

Artischocken im Speckmantel

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

Salz, Pfeffer
Rosmarin
250 ml Rotweinessig
1 kg kleine junge Artischocken
300 g Frühstücksspeck
1 Zitrone
Thymian
Petersilie
3 EL Olivenöl

Einen Fond aus Wasser, Salz, Pfeffer, Rosmarin und Rotweinessig zubereiten. Die geputzten Artischocken hineingeben, den Fond einmal aufkochen und vom Feuer nehmen. 20 Minuten ziehen lassen. Danach die Artischocken trockentupfen und in Speck einwickeln. In eine feuerfeste Form mit in grobe Spalten geschnittener Zitrone setzen, mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

Form für circa 20 Minuten in den auf 170° C vorgeheizten Backofen geben. Währenddessen Petersilie grob hacken und mit dem Olivenöl vermischen.

Die Artischocken auf eine Platte legen, den Bratensaft mit dem Öl vermischen und über die Artischocken gießen.



Klostergeheimnis

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Kalbsfleisch
 Salz, Pfeffer
 2 EL Olivenöl
 100 g Selchspeck
 2 mittelgroße Zwiebeln
 Gemüsefond (siehe Rezept Seite 126)
 2 grüne Paprikaschoten
 10 Cocktailtomaten
 10 Kapern
 125 ml Sauerrahm/saure Sahne
 1 gehäufter EL Mehl
 1 Salzgurke

Das Fleisch in fünf mal fünf Zentimeter große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Topf mit Olivenöl leicht anrösten.

Den Speck und die geschälten Zwiebeln in Würfel schneiden und dazugeben.

Mit etwas Gemüsefond aufgießen und in Streifen geschnittene Paprikaschoten, Tomaten und Kapern dazugeben. Dreißig Minuten köcheln lassen.

Sauerrahm mit dem Mehl vermischen und zum Fleisch geben, drei Minuten ziehen lassen und mit Salzgurkenstücken servieren.



Mit Ernst Stankovski
 in „Der brave Soldat Schwejk“

Ich weiß nicht, woher Melanie dieses Rezept hatte.

Vielleicht wirklich aus dem Kloster? Sie war ja bei den „Ursulinerinnen“ im Internat, in einer der strengsten, gefürchtetsten Klosterschulen in Wien.

Ihre Disziplin, ihren Hang zur freiwilligen Askese hatte Melanie sehr wahrscheinlich von diesen Jahren, aber auch ihre Widerspenstigkeit, ihr Anarchismus waren sicher die Folge dieser traumatischen Jahre im Kloster.

Melanies Familie war adelig, eine Horeschovsky durfte einfach keine Schauspielerin werden. Deshalb zuerst die strenge Erziehung im Kloster, die Melanies Wünsche und Erwartungen ans Leben nicht nur nicht brechen konnte, sondern eher beförderte und stärkte. Schließlich gab der Vater seine Erlaubnis, und Melanie wurde Schauspielerin.

Das Rezept ist wirklich gut, „macht eine Menge her ...“, sagte Melanie, „in der Zeit, in der es köchelt, kannst du Text lernen oder das Feuilleton lesen ...“

Ja, Melanie, mach ich.



Hexenschaum

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

3 Eiweiß
140 g Zucker
500 g gebratene, passierte Äpfel
150 g Marmelade
2 cl Cognac
Apfelspalten zum Garnieren

Eiweiß mit dem Zucker zu Eischnee aufschlagen.
Die restlichen Zutaten unter die Masse heben und kalt stellen.
Den Hexenschaum mit Apfelspalten garnieren und kalt servieren.

*Ein oder zwei Jahre lang war ich ein
sogenanntes Schlüsselkind.*

Ich war noch klein, acht, neun Jahre alt. Meine Eltern gingen morgens aus dem Haus und kamen nach ihrer Arbeit abends wieder. Meine Mutter stellte mir Bröselnudeln oder Nudelaufläufe, in Zeitungspapier verpackt unter zwei Bettdecken warm gehalten, auf mein Schlafsofa. Sie hatte Angst, ich könnte mit dem Gasherd nicht richtig umgehen. Ich hatte auch Angst vor den Flammen.

Ab und zu hatte ein Onkel, der Bruder meiner Mutter, für mich Zeit und holte mich von der Schule ab. Ich tat ihm Leid. Er wollte mir was Gutes tun. Aus den Äpfeln seines Schrebergartens bereitete er „Hexenschaum“ für mich zu. Er gab auch den vorgesehenen Cognac hinein. Das hatte ein Ende, als meine Mutter mich von ihm am späten Nachmittag abholte und es schon ein Stockwerk tiefer im Hausflur nach seinen alten Schellacks klang: „Auf dem Dach der Welt, da steht ein Storchennest ...“ Marika Röck und Johannes Heesters.

Oder nach „Hexenschaum mit Cognac“, gesungen von Onkel Oskar und Senta B. Klar, es geht auch ohne Cognac.



In „Ich heirate Herrn Direktor“