

KALTER BRATEN mit ENGLISCHEM SENF

Da geht er nach der Fantaisie oder Hermitage – das habe ich nicht genau behalten -, legt sich unter den Schatten eines großen Baumes, läßt sich **kalten Braten und Butterbrot** geben und fängt dann an zu schreiben. Friedrich Meier über Jean Paul 1809

250 g	Kalbs-, Rinderbraten, kalt	50 g	Senfkörner, schwarz
12 Scheiben	Vollkorntoast, entrindet	50 g	Butter
100 g	Butter, zimmerwarm	1 TL	Sojasoße
100 g	Aprikosen, getrocknet	50 g	Orangeat, fein gehackt
2 cl	Marillenbrand		Salz, Pfeffer, Chiliöl

Aprikosen mit Butter, Marillenbrand, Salz, und Chiliöl in der Küchenmaschine pürieren. Kalbsbraten dünn aufschneiden. Das Toastbrot mit einem Nudelholz platt walzen und mit der Aprikosen-Butter bestreichen. Einige Scheiben kalten Braten darauf legen und fest einrollen. In Frischhaltefolie wickeln. Kühl stellen.

Senfkörner in 30 Minuten weich kochen. Abgießen. Butter schmelzen. Sojasoße, Pfeffer und Orangeat zugeben. Abschmecken. Die Toastrollen auspacken, in Stücke schneiden, anspießen und mit den Senf garnieren.

– Der herrliche Schütz, der seiner Engländerin ein besonderes Haus ganz nach englischer Bauart außer Dresden schaffen ließ, schenkte mit 6 Bouteillen engl. Ale und 1 Büchse **engl. Senfpulver**, das nirgends hier zu finden ist. Etwas besseres genoss ich nie und wir können künftig bei unsern Gastmahlen damit wahrhaftig glänzen, wenn wir vollends das Rindfleisch und die Gäste dazusetzen wollten. – Jean Paul an Caroline Richter 1822



WAITZENKLÖSE mit einem LINSENGERICHT

Ich denke bei Waitzen an Waitzenklöße, bei Gerste an nichts.. VITA-BUCH [30]

100 g	Weizenkörner
250 g	Brötchen, altbacken und klein geschnitten
200 ml	Milch, heiß
1	Schalotte, gewürfelt
2	Eier
	Salz, Pfeffer, Muskat
50 g	Butter, geschmolzen

Weizenkörner über Nacht einweichen, danach im Einweichwasser weich kochen. Abtropfen.

Semmeln mit der Milch übergießen und ziehen lassen. Schalottenwürfel in 20 g Butter andünsten. Zusammen mit den Weizen und den Eiern mit den Semmeln verkneten. Würzen. Kleine Klößchen formen und imkochenden Salzwasser etwas 5 Minuten ziehen lassen. Herausheben und in der Butter rollen.

Linsen* sind schwerlich, die hier etwa als Samenkörner von Traum-Distelköpfen aufgingen, da hohe Herrschaften für ganz bessere Linsengerichte, als Esau seine Erstgeburt, ihre Wiedergeburt verkaufen; ob aber nicht boshafte Traumbündler, die selber wenig zu beißen und zu schlucken haben, die unschuldigen Großen mit Schaugerichten verzerrter Träume bewirten – dies, mein Polizeidirektor, ist wenigstens eine Frage, die sehr Ihre Prüfung verdient. * Linsen geben nach Sanktorius böse Träume KOMET

Santorio (1561 -1636) war ein italienischer Arzt der als einer der ersten Selbstversuche anstellte. Die Fußnote stammt von Jean Paul.

1	Schalotten mit Lorbeerblatt und Nelken
gespickt	
100 g	Beluga Linsen
1	weiße Zwiebel in feinen Streifen
50 g	Walnusskerne, grob gehackt
	Olivenöl
1 EL	Honig
	Salz, Pfeffer, Cayenne,
	Petersilie, gehackt
1 Bd	Wildpreißeelbeeren im Glas
100 g	Zucker
50 g	Brühe
10 ml	

Linsen mit der gespickten Schalotte etwa 15 Minuten bissfest kochen. Die Preißeelbeeren durch ein Sieb gießen. 50 ml Beerensaft mit 50 g Zucker sirupartig einkochen. Beeren und Sirup getrennt kühl stellen. Walnusskerne leicht anrösten. Die Zwiebelstreifen im Öl andünsten. Walnüsse und Honig zugeben. Leicht karamellisieren lassen. Linsen mit Preißeelbeersirup und Brühe mischen. Abschmecken.

Zum Servieren den Linsensalat leicht erwärmen. In kleine Löffel füllen, Klöße obenauf platzieren und mit Preißeelbeeren garnieren.

