

HOPPELPOPPEL

Vult schlug Flegeljahre vor; der Notar sagte offen heraus, wie ihm ein Titel widerstehe, der teils so auffallend sei, teils so wild. »Gut, so mag denn die Duplizität der Arbeit schon auf dem ersten Blatte bezeichnet werden, wie es auch ein neuerer beliebter Autor tut, etwan: **Hoppelpoppel oder das Herz.**« Bei diesem Titel mußte es bleiben. FLEGELJAHRE

375 ml	Milch
70 g	Zucker
	Vanille, Muskatnuss
2	Eigelb
	Rum (-aroma), Muskatnuss
6 Blatt	Gelatine, eingeweicht
600 ml	Sahne
20	Schokoladenbiskuit, rund ausgestochen
125 ml	Rum
30 g	Puderzucker
250 ml	frischer Orangensaft
3 Blatt	Gelatine, eingeweicht
	Schokoladen-Herzen, Orangenfilets

Eigelb und Zucker mit einer Prise Salz schaumig schlagen. Milch mit Vanille- und Muskatnusspulver aufkochen. Zur Eigelbmischung geben und zur Rose abziehen. Gelatine in die warme Eiermasse einrühren. Abkühlen lassen, Mit dem Rum(-aroma) kräftig abschmecken. Geschlagene Sahne unterheben. Rum mit 2 EL Wasser und dem Puderzucker zum Kochen bringen. Biskuitböden in Gläschen legen. Mit dem heißen Rum tränken. Creme darauf geben, glatt streichen. Auskühlen lassen. Die Gelatine im warmen Orangensaft auflösen, abkühlen lassen. 3 mm dick auf die erkaltete Creme füllen. Mit Schoko-Herzen und Orange dekorieren.

Walt, verträumte Hauptfigur der Flegeljahre, muss, um zu erben, kuriose Aufgaben erfüllen. Sein verschollener Zwillingsbruder Vult taucht auf und bringt ihn auf Kurs. Sie, die widersprüchlichen Seiten Jean Pauls, wollen einen Doppelroman schreiben. Vult, der Satiriker, hat schon ein Werk herausgebracht, das kennt nur keiner. Walt soll zum Roman die „Romantik“ beisteuern. Vult schlägt als Titel „Flegeljahre“ vor, Walt scheint das unziemlich. Sie einigen sie sich auf „Hoppelpoppel oder das Herz“. Der ganze Roman eine satirische Kritik am Dünkel der Oberschicht. Hoppelpoppel der Inbegriff dessen. Den Hohen Damen ist es in Ermangelung ihrer Männer (Krieg oder Mätressen) ziemlich fad. Rum ist in aber gilt als unweiblich. Hoppelpoppel, ist die Lösung: Dessert oder Eierpunsch mit viel Zucker, Muskat, Eiern und Rum haut gut rein. Kir Royal oder Aperol Spritz sind dagegen Kinderpunsch.

SCHNEPFENDRECK

„ Da ich nun meinen Gästen gern Ausgesuchtes vorsetze: so bot ich einigen Leckermäulern darunter **Schnepfendreck**, wie gewöhnlich mit Butter auf Semmelscheiben geröstet, an, und zwar so wie ihn täglich meine beiden Schnepfen unmittelbar lieferten. Aber ich darf Sie als ehrlicher Mann versichern, meine Gnädige, auch kein einziger bezeugte statt einiger Lust etwas anderes als ordentlichen Abscheu vor dem vorgesezten Dreck; und weshalb eigentlich? – Bloß deshalb – nun komm' ich auf unsern Punkt –, weil das Schnepfengedärm nicht mit auf die Semmelscheiben gestrichen war und die Gourmands nur bloßen Netto- und keinen Bruttodreck vor sich erblickten. Ich bitte aber hier jeden vernünftigen Mann zu urteilen, ob ich meine Sumpfvögel – da sie ganz die Kost erhielten (Regenwürmer, Schnecken und Kräuter), aus der Schnepfen von jeher den Liebhabern wieder eine Kost auf den ersten Wegen zugeführt – ob ich, sag' ich, solche etwan abschlachten sollte (wie jener seine Henne, die ihm täglich goldne Eier legte), um gleichsam die Legdärme aufzutischen. – „ DR KATZENBERGER

2	Auberginen, fein gewürfelt	125 g	Sauerrahm
1	Apfel, feingewürfelt		Balsamico, Cayennepfeffer
40 ml	Olivenöl	20	Mehrkorn Toast -Kreise
je 1 Zweige	Rosmarin, Thymian feingehackt	2 EI	Butter
1 TL	Orangenabrieb		
1 EL	Tomatenmark	10	getrocknete Apfelfringe
1 Bd.	Estragon, feingehackt		Rosinen, kandierte Vogelbeeren, ...

Auberginen- und Apfelwürfel mit Rosmarin, Thymian und Orangenabrieb scharf anbraten. Mit Tomatenmark binden. Abkühlen lassen. Kurz vor dem Anrichten den Estragon unterrühren. Sauerrahm mit etwas Essig, Salz und Pfeffer glatt rühren. Toastkreise in der Butter anbräunen. Sauerrahm daraufstreichen. Die Auberginenmasse auf den Toastkreisen platzieren. Mit getrockneten Apfelscheiben dekorieren

Schnepfendreck, der Inbegriff von Nobelfood. Ein Gericht aus den Innereien der Schnepfe (Bekasine) samt Darm mit Inhalt.. Das Ganze wird feingehackt angebraten. Verfeinert mit Äpfeln und Kräutern auf Brotscheiben serviert. Katzenberger, Sammler von Missgeburten (achtbeinige Hasen) aller Art, ist nicht gerade bekannt als Genussmensch.

