

JEAN PAUL häppchenweise



Beate Roth

: TRANSIT

INHALT

7	Vorwort
9	Drei Vorbemerkungen
11	Jean Paul Kurzbiographie
13	Essen im Werk
15	Stuben-glücklich
39	Siebenkäs und Andachtsfleisch
77	Suppenflut
93	Brotschnitthandel
115	14 Gerichte nur Kartoffel - HESPERUS
157	Sawer di Wiwer
183	Magnetisches Gastmahl - KOMET
201	Zuckerinseln der Lust
219	Stärk-Essenzen
229	Nützliches
241	Autorin
243	Literaturverzeichnis
245	Abbildungsnachweis
246	Rezeptregister

DREI VORBEMERKUNGEN



[...]; er konnte sich gütlich tun durch Kochbücher, welche er durchging, indem er beständig dachte: es bedeutet *crede et manducasti!* Ein solches beschauliches (kontemplatives) Gaumenleben setzte ihn öfter in stand, wie ein spanischer König sich 100 Gerichte an einem Mittage auftragen zu lassen, ja sich wie Heliogabalus Gastmähler zu geben, Millionen an Wert; denn Kochbücher achten kein Geld.

KOMET (Glaube, und Du hast gegessen! Augustinus)

Die erste über Jean Paul selbst. Dereinst gehörte er zu den anerkanntesten Schriftstellern Europas. Aber konnte sein Werk in der Nachwelt bestehen? Das Problem: Jean Paul war Lese-stoff vor allem für gebildete Damen seiner Zeit, und selbst für die brachte ein findiger Verleger ein erklärendes »Jean Paul Wörterbuch« heraus. Jean Paul selbst hatte Bedenken, dass seine »Dinte eher bleich werde« als er selbst. Heute kann ich sagen: Nein! Er war zu groß, zu einzigartig.

Gewiß, gewiß, man muss sich durch verknottete Handlungsstränge wühlen, sich mit Personen rumschlagen, die schwabbeliger und ungreifbarer sind als oberfränkischer Kochkäse. Jean Paul lesen fordert mich auch; aber mit immer größerer Leidenschaft und Lust und viel Amüsement arbeitete ich mich durch einen Riesenberg von Schriften und Romanen. Vielleicht um mich bei der Stange zu halten, erscheint meine, unsere Region, das Fichtelgebirge, immer wieder auf der Handlungsbühne, mit Ortschaften und Bergen die mir vertraut sind, gerne auch mal mitbissigen Seitenhieben auf die Bewohner, hauptsächlich diejenigen der Stadt Hof. Die Genialität und die Lebhaftigkeit seines Schreibens beeindruckt Dichter, Denker, Musiker, Maler bis heute. »Wie oft habe ich in diesem Lehnstuhl Jean Paul gelesen!«, so Hermann Hesse.

Die zweite Vorbemerkung ist eine übers Kochen. In Jean Pauls Werken wimmelt es nur so von Gerichten, darüber stolpert man – nicht nur als Köchin – früher oder später. Denn siehe da, nicht nur Kindheitserinnerungen, Liebschaften, skurrile Ereignisse und Erlebnisse, auch Essen und die zugehörige Etikette oder Nicht-Etikette (Der Knigge ist bereits erschienen) dienen seinem Schreiben; und sie alle leben in seiner »Dinte« weiter. Altbekannte, unbekannte und verwunderliche Gerichte treten wieder zu Tage. Gerichte, denen er symbolische Bedeutung zugemessen hat, Gerichte, die nicht nur bloßes Essen beschreiben, sondern dabei Charaktere und Romanfiguren zeichnen. Klingt spannend, aber: »Der Stein der Weisen ist der Grundstein zum Narrenhaus!« (Jean Paul Aphorismen) Ein Ausfiltern der Werke dieses begnadeten Romanciers zu kulinarischen Zwecken – mein Stein der Weisen; die Suche nach Rezepten in Kochbüchern der Zeit – ist für mich der Grundstein zum Narrenhaus. Wie zum Anfüttern präsentiert Jean Paul einige dieser Kochbücher in Fußnoten, einmal sogar liefert er die zugehörigen Rezepte gleich mit. Glücklicherweise zeigt sich: In allzu vielen Kochbüchern hat er nicht »gewildert«, und die »Etikettenunfälle«, seiner Figuren sind sicher manchmal eklig, aber immer urkomisch. Darf man es sich so leicht machen und Jean Paul dem Publikum einfach durch den Magen nahebringen? Ja! Jean Paul hätte wahrscheinlich seinen Spaß daran gehabt,

und ihn kulinarisch zu entdecken bedeutet so viel mehr als Sauerkraut, Kartoffeln und Bierseligkeit. Bier trank er übrigens nach Aussagen seiner Frau sowieso vor allem aus finanziellen Gründen. Wein war schon immer teurer als Bier, zumindest in Franken.

Die dritte Vorbemerkung handelt von meiner vielleicht willkürlich erscheinenden Vorgehensweise. Nach reichlichem Fahren und Forschen erschließt sich eine beispiellose Fülle von Gerichten und Getränken, die Jean Paul in Werken und Briefen erwähnt. Mit wenigen Ausnahmen geben sie lediglich Auskunft darüber, was der Meister so alles kannte, nicht ob er es auch gegessen hat oder haben könnte. Vollständigkeit ist also hier ebenso wie das originalgetreue Nachkochen der Gerichte nicht zu erreichen. Neben dem immensen Zeitaufwand, die viele Rezepte fordern, zwei Stunden Butter schlagen ist da schon mal drin, wäre auch die bloße Menge vieler der geforderten Zutaten dazu angeht, Cholesterinspiegel und Blutdruck der heutigen Leserschaft herauszufordern. Die Größe der dargereichten Portionen, oft eher Häppchen, entspricht der Weise, wie man sich Jean Paul annähern sollte. Die Inszenierung der Häppchen muss, der damaligen Kochkunst geschuldet, Augen und Gaumenlust beflügeln. Die Portionen sind für etwa sechs Personen ausgelegt. Sollten die gerne kochende Leserschaft angesichts der überaus üppigen Vielfalt der Gerichte den großen Dichter ebenso neu kennen- und schätzenlernen wie die kartoffelschwere Region, die ihn dereinst ernährte und behauste – mir wäre es sehr recht.

Beim Abendessen ließ sich ungewöhnlicher Aufwand in Küche und Keller nicht vermissen. Üppige Tafelgenüsse, erlesene Weine verschmähte Jean Paul keineswegs und blieb sodann nicht immer – was er hätte bleiben sollen.

Karl Cäsar von Leonhard, Heidelberg Juni 1818

JEAN PAULS PERSÖNLICHKEIT IN BERICHTEN
VON ZEITGENOSSEN, Eduard Berend





Hesperus

14 Gerichte nur Kartoffel



JEAN PAUL oder DIE KARTOFFEL

Da ist dieses Pastell: ein männliches Konterfei, füllig, unten ziemlich gedellt und oben glatt. Originale, golden gerahmt und mit gebührend freien Raum drumherum hängen in Bayreuth, Berlin und Wunsiedel. Der dargebotene Kopf gehört Jean Paul, dem Dichturfürsten Oberfrankens; das Kunstwerk stammt vom Porträtmaler Johann Lorenz Kreul. Repliken davon prangen heute auf Kellerbier, Dosenwurst und Süßkram, auf allem, was kulturellen Anstrich nötig hat.

JEAN PAUL an JOHANN LORENZ KREUL

Haben Sie daher herzlichen Dank für alles, was Sie für das Nachmittagesicht, womit ich Ihnen saß, gethan haben, besonders für Ihr Meisterstück der Farbengebung bis zur Drapperie herab.

Der Autor legt dem Brief zwei Flaschen besten Preignac (Sauternes) bei, er ist begeistert!

In mir weckt dieses Portrait Assoziationen an eine Kartoffel, die im Felsenkeller würdevoll gealtert ist.

Mag sein, dass diese Analogie zwischen Jean Paul und der Kartoffel nicht sofort einleuchtet. Und doch: beide starten ihren Siegeszug von Oberfranken aus in Richtung Berlin. Die misstrauisch beäugte, giftige Knolle avanciert zum ultimativen Hungersnotüberwinder. Der Autor, nach eigenen Aussagen ausgestattet mit einer arsenikalischen Giftigkeit, steigt vom bissigen Satiriker zum meist gelesenen Autor seiner Zeit auf - in der Zeit eines Johann Wolfgang von Goethe und eines Friedrich Schiller. Zudem: Autor und Erdapfel, beides schrullige Unikate, bescheren uns bei richtiger Handhabung eine beispiellose Genussvielfalt.

Jean Pauls Werk beflügelte Autoren, Musiker und bildende Künstler aller Genres. Nicht minder sorgt die Kartoffel in der Armeleuteküche für die größte Umwälzung seit der Erfindung des Feuers. Sie beschert Oberfranken lange vor anderen Regionen genügsam gedeihende Kohlehydrate – das bedeutet günstige Kalorien, mehr noch: Sie sorgt für eine der ersten deutschen Küchenidentitäten und – für weißes Mehl. Weißes Mehl, sowie weiße Lebensmittel im allgemeinen bis dato ein ausschließliches Privileg der Reichen. Nebenbei erfindet man aus dem Kartoffelgeriesel, dem Abfallprodukt der Kartoffelmehlproduktion, die kugelige Spezialität Oberfrankens: Knödel oder Klöße. Einfallsreichtum, ein Gespür für Wildwachsendes wie Guten Heinrich, bestmöglich etwas Speck in der Speisekam-

mer und der über Jahrhunderte gekochte, zigmal aufgewärmte Einheitsbrei ist Geschichte. Viele unterschiedliche Gänge basierend auf Kartoffeln, welche Gaumenfreuden – Jean Paul, aus ärmsten Verhältnissen stammend, kam gar nicht umhin, dieses Gewächs zu verehren.

In den Herbstabenden (noch dazu an trüben) ging nämlich der Vater im Schlafrock mit ihm und seinem Bruder auf ein über der Saale gelegenes Kartoffelfeld; der eine Junge trug eine Grabhaue, der andere ein Handkörbchen.
SELBERLEBENS BESCHREIBUNG

Bekanntermaßen stammt die Kartoffel aus dem fernen Amerika. Zudem ist sie ein Nachtschattengewächs. Und Jean Paul? Er kommt aus einer Welt, weitab von den damaligen kulturellen Zentren. Schiller bezeichnet ihn gar als einen, der aus dem Mond gefallen ist. Und Nachtschattengewächs? Sollte auch zutreffen.

Jean Paul Leser stoßen in den Romanen neben Kartoffelkriegen und Kartoffel-Formschneidern auch auf die Replik des berühmten Kartoffel-Gastmahls in Paris. Ein frei erfundenes oder ein tatsächliches Ereignis, sei's drum: Kartoffelrezepte lassen sich in den Kochbüchern seiner Zeit bereits zu Hauf entdecken. Einige davon erwähnt Jean Paul in Fußnoten. Ich suchte und fand: Kartoffelkoch, Erdäpfel-Kromesquis, Kartoffelkonfekt oder kugelige Erdbirn-Klöße. An der Anzahl und Vielfalt solcher Kartoffelrezepte lässt sich ein passanter Siegeszug der Kartoffel quer durchs Land verfolgen. Im Norden und Süden ließ er noch auf sich warten, Rezepte Fehlanzeige! Geliefert werden hier ab 1800 nur Gebrauchsanweisungen zum richtigen Umgang mit der Knolle, will heißen: Achtung, vor Verzehr gründlich waschen und bloß nicht die grünen Kugeln essen!

Im Fichtelgebirge, Jean Pauls nicht gerade vom Klima verwöhnter Heimat, schleicht sich die robuste, schlechte Wetter verträgliche Knolle bereits 1647 ein. Ein niederländischer Soldat soll auf dem Weg zu seiner Garnison in Eger (Cheb) eine Maid aus dem Fichtelgebirge geschwängert haben. Als »Smeergeld« erhält der wütende Vater selbiger einen Sack voll Kastanien aus der niederländischen Schule, Pflanzanleitung inklusive.

Jetzt kommt ein Stein ins Rollen, weil jetzt kann man Gerichte der Reichen günstig kopieren. Sie werden einfach »in Kartoffel« nachgebaut. Marzipan, Brot, Gebäck selbst Branntwein (was schnell vom Problemlöser zum Problem



wird) – diese Knolle ist ein Allrounder. Aus dem weißen Kartoffelmehl wird nach Jahrhunderten mit »schwarzem« groben Mehl endlich heller Kuchen- und Brotteig. Mehr noch, die Kartoffel wird wegen eine beliebte Balkonpflanze, ihre Blüten zieren so manche hochtoupierete Haarpracht. Schlussendlich sei erwähnt: Die »Smeergeld«-Kartoffeln war wahrscheinlich schwarz, violett oder rot. Helle Kartoffeln wurden erst später gezüchtet.

Zurück zu Jean Paul. Auch er ist rasant aufgestiegen, ein gern gesehener Gast der meist weiblichen High Society. Er genießt das dabei gereichte Essen und notiert es dann auf Papier. Allein seine Exzerpte enthalten ein Kapitel mit 46 Manuskriptseiten nur über Informationen zu Essen und Esskultur! Auch im »vortrefflich« geführten Haushalt seiner Frau Caroline wurde des öfteren groß aufgetischt. Nichtsdestotrotz schreibt und isst er am liebsten im Gasthaus der Dorothea Rollwenzel am Ortsrand Bayreuths. Und eben jene erweist sich als eine unverzichtbare Quelle für Anekdoten seines (Ess) Verhaltens: »Denken Sie sich – Kartoffeln. Dieser einzige Mann isst Kartoffeln. Wir kochen sie ihm schnell – wir wissen es ja.« (*Frau Rollwenzel zu Willibald Alexis (Häring), September 1819*)

Ich [...] drang ihr, da sie beim Pickenick den Braten lieferte, das Versprechen ab, für mich einige Kartoffeln dazugeben, diese Kastanien aus der niederländischen Schule: »Ich bin dem Totenkopfvogel«, sagt' ich, »nicht bloß in seiner Seltenheit ähnlich und in seinen Erinnerungen ans Sterben, sondern auch in seiner Liebe für dieses Gewächs.«

JEAN PAULS BRIEFE und
BEVORSTEHENDER LEBENSLAUF

Aus der Liebe will ich wie aus der Kartoffel verschiedene Gerichte zubereiten (...)

TITAN

Hesperus



Unser literarisches Küchenpersonale weiß uns dasselbe goutée unter dem Scheine sechs verschiedener Schüsseln auf das Tischtuch und in den Mund zu spielen und belustigt uns zweimal im Jahr mit einer Nachahmung des berühmten Kartoffel-Gastmahls in Paris: anfangs kam bloß eine Kartoffelsuppe – dann schon mit anderer Zubereitung wieder Kartoffeln – das dritte Gericht hingegen bestand aus umgearbeiteten Kartoffeln – auch das vierte – als fünftes konnte man nun wieder Kartoffeln servieren, sobald man nur zum sechsten neu brillantierte Kartoffeln bestimmte – und so ging es durch 14 Gerichte hindurch, wobei man noch von Glück zu sagen hatte, daß wenigstens Brot, Konfekt und Likör den Magen aufrichteten und aus Kartoffeln bestanden.

HESPERUS

- 12 Kartoffel-Speck-Kubus mit Gemüse vom Guten Heinrich
- 14 Erdäpfelkäse mit farcierten Krebsen
- 16 Eingeschneizel im Kartoffelkorbchen
- 18 Kartoffelsalat
- 20 Gestürzter Kartoffelsalat
- 22 Kartoffelsuppe mit Rockenbrod
- 24 Ägyptischer Fleischtopf in der Erdäpfeltasche
- 26 Erdäpfelhefeklöß mit Wildbretfumet
- 28 Kartoffel-Kromesquis mit Farsch

- 30 Kartoffeltorte mit Kaffeesatz
- 32 Kartoffelkoch
- 34 Kartoffeleis
- 36 Kartoffelmarzipan, herzoglich

- 38 Kartoffelbrot

- 40 Kartoffel-Likör

Kartoffel-Speck-Kubus mit Gemüse vom Guten Heinrich

7. Hundposttag Fest-Nachmittag der häuslichen Liebe

[. .] Man setzte sich zum Gastmahl im Gartenhaus. Selten sind Schmäuse so wie dieser durch zwei außerordentliche Vorzüge gewürzt, durch Mangel an Essen und Mangel an Platz. Nichts reizt den Appetit so sehr als die Besorgnis, er finde nicht statt. Es war von Sebastian ausgesonnen, daß für jeden Gast nur das Leibgericht besorgt wurde – für den Pfarrer farcierte Krebse und Erdäpfelkäse – für Flamin Schinken – für den Helden das Gemüse vom guten Heinrich. – Jeder wollte jetzo das Leibgericht des andern, und jeder subhastierte [öffentlich versteigern] seines. Sogar die Damen, die sonst wie die Fische essen und nicht essen, bissen an.[. .]

HESPERUS

Wenn die Weiber Blumen sind – wiewohl ebensooft seidene und italienische und Kupferblumen als botanische –; so war die Frau von Aufhammer eine gefüllte, mit ihrem Fett-Bauchkissen und Speck-Kubus.
QUINTUS FIXLEIN

200 g	Kartoffeln, gewürfelt
100 ml	Sahne
6 -8 Blatt	Gelatine
	Essig, Salz, Pfeffer
8 Scheiben	Pumpernickel
80 g	Speckwürfel, geröstet
	Grüner Heinrich (ersatzweise Spinat)
1 EL	Natron (erhält die grüne Farbe des Gemüses)
	Basilikumblätter

Den guten Heinrich in Natronwasser blanchieren, gut ausdrücken, fein hacken und mit 2-3 Blatt eingeweichter Gelatine gut vermischen.

Pumpernickel zerbröseln und mit den Speckwürfeln mischen. Den Boden einer mit Frischhaltefolie ausgelegten eckigen Form mit der Mischung belegen und festdrücken. Das noch leicht warme Gemüse gleichmäßig darauf verteilen und glatt streichen. Kühlstellen bis die Gelatine anzieht.

Kartoffeln in ein wenig Öl anschwitzen, Brühe und 100 ml flüssige Sahne und etwa 15 Minuten weichkochen. 4-5 Blatt Gelatine einweichen, leicht erhitzen und unter die Masse rühren. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas abkühlen lassen. Den Sauerrahm unterziehen. Auf die abgekühlte Gemüseschicht streichen und für mindestens 4 Stunden kühl stellen. In kleine Würfel schneiden. Mit frittiertem Basilikum garnieren.

»Du Guter Heinrich«, so nennt Jean Paul Friedrich Heinrich Jacobi, seinen Brieffreund den deutschen Philosophen. Als Spinatersatz dient er, der botanische Gute Heinrich, als beliebtes Gemüse der armen Leute. Er wächst nahe den menschlichen Behausungen, offenes Gelände ist nicht seine Sache, enthält viel Vitamin C und Eisen und – er schmeckt vorzüglich.







Farcierte Krebse und Erdäpfelkäse

7. Hundposttag

Es war von Sebastian ausgesonnen, daß für jeden Gast nur das Leibgericht besorgt wurde – für den Pfarrer farcierte Krebse und Erdäpfelkäse –

HESPERUS

FARCIERTE KREBSE

50 g	geräucherter Lachs
50 g	gewürfelter Bauchspeck
250 g	Krebsschwänze oder Garnelen, tiefgekühlt
100 ml	Sahne
150 g	Fluss-Krebse, pochiert und ausgelöst
50 g	Pistazien

ERDÄPFELKÄSE

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

Lachs, gefrorene Krebse und Speckwürfel in der Küchenmaschine fein zerkleinern (am besten alle Zutaten leicht anfrieren). Die Sahne langsam einlaufen lassen. Pochierte Krebse und Pistazien von Hand untermischen.

Die Krebsfarce in eine gefettete Terrinenform mit Deckel füllen.

Im Wasserbad ca. 50 min bei 160 pochiern. (Deckel unbedingt beschweren.) Vor dem Servieren gut auskühlen lassen.

Den Quark mit Sauerrahm und Butter verrühren. Danach Kräuter und Kartoffelschnee unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In kleine Schälchen füllen.

Terrine in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Erdäpfelkäse setzen. Mit Schnittlauch und rosa Pfeffer garnieren.



Flußkrebse, geräucherter Lachs? Ja! Beides ist zu der Zeit im Überfluss in den Flüssen und Bächen vorhanden und darf, mit Genehmigung von oben, von der Ärmsten gesammelt werden. Armeleute-Essen – was besseres kennt der Pfarrer nicht. Und der Erdäpfelkäse – die skurrile, genügsame Knolle mit Quark vermischt. Quark: keine Milch noch kein Käse, ständig am vor sich hin fermentieren. Gibt es da noch Fragen zum Charakter des Pfarrers?

Gebackene Klöße mit Rhabarber

– und um dies zu können, bedient' er sich eines dritten und hob immer vom Tage vorher etwas Angenehmes für den Morgen auf, entweder gebackne Klöße oder ebensoviel äußerst gefährliche Blätter aus dem Robinson, der ihm lieber war als Homer –

LEBEN DES VERGNÜGTEN SCHULMEISTERLEIN MARIA WUTZ IN AUENTHAL



Ich muß noch vorher erzählen, daß ich abends vor der Bestattung, weil ich mit dem Bürgermeister einerlei Natur hatte, mir an ihm ein Beispiel nahm und meine Frühlingskur, nämlich 1½ Löffel echte Rhabarber gebrauchte.

HESPERUS

Jean Paul, ein Hypochonder und Selbstmedikator. Er heilt selbst, Eingebildetes und Schwerwiegendes gleichermaßen und er beugt vor - mit allem. Laudanum (Opium), Digitalis (giftig!), Bier und Wein, seine preferierten Kuren. In diesem Reigen macht sich die Frühjahrskur mit Rhabarber noch eher harmlos aus. Entgiften soll selbiger. Bandwürmer und andere unliebsame »Mitbewohner« soll er abtöten. Rhabarber besser seine Wurzel, wird im ausklingenden 18. Jahrhundert in Klöstern vorallem zu medizinischen Zwecken angebaut. In Bauerngärten und Kochbüchern der Zeit findet man die Staude kaum.

THERESE HUBER an FRAU VON KERNER, 22.Juli 1824

»Als Max geboren war«, so sagte Jean Paul vor einigen Wochen, »oh wie schlecht sah der aus, wie eine Spinne« (und dabei krümmte er die Finger recht spinnenhaft); aber nun solltest du ihn einmal sehn, welch ein schöner Jung' es geworden. Und gesund und stark sind die Kinder, wie ihr Vater; keine Medizin kommt ins Haus, und mittags und abends essen wir Kartoffeln.«

Eduard Berend, JEAN PAULS PERSÖNLICHKEIT IN BERICHTEN DER ZEITGENOSSEN

Voilà: Das nächste Heilmittel – Kartoffeln, gerne für Säuglinge und Kleinkinder, denn: was für die Ferkelaufzucht gut ist ... Er wäre nicht Jean Paul, hätte er nur sich behandelt. Immer wieder berichtet er stolz von seinen Heilerfolgen mit sonderbarsten Methoden. Kinder sind seine beliebtesten Versuchskaninchen. Kartoffeln und Alkohol die Mittel der Wahl. Tee eher nicht. Der Gang zum Arzt schon gar nicht!



300 g	Kartoffel, gekocht und durchgedrückt	20 g	Zucker
100 g	Kartoffeln, roh gerieben	20 ml	Wasser
125 g	Quark	50 g	brauner Zucker
1 EL	Mehl	100 ml	fruchtiger Rosewein
	Salz	1 TL	Speisestärke
	Butter		
50 g	Rhabarber		

Die Kartoffeln mit dem Quark vermischen. Mehl unterheben, salzen und kurz vor dem Servieren im heißen Fett kleine Taler ausbacken.

Ein Stange Rhabarber ca. 2mm dünn aufschneiden. Den Zucker im Wasser komplett auflösen und die Rhabarberscheiben damit von beiden Seiten einpinseln. In einem sehr warmen Raum über Nacht trocknen und mit Zucker bestreuen. Den restlichen Rhabarber in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und in eine ofenfeste Form geben. Braunen Zucker und Wein aufkochen, mit der Speisestärke binden und über den Rhabarber schütten. Bei 160° im Ofen in etwa 5 Minuten bissfest garen. Auskühlen lassen.

Rhabarber auf die gebackenen Klöße legen. Den kandierten Rhabarber in 5 cm lange Stücke schneiden und mit Holzstäbchen wie Segel darauf drapieren.



Erdäpfel-Prügelkuchen

»Will Er mit einbeeren? – Guten Abend!« und hob eine Hand voll Vogelbeeren für die Drosseln-Schneuß empor.

LEBEN FIBELS

Zu Prügelkuchen und Serviettenklößen haben wir schon Servietten und Prügel in den Händen und fehlt es bloß an Rosinen und Mandeln ...

Der Baum- und Prügelkuchen wird an einem besonders dazu geschnittenen Holze gebacken, auf welchem der Kuchen sich selber am Feuer umwendet.

DER KOMET

400 g	Kartoffeln, gekocht und durchgedrückt
6	Eier, getrennt
100 g	Sauerrahm
20 g	zerlassene Butter
	Salz, Pfeffer, Muskat
1-2 EL	Vollrohrzucker
20 ml	Himbeeressig
30 ml	Noily Prat
50 g	Muskatkürbis, fein gewürfelt
1	Schalotte, fein gewürfelt
½	Apfel, fein gewürfelt
50 g	Vogelbeeren von der mährischen Eberesche
1 EL	Butter
	Gemüse- oder Kartoffelchips
	Majoran



Kartoffel mit Sauerrahm, Eiern und Butter aufschlagen. Würzen und abschmecken. Eiweiß mit etwas Salz steifschlagen und unterheben. Eine eckige Form einfetten. Den Teig in dünnen Schichten einstreichen und jeweils bei 250° Oberhitze auf der untersten Schiene hellbraun backen. Zuletzt bei 150° 10 Minuten backen. Auskühlen und in Würfel schneiden.

Zucker hellbraun karamellisieren. Mit Essig und Noily Prat ablöschen. Schalotte, Kürbis, Äpfel zugeben und dünsten. Vogelbeeren kurz mit dünsten. Mit der Butter binden. Salzen und pfeffern.

Auf den Prügelkrapfen-Würfeln anrichten . Mit Chips und Majoran garnieren.

Die fertigen Kuchenstücke lassen sich gut einfrieren. Das Vogelbeer-Confit hält, heiß in Gläser gefüllt und verschlossen, einige Wochen. Es schmeckt auch gut zu hellem Fleisch.

Die Vogelbeeren nur von der mährischen Eberesche, meist schöne gerade gewachsenen Bäume mit großen Beeren, nehmen. Wild wachsende Vogelbeeren sind ungenießbar bitter. Nach Jean Paul taugen sie zumindest zum Vögel fangen. Sechsamtertropfen macht man auch daraus.

Kartoffel-Torte mit Kaffeesatz

Jetzt nach vier Uhr tritt er aus dem Hause voll Kaffee (den er in Hukelum nur der Mutter wegen trank, die diesen weiblichen Wein noch zwei Tage darauf über die Hefen des Bodensatzes abzog) in den kühlenden dämmernden Maimorgen hinein (denn die Freude braucht Kühle, der Kummer Sonne) – Fixlein.

QUINTUS FIXLEIN

Die kumäische Sibylle zog vor allen Dingen den warmen Setzteich ab, um die auf dem Schlammgrunde des Kaffeesatzes bleibende Zukunft herauszufangen.

DER JUBELSENIOR

Kartoffelbukuit		Kaffeecreme	
50 g	Butter	200 ml	Milch
150 g	schwarze Kuvertüre, gehackt	70 g	Kaffeebohnen, gehackt
4 cl	Rum	3	Eigelb
4	Eier, getrennt	3 Blatt	Gelatine
150 g	Zucker	4 cl	Amaretto
2 Pkg.	Vanillezucker	250 g	geschlagene Sahne
300 g	rohe Kartoffeln, fein gerieben		
200 g	Haselnüsse, gemahlen		Kakaonibs
40 g	Kartoffelmehl		Kirschen
1 TL	Backpulver		

Für den Biskuit Butter, Schokolade und Rum unter Rühren im Wasserbad schmelzen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Kartoffeln gut ausdrücken, mit der Schokolademasse den unter die Eier rühren. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit dem Eischnee sorgfältig unter die Eigelbmasse heben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 170° im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten backen.

Für die Creme die Milch mit den Kaffeebohnen aufkochen und 1 Stunde ziehen lassen. Durch ein Sieb streichen und erhitzen. Die Eigelb mit dem Zucker weiß schaumig schlagen. Kaffeemilch und Amaretto langsam einrühren. Im Wasserbad rühren, bis die Masse bindet. Die eingeweichte Gelatine einrühren und zimmerwarm abkühlen lassen. Zuletzt vorsichtig die Sahne unterheben. Aus dem Biskuit runde Stücke ausschneiden und mit der Creme schichtweise in Gläschen füllen. Mit frischen Kirschen und Kakaonibs garnieren.

