Was könnt‘ man morgen kochen?

Wer einmal längere Zeit nicht jenes zum Essen bekommt, was er/sie gerne isst, dann kann man schon einen Heisshunger auf seine Lieblingsspeise entwickeln. Solche Intervalle können etwa im Urlaub in fernen Ländern entstehen, wer sich in Quarantäne begeben muss, schlimmer bei Krankenhaus- oder Gefängnisaufenthalt. Der Autor dieser Zeilen möchte deshalb die Leser an seinen Lieblingsgerichten teilhaben lassen, weil ihm danach ist, davon zu träumen, denn er hält einen Brief aus Schweden in Händen, der die Magensäfte arbeiten lässt. Alle hier angeführten Speisen können innerhalb weniger Minuten zubereitet werden, insbesondere dann, wenn eventuell eine oder mehrere Personen zum Kochen und Essen eingeladen sind. Nur ein Rezept ist jahreszeitlich abhängig und es bedarf botanischer Kenntnisse. Andere Länder – andere Sitten – andere Geschmäcker. Dennoch – man soll es nicht übertreiben, denn eine Regel besagt, man solle enden, wenn es am schönsten sei – und weniger sei mehr.

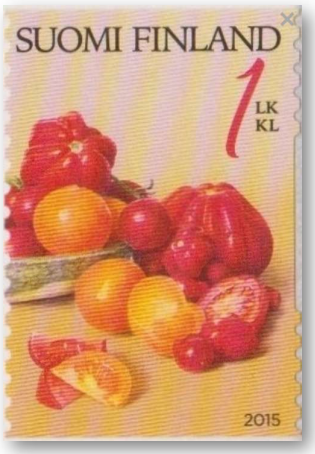
Spaghetti mit Pesto Genovese: In Genua gibt es alljährlich eine Veranstaltung, bei der unter freiem Himmel dieses herrliche Pesto im Wettbewerb fabriziert wird. Es gibt keine Geheimrezepte, denn die Zutaten sind nur derer sechs: Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Olivenöl, Parmesan und Meersalz. Alles lässt sich in einem Mörser zerkleinern, man benötigt nicht zwingend einen Stromanschluss für ein kleines Küchengerät. Und: auf die richtige Mischung kommt es an! Die Pasta soll natürlich al dente, sprich bissfest gekocht sein.

Spaghetti mit Bärlauch-Pesto: Siehe zuvor, man tauscht Basilikum mit Bärlauch (Allium ursinum) und lässt den Knoblauch weg. Freude macht das Selber-Sammeln des Bärlauchs, denn die Bewegung in frischer Luft beschert letztlich angenehme Hungergefühle. Verwechslung kann es mit Herbstzeitlose oder Maiglöckchen geben. Auch Pinienkerne kann man selber sammeln – allerdings nur im Süden!

VorarlbergerKäs-knöpfle: hier wird es etwas schwieriger, wenn man keinen Zugang zu einer Vorarlberger Käsemischung aus Berg-, Räss- und Sauerkäse hat. Knöpfle [80 Gramm feines Mehl, 1 Hühnerei] sind rund, im Gegensatz zu länglichen Spätzle – Bergkäse kann leicht beschafft werden, Rässkäse hat einen eigenen Geruch, manche würden es als Stinken bezeichnen, während es bei Sauerkäse verschiedene Konsistenzen gibt, von fest bis zäh

flüssig, dementsprechend sind die Duftnuancen. Der Teig wird durch ein Knöpfle-Sieb, -Presse oder -Hobel ins heisse Wasser verfrachtet, wenn sie oben schwimmen abgeschöpft, der Käse kommt darunter und im Finale kommen ordentlich knusprig gebackene Zwiebeln, ggf. mit Knoblauch darüber. Es ist dies ein Essen für Schwerarbeiter, der Knoblauch hilft rascher zu verdauen. Als Abschluss reicht man einen Schnaps, nach Möglichkeit einen aus Enzian-Wurzeln – ein Wundergetränk aus unseren Alpen (*Gentiana lutea*).

Gulasch nach ungarischer Art [Gulyás]: man nehme Rindfleisch [es soll mit Fett durchzogen sein], schneide es in Daumengrösse. Gewichtsmässig brauchen wir nun gleich viel milde Zwiebeln [alternativ Schalotten], ggf. Knoblauch. Mit dem Paprika-Pulver nicht sparen [bestes: Edelsüss von Kotanyi]. Als Beilage isst man Brot und trinkt Bier. Im Internet finden sich zahlreiche Rezepte – meist mit geschwülstigem Firlefanz – das soll man tunlichst unterlassen. Eigentlich ist es ein Hirtenessen, das in grossen Töpfen gekocht wird und diese Töpfe erkalten nie – darum kann ein aufgewärmtes Gulasch vom Vortag durchaus besser schmecken als frisch gekocht. Gestreckt werden kann das Gulasch durch Beigabe von Kartoffeln oder Sauerkraut. Verdünnt wird das ganze zur Gulaschsuppe [Kartoffeln machen diese sämig!].



Tomaten & Mozzarella: Es gibt es ganz einfache Salate, die köstlich schmecken. Im Sommer ist das Angebot an Tomaten [niemals aus dem Kühlschrank] riesig. Dazu kann man Mozzarella servieren, Olivenöl, Zitronensaft, ein paar Blätter Basilikum, Salz – im 3 Minuten ein tolles Essen. Im Frühjahr gibt es frischen Löwenzahn direkt vom Garten, der ist zusätzlich noch gesund.

Der geneigte deutsche Leser wird hier das Wort „lecker“ vermissen. Ich vermeide es immer, denn es ist stets unpassend. Es gibt gutes Essen, es kann auch köstlich oder extravagant sein, einfach und bescheiden – doch niemals lecker. - Guten Appetit!

Weiterführende Hinweise:
Pesto https://www.pestochampionship.it/preliminary-competition-in-bussana-vecchia/?lang=en
Käsknöpfle https://www.kochbar.de/rezept/398566/Original-Vorarlberger-Kaesknoepfle.html
Gulasch https://www.kotanyi.com/at/de/rezept/gulasch-mit-spaetzle/

Anmerkung von Daniela zu “lecker”

Das Adjektiv geht auf das mittelhochdeutsche *lecker* zurück und bedeutete ursprünglich „was gut zu lecken ist“. Heute bedeutet es “besonders wohlschmeckend”. Woher kommt nun das Unbehagen von Clemens bei diesem Wort? Seit Clemens mich kennt, schaut er fast gezwungenermaßen ab und an auch über die Grenze nach Deutschland. Insbesondere schaut er auch deutsches Fernsehen – und hier dann auch Sendungen aus Norddeutschland. Und da wird doch öfters von “lecker” gesprochen. Das Wort ist nämlich nördlich des Mains, besonders in Nordwestdeutschland, geläufiger als im Süden Deutschlands, dort nur umgangssprachlich. Es ist es aber in Altbayern, der Schweiz und insbesondere Österreich sehr unüblich.....