



# ARTISCHOCKEN

## HOLLÄNDISCHE SOÙE

Walt wurde neben den zweiten armen Teufel – Flitten – als der erste postiert und rechts neben den jüngsten Buchhalter [...]. Der Notar, ganz geblendet von der Neuheit des Geschirres und dessen Inhalts, streckte statt seiner sonstigen zwei linken Hände zwei rechte aus und suchte mit wahrem Anstand zu essen und den Ehren-Säbel des Messers zu führen; belesen genug, um mit der Breite des Löffels zu essen, nicht mit der Spitze, erhielt er sich bloß bei bedenklichen Vorfällen durch die alte Vorsicht im Sattel, nicht eher anzuspießen, bis ihm andere das Speisen vorgemacht; wiewohl er sie bei den **Artischocken** so wenig für nötig erachtete, daß er, Beweisen nach, deren bittern Stuhl und die Spitzblätter aufkäuete, die er hätte in die **holländische Sauce** getunkt ablecken können und sollen. FLEGELJAHRE

2	Zitronen, Saft
4	Artischocken
	Salz
1	Schalotte
8	weiße Pfefferkörner
2 EI	Weißweinessig
125 g	Butter, zerlassen
2	Eigelb
1 TL	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer

Artischockenstiele abbrechen, äußere Blätter entfernen. Obere Artischockenblätter einkürzen. Salzwasser aufkochen. Zitronensaft dazugießen und Artischocken darin bei geringer Hitze 30-40 Min. kochen. Abgießen und kopfüber stellen.

Für die Hollandaise die Schalotte fein würfeln. Pfefferkörner leicht andrücken. Schalotte, Essig, Pfefferkörner und 50 ml Wasser aufkochen und um die Hälfte einkochen. Durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Butter zerlassen.

Eigelbe und Essigsud in einen Schlagkessel geben. Im Wasserbad cremig aufschlagen. Die Butter in sehr feinem Strahl unterschlagen. Mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Artischockenblätter einzeln abziehen. Mit der Soße in kleinen Schälchen servieren.

Goethe züchtete in den Treibhäusern der Hofgärtnereien Artischocken. „Königin der Gemüse“ wird sie genannt. Nur wer ein Treibhaus hat, hat Artischocken. Außer, Goethe will was von einer Dame, da gibt es statt Rosen schon mal eine aparte Artischockenblüte.

Der „bemühte“ Notar Flitte hat noch keine Artischocke (und keine Tafel bei Hof) gesehen. Er blamiert sich was bei Hof durchaus erwünscht ist-man is(s)t eben elitär!



## FARSCHIERTE WEISSKOHLBOMBE

Alban hatte mit seiner gewöhnlichen Heftigkeit die Serviette zuerst offen, die nun gleichsam das Antrittsprogramm und Dokimastikum von Falterles Lehrart wurde; »posément, Monsieur,« (sagt' er zum Novizen) »il est mésséant de déplier la serviette avant que les autres ayent déplié les leurs.« [...] Als nachher eine **farschierte Weißkohlbombe** wie eine Zentralsonne auf das Tischtuch niederfiel: schlang der Magister den brennenden Kalbfleisch-Farsch kühn hinein, wie ein Taschenspieler oder Vogel Strauß glimmende Kohlen, und atmete mehr ein- als auswärts. TITAN

15	Krautblätter, ohne Strunk	200 g	Kalter Braten
20 g	Bauchspeck, angebraten	300 g	Kalbsbrust, tiefgekühlt
30 g	Butter, zerlassen	200 g	Petersilie, grob gehackt
		450 ml	Sahne, gut gekühlt

Den Spitzkohl blanchieren. Für die Farce die Kalbsbrust antauen, in Würfel schneiden. Mit der Petersilie fein pürieren. Sahne langsam zugeben und zu einer geschmeidigen Farce verarbeiten. Kräftig abschmecken. Kalten Braten würfeln und untermischen. Die Masse zu kleinen Knödeln rollen. In die Kohlblätter einschlagen. Mit Klarsichtfolie fest einwickeln, zubinden. Im siedenden Wasser 15 Minuten pochieren. Herausnehmen, in der Butter wälzen und halbieren. Mit Bauchspeck garnieren.

Man stelle sich die adligen Damen vor, die Jean Paul den Hof machen. Den Kopf nach der neuesten Mode in Tücher gewickelt: Weißkohlbomben. Den Mund hat sich Jean Paul klar auch verbrannt. Für den „jungfräulichen“ Jean Paul ist Liebe Briefe schreiben und Zärtlichkeit, Kanapee bewohnen, ihm zuhören. Aber: Aus ihrem „Anwinden und aus ihrem Wunsche, an mir zu schlafen, war leicht auf die Zukunft zu schließen“ schreibt er an Christian Otto. No go! Er schleicht sich mal besser. Ein aus seiner Sicht völlig übertriebener Eklat der Berlepsch, so heißt beschriebene Dame, unausweichlich.