sauerrahm und Butter verrühren, Kräuter und Kartoffelschnee unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lachs, gefrorene Garnelen und Speckwürfel in der Küchenmaschine fein zerkleinern. Sahne langsam einlaufen lassen und unterrühren. Krebse und Pistazien von Hand untermischen.



Die Krebsfarce in eine gefettete Terrinenform mit Deckel füllen. Im Wasserbad ca. 50 min bei 160 pochieren. Vor dem Servieren gut auskühlen lassen.

Die Terrine in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf den Erdäpfelkäs' setzen. Mit Schnittlauchröllchen und rosa Pfeffer garnieren.



## Schwarzer und weißer Fisch-Pressack

### Zutaten

400 g	Lachsfilet
150 g	Rauchforelle
1 l	Fischfond
	Essig, Zitrone
	Gemüsebrunoise (sehr klein gehackt)
	Schalotte
¼ l	Weißwein
	Fischreste zum Klären
	Kräuter
15 g	Gelatine

Filets pochieren. Zwiebel mit Weißwein einkochen. Fischfond sehr kräftig würzen, mit Fischhaut, Fischresten und Kräutern klären auf ½ l reduzieren, Gelatine zugeben.

Fischfilets, Forelle, Gemüsebrunoise und Zwiebelkonfit in Terrinen schichten und mit schwarzer und weißer Fischsoße auffüllen.

Dazu Feldsalat und Kren-Brot.

## Schnepfendreck

Ein etwas skurriler Leckerbissen, handelte es sich doch um den angerösteten und mit Äpfeln, Kartoffeln und Kräutern verfeinerten Schnepfendarm samt Inhalt. Der wird hier durch Auberginenmus ersetzt.

Aubergine und Apfel schälen, grob raspeln oder hacken. Mit Öl anschwitzen, salzen. Kräuter, Knoblauch und Zesten zugeben, durch Schwenken und mit Tomatenmark binden. Bauchspeck rösch anbraten, zu der Auberginenmasse geben, mit Balsamico abschmecken und abkühlen lassen. Sahne mit etwas Essig, Salz und Pfeffer glatt rühren. Toast mit Olivenöl bräunen, mit Sauerrahm be-

streichen. Auberginen mit Kugelausstecher auf dem Toast platzieren, mit Rosmarin und ½ Apfeling dekorieren. Die Auberginenschalen in feine Streifen geschnitten und frittiert ergeben wunderbares Auberginenstroh.



### Zutaten

2	Auberginen
1	Apfel
40 ml	Olivenöl
je 2	Zweige Rosmarin, Thymian, Estragon feingehackt
2	Knoblauchzehen, fein gewürfelt
1 EL	feingeschnittene Orangenesten (hauchdünne Streifen aus der Fruchtschale)
1 EL	Tomatenmark
75 g	gewürfelter Bauchspeck
125 g	Sauerrahm
	Balsamico, Cayennepfeffer
10	Mehrkorn-Toast (Sandwich)

## Bergsuppe

„Sie muß dir erinnerlich sein durch den Kegel von schwarzem Brot, mit Zimt und Zucker beschneiet, wovon sie den Namen führt.“ – Jean Pauls Briefe und bevorstehender Lebenslauf (1799)

### Zutaten

200 g Schwarzbrot, altbacken  
50 g Butter  
3 Eier, getrennt  
30 g Zucker  
1 Pkg Vanillezucker

½ TL Salz  
1 TL Thymian, getrocknet  
2 Zitronen, Schalenabrieb  
50 ml Milch  
1 TL Zimt oder Lebkuchengewürz  
4 grüne Äpfel

650 ml Wasser  
4 cl Zitronensaft  
300 ml Holundersirup  
25 g Stärke, nach Belieben



Butter schaumig schlagen, geriebenes Schwarzbrot unterrühren. Eigelb, Zucker, Salz, Thymian, Milch, Zimt und abgeriebene Schale einer Zitrone schaumig schlagen, unter Schwarzbrotmasse mengen. Eiweiß sehr steif schlagen, vorsichtig unter die Masse he-

ben. Teig in kegel- oder kuppelförmige Pralinenformen füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175° C etwa 15 Minuten backen. Für die Suppe Äpfel nach Belieben schälen, Kerngehäuse entfernen, grob schneiden. Mit Hollersirup, Wasser und Zitronensaft in

einen Kochtopf geben, zum Kochen bringen. Nach etwa 5 Minuten fein pürieren. Stärke mit etwas Wasser verrühren, in die kochende Apfelsuppe rühren. Die Kegel in die Suppe setzen und mit Puderzucker bestäuben.



## Hoppelpoppel

Hoppelpoppel war zu Jean Pauls Zeiten ein überaus beliebter Cocktail oder auch ein Dessert bei den Damen zu Hofe. Der hohe Anteil an Zucker und Eigelb bewirkt, dass der Alkohol schnell ins Blut geht und die Stimmung steigt.

### Zutaten

120 g Rohrzucker  
2 Vanilleschoten  
6 Eigelb  
80 ml heiße Milch  
geriebene Muskatnuss  
60 ml Rum  
6 Blatt Gelatine  
600 ml geschlagene Sahne  
200 ml Orangensaft  
3 Blatt Gelatine  
Pistazien, Schokolade

Milch mit der Vanilleschote aufkochen. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, Vanillemilch zugeben und im Wasserbad zur Rose abziehen (langsam eindicken). Eingeweichte Gelatine, Rum und etwas Muskatnuss unter die Eiermasse rühren. Alles abkühlen lassen und die geschlagene Sahne unterheben. (Förmchen evtl. mit einem flachen Biskuit auslegen.) Die Creme einfüllen und erstarren lassen. Gelatine im Orangensaft lösen und eine dünne Schicht auf die Creme gießen. Mit gehackten Pistazien und Schokoraspieln garnieren.

## Gebackner Katzendreck

Zwiebel schälen, in kleine Stücke schneiden. Zucker im Wasser auflösen, Zwiebelstücke hineingeben, kurz aufkochen, über Nacht auskühlen lassen.

Am nächsten Tag Mandeln und Zwiebeln auf eine Schnur fädeln. Für den Tempurarteig (Teig zum Ummanteln von Fritiergut) Mehl, Stärke und Backpulver in Schüssel sieben und mit so viel kaltem Wasser verrühren, dass ein grobflüssiger Backteig entsteht. Die Mandel-Zwiebelschnüre eintauchen und sofort im heißen Fett frittieren.

Die Soße auf kleine Schälchen verteilen. Den Katzendreck vorsichtig über der Soße von den Schnüren ziehen und mit Puderzucker bestäuben.



### Zutaten

2 rote Zwiebeln  
75 g geschälte und gut ausgekühlte Mandeln  
100 g Zucker  
50 ml Wasser oder Weißwein  
50 g Mehl  
50 g Speisestärke  
10 g Backpulver  
Schmalz  
Puderzucker  
Fruchtsoße (Erdbeere, Himbeere)

## Quarkkäs mit kandierter Rosenblüte

Kandierte Blüten hat Jean Paul geliebt.

### Zutaten

250 g	Quark
1/2	Zitrone, Saft und Schale
2 Bl.	Gelatine
80 g	feiner Zucker
2	Eiweiß
250 g	geschlagene Sahne
100 g	Baiser-Brösel
	Puderzucker
20 ml	Rosenwasser
2 TL	Gummiarabicum
15	frische Rosenblätter (am besten Heckenrosen)

Quark mit Zucker, Zitronensaft und Schale gründlich verrühren. Gelatine im Wasser einweichen und zugeben, Masse anziehen lassen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben. In flache Gläschen füllen, über Nacht kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren mit Baiser-Krümeln bestreuen, zuckern und mit den kandierten Rosenblüten garnieren.

Rosenblüten mind. zwei Tage vorher zubereiten. Rosenwasser in ein kleines verschließbares Glas füllen und das Gummiarabicum zugeben (nicht umgekehrt, sonst klumpt es). Glas so lange schütteln, bis sich das Pulver aufgelöst hat. Grüne

Teile und weiße Ansätze von den Rosenblüten entfernen, vollständig in die Gummiarabikumlösung eintauchen, auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier legen. Blüten mit etwas Zucker bedecken. Zuckerklümpchen entfernen. Die gezuickerten Blüten offen trocknen lassen (Heizkeller).



## Abgetriebene Wespennester

### Zutaten

125 g	Butterschmalz	2	Eigelb	300 ml	Orangensaft
20 g	zerlassene Butter zum Bestreichen	75 g	lauwarme Sahne	200 ml	Portwein
3 EL	brauner Zucker	1/2 Pkg	Hefe	100 g	Zucker
2	Eier	250 g	Mehl	150 g	Crème fraîche
			Zibeben (Jumbo-Rosinen), Korinthen	4 cl	Grand Marnier Puderzucker

Butterschmalz weißschaumig schlagen (altdeutsch abtreiben), Eier und Eidotter langsam dazu rühren. Hefe in der lauwarmen Sahne auflösen, nach und nach zugeben. Zuletzt das Mehl zugeben, den Teig gut abschlagen. An einem warmen Ort gehen lassen. Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 5 mm dick ausrollen. In 3 x 20 cm lange Streifen schneiden. Mit der Butter bestreichen, mit braunem Zucker, Rosinen und Korinthen bestreuen. In ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden, zu Schnecken einrollen. In Backpapierstreifen einschlagen oder in kleine Pralinenhüllen setzen und nochmal gehen lassen. Bei mittlerer Hitze ca. 20 min langsam backen.

Orangensaft mit Portwein und Zucker kurz aufkochen. Die Wespennester sofort nach dem Backen aus dem Papier lösen, in eine flache Schüssel setzen und mit

dem Sud übergießen. Auskühlen lassen. Crème fraîche mit Grand Marnier und Puderzucker verrühren. In ein flaches

Schüsselchen füllen und die Wespennester hineinsetzen. Mit etwas Puderzucker bestäuben.

