

Zu Gast bei
MONET
Rezepte aus Giverny

Texte von Florence Gentner

Fotografien von Francis Hammond

Food-Styling Carlone Bardel

PRESTEL

MÜNCHEN · LONDON · NEW YORK



Inhalt



Vorwort

✦ Seite 4 ✦

Der Tisch der Kindheit

✦ Seite 7 ✦

Frühstück im Grünen

✦ Seite 63 ✦

Der Zauber von Giverny

✦ Seite 119 ✦

Schlemmer und Feinschmecker

✦ Seite 177 ✦

Rezeptverzeichnis

✦ Seite 234 ✦

Vorwort



Auch wenn die Gemälde Claude Monets vom Spiel des Lichts und der Farben erzählen, wenn Kunsthistoriker den Enthusiasmus des französischen Freiluftmalers betonen, wenn der Künstler selbst in Briefen von seinen Ängsten spricht – in den Berichten derer, die ihn bei Tisch erlebten, geht es einzig und allein um genussreiche Tafelfreuden und fröhliche Geselligkeit. Monet, der vielleicht berühmteste Vertreter des Impressionismus, der mit seiner frischen Ästhetik einer ganzen Epoche die Stirn bot und leidenschaftliche künstlerische Diskussionen entfachte, legte in sämtlichen Lebensphasen großen Wert auf kulinarische Genüsse. Ob im Familienkreis, im Landgasthof oder in einem vornehmen Pariser Restaurant – Monets Vorliebe galt stets einfachen Gerichten, die unter Beachtung bestimmter Kriterien sehr sorgfältig zubereitet wurden.

Die Rezepte aus der Küche seines Hauses in Giverny, in dem sich Monet mit 42 Jahren schließlich eine geregelte Existenz aufbaute, verströmen das Flair von gastfreundlichem, gutbürgerlichem Familienleben. Aus wohlhabenden Verhältnissen stammend war Monet die hervorragende Küche der Normandie sicherlich von Kindesbeinen an vertraut, seine Liebe zu gutem Essen war ihm sozusagen in die Wiege gelegt. Er behielt sie auch als junger Mann bei, als er mit befreundeten Künstlern wie Renoir, Bazille und Sisley auf Motivsuche durch die Lande zog. Der französische Schriftsteller Guy de Maupassant mag seinerzeit an Monet und dessen Freunde gedacht haben, als er in seiner 1883 erschienenen Novelle *Miss Harriett* das Leben der »Klexer« beschrieb, die mit Pinsel und Staffelei bepakt durch die Lande vagabundierten, »mit dem Ränzel auf dem Rücken, wo man von Wirts-

haus zu Wirtshaus zieht, um in freier Natur Skizzen zu machen. (...) Man bleibt stehen, weil ein Bach einen verlockt, weil einem der Geruch geschmorter Kartoffeln aus dem Wirtshaus in die Nase zieht.«

Zwar hatten die Vertreter des Impressionismus in den ersten Jahren schwer zu kämpfen und lebten wahrscheinlich alles andere als in Saus und Braus, dennoch zeigen ihre Jugendwerke oft Stilleben mit glänzenden Tellern und Gläsern – ob auf einem Tisch des Restaurants Fournaise oder auf einer Picknickdecke unter Bäumen. Dabei blieb der Fokus der Maler immer auf das Festliche gerichtet: »Die Stärke der Impressionisten zeigt sich und den Gipfel ihrer Kunst erreichen sie, wenn sie unsere französischen Sonntage malen«, beschrieb es René Gimpel Anfang des 20. Jahrhunderts.

Auch Monet liebte die Sonntage und feierte sie später mit besonderem Geschick, wenn er sich in Giverny in seinem Esszimmer mit Familie und Freunden umgab. Die hierbei aufgetischten Speisen bereitete Monet allerdings nicht selbst zu. Er war Feinschmecker, aber kein großer Koch, wie etwa Alexandre Dumas, dessen Freundschaft er ebenso schätzte wie dessen Kochkunst. Aber Monet verstand es, sich mit erfahrenen Gärtnern und fähigen Köchinnen zu umgeben, um sich und seinen Gästen das Beste bieten zu können. Und wenn Monet denn mit einer Arbeit zufrieden war, und er sich inmitten einer Tischgesellschaft wohlfühlte, verströmte er ein alle erfassendes Glücksgefühl.

Sein Stiefsohn Jean-Pierre Hoschedé hat die Details des Familienlebens in Giverny aus eigener Anschauung heraus beschrieben. Die in den Rezepten deutlich werdende Lebenskunst beruht auf dem

Gleichgewicht, das Monet und seine zweite Frau (Alice Hoschedé) sich in Giverny aufbauten und zu erhalten wussten. Während Monet malte, beaufsichtigte Alice das Personal, das sich um das geräumige Haus und den weitläufigen Garten kümmerte.

Die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts war eine Blütezeit der speziell für Hausfrauen verfassten Literatur. Neben Kochbüchern erschienen sowohl praktische als auch philosophische Ratgeber, die dabei halfen, den Familienalltag bestmöglich zu gestalten. Ein Abschnitt in Madame Millet-Robinets *Über die Hauswirtschaft* beispielsweise, trägt den Titel »Von den Pflichten, Arbeiten und Freuden der Frauen, die auf dem Lande leben«. Das 1853 erschienene Werk umfasst Kapitel von »Wie man Ordnung schafft«, über »Entlohnung der Dienstboten« bis hin zur »Regelung finanzieller Fragen«. Derartige Abhandlungen zu Kochkultur und Hauswirtschaft zählten womöglich auch zur Lektüre von Monets zweiter Ehefrau, die lange im Luxus gelebt hatte, bevor ihr erster Mann hatte Konkurs anmelden müssen. Als mit dem Durchbruch des Impressionismus die Familie Monet zu Wohlstand kam, äußerte sie nie den Wunsch, das glückliche, bodenständige Leben in Giverny gegen das in einer vornehmen Villa einzutauschen.

Etwas Besseres als das Landleben in Giverny konnte Monet nicht widerfahren. Auf diesem Anwesen unweit der Seine, mit einem die Farben seiner Bilder widerspiegelnden Garten, konnte der Maler Arbeit und Familie wunderbar verbinden. Seine Briefe zeigen, wie sehr ihm die Kunst mitunter zu schaffen machte: »Diese satanische Malerei quält mich«, schrieb er 1890 seiner Herzensfreundin Berthe Morisot. Wenn er verreiste, erzählte er in Briefen seiner

Frau von seinen Ängsten. Sie vergingen erst, wenn er es geschafft hatte, den Glanz des Lichtes auf dem Meer, einer Klippe oder einem Fluss mit dem Pinsel einzufangen, was ihn stets unsagbar glücklich machte. Und wenn Monet glücklich war, ließ er alle daran teilhaben – sang Arien aus *Carmen*, und sooft jemand den Vornamen seines Chauffeurs Sylvain Besnard aussprach, stimmte er »Sylvain m'a dit je t'aime« aus einer Passage der Oper *Les Dragons de Villars* an. Monet sang, lud ein, empfing Freunde und verreiste mit seiner Familie per Zug, Schiff und Automobil. Seine Stief- und Schwiegertochter Blanche etwa berichtete von einer mehrtägigen Schiffsreise, die Monet 1896 mit Familie und Freunden auf der *Normandie* von Le Havre nach Cherbourg und zurück unternahm, um die Ankunft von Zar Nikolaus II. mitzerleben.

Monets Freunde, Familie und Gäste waren begeistert von seiner Großzügigkeit und entgegenkommenden Art. Eifrig sprach der Künstler den Köstlichkeiten zu, die seine Köchin nach den von Freunden empfohlenen Rezepten zubereitete – für Werktage, große Diners, Weihnachtessen oder Hochzeitsfeiern. Alice konnte stolz darauf sein, alles so gut im Griff zu haben. Sicher waren die Planungen für die Menüs, die Einkäufe, die Pflege des Gartens, die Beaufsichtigung des Personals und die Erziehung der acht Kinder nicht immer einfach. Halten wir es daher mit dem Schlusssatz, den Madame Millet-Robinet in ihrem Buch den fleißigen Hausfrauen mitgibt: »Mehr als ein mit Arbeit erfülltes Leben benötigt man nicht, und die Geschwindigkeit, mit der es vergeht, verleiht ihm einen unsagbaren Reiz.«

Florence Gentner





Cher Monsieur.
En voyant au li
parir que vous sa
chiez que j'étais
de l'ordre de
procurer absolu
et que vous sa
chiez bien par
vous j'ai été sûr
de vous rendre
cette dévotion
avec tout espoir et
que vous j'espère

DER TISCH
der Kindheit

vous au li
vous sa
ce j'étais
je vous
de l'ordre de
procurer absolu
et que vous sa
chiez bien par
vous j'ai été sûr
de vous rendre
cette dévotion
avec tout espoir et
que vous j'espère
Cher Monsieur



»Ich war schon immer ein guter Esser, und das hat mir nicht geschadet.«



Aus den Kindertagen des berühmten Impressionisten Claude Monet ist wenig bekannt – erst im Alter schilderte er einige wenige Begebenheiten, die ihn als »von Geburt an unartigen«¹ Sprössling einer wohlhabenden Familie erscheinen lassen. Monet hat uns keine Erinnerungen an die Tafelfreuden seiner Kindheit hinterlassen, wir können uns das Milieu und die kulturellen Besonderheiten, unter denen er aufgewachsen ist, aber recht gut vorstellen – beeinflusst von der eher konformistischen Einstellung seines Vaters und der Liebe seiner Mutter zu Musik, Theater, Poesie und Kunst. Adolphe Monet, der Vater des zukünftigen Malers, war 1845 mit seiner Frau Louise Justine (Aubrée) und seinen beiden Söhnen von Paris nach Le Havre zu seiner Halbschwester Marie-Jeanne Lecadre gezogen und in das von deren Mann geleitete Handelsunternehmen eingestiegen. Von einem Freund der Familie, Théophile Béguin Billecocq, wissen wir, dass das Anwesen der Familie im Stadtteil Ingouville groß genug war, um Sommergäste aus Paris aufzunehmen und in dem elegant eingerichteten Salon gesellschaftliche Empfänge zu geben.

Zu Tisch bei Tante Lecadre

Einige Episoden ermöglichen es uns, das Bild der Familie des späteren Künstlers etwas genauer zu zeichnen. Nach dem Tod von Monets Mutter im Jahr 1857 spielte seine wohlhabende Tante eine wichtige Rolle im Leben des Künstlers. Marie Jeanne Lecadre war selbst Malerin, erkannte das Talent ihres Neffen und gestattete ihm, ihr Atelier zu benutzen. Im Werk Monets lernen wir Marie Jeannes stattliche Villa »Le Coteau« an der Küste von Honfleur in dem Gemälde

Die Terrasse am Meeresufer von Sainte-Adresse kennen. Tante Lecadre hatte ihren Neffen in den mondänen, durch den Journalisten und Schriftsteller Alphonse Karr bekannt gewordenen Badeort eingeladen, und Monet stattete ihr in Begleitung des holländischen Malers Johan Jongkind einen Besuch ab. Wie wir aus einem Brief Marie-Jeannes an ihren Freund Amand Gautier wissen, empfand sie Jongkinds Auftreten an ihrer Tafel als ungehobelt: »Ich muss leider gestehen, dass sein exzentrisches Äußeres und sein Ruf als Lebemann abstoßend auf mich wirkten.«²

Entzückt war sie aber sicherlich von den guten Manieren Jean-Frédéric Bazilles, den sie zwei Jahre später als Begleitung ihres geliebten Neffen an derselben Tafel in Sainte-Adresse empfing. Nach diesem Besuch schrieb Bazilles an seine Mutter: »Ich war bei Monets Familie zum Essen geladen; es sind reizende Leute, sie besitzen in Sainte-Adresse bei Le Havre ein schönes Anwesen, wo man genau wie in Méric lebt.«³ Anders gesagt – wie die Familie von Bazille selbst, die man auf seinem berühmten *Das Familientreffen* im Park des Weinguts Méric in der Nähe von Montpellier versammelt sieht. Besser als mit diesem Pleinair-Gemälde könnte man die bürgerlich kultivierte Herkunft von Cézanne, Bazille und Monet kaum aufzeigen – junge Männer aus gutem Hause, für die ihre Eltern eigentlich eine juristische, medizinische oder kaufmännische Laufbahn vorgesehen hatten ...

Ein rebellischer Lebenskünstler

Innerhalb dieses gut situierten Milieus war Claude Monet schon als Kind und Jugendlicher ein Rebell. »Das Gymnasium empfand ich immer als Gefängnis,

ich konnte mich selten dazu durchringen, mich dort aufzuhalten, noch nicht einmal vier Stunden pro Tag, wenn die Sonne schien, das Meer glitzerte und man in der freien Luft über die Klippen laufen oder im Wasser planschen konnte«⁴, erklärte er in einem Interview rückblickend dem Kunstkritiker Thiébauld-Sisson. In dieser Schule, in der er nur selten auftauchte und die er bereits als Sechzehnjähriger verließ, fiel Monet lediglich durch sein Talent als Karikaturist auf, das ihn in ganz Le Havre berühmt machte. Zunächst hatte er nur zum eigenen Vergnügen Zeichnungen seiner Mitschüler und Lehrer angefertigt, bald aber brachte ihm sein Talent gut bezahlte Aufträge ein, nachdem ein Rahmenmacher der Stadt die amüsanten, lokale Persönlichkeiten karikierenden Zeichnungen im Schaufenster ausgestellt hatte.

Der junge Monet erregte auch die Aufmerksamkeit des Freiluftmalers Eugène Boudin, der auf seinen Bildern Spaziergänger in Anzügen und Reifröcken darstellte, die über sonnige Strände flanieren. Zunächst jede Art von Ratschlägen ablehnend, beherzigte Monet die wohlwollenden Worte des älteren Künstlers dann doch: »Üben Sie, lernen Sie zu sehen und zu malen, zeichnen Sie, machen Sie Landschaften. Das ist so schön, das Meer und die Wolken, die Tiere, die Menschen und die Bäume, wie die Natur sie geschaffen hat, mit ihrem Charakter, ihrer Erscheinung, im Licht, in der Luft, so wie sie sind.«⁵ Monet entschloss sich, diesem Meister der weiten Himmel und der vom Wind getriebenen Wolken beim Malen in der Natur zu folgen.

Der Weitsicht von Tante Lecadre ist es zu verdanken, dass Monets Vater seinen Sohn 1859 trotz aller Vor-

behalte nach Paris ziehen ließ, um ihn zum Maler ausbilden zu lassen. Bei einer Bewerbung um ein Stipendium der Stadt Le Havre hatte der junge Künstler zwar überzeugende Arbeiten vorlegen können (darunter *Vue de Rouelles*), war aber dennoch leer ausgegangen. Trotzdem brach er nach Paris auf, um seiner Berufung zu folgen – ausgestattet mit etwas Geld, das er durch seine Karikaturen verdient hatte, und einigen Empfehlungsschreiben seiner Tante, mit denen er sich renommierten Malern vorstellen sollte. In der Hauptstadt angekommen, besuchte er zwar den Pariser Salon und einige akademische Meister, lehnte deren Unterricht aber ab.

Erinnerungen an die Normandie

Aus seiner turbulenten Jugendzeit bewahrte sich Monet für immer die Liebe zur Normandie. Regelmäßig kehrte er mit seiner Staffelei an die Klippen von Étretat zurück, nach Pourville, Trouville, Varengeville oder Honfleur. An den Kunstkritiker Gustave Geffroy schrieb er: »Ich bleibe dem Meer treu, an dem ich aufgewachsen bin.«⁶

Die Begeisterung, die Monet beim Anblick des frühmorgendlichen Hafens von Le Havre und dessen Leuchttürmen empfand, erinnert an Beschreibungen des mit ihm befreundeten Schriftstellers Guy de Maupassant: »Zwei weitere Feuer, die Kinder dieser Kolosse, markierten auf den beiden Molen die Einfahrt zu Le Havre; und drüben, auf der anderen Seite der Seine, sah man noch andere, die durch die immer gleiche mechanische Bewegung ihrer Augenlider sagten: ›Ich bin's. Ich bin Trouville, ich bin Honfleur, ich bin der Fluss von Pont-Audemer.«⁷

Wie viele seiner Zeitgenossen verknüpfte Monet die landschaftlichen Schönheiten der Normandie auch mit kulinarischen Genüssen. Dem Feinschmecker blieben einige Restaurants der Region besonders im Gedächtnis, wie beispielsweise das »Ferne Saint-Siméon« in Honfleur, das er mit Malern wie Bazille, Boudin, Courbet und Jongkind besuchte, das »Belle Ernestine« in Saint-Jouin-Bruneval bei Étretat, in dem er mit Guy de Maupassant oder Alexandre Dumas speiste und in dem Ernestine Aubourg »eine Riesenladung Garnelen«⁸ bestellt haben soll.

In Briefen erwähnt Monet neben diversen anderen Köstlichkeiten explizit die Hummer, Enten und Früchte aus den Landschaften der Normandie. Und wie der Schriftsteller Thadée Natanson berichtet, betraf eine der wenigen von Monet weitergegebenen Jugenderinnerungen den Genuss von Austern, die er an einem »goldenen Morgen« in Paris verspeiste – und zwar in Begleitung eines Kollegen und seines Freundes Courbet in einem Fischrestaurant der Markthallen: »Von allen dreien freute sich Monet am meisten auf die Köstlichkeit, obwohl er mit zwanzig mehr gierig als fachkundig war. [...] Froh gestimmt verlangte Courbet, ihnen nun Austern zu öffnen. Sie hörten aber keineswegs nach drei oder vier Dutzend auf [...], obwohl die Bedienung bereits müde war. Zu dritt schafften sie viel, viel mehr: Nach einer Stunde hatten sie nicht weniger als zwanzig Dutzend vertilgt.«⁹

Kochkultur und Lebensart

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts beschrieb eine ganze Generation französischer Kochbuchautoren die Kulinarik als Verbindung von Vernunft

und Kultur – Zutaten und Zubereitungsarten waren untrennbar mit einer bestimmten Geisteshaltung verbunden, die in diversen Kochbüchern gut zum Ausdruck kommt. Bereits 1826 war Brillat-Savarins *Physiologie des Geschmacks* erschienen, die sich, mit dreißig »Betrachtungen« beginnend, den »Sinnen«, der »Macht des Geschmacks« und Ähnlichem widmet. Wie Alphonse Karr im Vorwort des Buches erläutert, zählt der Autor »den Esprit, die gute Laune und den guten Geschmack zu den würzenden Zutaten eines guten Diners« hinzu.

1867 beschrieb Jules Gouffé in seinem Werk *Die feine Küche: Vollständiges Lehr- und Handbuch der Kochkunst* die Kulinarik als Verbindung von Geschmack, Kunst und Wissenschaft, ohne die es nie einen perfekten Koch geben könne. Damit rückten auch Organisation und Sparsamkeit ins Interesse der französischen Küche.

Ganz in diesem Sinne verfasste Karr 1870 das Vorwort zu einem weiteren Kochbuch – diesmal *La Cuisine universelle*, das sich im Anhang der »Kunst des Resteverwertens« widmet.

Und der französische Feinschmecker und Kochbuchautor Henri Babinski (kurz »Ali-Bab« genannt), fasste die Kunst des gesellschaftlichen Genießens in der Einführung zu seiner erstmals 1907 erschienenen *Gastronomie pratique* folgendermaßen zusammen: »Man widmet sich der Küche; man diskutiert vorher über die Menüs; man wendet sich bei jedem Produkt an Händler, die man kennt und die wissen, von wem sie die Sachen beziehen; und die Speisen selbst werden mit peinlichster Sorgfalt zubereitet.« Was die Qualität der Lebensmittel betrifft, beschreibt der Autor die zweite Hälfte des

19. Jahrhunderts als den Höhepunkt der französischen Kochkunst und nennt hierfür verschiedene Kriterien: »Die Qualität des Bodens, der exzellente Produkte liefert; die Kompetenz der Landwirte, Gemüsebauern und Viehzüchter, die in der Pflanzen- und der Tierwelt bewundernswert selektierte Arten entwickelt haben; die Fähigkeiten der Käse- und Konservenhersteller und die Erzeugung von Pürees und Saucen als Voraussetzung für gute Küche; ergänzt durch unsere einzigartigen Weine.«

Die Kunst der guten Küche

Von der Normandie geprägt muss Monet glücklich gewesen sein, als er durch den Umzug nach Giverny wieder in heimatliche Gefilde zurückkehrte. Hier konnte er einen Rahmen für die gastfreundliche Lebensart schaffen, die er in seinem Elternhaus kennengelernt hatte. Für ihn zählte die Qualität der Gäste ebenso wie die der kulinarischen Genüsse, die er servierte. Seinem Stiefsohn Jean-Pierre zufolge hat Monet oft betont, dass Freunde besser seien als Verwandte¹⁰ – und seine Wahlfamilie verwöhnte er nach allen Regeln der Kunst. Das Beste war ihm gerade gut genug, wenn es galt, Freunde zu bewirten und zu beschenken, und er legte, wie viele der damaligen Gourmets, größten Wert auf kulinarische Authentizität.

Zahlreiche Personen, die Monet persönlich kannten und die Ehre hatten, mit ihm an seiner reich gedeckten Tafel zu speisen, betonten seine Liebe zu gutem Essen – selbst in den schwierigen Phasen seines Lebens. Und auch der Künstler selbst war sich seiner Neigung durchaus bewusst: »Ich war schon immer ein guter Esser, und das hat mir nicht gescha-

det«¹¹, vertraute er dem befreundeten Kunsthändler René Gimpel einmal an.

Kurz gesagt: Ein Landleben in der Normandie war für einen Künstler, der gutes Essen liebte, genau die richtige Wahl. Und bei Monets humorvoller Äußerung »Ich taue zu nichts anderem als zur Gärtnerei und zum Malen«¹² hätte er ruhig noch sein Talent nennen können, Menschen, die er schätzte, mit festlichen kulinarischen Genüssen zu verwöhnen. Und ebenso, wie die Berichte der zahlreichen Gäste, belegt auch die Sammlung von Monets Lieblingsrezepten, dass dieser Maler die Kunst des geselligen Tafelns perfekt beherrschte.

1. Claude Monet, *Mon histoire*, zusammengestellt von Thiébaud-Sisson (veröffentlicht in *Le Temps*, 26. November 1900), Paris, L'Échoppe, 1998.
2. Marie-Jeanne Lecadre, Brief an Amand Gautier, 30. Oktober 1862, ehemalige Sammlung Blaise Gautier.
3. Frédéric Bazille, Brief an seine Mutter, 1. Juni 1864, in F. Bazille, *Correspondance*, herausgegeben und mit Anmerkungen versehen von Didier Vatuone, Montpellier, Les Presses du Languedoc, 1992.
4. C. Monet, *op. cit.*
5. *Ibid.*
6. Gustave Geffroy, *Claude Monet. Sa vie, son oeuvre* (1924), herausgegeben und mit Anmerkungen versehen von Claudie Judrin, Paris, Macula, 1987.
7. Guy de Maupassant, *Pierre et Jean* (1887), Paris, J'ai lu, coll. »Librio littérature«, 2014.
8. Posthume Notizen von Blanche Hoschedé-Monet, in J.-P. Hoschedé, *op. cit.*
9. Thadée Natanson, *Peints à leur tour*, Paris, Albin Michel, 1948.
10. Jean-Pierre Hoschedé, *Claude Monet, ce mal connu. Intimité familiale d'un demi-siècle à Giverny de 1883 à 1926*, Genf, Pierre Cailler, 1960.
11. René Gimpel, *Journal d'un collectionneur. Marchand de tableaux* (1963), Paris, Hermann, 2011.
12. Maurice Kahn, »Au jour le jour le jardin de Claude Monet«, *Le Temps*, 7. Juni 1904.



»Hinter Le Havre geht die Sonne auf und taucht die weiße Klippe des Cap de la Hève in rosafarbenes Licht.«

Alphonse Karr, *Histoire de Romain d'Étretat*, 1836.

Oben: Die kaiserliche Jacht *La reine Hortense* im Hafen von Le Havre. Prinz Napoléon, der Vetter Kaiser Napoleons III., bricht mit diesem stolzen Segelschiff am 16. Juni 1856 von Le Havre aus zu einer Nordmeerexpedition auf.

Gegenüber oben links: Claude Monet kommt am 14. November 1840 in Paris in der Rue Laffitte zur Welt, die man später als »Straße der Bilderhändler« bezeichnen wird; **oben rechts:** Seine Eltern, Louise Justine Aubrée und Claude Adolphe Monet, übersiedelten 1845 nach Le Havre; **unten:** Das Bild *Der Hafen von Le Havre* malte Monet 1873, ein Jahr nach *Impression, aufgehende Sonne*.



Tomatensuppe



4 große, vollreife Tomaten (1 Kilogramm)
 $\frac{1}{2}$ -1 Würfel Rinderbrühe
2 Zweige frische Petersilie, plus
ein paar Blättchen extra zum
Garnieren
1 Lorbeerblatt

1 Messerspitze Natron
1 Teelöffel feiner Zucker
1 Stückchen Butter
1 kleine Zwiebel, geschält
1 Esslöffel Mehl
etwas Salz

❖ Für 4 Personen Vorbereitung: 15 Minuten Zubereitung: 25 Minuten

Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, dann mit kaltem Wasser abschrecken und häuten. Die gehäuteten Tomaten vierteln, vom Stielansatz befreien und in einen ausreichend großen Topf geben. Den Brühwürfel zerkrümeln und über die Tomaten streuen. Die Petersilie, das Lorbeerblatt, das Natron sowie den Zucker dazugeben und das Ganze mit 100 Millilitern Wasser aufgießen. Alles mit dem Kochlöffel verrühren und zugedeckt 15 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Tomaten gar sind.

In einem zweiten Topf die Butter zerlassen. Die Zwiebel in feine Ringe schneiden und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze in der Butter anschwitzen. Die Zwiebelringe mit Mehl bestäuben und erneut unter Rühren anschwitzen (Zwiebelringe und Mehl dürfen dabei nicht braun werden). Etwas Flüssigkeit von den gekochten Tomaten unterrühren, dann die restlichen gekochten Tomaten untermischen.

Die Suppe vom Herd nehmen, mit dem Stabmixer pürieren und nach Belieben mit Salz abschmecken. Auf Suppenteller verteilen und mit ein paar Blättchen frischer Petersilie garniert servieren.



Käsesoufflé



60 Gramm Butter, plus 10 Gramm extra
zum Einpinseln der Form
60 Gramm Mehl
250 Milliliter Milch

2 Eigelb
60 Gramm Emmentaler, gerieben
Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 Eiweiß

❖ Für 2 Personen Vorbereitung: 10 Minuten Zubereitung: 30 Minuten

Den Backofen auf 180 °C (Gasherd Stufe 6) vorheizen (Ober- und Unterhitze).

Die Butter in einem ausreichend großen Topf bei geringer Hitze auf dem Herd zerlassen. Eine Souffléform mit etwas von der zerlassenen Butter einpinseln.

Den Topf mit der restlichen Butter vom Herd nehmen, um eine Mehlschwitze herzustellen. Das Mehl löffelweise mit einem Kochlöffel unter die Butter rühren, bis sich beides gut verbunden hat. Die Mehlschwitze wieder auf die Herdplatte stellen und unter ständigem Rühren langsam die Milch dazugießen, sodass eine relativ dickflüssige Sauce entsteht.

Den Topf von der Herdplatte nehmen und die Eigelbe in zwei Schritten untermengen (das erste Eigelb muss gut untergerührt sein, bevor das zweite zugegeben wird). Anschließend den geriebenen Emmentaler unterziehen und den Teig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Eiweiße in einer Rührschüssel zu sehr steifem Schnee aufschlagen und dann vorsichtig unter den Teig heben (nicht rühren).

Den Teig in die Souffléform füllen (höchstens zu drei Vierteln hoch). Dann im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen (währenddessen keinesfalls den Backofen öffnen).

Das Soufflé ist fertig, sobald es schön aufgewölbt und goldbraun ist. Das Soufflé aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.



Champignongratin



200 Gramm Champignons, geputzt
2 Schalotten, geschält
1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Cognac

1 Esslöffel Mehl
150 Milliliter Sahne
Salz und Pfeffer aus
der Mühle

❖ Für 2 Personen Vorbereitung: 15 Minuten Zubereitung: 35 Minuten

Die Champignons in nicht allzu große Stücke schneiden. Die Schalotten fein hacken.

Den Backofen auf 220 °C (Gasherd Stufe 7–8) vorheizen.

In einem ausreichend großen Topf die Butter zerlassen, bis sie zu schäumen beginnt. Die Champignons und Schalotten dazugeben und bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten lang unter gelegentlichem Rühren bei mäßiger Hitze in der Butter anschwitzen. Alles mit dem Cognac ablöschen und nochmals 2 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen in einer Rührschüssel das Mehl mit der Sahne verquirlen. Die Mischung über das Gemüse gießen und unter ständigem Rühren kurz eindicken lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles in eine ofenfeste Gratinform füllen und etwa 15 Minuten lang im Ofen überbacken. Sofort servieren.

Bohnenpfanne mit Würstchen



400 Gramm Kidney-Bohnen
1 Zweig frischer Thymian
2 Lorbeerblätter
1/2 Esslöffel grobes Salz
2 große Zwiebeln, geschält

1 Scheibe Bauchspeck (200 Gramm)
1 Scheibe Rauchsinken (200 Gramm)
1 Esslöffel Schweineschmalz
100 Milliliter Rotwein
6 Knackwürstchen*

❖ Für 6 Personen Einweichen: 6 Stunden Vorbereitung: 15 Minuten Zubereitung: 2 Stunden 30 Minuten

Die Bohnen mindestens 6 Stunden (oder über Nacht) in kaltem Wasser einweichen.

Die Bohnen samt Einweichwasser in einem großen Topf auf dem Herd aufsetzen. Den Thymianzweig und die Lorbeerblätter mit Küchengarn zu einem Sträußchen binden, zusammen mit dem Salz sowie den Zwiebeln zu den Bohnen geben und zugedeckt bei mäßiger Hitze mindestens 2 Stunden köcheln lassen (um heftiges Sprudeln zu vermeiden, den Topf auf die kleinste Herdplatte stellen, sobald das Wasser zu simmern beginnt. Die Bohnen sollen sich mit Wasser vollsaugen, aber nicht aufplatzen). Sobald sie sich weich anfühlen, aber noch nicht völlig gar sind, die Bohnen durch ein Sieb abgießen und das Kochwasser auffangen. Die gegarten Bohnen abtropfen lassen und zugedeckt beiseitestellen, damit sie nicht austrocknen.

Den Bauchspeck und den Schinken in 2 Zentimeter große Würfel schneiden. In einer Bratpfanne mit hohem Rand das Schweineschmalz erhitzen und die Fleischwürfel darin leicht anbraten, aber nicht bräunen. Die Bohnen, den Rotwein und etwa 400 Milliliter des aufgefangenen Bohnenkochwassers dazugeben und vermengen. Die Würstchen dazugeben und behutsam untertauchen. Die Pfanne mit weit überstehendem Backpapier bedecken und einem gut sitzenden Deckel verschließen, damit kein Dampf entweichen kann. Bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit den Deckel abnehmen, um das Garen zu überprüfen, aber nicht umrühren. Das Gericht ist fertig, sobald nur noch wenig Flüssigkeit übrig ist.

* Anstelle französischer Saucisses de Strasbourg können auch Wiener Würstchen verwendet werden.

Möhren nach Landfrauenart



1 Kilogramm Möhren
etwas Salz
30 Gramm Butter
30 Gramm Mehl

1 kleine Handvoll frischer Kerbel,
Petersilie und Estragon, fein gehackt
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Saft von 1 Zitrone, frisch ausgepresst
1 Teelöffel feiner Zucker

❖ Für 6 Personen Vorbereitung: 20 Minuten Zubereitung: 1 Stunde 15 Minuten

Die Möhren putzen, in Scheiben schneiden und in einem Topf mit reichlich Wasser und etwas Salz aufsetzen. Die Möhren 15 Minuten köcheln lassen, bis sie fast gar sind, aber noch Biss haben, dann durch ein Sieb abgießen (dabei das Kochwasser auffangen).

In einer Bratpfanne die Butter erhitzen, vom Herd nehmen und das Mehl unterrühren. Die Mehlschwitze auf dem Herd unter Rühren anbraten und die Kräuter untermengen. Die Mischung pfeffern, nach und nach etwa einen Schöpflöffel der aufgefangenen Kochflüssigkeit (der Möhren) unterrühren. Die Sauce kurz aufkochen lassen, bis sie eindickt, dann den Zitronensaft und den Zucker unterrühren. Die Pfanne lose zudecken (so, dass noch Dampf entweichen kann) und die Möhren bei sehr schwacher Hitze fertig garen. Ein- oder zweimal etwas Kochflüssigkeit dazugeben und vorsichtig unterrühren. Nach etwa einer Stunde sind die Möhren weich und mit eingedickter Sauce getränkt.

Eine Servierschüssel mit heißem Wasser ausspülen. Die Möhren in der vorgewärmten Schüssel zu herzhaften Gerichten wie Schmorbraten servieren.

