

Confrérie de la Marmite - Bücherecke

Im letzten Beitrag in der Bücherecke habe ich über den Film Pot-au-Feu geschrieben. Hier nun ein Buch, welches von Gerichten aus der Filmwelt handelt: Linsengerichte - Kino für jeden Geschmack

Die Autoren

Eva Nepimach, Susi und Gernot Nepimach haben dieses Gemeinschaftswerk geschaffen. Sie haben die Filme und Gerichte ausgewählt, die Rezepte getestet und Fotos dazu komponiert.

Inhalt

Es gibt keine Kapitel, sondern alphabetisch nach dem dem deutschen Filmnamen werden Rezepte vorgestellt. Manchmal werden diese Speisen im Film gekocht, verzehrt oder nur nebenbei erwähnt.

Die Rezepte sind klar geschrieben, die Zutatenliste für jeden Teil eines Gerichtes getrennt. Wo Mengenangaben fehlen, weiss der gewiefte Hobbykoch, wieviel es braucht. Hie und da stolpert dann man über österreichische Ausdrücke wie "Faschiertes", "Obers", "Debreziner" und andere mehr, aber da weiss sich jeder Koch zu helfen, auch wenn er eine dieser Bezeichnung noch nie gehört hat.

Natürlich musste ich sofort bei einem meiner Lieblingsfilme nachschlagen, die fabelhafte Welt der Amélie. Und wie erhofft kommt die Crème brûlée. Diese kulinarisch verlockende Szene, wo mit dem Löffel leicht auf die Kruste geschlagen wird, um dann genussvoll einen Löffel voll zu geniessen, ist eine cineastische Umsetzung lukullischen Genusses. Ja, das Rezept musste ich auch durchlesen. Eine spannende Variante, dass die Vanille-Masse nicht nur mit Eigelb sondern mit Marzipan ergänzt wird, um schön fest zu werden und einen zusätzliche Geschmacksnote zu geben. Den Rest darf man bei Klappe 80 nachlesen.

Neben jedem Rezept ist eine Seite mit einem wundervoll arrangiertem Bild, welches einen Bezug zum Film hat, bei Amélie darf der Gartenzwerg des Vaters nicht fehlen, sowie ein kurzer Abriss des Films. Es ist keine Filmkritik, aber man weiss rasch, worum es sich beim Film handelt.

Ergänzt wird das Buch mit einem alphabetischen Index der Rezepte und wie gesagt, unter D wie "Der Pate" findet sich dann Cannoli Siciliani - auch eine süsse Verführung.

Ein Buch, das man gerne in die hand nimmt und Anregungen für die eigene Menügestaltung gibt.

Bildquelle: <https://www.nepimach.at/linsen.html> (29.09.2024)

Eigenverlag Dr. Gernot Nepimach, 1. Auflage 2024, ISBN 978-3-200-05673-2, Bestellung beim Eigenverlag verlag@nepimach.at, www.nepimach.at

Salzburger Nockerl



- 7 Eier
- 2 Dotter
- 100g Kristallzucker
- 1Pkg. Vanillezucker
- 25g Stärkemehl

- Preiselbeermarmelade
- Butter und Zucker für die Backform
- Staubzucker zum Bestreuen

Die Eier halb steif schlagen, dann Zucker und Vanillezucker zufügen und fertig schlagen. Die Dotter unterheben und anschließend das Stärkemehl einsieben. Vorsichtig vermischen, eine feuerfeste Form buttern und mit Zucker auskleiden. Darauf die Preiselbeeren verteilen und die Eismasse in drei Bergen darauf setzen. Bei 220 Grad im vorgeheizten Rohr 10 Minuten goldbraun backen.

Zum Servieren mit Staubzucker bestreuen.



Österreich 1961
Regie: Franz Josef Gottlieb
Drehbuch: Ernst Marischka, Janne Furch

Die drei arbeitslosen Schauspieler Heinz Döll (Peter Altaras), Tom Meck (Günther Philipp) und Hans Stiegler (Peter Vogel) melden sich auf eine Anzeige des Gasthofers „Zum blauen Enzian“ in Salzburg. Sie spielen ihre Rollen als Kellner, Portier und Liftboy so überzeugend, dass sie sogar eine Ehemaligkeit bekommen. Spezialkellner Heinz verblüfft immer wieder mit seinen Gesangsleistungen. Und auch die Liebe kommt nicht zu kurz...