

Leseprobe:

Heiter bis köstlich

Kurzgeschichten und Rezepte

Hrsg. Manuela Klumpjan

ISBN: 978-3-96174-040-6

Paperback, Format 14,8 x 21 cm, 208 Seiten

April 2019

VK: 11,95 €

Edition Paashaas Verlag, www.verlag-epv.de



Freuen Sie sich auf diese Autoren:

Anna Noah, Bettina Schneider, Caroline Raven, Dorothea Möller, Gudrun Riefer, Halina Monika Segal, Harry Michael Liedtke, Kay Ganahl, Laura-Luisa Neitz, Christina Stöger, Marion Nevoigt, Olaf Lahayne, Manuela Klumpjan, Peter Splitt, Peter J. Scholz, Petra E. Schumann, Rainer Franke, Raymonde Graber, Renate Habets, Rita Falkenstein, Rüdiger Schulte, Inga Kess, Susanne Plitzko-Sié, Veronika M. Dutz, Volker Kosznitzki, Wolfgang Rödiger und Bjørn Wulkop zeigen, dass sie auch literarisch den Kochlöffel schwingen können – mit teilweise ungeahnten Folgen!

Manuela Klumpjan: Französisch kochen

Manuela Klumpjan wurde in Herne geboren und lebt nun mit ihrem Ehemann und ihrem Hund in Hattingen/Ruhr. Sie ist Inhaberin des Edition Paashaas Verlags. Privat ist sie leidenschaftlicher Holland-Fan und verbringt ihre Zeit so oft wie möglich an Bord ihres Segelboots.

Mehr unter: www.verlag-epv.de, privat www.klumpjan.de

Ich war so etwa 16 Jahre alt, als ich mit meiner älteren Schwester einen französischen Kochkurs bei der VHS belegte. Für mich war Kochen ein echtes Hobby. Meine Mama kochte von je her täglich für die ganze Familie. Wenn es meine Schulzeit zuließ, half ich gerne und war immer wieder fasziniert, was sie so alles auf den Tisch brachte. Es war überwiegend gute deutsche Hausmannskost. Irgendwann wurde mir das aber zu langweilig. Schmeckte doch alles irgendwie gleich!

Und da ich schon immer sehr ehrgeizig war, wollte ich nun in die "gehobene" Küche reinschnuppern. Es musste doch mehr als Rollbraten und Goulasch geben! Keine Ahnung, wie ich damals meine Schwester überhaupt überreden konnte, mitzukommen in diesen Kochkurs. Aber sie war dabei und wir hatten mächtig Spaß dort. Süße Crêpes herzhafte Quiche Lorraine und Co wurden dort an zahlreichen Kochabenden von uns hergestellt – und am besten: auch nachher immer von allen Teilnehmern gemeinsam verspeist. An jedem Abend gab es ein 3-Gänge-Menü: Eine Gruppe zauberte die Vorspeise, eine weitere den Hauptgang und die dritte dann das Dessert. Dann wurde alles an einer großen Tafel serviert und gemeinsam gekostet. Dazu gab es auch noch tolle Tricks zum Anrichten und Präsentieren.

Noch heute nutze ich eine ganz einfache Servietten-Falstechnik, in der ich in wenigen Sekunden einen Fächer zaubern kann.

Meine Schwester und ich hatten sehr viel Spaß in dem Kochkurs und haben nicht nur einmal herzlich über unsere doch so mangelhaften Kochkünste gelacht. Ganz besonders erinnere ich mich an einen Abend! Wir waren für das Hauptgericht zuständig. Dauphinkartoffeln mit flambiertem Hähnchen durften wir zaubern. Meine Schwester stürzte sich voller Elan auf die Kartoffeln. Ich freute mich auf die Fleischzubereitung unter Anleitung.

Die einzelnen Zutaten standen bereit. Das Rezept entpuppte sich als einfacher, als ich gedacht hatte!

Als wir servierten, dämmte der Lehrer das Licht, nahm mir die feuerfeste Schale ab, platzierte sie in der Mitte des Tisches und entzündete den Weinbrand, um ihn dann bläulich brennend über das Fleisch zu gießen. Wow, was für ein Showeffekt! Und wie das duftete! Nichts ging schief und so

zauberten wir an diesem letzten Abend in dem Kurs einen perfekten Hauptgang, der uns von den anderen Kurs-Teilnehmern sehr viel Lob einbrachte. Oh, was war ich stolz!

Während meine Schwester nach dem Kurs zu Hause nicht mehr so viel mit Kochen am Hut hatte – sie wusste ja jetzt wie es ging! – wollte ich auch daheim mit meinem Können glänzen und meine Eltern beeindrucken.

Ganz feierlich lud ich sie per handgeschriebener Einladungskarte zum großen Menü ein. Da ich jedoch ein Finanzierungsproblem hatte – für so viele Zutaten reichte mein Taschengeld einfach nicht – musste ich meine Tante mit ins Boot holen. Sie war von der Idee sofort begeistert und kaufte bereitwillig alle Zutaten dafür ein. Den Weinbrand für die Speise nahm sie einfach aus der hauseigenen Bar. Mir sollte es recht sein! Mit Alkohol kannte ich mich eh nicht aus.

Mutti und Papa wurden zusammen mit meiner Tante und meinem Onkel der Wohnung verwiesen. Schmunzelnd verließen sie die Wohnung zu einem Spaziergang. Sie sollten zu einer festgesetzten Zeit zurückkommen. Meine Tante hatte mir vorher noch schnell geholfen, den Tisch zu decken, so richtig edel mit weißem Damast-Tischtuch, einem silbernen Kerzenleuchter und natürlich Muttis bestem Geschirr mit edlem Goldrand und dem guten Silberbesteck. Dafür weihte ich meine Tante voller Stolz in meine Servietten-Technik ein. Mit Wehmut erinnere ich mich heute daran, dass sie bis kurz vor ihrem Tod bei den Geburtstagen jede festlich gedeckte Tafel so mit Servietten verschönerte ...

Ich begab mich frohen Mutes in Muttis Küche. Schnell stellte sich heraus, dass es doch anders ist, ob man in einer privaten oder in einer professionellen Küche arbeiten muss. Doch irgendwie schaffte ich es. Die französische Zwiebelsuppe gelang sofort. Das Rezept war nicht schwierig. Die Mousse au Chocolat hatte ich bereits vormittags gemacht. Sie wartete in kleinen Gläsern bereits im Kühlschrank.

Dann machte ich mich an die Dauphin-Kartoffeln und war erschreckt, wie lange die Zubereitung doch braucht und wie aufwendig das alles ist. Da hatte ich meine Schwestern im Kurs echt unterschätzt. Zwischendurch dachte ich mal kurz, normale Salzkartoffeln hätten auch genügt. Aber natürlich brachte ich die Zubereitung zu Ende, auch wenn die Teile bei weitem nicht so gut aussahen wie bei meiner Schwester. Zum Warmhalten kamen sie in den Ofen!

Dann machte ich mich an das Hähnchen und fand es wie schon beim ersten Mal echt einfach in der Zubereitung. Zum Hauptgang musste ich nur noch den Weinbrand erwärmen. Ich entschied mich für deutlich mehr, denn schließlich aßen wir ja zu fünft, das Rezept war nur für 4. Ich erinnerte mich daran, dass im Kurs gesagt wurde, je höherprozentig der Alkohol sei, desto einfacher ließ er sich entzünden. Mindestens 40 Volumenprozent müsste er haben, damit es gelang. Beim Blick auf die Flasche zeigte sich, dass meine Tante wohl was Gutes gesponsort hatte: 46 % stand auf dem Etikett.

Dennoch wurde ich plötzlich unsicher. Was wäre, wenn der Effekt nicht funktionieren würde? Ich erinnerte mich an Strohrum, der noch bei Mutti im Schrank stehen musste. Sie nahm ihn manchmal zum Backen. Sie sagte immer, das sei so ein scharfes Sauzeug, trinken könne man ihn nicht, aber zum Backen sei er genial.

Hurra, er war da: 60%! Das sollte reichen. Ich gab einen guten Schuss zu dem Weinbrand in den Topf.

Dann war es soweit. Meine "Gäste" waren zurück. Mutti und meine Tante bewunderten den toll gedeckten Tisch. Mein Papa und mein Onkel stellten die bereitgestellten Weingläser zur Seite und köpften ein Bier. Ich war enttäuscht.

Doch mit der Suppe hatte ich sie alle! Ich wurde gelobt und plötzlich tranken sogar alle den Weißwein, den ich dazu serviert hatte. Ich fühlte mich wie ein Spitzenkoch – und meine Gäste spielten mit. Ich selbst fand den Wein einfach nur eklig, viel zu sauer! Egal.

Beim Abräumen der Suppentassen half mir mein Papa und drückte mich ganz fest. Ich merkte, wie stolz er auf mich war. Das beflügelte mich so richtig.

Mutti saß nahe am Lichtschalter. Sie sollte das Esszimmer auf mein Zeichen hin verdunkeln. Von meinem Onkel kamen dumme Sprüche, was ihn wohl erwarten würde, dass ich es so spannend machte. Ich grinste nur und sagte nichts. Dafür war ich auch viel zu aufgeregt. Würde alles klappen? Würde es ihnen schmecken?

Die Kartoffeln waren im Ofen nun ein bisschen knuspriger geworden als beabsichtigt. Würde es die Soße überdecken?

Ich richtete alles in einer großen Jena-Glasschale an, die ich zum Glück bei Mutti gefunden hatte. Es sah gut aus und duftete auch herrlich. Dann erwärmte ich den Alkohol im Topf, so, wie es mir im Kurs gezeigt worden war, bis er sich im Topf "bewegte".

Es duftete sehr stark.

Papa trug die Form ins Esszimmer, Mutti machte das Licht aus und ich ging zitternd mit dem Alkohol im Topf hinterher.

Mutig entzündete ich das Feuerzeug. Mein Onkel machte dumme Kommentare. Weil ich lachen musste, ging die Flamme aus. Meine Tante schimpfte mit ihrem Mann, er solle jetzt mal ruhig sein. Erneut entzündete ich das Feuerzeug, ging mit dem Topf über die gefüllte Glasform und senkte die Flamme in Richtung Weinbrand. Ich zitterte vor Aufregung. Und dann geschah es! Mit einer riesigen Stichflamme entzündete sich das Gemisch.

Meine Tante schrie, ich kippte hektisch alles über das Fleisch, und ein wenig auch über die Tischdecke. Papa und mein Onkel löschten sofort. Mutti sagte erst nichts. Doch dann brach es aus ihr heraus: „Ja willst du uns denn alle abfackeln? Was soll der Scheiß?“ Sie war wirklich verärgert! Ich war den Tränen nahe.

Doch dann rettete Papa die Situation. Er blickte hoch zur Zimmerdecke. Sie hatte einen deutlichen schwarzen Kranz in der Mitte. Bevor Mutti explodieren konnte, entschärfte er mit den Worten: „Na, nun habe ich endlich einen Grund, das Zimmer zu renovieren. Hast du dir doch lange schon gewünscht!“

Alle lachten und das Essen hat danach erstaunlich gut geschmeckt.

Erstaunlicherweise wurde dieser Vorfall nie wieder in unserer Familie erwähnt.

Aber ich habe auch nie wieder irgendetwas flambiert ...

Dauphine-Kartoffeln

750 g Kartoffeln
50 g Butter
150 g Mehl
30 g Speisestärke
4 Eier
1 TL Backpulver
1/4 Liter Wasser
n. B. Fett zum Frittieren
Salz und Pfeffer
Muskat

Kartoffeln schälen und kochen.

1/4 Liter Wasser und Butter in einem Topf zum Kochen bringen. Mehl und Speisestärke vermengen und unter Rühren zugeben. So lange weiterrühren, bis sich ein Kloß gebildet hat. Die Eier nach und nach unterrühren. Backpulver in den abgekühlten Teig geben. Die Kartoffeln hineinpressen und mit dem Brandteig verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen.

Mit zwei in heißes Fett getauchte Teelöffel portionsweise Bällchen vom Teig abstechen, ins heiße Frittierfett gleiten lassen und ausbacken.

Flambierte Hähnchenbrust mit Pfirsichspalten

4 Hähnchenbrustfilets
1 TL, gehäuft Curry
Salz
Öl
100 ml Weißwein
1 EL Zucker
1 kl. Dose Pfirsiche
1 EL gehobelte Mandeln
evtl. Speisestärke
100 ml Weinbrand
1/2 EL Brühe, instant, Pulver
2 EL Wildpreiselbeeren

Die Hähnchenbrustfilets salzen, in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten gut anbraten, dann mit Curry bestäuben. Nach 5 Minuten mit Weißwein ablöschen. Den Zucker und die Instantbrühe zugeben.

Die Pfirsiche in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Den Saft auffangen und zu den Hähnchenbrustfilets geben, alles weitere 10 Minuten köcheln lassen. Die Pfirsiche in Spalten schneiden und zusammen mit den Mandeln und den Preiselbeeren in die Pfanne geben. Nach weiteren 5 Minuten die Sauce mit etwas Speisestärke andicken. Den Weinbrand in einem kleinen Topf leicht erhitzen.

Die fertig gebackenen Dauphin-Kartoffeln in die Mitte einer feuerfesten Platte geben. Die Hähnchenbrüste und die Soße um die Kartoffeln drapieren. Den erhitzten Weinbrand direkt am Tisch mit einem Stabfeuerzeug anzünden und über das Hähnchen und die Soße gießen.

Am besten wirkt das Essen, wenn man es abends zubereitet und vor dem Flambieren das Licht ausschaltet.