LINSENGERICHTE

Kino für jeden Geschmack






ZOOM LENS EF 24-105mm 1:4 IS USM
MACRO
24-105mm
24 35 50 70 105

Impressum

Eigenverlag Dr. Gernot Nepimach

Ing. Karl Strycekstraße 9
A-2326 Lanzendorf

verlag@nepimach.at
www.nepimach.at

Druck und Bindung:
BPP Best Preis Printing ug. & Co KG
Tripie AAA Druckproduktion
Ressweg 26
D-82205 Gilching

Nepimach | Begh | Nepimach
ISBN: 978-3-200-05673-2
1. Auflage, Erscheinungsjahr 2024
Lektoratsunterstützung: Sabine Hnilica, Elisabeth Matz

© Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages und der Autoren unzulässig. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung - auch auszugsweise, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung.

Linsengerichte

Kino für jeden Geschmack



Eva

Susi





Gernot

Vorwort

Kino ist eine unserer Leidenschaften, gut essen eine andere. Gottseidank lassen sich beide verbinden, es gibt zahlreiche Filme, in denen Essen eine mehr oder weniger gewichtige Rolle spielt. Wir haben uns von 140 solchen „bewegten Bildern" – vom oskarprämierten Meisterwerk bis zum cineastischen Albtraum – inspirieren lassen und die darin vorkommenden Gerichte auf unsere Art interpretiert. Und so finden sich in diesem Kochbuch kulinarische Klassiker, aber auch Rezepte, die kaum jemand kennt.

Und darauf liegt unser Augenmerk, auf den kleinen, oft nur erwähnten und nicht einmal gezeigten Köstlichkeiten und auf den bildfüllenden Delikatessen, die oft sogar namensgebend für das mehr oder weniger gelungene Werk sind.

Wir werden uns hüten eine Bewertung der Filme vorzunehmen, aber eines ist sicher: Das Essen darin ist köstlich – sonst wäre es nicht in diesem Kochbuch.

Wir wünschen also „Bon Appétit" und viel Vergnügen beim Nachkochen der Rezepte und beim Schwelgen in Erinnerungen und Zitaten, schließlich ist es extrem unwahrscheinlich, dass unter den 140 Filmen nicht mindestens einer ist, den Sie gesehen haben.

Eva, Susi & Gernot



Wir bedanken uns bei unseren Freunden (in alphabetical order), die uns mit diversen Requisiten aus der Patsche geholfen haben:

Dr. Rene BAUER für die Drumsticks in „Die Blechtrommel"

Toni DERKOSITS für das Brecheisen in „Abendanzug", das Metallrohr in „Alle Mörder sind schon da", die Lupe in „Das Geheimnis des verborgenen Tempels" und die Krawatten in „Frenzy"

Martina GÖTTERER für das Telefon in „The Corndog Man"

Uschi HARRACH für die Zwiebelschalen in „Julie & Julia"

Daniel HNILICA für die Lunchbox in „Lunchbox"

Sabine HNILICA für die graue Ratte in „Ente gut alles gut" und für die Pfeife und den Tabaksbeutel in „Kitchen Stories"

Tobias JAUK für die Patronenhülsen in „Zombieland"

Helmut JERABEK für die Pistole in „Dave" und „What's Up, Tiger Lily?" sowie die Revolver in „Die rechte und die linke Hand des Teufels" und „The Hateful Eight"

Doris JOB für den Straßenplan in „Premium Rush" und „The Mule"

Gerda LIEBERTH für die Federboa in „Ente auf Orange" und die Zwiebelschalen in „Julie & Julia"

Erni MANDL für das Plüschtier in „Garfield - Der Film"



Liesi MATZ für das Dynamit in „Eye in the Sky“, die schwarzen Handschuhe, die Perlenkette und den Ring in „Frühstück bei Tiffany“, sowie die Zwiebelschalen in „Julie & Julia“

Rolf MILDE für die Pfeife in „Kitchen Stories“

Monika MÜLLNER-RIEDER für den Brautschleier in „Brautalarm“ und den Esel in „Kokowääh“

Renate NEPIMACH für die Bleikristallgläser in „Der diskrete Charme der Bourgeoisie“

Sarah NEPIMACH für das Smart-Phone in „Der Gott des Gemetzels“

Gerhard OBERAUER für die Boxhandschuhe in „Creed - Rocky’s Legacy“

Gerhard RAVNIHAR für den Gartenzwerg in „Die fabelhafte Welt der Amélie“ und die Hulkhand in „Marvel’s The Avengers“

Andrea RIGLTHALER für die Boxhandschuhe in „Creed - Rocky’s Legacy“

Karin SCHINDLER für das Schotten-Plaid in „Merida - Legende der Highlands“

Luzia SCHRAMPF für die Champagnerverschlüsse in „Der diskrete Charme der Bourgeoisie“

Maria SCHREIBER für den Brautschleier in „Die Braut, die sich nicht traut“

Astrid SCHWEE für das Zigarettenetui in „Inglourious Basterds“

Lena SOMMER für das Baseball-Equipment in „Labor Day“

Wolfang STERN für die Requisiten in „Full Metal Jacket“

Uli STREUHOFER für das Dynamit in „Eye in the Sky“

Matthäus UHL für die Patronenhülsen in „Die Erfindung der Wahrheit“, „Irgendwann in Mexico“ und „Zombieland“

Nicky VODICKA für die Hühnerfedern in „OSS 117 - Der Spion, der sich liebte“ und das Tischtuch in „Saison in Salzburg“

Hermi WAGNER für die Pelzjacken in „Abendanzug“ und „Solange ein Herz schlägt“

Gerda WILFING für die Zwiebelschalen in „Julie & Julia“

Inge ZECHMEISTER für die roten Rosenblätter in „Bittersüße Schokolade“

Emma ZIMPRICH für das Diadem in „Plötzlich Prinzessin“

... DANKE!

Die Gerichte alphabetisch

A

74 **Aalsuppe**
Die Blechtrommel

104 **Ambrosia Salad**
Edward mit den Scherenhänden

78 **Amish Chicken Salad**
Die Erfindung der Wahrheit

264 **Angel Food Cake**
Und täglich grüßt das Murmeltier

270 **Aunt Pittypat's Coconut Pudding**
Vom Winde verweht

B

214 **Beef-Burrito**
Premium Rush

218 **Big Kahuna Burger**
Pulp Fiction

208 **Birne Helene**
Pappa ante Portas

230 **Black Bottom Pie**
Solange ein Herz schlägt

164 **Bœuf Bourguignon**
Julie & Julia

82 **Bœuf des Mariniers du Rhône**
Die Köchin und der Präsident

84 **Bohnenpfanne**
Die rechte und die linke Hand des Teufels

12 **Brokkoli-Pizza**
Alles steht Kopf

100 **Bucatini all´Amatriciana**
Eat Pray Love

C

20 **Cailles en Sarcophage**
Babettes Fest

62 **Cannoli Siciliani**
Der Pate

14 **Capezzoli di Venere**
Amadeus

246 **Char Siu - Sorrowful Rice**
The God of Cookery

118 **Charlotte Russe NY-Style**
Es war einmal in Amerika

262 **Cherry Pie**
Twin Peaks - Der Film

122 **Chicken Pepperoni**
Fast wie in alten Zeiten

260 **Chicken Tikka Masala**
Today's Special

162 **Chocolate Strawberry Pie**
Jennas Kuchen - Für Liebe gibt es kein Rezept

56 **Cobbler**
Der Gott des Gemetzels

26 **Codornices con Pétalos de Rosas**
Bittersüße Schokolade

222 **Cold Lamb Sandwich**
Rendezvous mit Joe Black

174 **Coq au Vin**
Kokowääh

8 **Coquille St. Jacques al'Estragon**
Abendanzug

244 **Corn Dogs**
The Corndog Man

138 **Courtesan au Chocolat**
Grand Budapest Hotel

36 **Couscous mit Fisch**
Couscous mit Fisch

80 **Crème brûlée**
Die fabelhafte Welt der Amélie

274 **Croque Monsieur**
Wenn Liebe so einfach wäre

170 **Cubano Sandwich**
Kiss the Cook - So schmeckt das Leben!

44 **Cupcakes**
Das Geheimnis des verborgenen Tempels

D

254 **Doenjang Jjingae**
The Recipe

278 **Domates Dolmasi**
Zimt und Koriander

132 **Donuts**
Full Metal Jacket

168 **Dorayaki**
Kirschblüten und rote Bohnen

E

76 **Eggs Benedict**
Die Braut, die sich nicht traut

276 **Eiersalat mit Garnelen**
What's Up, Tiger Lily?

112 **Ente auf Orange**
Ente auf Orange

114 **Entenbrust Bao**
Ente gut alles gut

32 **Entrecôte à la Bordelaise**
Brust oder Keule

86 **Entrecôte Mirabeau**
Die Schlemmerorgie

216 **Escargot Montmatre**
Pretty Woman

F

120 **Fladenbrot**
Eye in the Sky

176 **French Toast**
Kramer gegen Kramer

140 **Fried green Tomatoes with Bacon and Cheese**
Grüne Tomaten

28 **Frittierter Dotter**
Bon Appétit

G

268 **Galantine de Canard**
Victoria & Abdul

126 **Gazpacho**
Frauen am Rande des Nervenzusammenbruchs

94 **Gebackenes Eis auf Erdbeersauce**
Down by Law

128 **Gekochte Schweinefüße in grüner Marinade**
Frenzy

4 **Getrüffelte Perlhuhnbrüste mit Kartoffeln und Lauch**
1001 Rezepte eines verliebten Kochs

70 **Gumbo**
Der verbotene Schlüssel

212 **Gurken & Minz-Sorbet**
Plötzlich Prinzessin

H

10 **Haifischflossensuppe (falsche)**
Alle Mörder sind schon da

96 **Harvest Cake**
Drag me to Hell

72 **Hibiskus-Avocado-Trüffel**
Die anonymen Romantiker

22 **Himbeer-Terrine**
Bella Martha

148 **Hühnchen in Essig**
Hühnchen in Essig

256 **Hühnchen Lyonnaise mit Kürbis-Eierscheiben**
Titanic

206 **Hühnerfrikassee**
OSS 117 - Der Spion, der sich liebte

60 **Hühnerleber „Tetrazzini"**
Der Mann, der zum Essen kam

46 **Hummer al'Armoricaine**
Das große Fressen

272 **Hummer mit Ingwer**
Wall Street: Geld schläft nicht

266 **Hummer-Quenelles auf Garnelensauce**
Vatel

J

184 **Jalebi**
Lion - Der lange Weg nach Hause

160 **Jamón mit Feigen und Ziegenkäse**
Jamon Jamon

172 **Janssons Versuchung**
Kitchen Stories

K

108 **Karamell-Eclairs**
Einfach unwiderstehlich

116 **Kaviar im Schlafrock**
Es muss nicht immer Kaviar sein

40 **Knuspriger Fischburger**
Das brandneue Testament

186 **Kohlsuppe**
Louis und seine außerirdischen Kohlköpfe

68 **Krabby Patty Burger**
Der SpongeBob Schwammkopf Film

L

134 **Lasagne**
Garfield - Der Film

242 **Lingonberry Pancakes**
The big Lebowski

2 **Linguine con Cozze**
9½ Wochen

124 **Lobster-Bisque**
Fight Club

M

232 **Mac´n Cheese**
Soul Food

202 **Makrout & Tcharek**
Monsieur Lazhar

200 **Manicotti**
Mondsüchtig

190 **Masala Omelette**
Madame Mallory und der Duft von Curry

152 **Mascarpone Blutorangen Streusel**
Im Rausch der Sterne

52 **Melone mit Portwein**
Der diskrete Charme der Bourgeoisie

250 **Minny´s Chocolate-Pie**
The Help

146 **Monsterknödelsuppe**
Hotel Transsylvanien 2

88 **Mulligatawny-Soup**
Dinner for One

N

178 **New Orleans Beignets**
Küss den Frosch

54 **Nutmeg-Ginger-Apple Snaps**
Der fantastische Mr. Fox

O

58 **Okra-Curry mit rotem Reis & Knoblauchschaum**
Der Koch

30 **Orchideen-Cupcakes**
Brautalarm

P

180 **Peach Pie**
Labor Day

192 **Pecan-Tassies**
Magnolien aus Stahl

42 **Pesche al Cioccolato**
Das Festmahl im August

38 **Philly Cheese-Steak**
Creed - Rocky's Legacy

204 **Pollo alla Plancha**
Moonlight

34 **Pralinen**
Chocolat

210 **Profiteroles**
Pirates of the Caribbean - fremde Gezeiten

158 **Puerco Pibil**
Irgendwann in Mexico

252 **Pulled Pork Sandwich**
The Mule

136 **Puls ex Farre et Fabis cum Caseis Ovillis**
Gladiator

R

240 **Ramen**
Tampopo

220 **Ratatouille**
Ratatouille

142 **Reuben Sandwich**
Harry und Sally

144 **Rüssel-Sandwich**
Hot Shots! Der zweite Versuch

S

228 **Salzburger Nockerl**
Saison in Salzburg

196 **Schokobombe**
Matilda

130 **Schoko-Croissants**
Frühstück bei Tiffany

226 **Schokoladen-Soufflé**
Sabrina

102 **Schwertfisch mit Kokos und Frühlingszwiebeln**
Eden

198 **Scotch Empire Biscuits**
Merida - Legende der Highlands

48 **Seafood-Risotto**
Date Night - Gangster für eine Nacht

188 **Shahi Paneer mit indischen Reis**
Lunchbox

194 **Shawarma Wraps**
Marvel's The Avengers

248 **Shin-of-Beef Stew**
The Hateful Eight

150 **Shrimp-Ratatouille**
Ich bin die Liebe

110 **Sloppy Joe with Cheese**
Eins und Eins macht Vier

64 **Spaghetti alla Mario Ruoppolo**
Der Postmann

154 **Spaghetti di Mare**
Im Rausch der Tiefe

238 **Spaghetti mit Fleischbällchen**
Susi & Strolch

50 **Special-Secret-Sandwich**
Dave

166 **Spotted Dick**
King Ralph

16 **Squid-Ravioli in a Lemongrass-Broth with Goatcheese-Profiteroles**
American Psycho

156 **Strudel**
Inglourious Basterds

T

98 **Tang Cu Pai Gu**
Eat Drink Man Woman

24 **Timpano**
Big Night

224 **Tiramisu-Torte**
Rezept zum Verlieben

182 **Torta Barozzi**
Liebe zum Dessert

6 **Tuna Sandwich**
A Beautiful Mind - Genie und Wahnsinn

90 **Tuna with mashed Potatoes and Tomatoes**
Dinner Rush

280 **Twinkies**
Zombieland

U

106 **Ungarische Rouladen**
Ein Lied von Liebe und Tod - Gloomy Sunday

V

234 **Venus Partyschaum auf blauen Soultrauben**
Soul Kitchen

W

66 **Waferthin Mints**
Der Sinn des Lebens

92 **White Cake**
Django Unchained

18 **Wildschweinkeule in Minzsauce**
Asterix & Obelix - Im Auftrag Ihrer Majestät

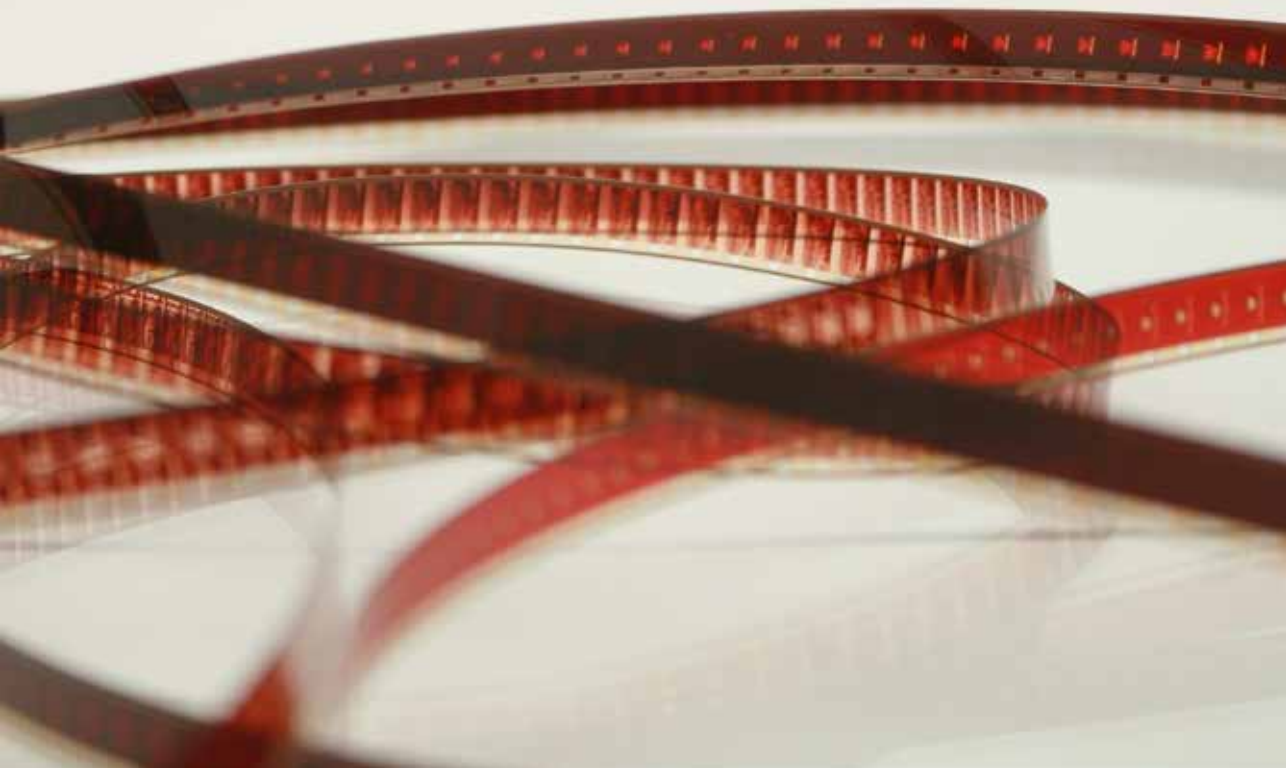
236 **World´s greatest Sandwich**
Spanglish

Z

258 **Zitronen-Baiser-Torte**
Toast

Bitte schalten Sie Ihre Telefone aus.

Die Vorstellung beginnt in Kürze.



Linguine con Cozze



- 2kg Miesmuscheln zugeputzt
- 300g Linguine
- 100ml Weißwein
- 500g Tomaten (Dose)
- 1 Knoblauchzehe gehackt
- 1 Chili gehackt
- Olivenöl
- 1EL Kräuterbutter
- Bouillon Pur Geflügel
- Salz, Pfeffer
- Oregano, Thymian

Die Muscheln bei starker Hitze in einer Pfanne rösten. Sobald sie sich öffnen, zudecken und den Herd ausschalten. Wenn die Muscheln offen sind, das Muschelfleisch herauslösen und warm halten.

Die Linguine in Salzwasser mit dem Muschelsud al dente kochen.

Knoblauch und Chili in Olivenöl mit Kräuterbutter anbraten, mit Wein aufgießen, aufkochen, Tomaten, Bouillon Pur und den Thymian zufügen und 20 Minuten köcheln.

Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken. Die Linguine und die Muscheln unterheben.

Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit einigen Muscheln in der Schale servieren.

9½ Wochen

9½ Weeks

USA 1986
Regie: Adrian Lyne
Drehbuch: Elizabeth McNeill, Patricia Louisianna Knop,
Zalman King, Sarah Kernochan

In New York trifft der Börsenmakler John (*Mickey Rourke*) auf die Galeristin Elisabeth (*Kim Basinger*). Nach einigem Flirten lernen sie einander näher kennen, essen beim Italiener und lassen sich auf eine Beziehung ein, die immer mehr ins sadomasochistische abdriftet und Elisabeth doch etwas zu heftig wird…



Getrüffelte Perlhuhnbrüste mit Kartoffeln und Lauch



- 4 Perlhuhnbrüste mit Haut
- 2 Trüffel in Scheiben
- Salz, Pfeffer
- 1EL Olivenöl
- 1 Lauch in dünnen Scheiben
- 300g Kartoffeln in 5mm Scheiben
- 16 Scheiben Bacon
- 1EL Petersilie gehackt
- 30g Kräuterbutter
- 1 Bouillon Pur Geflügel
- Weintrauben (Uhudler)

Einige Trüffelscheiben unter die Haut der Brüste schieben, die restlichen Trüffel in Streifen schneiden.

Die Brüste salzen, pfeffern, in Olivenöl von beiden Seiten anbraten und im Rohr bei 180 Grad 20 Minuten garen, dann warm halten. Die Kartoffeln 6 Minuten in Salzwasser kochen.

Den Bacon im Olivenöl goldbraun braten und beiseite stellen, dann die Kartoffelscheiben im verbliebenen Fett goldbraun braten, Lauch und Trüffelstifte gegen Ende mitbraten.

Bouillon Pur sowie die Butter einrühren und fertig braten. Mit den aufgeschnittenen Brüsten und den Trauben servieren.

1001 Rezepte eines verliebten Kochs

Shekvarebuli kulinaris ataserti retsepti

Georgien 1996
Regie: Nana Dschordschadse
Drehbuch: Irakli Kvirikadze, André Grall, Nana Dzhordzhadze

Der Galerist Anton (*Jean-Yves Gautier*) erhält von Marcelle (*Micheline Presle*), der Nichte des Meisterkoches Pascal Ichak (*Pierre Richard*), ein unveröffentlichtes Manuskript ihres Onkels. Pascal hat in den 20er Jahren ein Nobelrestaurant in Georgien eröffnet und sich in die georgische Gräfin Cecilia (*Nino Kirtadze*) verliebt. Doch die Sowjetisierung Georgiens kommt ihm in die Quere und er fristet sein Leben in einem Dachzimmer. Das Manuskript hält für Anton einige Überraschungen bereit…



Tuna-Sandwich



- 2 Dosen Thunfisch
- 120g Mayonnaise,
- 1 Zwiebel fein gewürfelt
- 2 Essiggurkerl fein gewürfelt
- 1EL Dijon-Senf
- Salz, Pfeffer
- Butter
- 2 Tomaten in Scheiben
- 8 Scheiben Cheddar
- 8 Toastscheiben

Thunfisch, Mayonnaise, Zwiebel, Gurkerl, Senf, Salz und Pfeffer gut vermischen. Die Toastscheiben auf einer Seite buttern und mit der Butterseite nach unten auflegen.

Auf vier Toastscheiben die Thunfischmischung verteilen und mit den Tomatenscheiben sowie dem Cheddar belegen. Mit einer der übrigen Toastscheiben bedecken (Butterseite wieder außen).

Die Sandwiches in einer Pfanne von beiden Seiten goldgelb rösten.

A Beautiful Mind – Genie und Wahnsinn

USA 2001
Regie: Ron Howard
Drehbuch: Akiva Goldsman, Sylvia Nasar

John Forbes Nash (*Russel Crowe*) ist ein begnadeter Mathematiker, allerdings auch ein Einzelgänger. Schon lange Zeit leidet er an paranoider Schizophrenie und bildet sich ein für den Geheimdienst zu arbeiten. Es folgen Zusammenbruch und Therapie. Jahre später bittet ihn ein Student in der Bibliothek von Princeton, ihm eine Theorie zeigen zu dürfen. Nash, zukünftiger Nobelpreisträger, bietet ihm eines seiner Thunfisch-Sandwiches an und versinkt in Zahlen und Formeln…



Coquille St. Jacques al'Estragon



- 12 Jakobsmuscheln mit Corail
- Butter
- Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- Mehl
- 1 Frühlingszwiebel in Streifen
- 1 Karotte in Streifen
- 1EL Estragon getrocknet
- 1EL Butter
- 80ml Noilly Prat
- 150ml Fischfond
- 100ml Obers
- Salz, weißer Pfeffer
- Zitronensaft

Frühlingszwiebel, Knoblauch und Karotte in Öl dünsten, mit Noilly Prat ablöschen und köcheln, dann mit Mehl stauben, Fond, Obers und Estragon zufügen, zu einer cremigen Sauce reduzieren und mit Salz, Pfeffer sowie Zitronensaft abschmecken.

Die Muscheln vom Corail trennen und beides in Butter mit Olivenöl bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten von jeder Seite braten und in die Sauce einlegen.

Gnocci Vert:

- 150g Cremespinat
- 250g Ricotta abgetropft
- 250g Mehl
- 50g Grieß
- 2 Eier verquirlt
- 1TL Muskatnuss
- Salz, Pfeffer
- 50g Parmesan gerieben

Den Spinat mit den restlichen Zutaten zu einem festen Teig vermischen.

Gnocci formen und auf einer bemehlten Unterlage zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, dann in Salzwasser acht bis zehn Minuten gar ziehen lassen.

ABENDANZUG

Tenue de Soirée

Frankreich 1986
Regie: Bertrand Blier
Drehbuch: Bertrand Blier

Der geniale bisexuelle Einbrecher Bob (*Gérard Depardieu*) macht Bekanntschaft mit dem Pärchen Monique (*Miou-Miou*) und Antoine (*Michel Blanc*). Monique ist in Bob verliebt, der interessiert sich aber mehr für Antoine. Zu dritt brechen sie in die Häuser der Reichen ein und delektieren sich an Geld, Kostbarkeiten und Essen. Daneben nimmt ein wechselvolles Spiel der erotischen Anziehung und Abstoßung seinen Lauf…



(falsche) Haifischflossensuppe



- 20g Shitakepilze getrocknet
- 15g Wolkenohrpilze getrocknet
- 60g Glasnudeln
- 180g ausgelöste Hühneroberkeule ohne Haut
- 180g Schweineschopf
- Saft ½ Limette
- 5EL Poke-Sauce
- 150g Bambussprossen
- 1 Frühlingszwiebel in Streifen
- 900ml Hühnersuppe
- 1EL Sojasauce
- 3EL Sake
- Spritzer Sesamöl
- weißer Pfeffer
- 2EL Maisstärke in kaltem Wasser
- 1 Ei verschlagen
- Kresse

Schopf und Huhn in Poke-Sauce und Limettensaft mit etwas Salz über Nacht marinieren, dann anbraten und in Streifen schneiden. Die Pilze und die Glasnudeln getrennt in heißem Wasser einweichen, dann grob hacken. Das Fleisch mit den Pilzen, Nudeln, Bambussprossen und Frühlingszwiebeln in der Suppe garen. Die restlichen Zutaten (außer Ei und Stärke) zufügen und abschmecken.

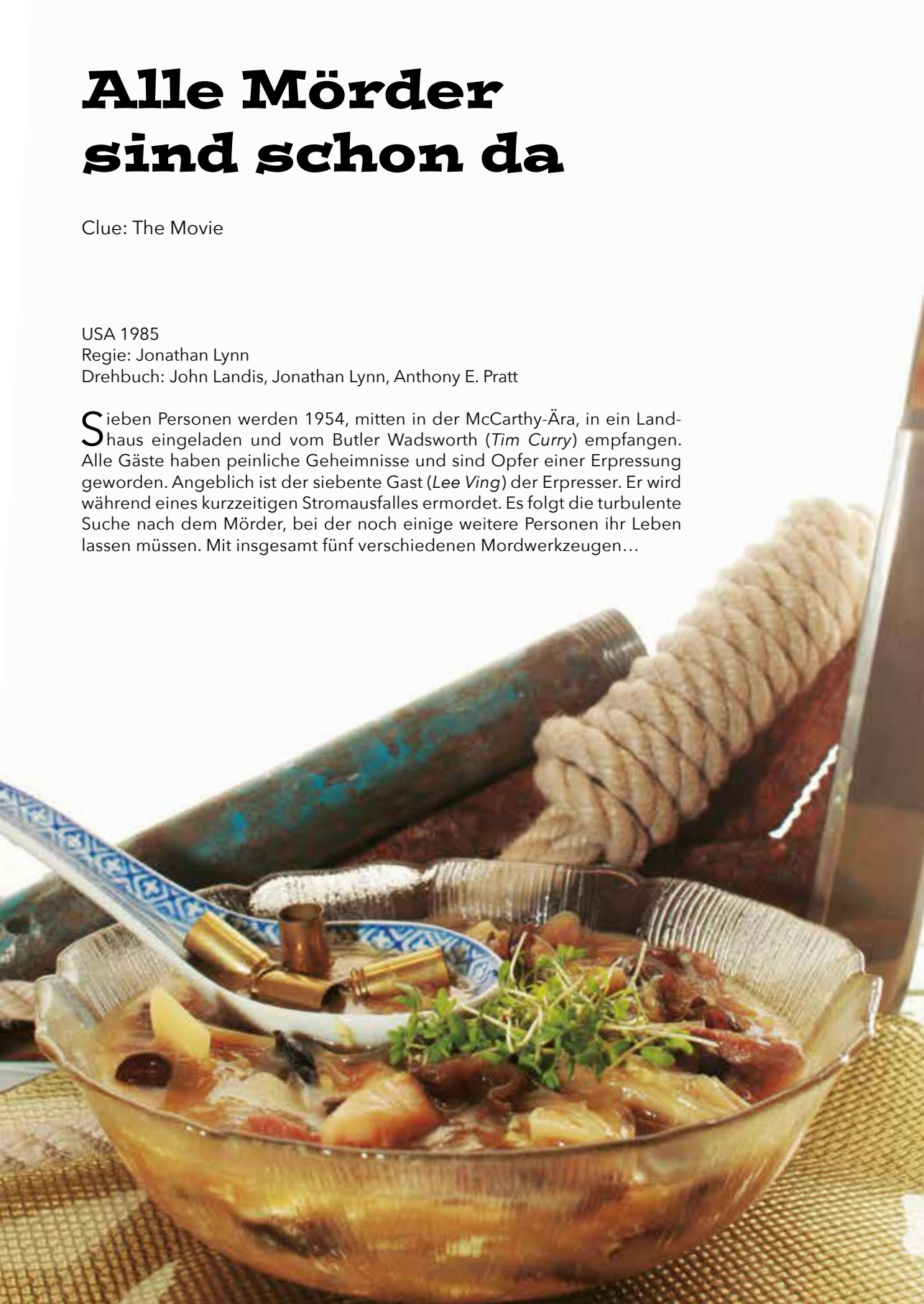
Das verschlagene Ei und die Stärke einrühren, dann einmal aufkochen. Mit Kresse garnieren.

Alle Mörder sind schon da

Clue: The Movie

USA 1985
Regie: Jonathan Lynn
Drehbuch: John Landis, Jonathan Lynn, Anthony E. Pratt

Sieben Personen werden 1954, mitten in der McCarthy-Ära, in ein Landhaus eingeladen und vom Butler Wadsworth (*Tim Curry*) empfangen. Alle Gäste haben peinliche Geheimnisse und sind Opfer einer Erpressung geworden. Angeblich ist der siebente Gast (*Lee Ving*) der Erpresser. Er wird während eines kurzzeitigen Stromausfalles ermordet. Es folgt die turbulente Suche nach dem Mörder, bei der noch einige weitere Personen ihr Leben lassen müssen. Mit insgesamt fünf verschiedenen Mordwerkzeugen…



Brokkoli-Pizza



Pizzateig:

- 500g Mehl Tipo 00
- 310ml kaltes Leitungswasser
- 20g Meeressalz
- 5g frische Backhefe

Zunächst 300g Mehl mit Wasser, Hefe und Salz verrühren bis eine Masse entsteht, die von der Konsistenz her an Palatschinkenteig erinnert. Abgedeckt 20 Minuten stehen lassen.

Dann den Teig für 3-4 Minuten rühren und das restliche Mehl portionsweise zufügen bis sich der Teig vom Boden löst. 1-2 Minuten weiter kneten.

Den Teig wieder 20 Minuten ruhen lassen, mit Mehl bestäuben, und manuell kurz durchkneten, in 4 gleich große Stücke teilen und Teigbälle formen. Jeden Ball in einen kleinen Plastikcontainer mit Deckel geben und für mind. 24 Stunden im Kühlschrank lagern. Für die Pizza den Teig mit Mehl kurz durchkneten und 4 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen, ausrollen und belegen.

Belag:

- 600g Brokkoli
- 400g Champignons in Scheiben
- 20g Butter
- 300g Creme Fraiche
- 1TL Oregano
- 1TL Thymian
- 200g Mozzarella
- 200g Räucherlachs
- Salz, Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- Olivenöl

Den Brokkoli in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser 8 Minuten garen, dann kalt abschrecken.

Die Champignons in Butter anbraten, den Knoblauch kurz mitbraten, salzen und pfeffern.

Die Creme Fraiche mit Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer würzen und auf den mit Olivenöl bestrichenen Pizzaboden streichen, Käse, Lachs, Brokkoli und Pilze darauf verteilen. Bei maximaler Hitze im Backrohr backen.



Alles steht Kopf

Inside Out

USA 2015
Regie: Pete Docter, Ronaldo del Carmen
Drehbuch: Pete Docter, Ronaldo del Carmen, Meg LeFauve, Josh Cooley, Michael Arndt, Simon Rich,Bill Hader, Amy Poehler

Im Kopf der kleinen Railey geht's rund. Die Emotionen Freude, Kummer, Angst, Wut und Ekel toben sich aus. Vor allem Kummer wird nicht an die „Regler" gelassen. So kommt es, dass Riley Eishockey oder Pizza liebt und Brokkoli hasst. Mit elf Jahren zieht sie mit ihrer Familie aus der heilen Welt von Minnesota nach San Francisco. Riley gefällt es dort gar nicht und ihre Mutter möchte sie mit einer Pizza aufmuntern. Doch im Pizzaladen gibt's nur Brokkoli-Pizza…

Capezzoli di Venere



- 340g Halbbitterschokolade
- 460g Maroni püriert
- 6EL weiche Butter
- 100g Kristallzucker
- Prise Salz
- 5EL Rum
- 1TL Vanilleextrakt
- 400g weiße Kuvertüre
- rosa Marzipan

Die Halbbitterschokolade im Wasserbad schmelzen und beiseite stellen. Zucker und Butter schaumig schlagen, Maroni, Rum, Vanilleextrakt, Salz und die abgekühlte Schokolade untermischen und eine Stunde kühl stellen, dann 3cm große Bällchen formen und erneut kühl stellen.

Die weiße Kuvertüre auf 45 Grad erwärmen, dann auf 30 Grad abkühlen, die Kugeln darin eintauchen und abtropfen lassen. Aus dem Marzipan Brustwarzen formen und die getunkten Kugeln sofort zu Capezzoli di Venere vollenden.

Amadeus

USA 1984
Regie: Miloš Forman
Drehbuch: Peter Shaffer, Zdenek Mahler

Der zügellose Lebensstiel von Wolfgang Amadeus Mozart (*Tom Hulce*) bringt ihn in Geldnöte. Seine Frau Konstanze (*Elizabeth Berridge*) sucht insgeheim den Hofkomponisten Antonio Salieri (*F. Murray Abraham*) auf, um eine Anstellung für ihren Mann zu erbitten. Bei Capezzoli di Venere sieht Salieri entgeistert und fasziniert Mozarts makellose Originalkompositionen durch, die allesamt nicht eine einzige Korrektur beinhalten…



Squid-Ravioli in a Lemongrass-Broth with Goatcheese-Profiteroles



Squid-Ravioli:

Teig:
- 250g Mehl
- 2 Eier
- Sepiatinte
- 2EL Olivenöl
- ½TL Salz
- Spritzer Wasser

Füllung:
- 100g Rinderfaschiertes
- 100g Sepien gehackt
- ½ Zwiebel gehackt
- 2 Scheiben Toast
- 1 Ei, 2EL Petersilie
- 1EL Majoran
- ½EL Rosmarin
- Salz, Pfeffer
- etwas Milch

Alle Zutaten für den Teig verkneten und 30 Minuten ruhen lassen. Die Zwiebel in Öl anbraten, das Faschierte und die Sepien mitbraten und würzen. Den Toast in Milch einweichen, ausgedrückt mit dem Ei verkneten und alle Zutaten für die Fülle vermischen.

Den Teig dünn ausrollen, portionieren, mit der Fülle belegen, verschließen und in Salzwasser al dente kochen.

Lemongrass-Broth:
- 2L Wasser
- 1Bd. Suppengrün
- 500g Kohl gehackt
- 1 Zwiebel gehackt
- ½ Fenchel gehackt
- 3 Stangen Zitronengras in Stücken
- 1 Knoblauchzehe in Scheiben
- 5 getrocknete Shitake-Pilze
- 1EL Öl
- etwas Popcorn
- Basilikum
- Estragon
- Salz, Pfeffer
- Gemüsebouillon

Die Gemüse in etwas Öl anrösten, dann mit den Pilzen im Wasser aufkochen und 30 Minuten köcheln. Popcorn und Kräuter zufügen und weitere 15 Minuten ziehen lassen, anschließend abseihen und kräftig einreduzieren.

Mit Salz, Pfeffer und Gemüsebouillon abschmecken.

Goatcheese-Profiteroles:

Teig:
- 130ml Wasser
- 55g Butter
- Prise Salz
- 110g Mehl
- 30g Speisestärke
- 1TL Backpulver
- 3 Eier

Fülle:
- 150g Ziegenfrischkäse mit Kräutern
- 150g Joghurt
- Limettensaft
- 1 Blatt Gelatine lt. Packung vorbereitet

Mehl und Stärke mischen. Die Butter bei kleiner Hitze in Salzwasser schmelzen, aufkochen, vom Herd nehmen, die Mehlmischung dazukippen und unter Rühren 1 Minute erhitzen, dann in eine Rührschüssel umfüllen, abkühlen lassen, nacheinander die Eier und zum Schluss das Backpulver einarbeiten. Mit 2 Teelöffeln nußgroße Kugeln formen und 25 Minuten bei 180 Grad backen, dann auf einem Gitter erkalten lassen. Die Zutaten für die Fülle vermischen und abschmecken. Die Profiteroles aufschneiden und befüllen.

American Psycho



USA, Kanada 2000
Regie: Mary Harron
Drehbuch: Bret Easton Ellis, Mary Harron, Guinevere Turner

Patrick Bateman (*Christian Bale*) ist nach außen hin das Stereotyp eines eitlen, egomanischen Wall-Street-Yuppie. Regelmäßig sitzt er top gestylt in Nobelrestaurants, wo Gerichte wie die Squid-Ravioli serviert werden. Aber hinter der Fassade des eleganten Lebemannes verbirgt sich eine Seele voll Hass und Sadismus, die ihn zum Serienmörder werden lässt. Oder ist das alles gar nicht wahr …

Wildschweinkeule in Minzsauce



- 2½kg Wildschweinkeule ausgelöst
- 1 Rosmarinzweig

Marinade:
- 300ml Rotwein
- 25ml Olivenöl
- 2EL Wildgewürz
- 2 Knoblauchzehen
- Salz

Sonstiges:
- 250g Bacon
- 400ml Wildfond
- 2 Zwiebeln grob geschnitten
- 4 Tomaten geviertelt
- 1 Karotte
- 1Bd. Minze

Die Zutaten für die Marinade pürieren und das Wildschwein mit dem Rosmarin über Nacht darin kühl marinieren, dann salzen, einrollen und binden. Einen Römertopf wässern und mit Baconstreifen auslegen, Keule, Marinade und Fond zugeben, Zwiebeln, Karotte und Tomaten zufügen und ins kalte Backrohr stellen. Bei 200 Grad 120 Minuten garen, dann in Scheiben schneiden. Den Bratensaft abseihen, binden und die gehackte Minze untermischen.

Die Bratenscheiben im fertigen Saft durchziehen lassen.

Dulcia Domestica:
- 12 Datteln
- Walnusskerne
- 1TL Honig
- Salz, Pfeffer

Die Datteln entkernen und mit den Walnüssen füllen, dann in einer Pfanne erwärmen. Honig, Salz und Pfeffer zufügen und braten, bis sich die Dattelhaut abzulösen beginnt.

Selleriekroketten:
- 500g Sellerie
- 4 Eier
- 50g Butter
- 1TL Salz
- 40g Speisestärke
- Pfeffer
- Knoblauch
- Muskat

Die Sellerie schälen und in Wasser mit Salz weichkochen. Dann abseihen, pürieren und mit Muskat, Knoblauch, Salz, Butter und Pfeffer abschmecken. Eier und Stärke untermischen und auf ein Backblech dressieren. Bei 180 Grad 20-25 Minuten backen.

Wildgewürz:
- 1EL schwarzer Pfeffer
- 10 Wacholderbeeren
- 8 Pimentbeeren
- 1TL Senfsaat
- 1 Lorbeerblatt
- 1TL Kümmel
- ½TL Chiliflocken
- 2 Kardamomkapseln
- 2TL Majoran
- 1TL brauner Zucker
- Prise Zimt

Alle Zutaten fein mahlen und luftdicht aufbewahren.

Asterix & Obelix – Im Auftrag Ihrer Majestät

Astérix et Obélix: Au Service de Sa Majesté

Frankreich, Italien, Spanien, Ungarn 2012
Regie: Laurent Tirard
Drehbuch: René Goscinny, Laurent Tirard, Albert Uderzo, Grégoire Vigneron

Nachdem Cäsar mit der Invasion Britanniens beginnt, schickt die Queen (*Catherine Deneuve*) Teefax (*Guillaume Gallienne*) nach Gallien, um Zaubertrank zu organisieren. Asterix (*Édouard Baer*) und Obelix (*Gérard Depardieu*) liefern diesen gerne. Neben dem coolen Grautvornix (*Vincent Lacoste*), den sie mitnehmen, sind nicht nur Normannen auf der Suche nach Angst, oder versnobte Briten ein Problem, sondern vor allem das englische Essen…



Cailles en Sarcophage



- 12 Wachteln
- je 80g Karotten, Sellerie und Porree gewürfelt
- 2EL Öl
- 800ml Hühnerfond
- 200ml trockener Weißwein
- 1TL Pfefferkörner
- 1 Bouquet garni
- 40ml Madeira
- 150g Trüffel im Glas
- 50g Speck in dünnen Scheiben
- 300g Hühnerbrustfilet
- 300ml Obers
- Cayennepfeffer
- 200g Geflügelleber
- 30g Butter
- 2EL Cognac
- Salz, Pfeffer
- Blätterteig

Die Wachteln am Rücken öffnen und entbeinen, die Flügel stutzen, die Keulen bleiben. Die Karkassen in Öl scharf anbraten, das Gemüse zufügen, 5 Minuten braten und mit dem Fond und dem Wein ablöschen. Pfefferkörner und Bouquet garni zufügen und 90 Minuten ziehen lassen, dann abseihen.

Die Trüffel mit Speck umwickeln und von allen Seiten anbraten. Das Brustfilet kalt mit Obers, Salz und Cayennepfeffer kuttern. Zwei der fertigen Trüffel würfeln und zur Farce geben, den Rest in Scheiben schneiden.

Die Leber in Butter anbraten, mit Cognac flambieren, salzen und pfeffern. In 12 Portionen teilen.

Die Wachteln mit der Haut nach unten auflegen, würzen, Farce und Leber darauf verteilen, darüber zusammenklappen und fixieren.

Aus dem Blätterteig 12 Scheiben und 36 Ringe (1cm breit) mit 11cm Durchmesser ausstechen. Daraus 12 „Sarcophage" bauen, die Lagen mit einem verquirlten Ei bestreichen.

Die Sarcophage bei 220 Grad 20 Minuten backen. Die Wachteln salzen und pfeffern und bei 180 Grad 35 Minuten mit der Brust nach unten in einer geölten Pfanne braten, dann wenden und die Brust übergrillen.

In die Sarcophage legen, mit der Suppe und Bratensaft beträufeln, mit den Trüffelstiften belegen und noch 5 Minuten in den warmen Ofen stellen.

Babettes Fest

Babettes gæstebud

Dänemark 1987
Regie: Gabriel Axel
Drehbuch: Karen Blixen, Gabriel Axel

Die Französin Babette (*Stéphane Audran*) wird auf der Flucht vorm Bürgerkrieg in ein pietistisches Fischerkaff in Dänemark vermittelt. Nach etlichen Jahren gewinnt sie, bereits gut im Ort eingelebt, im Lotto und will zum 100. Geburtstag des verstorbenen Pastors und Sektengründers ein Festmahl nach französischer Art ausrichten. Die asketischen Dorfbewohner sind zunächst skeptisch, aber der ungewohnte Alkohol und die lukullischen Genüsse …



Himbeer Terrine



- Pistazienbruch

Rahmmasse:
- 250ml Obers
- 4 Blatt Gelatine
- 250ml Sauerrahm
- 250ml Frischkäse
- 2EL Limettensaft
- 70g Staubzucker

Fruchtmasse:
- 300g Himbeeren
- 4 Blatt Gelatine
- 100g Staubzucker
- 1Pkg. Vanillezucker
- 1EL Limettensaft

Die Himbeeren mit dem Zucker aufkochen, dann pürieren. Die Gelatine lt. Pkg. vorbereiten und im Fruchtpüree auflösen. Abkühlen lassen.

Das Obers schlagen und die Gelatine lt. Pkg. vorbereiten. Rahm, Frischkäse mit Limettensaft und Zucker verrühren. 3EL davon erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Mit der Rahmmasse vermischen und das Schlagobers in 2 Tranchen unterheben.

Ein Drittel der Rahmmasse in eine mit Küchenfolie ausgelegte Form (1200ml) geben, glattstreichen und 15 Minuten kühlen. Darauf die Hälfte der Fruchtmasse verteilen und wieder kühl stellen. Wiederholen und mit Rahmmasse abschließen. Über Nacht kühl stellen, dann stürzen und mit Pistazienbruch bestreuen.

Bella Martha

Deutschland, Italien, Österreich, Schweiz 2001
Regie: Sandra Nettelbeck
Drehbuch: Sandra Nettelbeck

Chefköchin Martha (*Martina Gedeck*) lebt nur für ihren Beruf. Als sie sich nach tragischen Umständen um ihre achtjährige Nichte kümmern muss, ist sie überfordert, zumal das Mädchen ihre Haute-Cuisine-Kreationen nicht mag. Außerdem engagiert Marthas Chefin auch noch einen zweiten Koch, den Italiener Mario (*Sergio Castellitto*). Hier trifft dann nicht nur Terrine auf Spaghetti, sondern zwei Köche am Herd sind einer zu viel. Glaubt aber nur Martha …



Timpano



- 200g Penne sehr al dente gekocht
- 3 hartgekochte Eier
- 200g Mozzarella gewürfelt
- 150g Parmesan gerieben
- 50g Oliven geviertelt
- 150g Salami geschnitten
- 125ml Obers mit 2 Eiern verquirlt

Fleischbällchen:

- 650g Faschiertes gemischt
- 1 Ei verschlagen
- italienische Kräuter
- Salz, Pfeffer
- 35g Brösel

Sauce:

- 1 Zwiebel gewürfelt
- 1 Karotte und 1 Stange Sellerie gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen gehackt
- 1EL Tomatenmark
- 2EL Weißwein
- Oregano
- Thymian
- Salz, Pfeffer
- 500ml Passata
- Basilikum

Teig:

- 250g Mehl
- ½TL Salz
- 3 Eier verschlagen
- 1EL Olivenöl

Für den Teig alle Zutaten vermischen, 10 Minuten glatt kneten und 1 Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen.

Für die Fleischbällchen alle Zutaten vermischen, abschmecken und kleine Bällchen formen. In etwas Öl von allen Seiten braten und beiseite stellen. In derselben Pfanne die Gemüse, Zwiebel und Knoblauch anbraten, Tomatenmark und Wein zufügen, mit Passata ablöschen, Thymian sowie Oregano zufügen und 20 Minuten köcheln, dann Basilikum untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas abkühlen lassen und mit den gekochten Eiern, Bällchen, Penne, Oliven, Salami und dem Käse vermischen.

Den Teig großflächig ausrollen, eine feuerfeste 2L-Form fetten, mit dem Teig auslegen (weit genug überhängen lassen!) und mit der Mischung befüllen. Zum Schluss das Obers mit den verquirlten Eiern und etwas Parmesan drübergießen.

Den Teig zuklappen und mit Butter bestreichen. 45 Minuten bei 180 Grad mit Folie bedeckt backen, dann weitere 40 Minuten ohne Folie. 20 Minuten im offenen Rohr abkühlen lassen, dann stürzen und portionieren.

Big NIGHT



USA 1996
Regie: Campbell Scott, Stanley Tucci
Drehbuch: Joseph Tropiano, Stanley Tucci

Die Brüder Primo (*Tony Shalhoub*) und Secondo (*Stanley Tucci*) führen das Ristorante „Paradise". Obwohl Primos Kreationen hervorragend sind, gehen die Leute lieber zum Konkurrenten Pascal (*Ian Holm*), der minderwertiges Essen in modernem Ambiente anbietet. Secundos Versuch, zwecks größerer Publicity einen berühmten Musiker einzuladen, scheitert, aber der Abend endet in einer unvergesslichen Nacht…

Codornices con Pétalos de Rosas



- 4 Wachteln
- 3EL Butter
- Salz, Pfeffer
- 250ml Sherry
- 6 Maroni küchenfertig
- 1 Knoblauchzehe
- 125g Pitahaya püriert
- 60ml Hühnersuppe
- Prise Zimt
- 5EL Rosenwasser
- Blütenblätter von 3 roten Rosen

Die Wachteln in der heißen Butter von allen Seiten bräunen, Sherry, Salz und Pfeffer zufügen und 15 Minuten zugedeckt köcheln.

Die Wachteln wenden und weitere 10 Minuten köcheln, dann warmstellen. Die restlichen Zutaten mit dem Bratensaft vermischen, pürieren und aufkochen. Die Sauce über die Wachteln gießen und im Rohr bei 180 Grad 30 Minuten schmoren. Die Sauce binden und mit den Wachteln zu Pistazien-Couscous servieren. Mit einigen Blütenblättern bestreuen.

Pistazien-Couscous:

- 150g Couscous
- Gemüsesuppe
- 3EL Pistazien grob gehackt

Den Couscous lt. Packung in der Gemüsesuppe zubereiten. Die Pistazien rösten und unter den Couscous mischen.

Bittersüße Schokolade

Como agua para chocolate

Mexiko 1992
Regie: Alfonso Arau
Drehbuch: Laura Esquivel

Tita (*Lumi Cavazos*) ist schon lange in Pedro (*Marco Leonardi*) verliebt, doch ihre Mutter (*Regina Torné*) verbietet die Heirat. Durch eigentlich unglückliche Umstände entdeckt Tita, dass sie die Emotionen, die sie nicht auslebt, in ihre Speisen einfließen lassen kann. Weint sie beim Kochen, werden auch die Gäste melancholisch. So kann sie Pedro durch ihre Kochkünste ihre ewigdauernde Liebe zeigen. Tita´s Situation ist aber noch wesentlich komplexer, auch nach dem Tod ihrer Mutter …



Frittierter Dotter



- 12 Eidotter
- Pankomehl
- Salz
- Schnittlauch fein gehackt
- Orangenspalten filetiert
- Spaghetti
- Minzbonbons

Die Dotter vorsichtig im Pankomehl panieren. In 160 Grad heißem Öl 1-2 Minuten frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen lassen, salzen und warm halten. Mit Schnittlauch bestreut zu den Orangenscheiben, den Spaghetti und den gecrashten Bonbons servieren.

Spaghetti Aglio con Olio:

- 6EL Olivenöl
- 1 Chili
- 1 roter Paprika
- 4 Knoblauchzehen gehackt
- 30g Provolone gerieben
- 200g Spaghetti
- Salz, Pfeffer

Knoblauch, Chili und Paprika im Olivenöl braten, warm stellen und durchziehen lassen, dann abseihen. Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen, mit dem Knoblauchöl vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Provolone unterheben.

BON APPÉTIT

Schweiz, Deutschland, Spanien, Italien 2010
Regie: David Pinillos
Drehbuch: Paco Cabezas, David Pinillos, Juan Carlos Rubio

Koch Daniel (*Unax Ugalde*) hat es aus Bilbao nach Zürich verschlagen, wo er bei Starkoch Thomas (*Herbert Knaup*) angestellt wird. Zwischen den beiden, die eigentlich fürs Kochen leben, entwickelt sich zunehmend ein Konflikt um die Sommelière Hanna (*Nora Tschirner*), mit der Thomas eine Affäre hat und die Daniel mit gewagten Gerichten aus einfachsten Zutaten beeindrucken kann. Doch die Sache wird noch viel komplizierter…



Orchideen-Cupcakes



Teig:
- 150g Trüffelschokolade 70% Kakao
- 45g Mehl
- 100g Butter geschmolzen
- 45g Haselnüsse gemahlen
- 3 Eier
- 120g Zucker
- 3EL Rum
- 1½Pkg. Vanillezucker
- Prise Salz

Frosting:
- 150g Pistazien gemahlen
- 350g Creme Fraiche
- 50g Zucker
- 2EL Zitronensaft
- 2 Blatt Gelatine

Deko:
- Blütenpaste
- Lebensmittelfarben

Aus der Blütenpaste Orchideenblüten formen, bemalen und trocknen lassen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier mit Zucker und Vanillezucker cremig schlagen, Butter und Schokolade unterrühren. Salz, Mehl, Haselnüsse und Rum unterheben.

Eine Cupcakeform (7cm Durchmesser) mit Papierförmchen versehen und zu ¾ mit Teig befüllen. Bei 200 Grad im vorgeheizten Rohr backen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in etwas heißem Wasser auflösen. Die Zutaten für das Frosting glatt rühren (die Gelatine zum Schluss einrühren), kalt stellen und auf die abgekühlten Cupcakes dressieren.

Die Blüten auf die Cupcakes setzen.

BRAUTALARM

Bridesmaids

USA 2011
Regie: Paul Feig
Drehbuch: Annie Mumolo, Kristen Wiig

Annie (*Kristen Wiig*) hat weder ihre Hormone noch ihr Leben im Griff. Soeben mit ihrer Bäckerei „Cake Baby" in die Insolvenz geschlittert, soll sie Trauzeugin ihrer besten Freundin Lillian (*Maya Rudolph*) werden. Dabei entwickelt sich mit „Musterbrautjungfer" Helen (*Rose Byrne*) ein nicht unwitziger Zickenkrieg. Und dann ist da auch noch Officer Rhodes (*Chris O'Dowd*), der von ihren Cupcakes begeistert war …



Entrecôte à la Bordelaise



Entrecôte:
- 1kg Entrecôte
- Salz
- 2EL Öl

Sauce Bordelaise:
- 70g Rindermark
- 2 Schalotten fein gehackt
- 500ml Bordeaux
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Thymianzweig
- 200ml Rinderfond
- 1EL Butter
- Salz, Pfeffer
- 1TL Petersilie fein gehackt

Das Entrecôte von allen Seiten salzen, einölen und bei starker Hitze scharf anbraten, dann im Backrohr bei 150 Grad auf eine KT von 52 Grad bringen. In Alufolie rasten lassen und aufschneiden.

Das Mark blanchieren und hacken. Den Wein und die Schalotten mit Thymian und Lorbeer auf ⅔ einreduzieren. Den Fond zufügen und wieder auf die Hälfte einreduzieren, dann die Butter unterrühren und die Sauce abseihen. Das Mark unterheben und pürieren. Die Entrecôte-Scheiben mit der Sauce übergießen. Beim Servieren mit Petersilie bestreuen. Dazu werden Bratkartoffeln und grüner Salat gereicht.

Bratkartoffeln:
- 600g festkochende Kartoffeln
- ÖL
- Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und anschließend 20 Minuten in kaltem Wasser einweichen, dann abseihen und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl goldbraun braten. Zum Servieren salzen und pfeffern.

Brust oder Keule

L'Aile ou la Cuisse

Frankreich 1976
Regie: Claude Zidi
Drehbuch: Claude Zidi, Michel Fabre

Charles Duchemin (*Louis de Funès*) ist als Restaurantkritiker ebenso geachtet wie gefürchtet. Um unerkannt zu bleiben, verwendet er diverse Verkleidungen. So bestellt er zum Beispiel einmal als amerikanischer Tourist verkleidet in einer heruntergekommenen Spelunke Entrecote a la Bordelaise. Besonders Jacques Tricatel (*Julien Guiomar*) mit seinen synthetischen „Gummiadlern" ist Charles ein Dorn im Auge…



Pralinen



Nougat:

- 300g Haselnüsse
  300g Staubzucker
  300g Vollmilchschokolade

Die Nüsse langsam rösten und noch warm mahlen. Den Staubzucker einrühren und in der Küchenmaschine etwa 20 Minuten streichfähig kuttern. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und einrühren. Abkühlen lassen und kühl und luftdicht aufbewahren.

Marzipan:

- 200g Mandeln blanchiert
- 150g Staubzucker
- 2EL Rosenwasser
- 1EL Amaretto
- 1Phiole Bittermandelextrakt

Die Mandeln mahlen und mit den übrigen Zutaten per Hand zu einer geschmeidigen Masse verkneten. In Frischhaltefolie kühl durchziehen lassen.

Nuss-Nougat-Trüffel:

- 150g Zartbitterkuvertüre und 100g Nougat in Stücken
- 100ml Obers
- 50g Haselnüsse geröstet
- Kakaopulver

Das Obers im Wasserbad erwärmen, die Kuvertüre und das Nougat zugeben und zu einer homogenen Masse verrühren. Die Nüsse hacken und unterheben. In Silikonformen geben und kalt stellen. Portionsweise in Kakao wälzen. Kalt aufbewahren.

Marzipan-Nougat-Pralinen:

- 200g Marzipan
- 150g Nougat
- 150g Mandeln geröstet und gemahlen
- 30ml Obers
- 1EL Amaretto
- gemahlene Pistazien, Mandeln und Kakao zum Umhüllen

Marzipan und Nougat miteinander verkneten, Amaretto, Obers und die Mandeln zufügen und zu einer glatten Masse verkneten. Im Kühlschrank fest werden lassen, dann Kugeln formen und in den restlichen Zutaten wälzen.

Mozartkugeln:

- 150g Nougat
- 250g Marzipan
- 25g Pistazien gemahlen
- 50g Staubzucker
- 1EL Kirschwasser
- 300g dunkle Kuvertüre

Aus dem Nougat Kugeln formen und kalt stellen. Pistazien, Marzipan, Kirschwasser und Staubzucker verkneten und die Nougatkugeln damit umhüllen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, die Kugeln eintauchen und abtropfen lassen.

Chocolat

EIN KLEINER BISS GENÜGT

Vereinigtes Königreich, USA 2000
Regie: Lasse Hallström
Drehbuch: Joanne Harris, Robert Nelson Jacobs

Vianne Rocher (*Juliette Binoche*) eröffnet mit ihrer kleinen Tochter Anouk (*Victoire Thivisol*) 1959 in der Fastenzeit in einem französischen Provinzkaff eine Chocolaterie. Dies ist dem bigotten Bürgermeister Comte De Reynaud (*Alfred Molina*) ein Dorn im Auge und er wird zu ihrem erbitterten Gegner. Doch mehr noch als mit ihren Süßigkeiten und Pralinen macht sich Vianne durch ihr offenes, herzliches Wesen allmählich Freunde…



Couscous mit Fisch



- 400g Wolfsbarschfilet
- 300g Goldbrassenfilet
- 250g Knurrhahnfilet
- Fischkarkassen
- Liebstöckel
- 1 Lorbeerblatt
- Pfefferkörner
- 1 Stangensellerie
- 1 Bouillon Pur Gemüse
- 1 Zwiebel in Vierteln
- 1 Knoblauchzehe gehackt
- 300g Tomaten gewürfelt
- Safranfäden
- 1 roter Paprika gewürfelt
- 1 Selleriestange gewürfelt
- 1 Zwiebel gehackt
- 50g Mandeln gemahlen
- 1TL Paprika edelsüß
- Petersilie
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 300g Couscous

Die Fische filetieren, portionieren und säuern.

Aus den Karkassen mit Liebstöckel, Pfefferkörnern, Salz, Zwiebel, Sellerie, Lorbeerblatt, Bouillon Pur und Wasser eine Suppe kochen, dann abseihen. Knoblauch und Zwiebel in etwas Olivenöl anbraten.

Paprikapulver zufügen und mit 100ml Fischsuppe ablöschen. Die Tomaten, Paprikawürfel, Selleriestange und Safran dazu geben und 10 Minuten köcheln. Dann die Fischstücke sowie die Mandeln zufügen und auf kleiner Flamme garziehen lassen.

Abschmecken und die Petersilie untermischen.

Den Couscous mit 300ml heißer Fischsuppe übergießen und 10 Minuten ziehen lassen. Beim Servieren mit Petersilie bestreuen.

Couscous mit Fisch

La Graine et le Mulet

Frankreich 2007
Regie: Abdellatif Kechiche
Drehbuch: Abdellatif Kechiche, Ghalya Lacroix

Im französischen Sète liegt ein rostiger Kahn vor Anker, den Slimane (*Habib Boufares*), ein 60-jähriger Hafenarbeiter mit tunesischen Wurzeln, nach seiner Kündigung in ein Restaurant umbauen möchte. „Couscous mit Fisch" soll die Spezialität des Hauses werden. Gemeinsam mit Rym (*Hafsia Herzi*), der Tochter seiner Lebensgefährtin, wagt er sich in die Kreditverhandlungen und an all die weiteren Hürden dieses Projekts. Trotz Mithilfe seiner Exfrau und seiner Kinder wird die Eröffnung ein Fiasko…



Philly Cheese-Steak



- 600g Ribeye-Steak
- 2 große Zwiebeln in Ringen
- 1 grüner Paprika in Streifen
- 200g Provolone Käse in Scheiben
- Salz, Pfeffer
- 2TL Knoblauch granuliert
- 10EL Worchestershire-sauce
- 10EL Sojasauce

Das Steak in Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer, Worchestershiresauce, Knoblauchgranulat und Sojasauce 2 Stunden marinieren. Die Zwiebelringe in Öl glasig anbraten, die Paprikastreifen und das Fleisch zufügen und kräftig braten. Nun in der Pfanne längliche Portionen herrichten und mit den Käsescheiben belegen, zudecken und den Käse schmelzen lassen. In an den Schnittflächen gebräunten Buns servieren.

Buns (8Stk):

- 300g Mehl W480 (Typ405)
- 160g Mehl W700 (Typ 550)
- 150ml Wasser lauwarm
- 50ml Milch lauwarm
- 45g Zucker
- 18g Hefe
- 4g Salz
- 25g Butter geschmolzen
- 2 Eier

Die Eier trennen und ein Eiklar beiseite stellen. Die Mehle mit Salz verrühren, Wasser, Milch, Zucker und Hefe zufügen und verkneten.

Das Eiklar mit den beiden Dottern verquirlen und mit der geschmolzenen Butter untermischen. 10-12 Minuten zu einem elastischen Teig verkneten und diesen 90 Minuten in einer gefetteten Schüssel an einem warmen Ort gehen lassen.

In 8 Portionen teilen und 15 Minuten gehen lassen, dann oval auf 20cm ausrollen, einrollen und die Enden umschlagen. Auf Backpapier nochmals weitere 10 Minuten rasten lassen, mit dem restlichen Eiklar in 20ml Wasser bestreichen und bei 190 Grad 20 Minuten backen.

CREED

ROCKY'S LEGACY

Creed

USA 2015
Regie: Ryan Coogler
Drehbuch: Ryan Coogler, Aaron Covington, Sylvester Stallone

Adonis „Donnie" Johnson (*Michael B. Jordan*), unehelicher Sohn des verstorbenen Ex-Champions Apollo Creed möchte in dessen Fußstapfen treten und von Rocky Balboa (*Sylvester Stallone*) trainiert werden. Deshalb übersiedelt er nach Philadelphia. Dort lernt er die aufstrebende Sängerin Bianca (*Tessa Thompson*) kennen. Ihr erstes Date findet bei einer ortstypischen Spezialität statt…



Knuspriger Fischburger



- 6 Dorschfilets
- 1 rote Zwiebel in Ringen
- 100g Essiggurkerl in Scheiben
- 100g Creme Fraiche
- Ingwer
- Dille
- 2TL Chilisauce
- Pfeffer, Salz
- 2TL Zitronensaft
- 1 Gurkerl gehackt
- grüner Salat
- 4 Burger Buns
- Kartoffelchips grob zerbröselt

Die Filets halbieren, säuern, salzen, pfeffern, panieren und frittieren. Gurkerl, Zwiebel und ein bisschen Gurkerlmarinade vermischen.

Creme Fraiche, gehacktes Gurkerl, Ingwer, Dille, Chilisauce, Pfeffer, Zitronensaft und Salz vermischen. Die Buns halbieren und an den Schnittflächen bräunen.

Die Schnittflächen mit der Creme Fraiche Mischung bestreichen, Salat und je 3 Filetstücke darauflegen, dann einige Chips und die Zwiebelmischung darauf verteilen. Mit dem oberen Bun-Teil abschließen.

Buns:

- 250g Mehl
- ½Pkg. Trockenhefe
- 1TL Salz
- 150ml warmes Wasser
- Sesamsamen

Das Mehl mit Hefe und Salz vermischen. Nach und nach das Wasser einkneten, bis ein eher fester, glatter Teig entsteht. Warm auf die doppelte Größe gehen lassen, dann erneut durchkneten und zu Buns portionieren.

2 Liter Wasser aufkochen und die Buns für 10 Sekunden eintauchen. Abtropfen lassen und mit Sesam bestreuen. Bei 190 Grad etwa 25 Minuten goldbraun backen und abkühlen lassen.

DAS BRANDNEUE TESTAMENT

Le tout nouveau Testament

Belgien, Frankreich, Luxemburg 2015
Regie: Jaco Van Dormael
Drehbuch: Thomas Gunzig, Jaco Van Dormael

Gott (*Benoît Poelvoorde*) existiert. Er lebt in einer Gemeindewohnung in Brüssel. Und er ist ein boshaftes Arschloch! Seine zehnjährige Tochter Éa (*Pili Groyne*) sabotiert seine zahlreichen sadistischen Spielchen mit den Menschen und flieht in die echte Welt. Ihren ersten menschlichen Kontakt hat sie bei einer Mülltonne voller verdorbener Fischburger…



Pesche al Cioccolato



- 500g Mehl
- 150g Staubzucker
- 100g weiche Butter
- 3 Eier
- 75ml Milch
- Schale 1 Orange
- 1Pkg. Backpulver
- 200g dunkle Orangenschokolade
- 2EL Obers
- Alchermes Likör
- Grenadinesirup
- Orangensaft
- Preiselbeersirup
- Backzucker

Die Butter mit dem Staubzucker cremig schlagen. Eier, Milch, Orangenschale und das Mehl mit dem Backpulver zufügen und zu einem homogenen Teig verkneten. Walnussgroße Kugeln formen und 20 Minuten bei 180 Grad backen. Auskühlen lassen, halbieren und von der Innenseite her aushöhlen. Die Schokolade mit dem Obers im Wasserbad schmelzen und in die Aushöhlungen füllen. Zwei Halbschalen zusammenfügen und kühl stellen.

Dann in eine Mischung aus Alchermes, Grenadinesirup, Orangensaft und Preiselbeersirup tauchen, mit Backzucker umhüllen und 1 Stunde kühl stellen.

Vor dem Servieren etwas bei Raumtemperatur stehen lassen.

Das Festmahl im August

Pranzo di ferragosto

Italien 2008
Regie: Gianni Di Gregorio
Drehbuch: Gianni Di Gregorio, Simone Riccardini

Rom in der Augusthitze. Jeder flüchtet aufs Land. Nur der Mitfünfziger Giovanni (*Gianni Di Gregorio*) muss seine alte Mutter (*Valeria De Francis*), bei der er immer noch wohnt, betreuen. Dann soll er auch noch auf die Mutter (*Marina Cacciotti*) des Hausverwalters aufpassen. Außerdem bekommt er noch dessen Tante (*Maria Calìzia*) und die Mutter (*Grazia Cesarina Sforza*) seines Hausarztes aufgehalst. Die Damen, alle um die 80, kommen zunächst überhaupt nicht miteinander aus, doch beim Ferragosto, dem Fest zu Mariä Himmelfahrt am 15. August, ändert sich alles…



Cupcakes



Rum-Cupcakes (6 Stk.):

- 115g Butter geschmolzen
- 50g Mehl
- 25g Vanillepudding-pulver
- 75g Walnüsse gemahlen
- 75g Staubzucker
- 2 Eier
- 100ml Milch
- 1TL Backpulver
- ½Pkg. Vanillezucker
- Rum
- Kriecherlmarmelade

Frosting:

- 50g Trüffelschokolade 70% Kakao
- 200g Doppelrahm-frischkäse
- 100g Staubzucker

Eier, Vanillezucker und Milch verquirlen. Das Mehl mit Nüssen, Staubzucker, Puddingpulver und Backpulver vermischen und mit der Milchmischung, einem Schuss Rum und der Butter zu einer glatten Masse mixen. Bei 180 Grad in mit Papier ausgelegten Cupcake-Formen 20 Minuten backen, anschließend nach Geschmack mit Rum beträufeln. Die Marmelade mit Rum vermischen. Vertiefungen in die Cupcakes drücken und mit der Marmeladen-Rum-Mischung befüllen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, den Frischkäse aufschlagen, den Zucker und danach die abgekühlte Schokolade untermengen. Auf die Cupcakes dressieren.

Zimt-Cupcakes (6 Stk.):

- 80g Mehl
- 20g Vanillepudding-pulver
- 50g Zucker
- 75ml Milch
- 1 Ei
- ½ überreife Banane
- 1TL Zimt
- 2½EL Öl
- Spritzer Zitronensaft
- ½TL Backpulver
- 1TL Vanillezucker
- Prise Salz

Frosting:

- 140g Mascarpone
- 40g Staubzucker
- ½TL Zimt
- Saft einer kleinen Orange

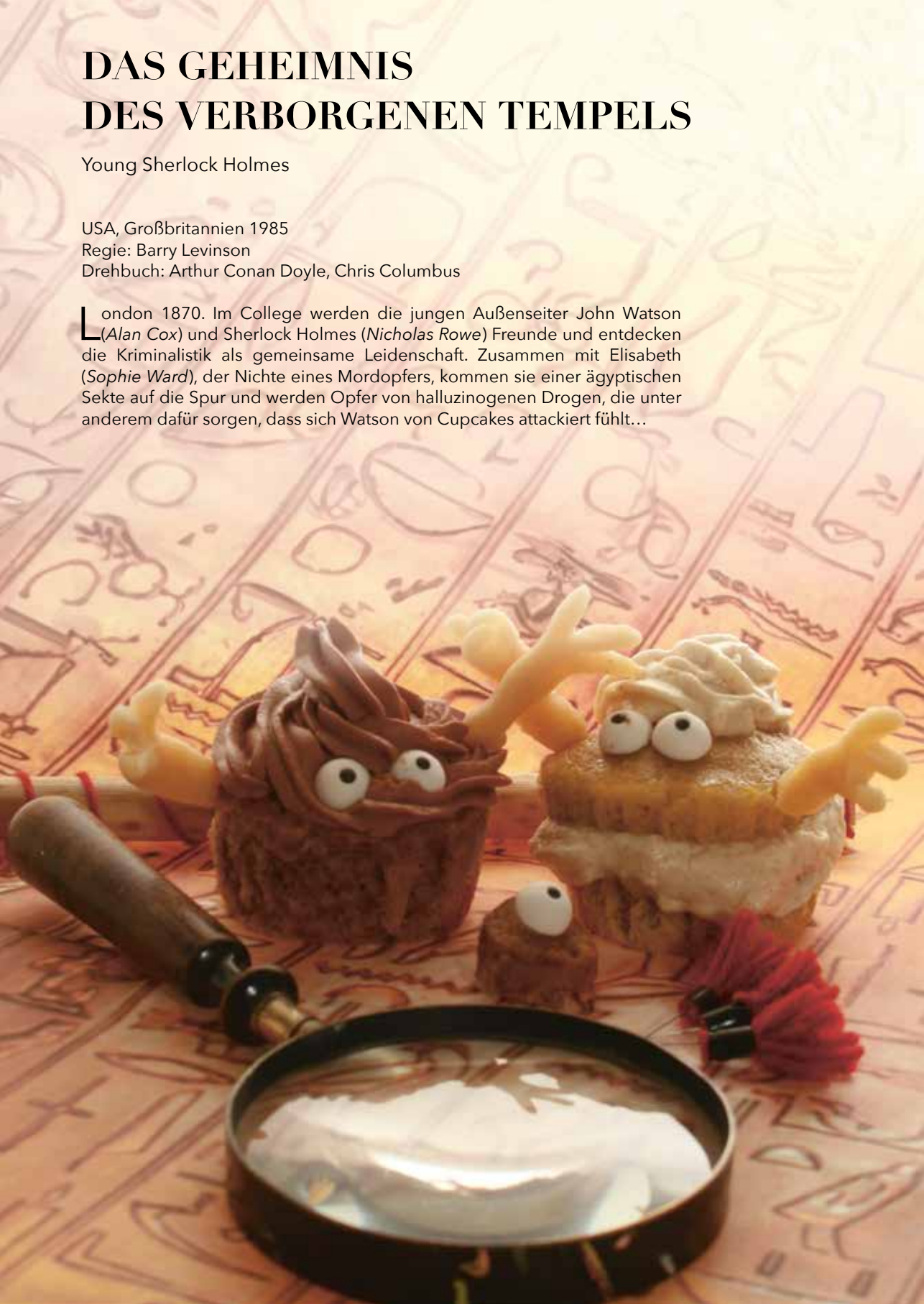
Milch und Ei verquirlen, dann das Öl, Zimt und die Banane unterrühren. Mehl, Puddingpulver, Zucker, Backpulver, Salz und Vanillezucker vermischen. Die Milchmischung unterrühren und bei 180 Grad in mit Papier ausgelegten Cupcake-Formen 20 Minuten backen. Die Zutaten für das Frosting cremig verrühren und auf die abgekühlten Cupcakes dressieren.

DAS GEHEIMNIS DES VERBORGENEN TEMPELS

Young Sherlock Holmes

USA, Großbritannien 1985
Regie: Barry Levinson
Drehbuch: Arthur Conan Doyle, Chris Columbus

London 1870. Im College werden die jungen Außenseiter John Watson (*Alan Cox*) und Sherlock Holmes (*Nicholas Rowe*) Freunde und entdecken die Kriminalistik als gemeinsame Leidenschaft. Zusammen mit Elisabeth (*Sophie Ward*), der Nichte eines Mordopfers, kommen sie einer ägyptischen Sekte auf die Spur und werden Opfer von halluzinogenen Drogen, die unter anderem dafür sorgen, dass sich Watson von Cupcakes attackiert fühlt…



Hummer al'Armoricaine



- 8 Hummerschwänze
- 1 Zwiebel
- 1 Porree
- 2 Karotten
- 70g Zuckerschoten
- 1 große Kartoffel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Tomaten
- 1EL Tomatenmark
- 1 Chili
- 1 Lorbeerblatt
- Thymian
- 50ml Cognac
- 250ml trockener Weißwein
- Hühnersuppe
- 1 Dotter
- 1EL Maisstärke
- 60ml Obers
- Salz, Pfeffer
- Zitronensaft

Das Gemüse würfeln. Die Hummerschwänze in etwas Öl anbraten. Das Gemüse zufügen, das Tomatenmark kurz mitbraten und mit dem Cognac flambieren. Wein und Suppe angießen, so dass alles bedeckt ist. Mit den Kräutern und der Chili 15 Minuten zugedeckt köcheln, dann den Hummer herausheben und aus der Schale nehmen. Die Gemüsesauce offen einreduzieren, mit der Stärke binden, vom Feuer nehmen, mit Dotter und Obers legieren und mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Kartoffelnester:

- 4 Kartoffeln
- Salz, Pfeffer
- Paprikapulver
- Zitronenöl

Die Kartoffeln schälen und mit dem Spiralschneider zu Spaghetti schneiden. Zu Nestern formen und mit den restlichen Zutaten würzen. 30 Minuten bei 200 Grad backen.

Das große Fressen

La grande bouffe

Frankreich, Italien 1973
Regie: Marco Ferreri
Drehbuch: Marco Ferreri, Rafael Azcona, Francis Blanche

Vier Freunde, Philippe (*Philippe Noiret*), Michel (*Michel Piccoli*), Marcello (*Marcello Mastroianni*) und Ugo (*Ugo Tognazzi*), alle über 50, treffen einander zu einem Wochenende kulinarischer und sexueller Ausschweifungen. Den drei eingeladenen Nutten wird das letztlich zu dekadent. Einzig die zufällig dazukommende üppige Lehrerin Andréa (*Andréa Ferréol*) blüht in dieser Atmosphäre auf, während die Herren nacheinander mit dem Leben dafür bezahlen…



Seafood-Risotto



- 250ml Hühnersuppe
- 250ml Fischfond
- 125ml Weißwein
- 4EL Butter
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- 1 Zwiebel gehackt
- 1 Chili
- 1 Lorbeerblatt
- 200g Risottoreis
- Safranfäden in etwas warmen Wasser
- 1TL Zitronenschale
- 150g Cocktail-tomaten geteilt
- 350g Meeresfrüchte
- 20g Parmesan gerieben
- Salz, Pfeffer
- Petersilie gehackt

Suppe und Fond zusammenrühren und erhitzen. Knoblauch und Zwiebel in Butter anschwitzen, den Reis zufügen und glasig braten, dann den Wein zugießen und verkochen.

Portionsweise die Suppenmischung, Lorbeerblatt und Chili einrühren. Zum Schluss Safranwasser, Zitronenschale und Tomaten untermischen. Eventuell etwas Wasser zufügen, falls der Reis noch zu körnig ist. Zugedeckt ausquellen lassen. Die Meeresfrüchte kurz anbraten und mit dem Parmesan unterheben, durchziehen lassen und abschmecken.

DATE NIGHT

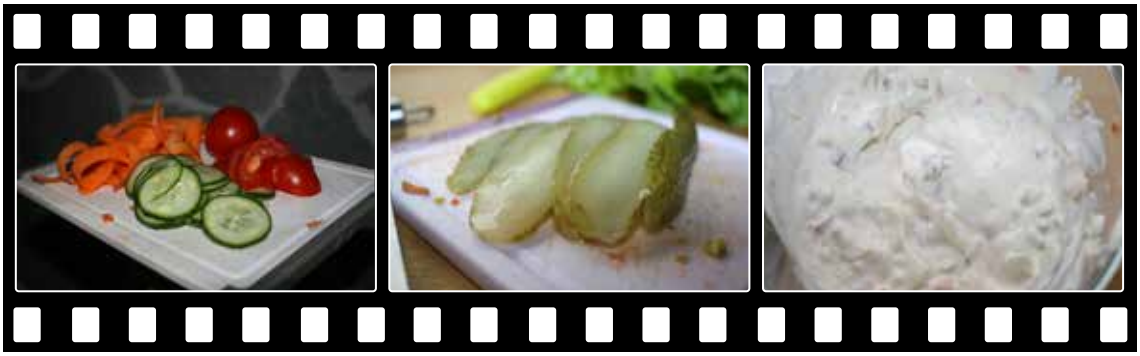
Gangster für eine Nacht

USA 2010
Regie: Shawn Levy
Drehbuch: Josh Klausner

Die Ehe von Phil und Claire Foster (*Steve Carell* und *Tina Fey*) plätschert nur mehr dahin, auch die regelmäßigen gemeinsamen Abende sind nur mehr öd. Das ändert sich, als sie sich in einem noblen Fischrestaurant als die Tripplehorns ausgeben müssen, um einen Tisch zu bekommen. In der Folge werden sie dadurch in eine Kriminalgeschichte hineingezogen, die selbst das köstliche Seafood-Risotto toppt…



Special-Secret-Sandwich



- 1 Gurke in Scheiben
- 2 Karotten geraspelt
- 2 Tomaten in Scheiben
- 200g geräucherte Putenbrust
- Essiggurkerl in Scheiben
- Butter
- Paprika-Oliven gehackt
- Senf, Mayonnaise
- Blattsalat
- 200g Schinken
- Provolone und Cheddar in Scheiben
- 4 Mini-Baguettes

Die Oliven mit der Mayonnaise verrühren. Die Baguettes aufschneiden und buttern.

Das Unterteil mit Salat belegen. Darauf die Putenbrust, die Olivenmayonnaise, Cheddar, Gurken- und Tomatenscheiben, Karottenraspeln, Schinken, Provolone, Senf und Essiggurkerl geben.

Mit dem Baguetteoberteil abschließen und schräg durchschneiden.

DAVE

USA 1993
Regie: Ivan Reitman
Drehbuch: Gary Ross

Dave Kovic (*Kevin Kline*) wird als Doppelgänger des amerikanischen Präsidenten engagiert, da dieser seit einem außerehelichen Schäferstündchen im Koma liegt. Optisch nicht zu unterscheiden, zeigen sich bald deutliche moralische Unterschiede der beiden, die zunächst der First Lady (*Sigourney Weaver*), dann auch anderen auffallen. Und doch würde sich Bodyguard Duane (*Ving Rhame*s) eine Kugel für Dave einfangen, wie er bei einem mitternächtlichen Sandwich mit dem Präsidenten andeutet…



Melone mit Portwein



- 2 Zuckermelonen halbiert und entkernt
- weißer Portwein
- Melonenparfait
- Zitronensaft
- Zucker
- Minzeblätter

Aus den Melonen mit einem Melonenlöffel Kugeln ausstechen und im Portwein marinieren. Das restliche Fruchtfleisch für das Parfait verwenden. Die marinierten Kugeln mit Zitronensaft und Zucker abschmecken, mit den Parfaitkugeln vermischen und in die Melonenhälften füllen. Mit der Minze dekorieren.

Melonen-Portwein-Parfait:

- 175g Zuckermelone
- 70ml weißer Portwein
- Zimt, Muskat
- Vanilleessenz
- 3 Dotter
- 40g Staubzucker
- 250ml Obers geschlagen
- 250g Topfen

Den Portwein mit den Gewürzen aufkochen, das Melonenfleisch kurz mitkochen, dann pürieren und auskühlen lassen. Die Dotter mit dem Zucker im Wasserbad cremig aufschlagen, nacheinander den Topfen, das Schlagobers und die Melonenmischung unterheben.

Mindestens 5 Stunden in den Tiefkühler stellen, dann mit dem Melonenlöffel Kugeln ausstechen.

Der diskrete Charme der Bourgeoisie

Le Charme discret de la Bourgeoisie

Frankreich, Spanien 1972
Regie: Luis Buñuel
Drehbuch: Luis Buñuel, Jean-Claude Carrière

Don Rafael (*Fernando Rey*), Monsieur Thévenot (*Paul Frankeur*) mit Gemahlin (*Delphine Seyrig*), Alice Sénéchal (*Stephane Audran*) und ihr Mann (*Jean-Pierre Cassell*) sowie Florence (*Bulle Ogier*), planen ein Abendessen der gehobenen Klasse. Doch diverse „Zwischenfälle", wie eine Leiche, der Einmarsch des Militärs, spontaner Sex oder ähnliches führen dazu, dass es nie zustande kommt…



Nutmeg-Ginger-Apple Snaps



- 2 Eier
- 100g Butter
- 80g brauner Zucker
- 1TL Ingwer gerieben
- ½TL Ingwerpulver
- 1TL Muskatnuss gemahlen
- 1TL Zimt
- Prise Nelkenpulver
- Prise Tonkabohne
- 1TL Vanillepaste
- Kristallzucker
- 2EL Karamellsirup
- 100g Mehl gesiebt
- 150g Mandeln gemahlen
- 1TL Backpulver
- ½TL Natron
- 2 Gala-Äpfel in dünnen Scheiben
- 1EL Zitronensaft
- Abrieb ½ Zitrone

Die Äpfel in Zitronensaft und -schale marinieren. Mehl, Mandeln, Backpulver und Natron vermischen.

Die Butter mit Zucker, Sirup und Gewürzen cremig schlagen, dann die Eier unterrühren. Unter Rühren die Mehlmischung einrieseln.

Auf Backpapier 12 Teigscheiben platzieren, mit je einer Apfelscheibe belegen und andrücken. Mit Zucker bestreuen und bei 200 Grad 10 Minuten backen.

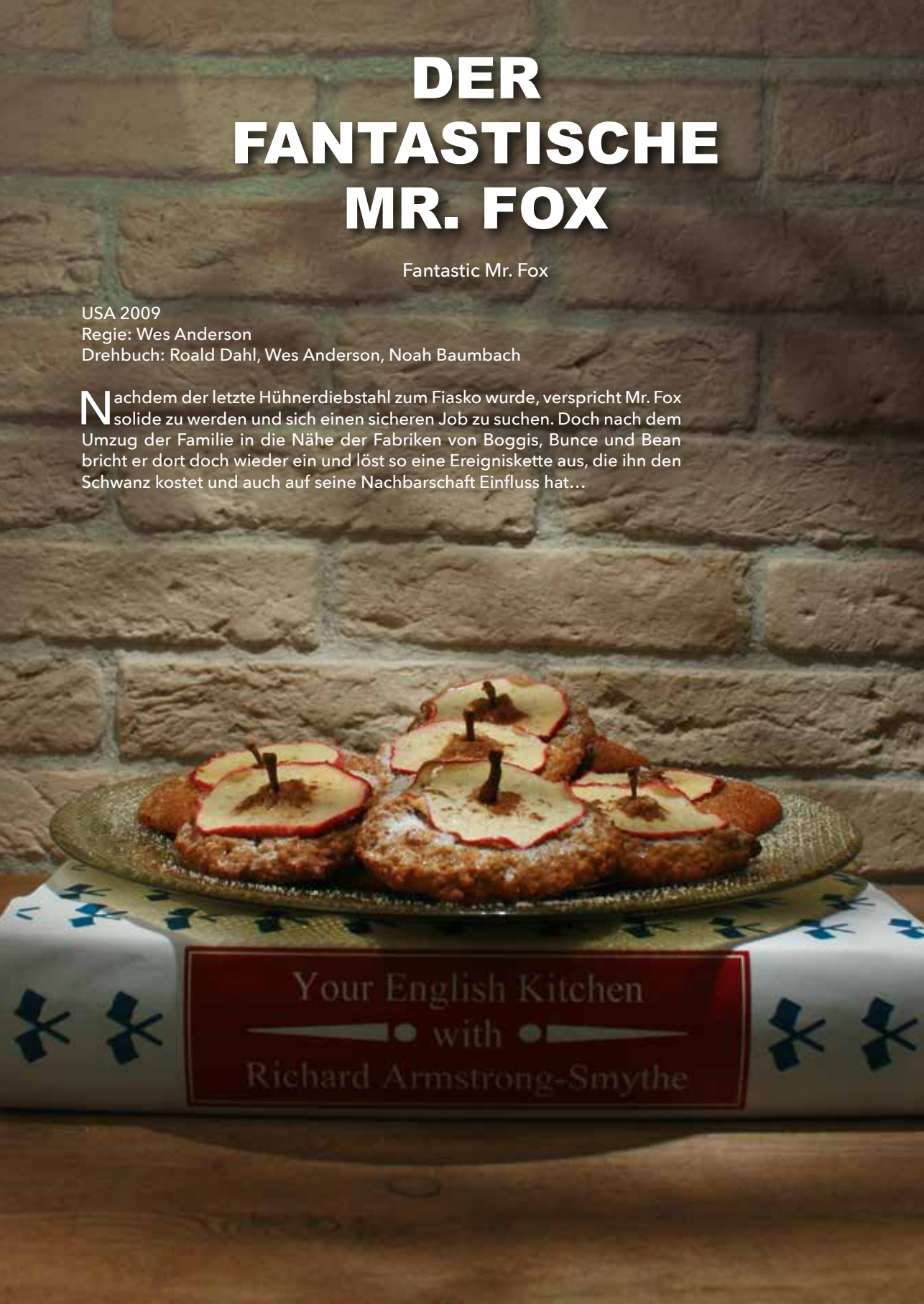
Auf einem Gitter abkühlen lassen und mit Kristallzucker bestreuen.

DER FANTASTISCHE MR. FOX

Fantastic Mr. Fox

USA 2009
Regie: Wes Anderson
Drehbuch: Roald Dahl, Wes Anderson, Noah Baumbach

Nachdem der letzte Hühnerdiebstahl zum Fiasko wurde, verspricht Mr. Fox solide zu werden und sich einen sicheren Job zu suchen. Doch nach dem Umzug der Familie in die Nähe der Fabriken von Boggis, Bunce und Bean bricht er dort doch wieder ein und löst so eine Ereigniskette aus, die ihn den Schwanz kostet und auch auf seine Nachbarschaft Einfluss hat…



Cobbler



- 1kg Äpfel und Birnen in feinen Scheiben
- 1EL Maizena
- 1EL Zitronensaft
- 2EL brauner Zucker
- Vanillemark
- Zimtpulver
- Nelkenpulver
- 150g Mehl
- 75g Zucker
- 1TL Backpulver
- ½TL Salz
- 75g Butter geschmolzen
- 75g Buttermilch
- 1 Ei

Das Obst mit Maizena, Zitronensaft, braunen Zucker, Vanille, Zimt und Nelken vermengen und in einer gefetteten Backform durchziehen lassen. Das Mehl mit dem Zucker, Backpulver und dem Salz vermischen, die Butter mit der Buttermilch sowie dem Ei verquirlen und mit der Mehlmischung vermengen.

Über das Obst gießen und 50 Minuten bei 175 Grad im vorgeheizten Rohr backen.

DER GOTT DES GEMETZELS

Carnage

Frankreich, Deutschland, Polen, Spanien 2011
Regie: Roman Polański
Drehbuch: Yasmina Reza, Roman Polanski

Zwei ausgeschlagene Schneidezähne im Rahmen einer Rauferei unter Buben bringen deren Eltern Longstreet (*Jodie Foster, John C. Reilly*) und Cowan (*Kate Winslet, Christoph Waltz*) zu einem Gespräch zusammen, um die Sache aus der Welt zu schaffen. Doch die vier Protagonisten breiten stattdessen ihre Seelen aus und nicht einmal ein Cobbler kann das Gemetzel kalmieren…



Okra-Curry mit rotem Reis & Knoblauchschaum



Okra-Curry:

- 250g Okraschoten in 3cm langen Stücken
- 2 Chili gehackt
- 1 Zwiebel fein gewürfelt
- ¼TL Bockshornsamen
- ½TL Chilipulver
- ½TL Salz
- 5 Curryblätter
- 100ml Gemüsesuppe
- 50ml dicke Kokosmilch

Die Okrastücke mit Zwiebel, Chili und allen Gewürzen anrösten, mit der Suppe ablöschen und einkochen, bis kaum mehr Flüssigkeit übrig ist.

Die Kokosmilch zugießen, aufkochen und reduzieren.

Raktashali-Reis:

- 1 Tasse roter Raktashali-Reis
- 2 Tassen Gemüsesuppe

Den Reis waschen und in der Suppe aufkochen, umrühren und 10 Minuten zugedeckt köcheln, die Hitze reduzieren und weitere 10 Minuten köcheln, vom Herd nehmen und garziehen lassen.

Knoblauchschaum:

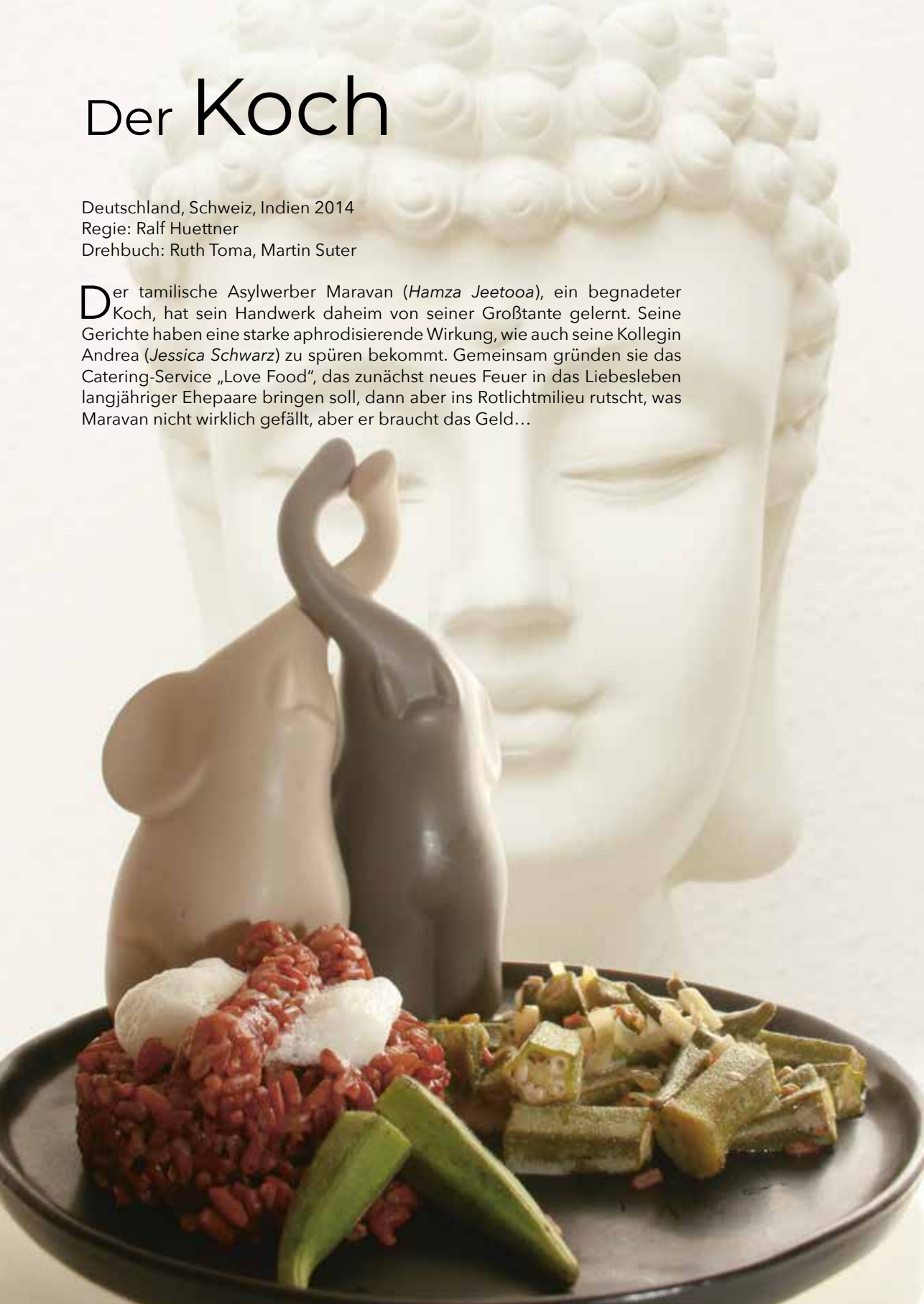
- 1 Eiklar
- 2 Knoblauchzehen gepresst
- Salz
- Spritzer Zitronensaft

Das Eiklar schaumig schlagen, den Knoblauch, Salz und Zitronensaft unterheben.

Der Koch

Deutschland, Schweiz, Indien 2014
Regie: Ralf Huettner
Drehbuch: Ruth Toma, Martin Suter

Der tamilische Asylwerber Maravan (*Hamza Jeetooa*), ein begnadeter Koch, hat sein Handwerk daheim von seiner Großtante gelernt. Seine Gerichte haben eine starke aphrodisierende Wirkung, wie auch seine Kollegin Andrea (*Jessica Schwarz*) zu spüren bekommt. Gemeinsam gründen sie das Catering-Service „Love Food", das zunächst neues Feuer in das Liebesleben langjähriger Ehepaare bringen soll, dann aber ins Rotlichtmilieu rutscht, was Maravan nicht wirklich gefällt, aber er braucht das Geld…



Hühnerleber „Tetrazzini“



- 600g Hühnerleber mundgerecht geschnitten
- 1 Schalotte gehackt
- 20g getrocknete Steinpilze
- Salz, Pfeffer
- 1Pkg. Geflügeljus
- 300g Champignons in Scheiben
- 300g Penne
- 2 Knoblauchzehen gepresst
- 1EL Öl
- 150ml Weißwein
- 200ml Obers
- 40g Semmelbrösel
- je 100g Parmesan und Provolone gerieben
- Basilikum
- Majoran

Die Steinpilze in 250ml warmen Wasser 20 Minuten einweichen, dann abseihen und das Einweichwasser mit Geflügeljus verfeinern.

Die Penne „al dente“ kochen. Die Schalotte in Öl anbraten, die Leber dazu geben und mitbraten.

Alle Pilze, Majoran und Knoblauch zufügen, salzen und pfeffern. Wein, Pilzwasser und Obers zugießen und kräftig einkochen. Die Lebermischung mit den Penne, 100g Käse und Basilikum vermischen und in eine gefettete Auflaufform geben.

Brösel und restlichen Käse drüberstreuen und bei 200 Grad 20 Minuten überbacken.

Der Mann, der zum Essen kam

The Man Who Came to Dinner

USA 1942
Regie: William Keighley
Drehbuch: Julius J. Epstein, Moss Hart

Der arrogante Radiostar Sheridan Whiteside (*Monty Woolley*), der nur von seiner langjährigen Sekretärin Maggie Cutler (*Bette Davis*) gebändigt werden kann, rutscht auf den vereisten Stiegen der Familie Stanley aus und bricht sich ein Bein. Statt des geplanten Dinners nistet er sich im Haus ein, terrorisiert alle und jeden und lädt sogar Sträflinge zum Essen ein. Dann verliebt sich Maggie in einen Lokalreporter (*Richard Travis*) und Whiteside entpuppt sich als Meister der Intrige…



Cannoli Siciliani



Teig:
- 75g Butter
- 25g Zucker
- 1 Ei
- 25ml Weißwein
- 25ml Marsala
- 250g Mehl
- Prise Zimt
- Prise Salz

Füllung:
- 500g Ricotta
- 50g Staubzucker
- 250ml Obers
- 2 Blätter Gelatine
- 75g kandierte Früchte
- 50g Pistazien gehackt
- 30g dunkle Schokolade fein gehackt
- 30ml Cointreau

Alle Zutaten für den Teig verkneten und 2 Stunden kühl ruhen lassen, dann dünn ausrollen und Quadrate mit 8cm Seitenlänge ausschneiden, dann diagonal über gefettete Edelstahlröhrchen von 2,5x15cm wickeln, die Enden mit Ei bestreichen und zusammendrücken. Goldbraun frittieren und noch warm abziehen.

Ricotta, Zucker und Obers aufkochen, die eingeweichte Gelatine zufügen und die kandierten Früchte sowie die Pistazien untermischen.

Auskühlen lassen und die Schokolade sowie den Likör einrühren. Mit einem Spritzbeutel in die Teigröhrchen füllen und mit Staubzucker bestreuen.

DER PATE

The Godfather

USA 1972
Regie: Francis Ford Coppola
Drehbuch: Mario Puzo, Francis Ford Coppola

Als der Mobster Peter Clemenza (*Richard S. Castellano*) mit Rocco Lampone (*Tom Rosqui*) und dem Verräter Paulie Gatto (*John Martino*) im Auto wegfährt, ruft ihm seine Frau noch nach, er soll die Cannoli nicht vergessen. Vor der Stadt wird Paulie von Rocco im Auto erschossen und Clemenza meint nur, er soll die Waffe im Auto lassen, aber die Cannoli mitnehmen. „Leave the gun. Take the Cannoli" ist ein Klassiker unter den Filmzitaten.



Spaghetti alla Mario Ruoppolo



- 300g Spaghetti
- 250g Artischockenherzen in Öl
- 2 Knoblauchzehen gepresst
- 2 Sardellenfilets gehackt
- 60ml Olivenöl
- 60ml Weißwein
- 50g Parmesan gerieben
- ½Bd. Petersilie gehackt
- 1 Chilischote halbiert
- 120g getrocknete Tomaten in Öl
- 1Bouillon Pur Gemüse
- 3EL Kapern
- 100g Oliven in Scheiben
- Salz, Pfeffer

Die Tomaten in Streifen, die Artischockenherzen mundgerecht schneiden. Knoblauch und Sardellenfilets im Olivenöl andünsten, die Tomatenstreifen zufügen, kurz dünsten und mit dem Wein aufgießen. Die Chili zufügen und ein wenig einreduzieren, dann Bouillon Pur, Artischockenherzen, Oliven und Kapern untermischen und 5 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen. Parmesan und Petersilie unterheben und die Chili entfernen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen und unter die Sauce mischen. Mit Petersilie, Olivenstücken und Parmesan bestreut servieren.

DER POSTMANN

Il Postino

Italien 1994
Regie: Michael Radford
Drehbuch: Antonio Skármeta, Furio Scarpelli, Giacomo Scarpelli, Anna Pavignano, Michael Radford, Massimo Troisi

Der chilenische Literaturnobelpreisträger Pablo Neruda (*Philippe Noiret*) lebt auf einer italienischen Insel im Exil. Der Fischer Mario Ruoppolo (*Massimo Troisi*) wird zu seinem Privatbriefträger. Und Neruda bekommt reichlich Post, vor allem Liebesbriefe. Zwischen beiden Männern entsteht eine tiefe Freundschaft und Mario beginnt sich mehr und mehr für Neruda´s Werke zu begeistern und sie für seine Zwecke zu verwenden. Außerdem kennt er eine köstliche Spaghetti-Variante…



Waferthin Mints



- 140g dunkle Kuvertüre zartbitter
- 5g Butter
- 125g Staubzucker gesiebt
- 14g Eiklar
- 2-3 Tropfen Minzöl
- ½TL Zitronensaft
- ½TL Agavendicksaft

Die Hälfte der Schokolade und der Butter im Wasserbad schmelzen, auf Backpapier gießen und so dünn als möglich ausstreichen. Kühl fest werden lassen. Wenn die Masse halbfest ist, Ringe von 2-3cm Durchmesser hineindrücken. Das Eiweiß verquirlen und die Hälfte des Staubzuckers einrühren.

Minzöl, Zitronensaft und Agavendicksaft zufügen und mit dem restlichen Zucker zu einer Creme verrühren. Dünn auf der erkalteten Schokolade verteilen und erneut kühlen. Die restliche Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen und wieder dünn auf Backpapier ausstreichen.

Die Schoko-Minze-Platte umdrehen und mit der Minzseite nach unten drauflegen und durchkühlen lassen. Das Backpapier von beiden Seiten abziehen, die Schokoplatte etwas erweichen lassen und die vorgestanzten Ringe durchstechen. Bis zum Servieren kühlen.

Der Sinn des Lebens

The Meaning of Life

Vereinigtes Königreich 1983
Regie: Terry Jones
Drehbuch: Graham Chapman, John Cleese, Terry Gilliam, Eric Idle, Terry Jones, MichaelPalin

Der über alle Maßen fette Mr. Creosote (*Terry Jones*) bestellt in einem Nobelrestaurant die gesamte Speisekarte und stopft alles in sich hinein. Dass er dabei öfters auch Unmengen kotzt, stört ihn wenig. Am Ende des zig-Gänge Menüs ist er wirklich randvoll. Doch dann überredet ihn der Kellner (*John Cleese*) noch zu einem letzten „waferthin mint" …



Krabby Patty Burger



Krabby Patty:

- 500g Dose Jackfrucht (Abtropfgewicht)
- 200g Sellerie
- 75g roter Paprika
- 50g Rettich jeweils fein gehackt
- ½Bd. Petersilie gehackt
- 3 Frühlingszwiebeln gehackt
- 50g blanchiertes Mandelmehl
- 50g Haferkleie
- 1 Ei
- 2EL Meerspargel
- 3TL Senf
- 1TL Zitronensaft
- Chiliflocken
- Salz, Pfeffer
- Paprika edelsüß
- Schnee von 1 Ei mit 2EL gemahlene Chiasamen
- Cheddar in Scheiben

Sellerie, Rettich und Paprika weich braten und beiseite stellen. Die Jackfrucht würfeln und ausdrücken.

Alle Zutaten vermischen, zuletzt den Eischnee unterheben und durchziehen lassen. Patties formen und in Öl von beiden Seiten goldbraun backen.

Beim Wenden mit Cheddar belegen.

Nori-Buns:

- 80g Butterflocken
- 1EL Zucker
- 2 Eier verquirlt
- 10g Hefe
- 1TL Salz
- 100ml Milch
- 300g glattes Mehl
- 1EL Milch
- 1 Noriblatt in Flocken

Alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben. Die Hefe in der Milch auflösen. Butter und Zucker aufschlagen. Von den verquirlten Eiern 25g mit 1EL Milch vermischen und beiseite stellen, den Rest allmählich in die Buttermischung einrühren, dann Mehl, Salz und Noriflocken zufügen. Die Hefemilch portionsweise zugeben und zu einem seidigen Teig kneten. 2 Stunden bei Raumtemperatur zugedeckt gehen lassen, dann in Kugeln teilen, flach drücken, die Ränder einschlagen, wieder rund wirken und auf die Nahtstelle legen. Nochmals 1 Stunde offen gehen lassen, dann mit der Ei-Milchmischung bestreichen. Bei 200 Grad 25 Minuten goldbraun backen.

Krabby Patty Burger:

- Nori-Buns
- Krabby Patties
- Ketchup mit Chilisauce
- Senf
- Meeresspargel
- Essiggurkerl in Scheiben
- Tomatenscheiben
- Zwiebelringe

Die Buns halbieren und an den Schnittflächen bräunen. Mit den restlichen Zutaten einen Burger bauen.

Der SpongeBob Schwammkopf Film

The SpongeBob SquarePants Movie

USA 2004
Regie: Stephen Hillenburg, Derek Drymon
Drehbuch: Derek Drymon, Tim Hill, Stephen Hillenburg, Kent Osborne, Aaron Springer, Paul Tibbit

Um die Weltherrschaft an sich zu reißen und an die geheime Krabby-Patty-Formel zu gelangen, stiehlt Plankton Neptun´s Krone und schiebt dies Mr. Krabs in die Schuhe, der dadurch in Neptuns Gewalt gerät. Spongebob und sein unterbelichteter Freund Patrick müssen binnen einer Woche die Krone finden und an Neptun übergeben, um Schlimmeres zu verhindern. Dabei kommt ihnen u.a. der Rettungsschwimmer Hasselhoff (*David Hasselhoff*) zu Hilfe…



Gumbo



- 350g gekochte Garnelen
- Salz, Pfeffer
- Cajun-Gewürzmischung
- 60ml Öl
- 300g Okraschoten
- 1EL Tomatenmark
- 1Tomate gewürfelt
- 1 Zwiebel gewürfelt
- 1 Paprika gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen gepresst
- 50g Staudensellerie in Scheiben
- 1TL Worchestersauce
- 500ml Hühnersuppe
- Chilisauce
- Kartoffelstärke
- Frühlingszwiebeln in Scheiben

Die Okraschoten zwei Stunden in Zitronenwasser einlegen, dann in Scheiben schneiden. Die Garnelen in Öl mit der 1EL Cajun-Gewürzmischung marinieren.

Die Okrascheiben in etwas Öl anrösten, Tomatenmark, Tomate, Zwiebel, Knoblauch, Paprika und Stangensellerie zufügen und kurz mitrösten. Die Suppe angießen und die Gemüse zugedeckt weich dünsten, die Garnelen zugeben, 10 Minuten ziehen lassen, mit der Stärke binden und mit Salz, Pfeffer, Worchestersauce, Cajun-Gewürzmischung sowie Chilisauce abschmecken und durchziehen lassen.

Mit den Frühlingzwiebeln zu Reis servieren.

Cajun Gewürzmischung:

- 1EL Thymian
- 1EL Cayennepfeffer
- 1EL Paprika edelsüß
- 2EL Salz
- 1EL Zwiebelpulver
- 2EL Majoran
- 2EL Knoblauch granuliert
- ½EL schwarzer Pfeffer
- ½EL weißer Pfeffer
- ½EL Kreuzkümmel
- ½EL Lorbeer

Alle Zutaten mahlen und vermischen.

DER VERBOTENE SCHLÜSS£L

The Skeleton Key

USA, Deutschland 2005
Regie: Iain Softley
Drehbuch: Ehren Kruger

Die Krankenschwester Caroline (*Kate Hudson*) nimmt auf Empfehlung des Anwalts Luke Marshall (*Peter Sarsgaard*) eine Stelle bei Ben und Violet Devereaux (*John Hurt* und *Gena Rowlands*) in den Sümpfen Louisianas an, da Ben nach einem Schlaganfall gelähmt ist. Bald dämmert ihr, worauf sie sich da eingelassen hat und dass Lukes Empfehlung für den Job keineswegs Zufall war…



Hibiskus-Avocado-Trüffel



- 100g Zartbitterschokolade (70% Kakao)
- 70g Edelbitter Mousse Orange (70% Kakao)
- 1 reife Avocado
- 30g Staubzucker
- Abrieb einer Zitrone
- Prise Salz
- Tonkabohne gerieben
- 1TL cremiger Balsamico
- 2TL Hibiskuspulver
- 4TL brauner Zucker
- ½TL Staubzucker
- Pistazien

Die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Dann die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und die Edelbitter Mousse Orange einrühren, bis sie ebenfalls geschmolzen ist. 5 Minuten weiter abkühlen lassen.

Avocado, Staubzucker, Tonkabohne, Zitronenabrieb und Balsamico pürieren, portionsweise zur Schokolade geben und zu einer Trüffelcreme verrühren. 1 Stunde kaltstellen, dann Pralinen formen.

Das Hibiskuspulver mit dem braunen Zucker in einen tiefen Teller vermischen. Die Pralinen in der Hibiskus-Mischung wälzen, halbierte Pistazien reinstecken und mit Staubzucker beschneien.

Die anonymen Romantiker

Les Émotifs anonymes

Frankreich 2011
Regie: Jean-Pierre Améris
Drehbuch: Philippe Blasband, Jean-Pierre Améris

Jean-René (*Benoît Poelvoorde*) ist Chef einer Schokoladenfabrik am Rande der Insolvenz, Angélique (*Isabelle Carré*) ist eine talentierte Pralinen-Kreateurin, die eigentlich unter einem Pseudonym arbeitet. Beide eint neben ihrer Liebe zu Schokolade und Pralinen ihre extreme Schüchternheit, die schon wegen Kleinigkeiten zu massiven Schweißausbrüchen bzw. Ohnmachtsanfällen führt. Doch was sie verbindet, scheint sie auch zu trennen…



Aalsuppe



- 1kg Suppenfleisch mit Knochen vom Rind
- 1 Zwiebel
- Lorbeerblatt
- 3 Nelken
- 10 Pfefferkörner
- 1Bd. Suppengrün
- 500g Räucheraal
- 2 feste Birnen geschält und entkernt
- 150ml Rotwein
- Zimt
- 100g Zucker
- 250ml Weißwein
- je 1 Karotte, Sellerie-scheibe, Frühlings-zwiebel und gelbe Rübe gewürfelt
- Salz, Pfeffer
- Petersilie
- Estragon
- Basilikum

Aus dem Rindfleisch mit dem Suppengrün, Nelken, Zwiebel, Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt mit 2,5L Wasser eine Suppe kochen, abseihen, auskühlen lassen und das Fett abheben. Das Suppenfleisch würfeln, den Aal häuten und entgräten.

Haut, Gräten und Kopf in 750ml Rindsuppe 30 Minuten köcheln, dann in die restliche Rindsuppe seihen.

Die Birnen vierteln und mit Zucker und Zimt in Rotwein mit etwas Wasser weichkochen, anschließend würfeln.

Das Gemüse in der Suppe mit dem Weißwein weich-kochen, dann Aal-, Birnen- und Fleischwürfel zufügen. 20 Minuten ziehen lassen und mit Salz, Pfeffer und den Kräutern abschmecken.

DIE BLECHTROMMEL

Deutschland, Frankreich 1979
Regie: Volker Schlöndorff
Drehbuch: Günter Grass, Jean-Claude Carrière, Volker Schlöndorff, Franz Seitz

Oskar Matzerath (*David Bennent*) beschließt im Alter von 3 Jahren, nach einem Sturz über die Kellertreppe, als Protest gegen die Erwachsenen nicht mehr zu wachsen. Mit einer Stimme, die Glas zerspringen lässt, und seiner Blechtrommel malträtiert er seine Umgebung und sabotiert den üblichen Ablauf der Geschehnisse. Am Karfreitag 1939 kauft sein Vater Alfred (*Mario Adorf*) in Brösen einige Aale, um daheim Aalsuppe zuzubereiten…



Eggs Benedict



- 4EL Essig
- 6 Eier
- 8 Kirschtomaten gewürfelt
- 1 Zwiebel fein gehackt
- Salz, Pfeffer
- 1 Avocado in Scheiben
- 2EL Zitronensaft
- 6 Scheiben Kochschinken
- 12 Scheiben Bacon
- ½Bd. Schnittlauchröllchen
- 150g geschmolzene Butter
- 2 Dotter
- 3EL Sahnejoghurt
- 2EL Gemüsesuppe
- 6 englische Muffins

750ml Wasser aufkochen, dann den Essig dazugeben. Die Eier einzeln in eine Tasse aufschlagen. Im Essigwasser einen Strudel erzeugen und die Eier einzeln in den Strudel gleiten lassen. Kurz kochen, herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tomaten und Zwiebelwürfel vermischen, salzen und pfeffern. Die Avocadoscheiben mit 1EL Zitronensaft beträufeln. Schinken und Bacon knusprig braten.

Dotter, Joghurt, Prise Salz, Suppe und 1EL Zitronensaft mit dem Pürierstab glatt rühren. Die Butter langsam zugießen und weiterpürieren, bis eine glatte Sauce entsteht.

Die Muffins mit Schinken, Avocadoscheiben und Bacon belegen, darauf die Zwiebel-Tomatenmischung und die pochierten Eier. Mit der Sauce übergießen und mit Schnittlauch bestreuen.

Englische Muffins:

- 120ml warme Milch
- 50ml warmes Wasser
- 2EL Honig
- 10g Hefe
- 1EL zerlassene Butter
- 1TL Salz
- 240g Weizenmehl
- Öl
- Grieß

Milch, Wasser, Honig sowie Hefe vermischen und 5 Minuten stehen lassen. Die zerlassene, abgekühlte Butter einrühren. Salz und die Hälfte des Mehls zumischen, dann mit dem restlichen Mehl zu einem weichen und geschmeidigen Teig verkneten. Mit Öl bestreichen und 60 Minuten in einer gefetteten Schale gehen lassen. In 6 Portionen teilen, diese auf Grieß rund wirken und flach drücken. 45 Minuten auf Backpapier ruhen lassen, dann in einer heißen Pfanne mit etwas Grieß von beiden Seiten backen.

DIE BRAUT, DIE SICH NICHT TRAUT

Runaway Bride

USA 1999
Regie: Garry Marshall
Drehbuch: Josann McGibbon, Sara Parriott

Maggie Carpenter (*Julia Roberts*) aus der Kleinstadt Hale hat schon dreimal ihre Hochzeit platzen lassen. Der New Yorker Zeitungskolumnist Ike Graham (*Richard Gere*) schreibt darüber einen vor Fehlern strotzenden Artikel, der zu seiner Entlassung führt. Nur eine neue Recherche über die Hintergründe könnte seinen Job retten und so begibt er sich nach Hale und beginnt den richtigen Leuten die richtigen Fragen zu stellen, etwa ihre Ex-Verlobten, wie Maggie ihr Frühstücksei am liebsten hat…



Amish Chicken Salad



- 450g gebratene ausgelöste Hühneroberkeulen in Stiften
- 80g Gouda in Stiften
- 100g Sellerie in Stiften
- 40g Pekannüsse geröstet
- je 150g Mandarinen- und Ananasstücke
- 40g Creme Fraiche
- 20g Mayonnaise
- 100g Weintrauben in Scheiben
- 60g Sauerrahm
- ½TL Zitronensaft
- Prise Zucker
- Salz, Pfeffer
- Salatblätter

Alle Zutaten miteinander vermischen und zugedeckt kühl durchziehen lassen. Noch einmal abschmecken und auf den Salatblättern servieren.

DIE ERFINDUNG DER WAHRHEIT

Miss Sloane

Frankreich, USA 2016
Regie: John Madden
Drehbuch: Jonathan Perera

Die an sich skrupellose Lobbyistin Elizabeth Sloane (*Jessica Chastain*) kündigt bei ihrer Firma, als sie eine Oppositionskampagne zu einem Gesetz gegen die Waffenlobby machen soll und nimmt fast ihren gesamten Stab mit zu jener Lobbyfirma, die das Gesetz befürwortet. Lediglich ihre persönliche Assistentin Jane Molloy (*Alison Pitt*) bleibt. Diese warnt bei einem Dinner vor Sloane´s Unberechenbarkeit…



Crème brûlée



- 200ml Milch
- 470ml Obers
- 40g Staubzucker
- 135g Marzipanrohmasse
- 6 Dotter
- 1 Vanilleschote
- 4EL grober Rohrzucker
- Heidelbeeren
- Tonkabohne nach Geschmack
- goldenes Lebensmittelfarbpulver
- Staubzucker

Vanillemark, Milch, Obers und Staubzucker erwärmen.

Mit dem Marzipan und den Dottern pürieren, 30 Minuten stehen lassen und durch ein Sieb streichen. In 4 feuerfeste Formen portionieren und im Ofen bei 120 Grad mindestens 20-30 Minuten fest werden lassen.

Auf einem Rost abkühlen lassen und über Nacht kalt stellen. Mit je einem Löffel Rohrzucker bestreuen und karamellisieren.

Mit den dekorierten Heidelbeeren servieren.

DIE FABELHAFTE WELT DER *Amélie*

Le fabuleux Destin d'Amélie Poulain

Frankreich, Deutschland 2001
Regie: John Madden
Drehbuch: Jean-Pierre Jeunet, Guillaume Laurant

Als Kind ist Amélie (*Audrey Tautou*) überbehütet und einsam, als Erwachsene ist sie Kellnerin in einem Café und eine Träumerin, der das Krachen der Kruste einer Crème brûlée den Tag retten kann. Eines Tages beschließt sie als gute Fee in das Leben ihrer Mitmenschen einzugreifen: Sie schickt einen Gartenzwerg auf Weltreise, sie zaubert jahrzehntelang verschollene Liebesbriefe herbei und versetzt erwachsene Männer in ihre Kindheit zurück…



Bœuf des Mariniers du Rhône



- 1kg Schulterscherzel in 8-10mm dicken Scheiben
- 3 Zwiebeln
- 4EL Petersilie
- 70g Kapern
- 8 Sardellenfilets
- 5 Knoblauchzehen
- 350g kleine Kartoffeln
- Pfeffer
- Zitronenolivenöl
- 2EL Rinderjus

Das Backrohr auf 150 Grad vorheizen. Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Sardellen und Kapern grob hacken und mit etwas Olivenöl und dem Jus vermischen. Zwei Scheiben Fleisch in einen Bräter legen, darauf eine Schicht Zwiebelmischung und wieder zwei Scheiben Fleisch. Wiederholen bis mit den letzten Scheiben Schulterscherzel abgeschlossen wird.

Den Stapel pfeffern und mit Olivenöl beträufeln, nicht salzen. Im Rohr 3½ Stunden garen. 45 Minuten vor Ende der Garzeit die ungeschälten Kartoffeln dazu geben und das Menü fertiggaren.

DIE KÖCHIN & DER PRÄSIDENT

Les Saveurs du Palais

Frankreich 2012
Regie: Christian Vincent
Drehbuch: Etienne Comar, Christian Vincent, Danièle Mazet-Delpeuch

Hortense Laborie (*Catherine Frot*) ist Köchin für eine Forschungsstation auf dem Archipel de Crozet und hat früher einmal für den französischen Präsidenten (*Jean d'Ormesson*) gekocht. Sie erinnert sich, wie er von ihrer üppigen bodenständigen Küche begeistert war. Doch dann melden sich seine Ärzte: Nichts Fettes, keine schweren Saucen... strenge Diät also! Hortense gibt sich aber nicht geschlagen und serviert mit ärztlicher Zustimmung einen Leckerbissen nach dem anderen. Doch wegen Differenzen mit der Zentralküche und der Bürokratie kündigt sie nach zwei Jahren…



Bohnenpfanne



- 20ml Olivenöl
- 250g durchwachsener Speck gewürfelt
- 250g Debreziner in Scheiben
- 1 Zwiebel fein gehackt
- ½ roter Paprika gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen gepresst
- Bohnenkraut
- 250g Kidneybohnen (Abtropfgewicht)
- 250g weiße Bohnen (Abtropfgewicht)
- 400g gestückelte Tomaten (Dose)
- Chili
- 1EL Paprikapulver
- Salz, Pfeffer
- 1EL Tomatenmark
- Rindsuppe

Speck und Zwiebel anbraten, Knoblauch, Chili und Paprika zufügen und mitbraten. Das Tomatenmark kurz mitrösten, paprizieren die Bohnen zufügen und sofort mit Rindsuppe und den Tomaten ablöschen. Mit Bohnenkraut, Salz und Pfeffer würzen und 20 Minuten köcheln. Zum Schluss die Debreziner unterheben. Abschmecken und servieren.

DIE RECHTE UND DIE LINKE HAND DES TEUFELS

Lo chiamavano Trinità

Italien 1970
Regie: Enzo Barboni
Drehbuch: Enzo Barboni, Gene Luotto

Der „müde Joe" (*Terence Hill*), mit Pokerkarten ähnlich versiert wie mit dem Colt, trifft in einer Westernstadt zufällig auf seinen Bruder, den „Kleinen" (*Bud Spencer*), einen Pferdedieb, der dort den Sheriff mimt. Mit zwei Kumpanen des „Kleinen" mischen sie die Truppe des skrupellosen „Major" (*Farley Granger*) auf, der die in der Gegend siedelnden Mormonen vertreiben will…



Entrecote Mirabeau



- 4 Entrecote je 200g
- Butter
- Sardellenfilets
- Paprika-Oliven in Scheiben
- 125ml Rotwein
- Estragon
- 180ml Demi-Glace
- 1 Schalotte gewürfelt
- Salz

Die Entrecotes salzen und in 1EL Öl medium-rare braten, dann bei 80 Grad warm stellen, den entstehenden Saft auffangen. Die Schalotten im Bratensaft anschwitzen, mit Rotwein ablöschen und um die Hälfte einreduzieren. Demi-Glace und Fleischsaft angießen, den Estragon zufügen und etwas einkochen, abseihen und mit kalter Butter montieren. Die Sardellenfilets und Oliven auf die Entrecotes legen. Mit der Sauce, Kohlsprossen, Wedges und Sardellenbutter servieren.

Demi-Glace:

- 1,5kg Rinderknochen mit Fleisch
- 100g Karotten
- 100g Sellerie
- 50g Zwiebel
- 50g Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- ½EL Tomatenmark
- 1EL Mehl
- 400ml Rotwein
- 1500ml Rindsuppe
- ½TL Pfeffer
- 4 Pimentkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig

Die Knochen mit dem Gemüse bei 240 Grad im Rohr 15 Minuten rösten, dann wenden und weitere 15 Minuten rösten. In einen Topf umfüllen und mit Tomatenmark und Mehl 5 Minuten anschwitzen, mit dem Wein ablöschen und 10 Minuten einkochen. Die Suppe angießen und 1 Stunde köcheln, den Schaum immer wieder abheben. Die Kräuter zumischen und 3 Stunden auf 500ml einkochen, dann abseihen.

Sardellenbutter:

- 150g Butter
- 8 Sardellenfilets
- 1 Zweig Estragon

Alle Zutaten pürieren, vermischen und durchziehen lassen.

DIE SCHLEMMERORGIE

Who Is Killing the Great Chefs of Europe?

USA, Deutschland 1978
Regie: Ted Kotcheff
Drehbuch: Nan Lyons, Peter Stone

Die Starköche, die das vom massiv übergewichtigen Herausgeber eines Gourmet-Magazines, Maximillian Vandeveer (*Robert Morley*), geplante Dinner für die Königin ausrichten sollen, werden der Reihe nach ermordet. Wer ist der Täter? Der Ex-Ehemann (*George Segal*) der Dessertspezialistin Natasha O'Brian (*Jacqueline Bisset*), Grandvilliers (*Jean Rochefort*), der sich mit seinem Entrecote Mirabeau von Vandeveer übergangen fühlt? Oder ganz jemand anderer?



Mulligatawny-Soup



- 3EL Erdnussöl
- 2 Zwiebeln fein gewürfelt
- 3cm Ingwer gewürfelt
- 1 Chili gehackt
- 1½TL Currypulver
- Saft ½ Zitrone
- 400g Karotten
- 2 Äpfel mit Schale
- 1TL Salz
- 800ml Hühnersuppe
- 250ml Kokosmilch
- 400g Hühnerfleisch
- Salz
- Kreuzkümmel
- 4EL Erdnüsse geröstet und gesalzen
- Petersilie

Die Karotten und Äpfel würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Zwiebel, Chili und Ingwer im Öl anschwitzen, das Currypulver kurz mitdünsten, dann Karotten und Äpfel zufügen, salzen, mit der Suppe aufgießen und köcheln, bis das Gemüse weich ist. Dann die Kokosmilch zugießen und die Suppe pürieren. Das Hühnerfleisch mit Kreuzkümmel würzen, salzen und in Öl braten, dann mundgerecht zerteilen. Die Suppe abschmecken und mit dem Huhn, den Erdnüssen und der Petersilie servieren.

Dinner for One

Deutschland 1961
Regie: Heinz Dunkhase
Drehbuch: Freddie Frinton, Lauri Wylie

Miss Sophie (*May Warden*) feiert wie jedes Jahr ihren Geburtstag mit ihren engsten Freunden, Sir Toby, Admiral von Schneider, Mr. Pommeroy und Mr. Winterbottom. Blöderweise sind die alle schon längst verstorben und so muss der Butler James (*Freddie Frinton*) sie vertreten. Zu den Gängen des Geburtstagsmenüs, es beginnt mit „a little drop of Mulligatawny Soup", muss er die dazu servierten Getränke, allesamt alkoholisch, für vier Personen konsumieren. „The same procedure as last year?" - „The same procedure as every year"…



Tuna with mashed Potatoes and Tomatoes



Tuna:

- 4 Thunfischfilets
- Brösel
- weißer und schwarzer Sesam zu gleichen Teilen

Marinade:

- 6EL Olivenöl
- 2EL Balsamico
- 2TL Honig
- 2EL Zitronensaft
- 2EL Sojasauce
- 1TL Ingwer frisch gerieben
- Oregano
- Thymian

Die Filets in den restlichen Zutaten ungefähr 3 Stunden marinieren, anschließend in der Brösel-Sesam-Mischung panieren und bei großer Hitze in etwas Öl von beiden Seiten kurz braten, so dass sie innen noch rosa sind. Die Filets in Scheiben schneiden und auf den mashed Potatoes zu den Tomatoes servieren.

Mashed Potatoes:

- 3 große Kartoffeln
- 1 große Pastinake
- 50ml Milch warm
- 50ml Obers warm
- reichlich Butter
- Salz, Pfeffer
- Muskat
- 1 Knoblauchzehe gepresst

Kartoffeln und Pastinake schälen, würfeln und in Salzwasser gar köcheln, dann abgießen und mit den restlichen Zutaten zerstampfen und durchmischen. Warm halten.

Tomatoes:

- 300g Kirschtomaten gemischt
- Öl
- Oregano
- Salz, Pfeffer

Die Tomaten halbieren, mit Öl und Oregano würzen und im Backrohr bei 220 Grad garen, bis die Haut schrumpelig wird. Zum Servieren salzen und pfeffern.

DINNER RUSH

USA 2000
Regie: Bob Giraldi
Drehbuch: Rick Shaughnessy, Brian S. Kalata

New York. Ein Abend in Louis' (*Danny Aiello*) italienischen Restaurant „Gigino": Sohn Udo (*Edoardo Ballerini*), kocht lieber „Nuovo Cuisine" als Traditionelles. Souschef Duncan (*Kirk Acevedo*) hat Spielschulden, ein Mafiapate möchte „Teilhaber" werden, an den Tischen eine zickige Restaurantkritikerin (*Sandra Bernhard*) und mühsame Gäste. Louis trifft im Laufe des Abends eine Reihe von Entscheidungen, die nicht ohne Folgen bleiben…



White Cake



Tortenboden:

- 4 Eier getrennt
- 4EL heißes Wasser
- 200g Staubzucker
- 1Pkg. Vanillezucker
- 80g Mehl
- 80g Stärkemehl
- 1TL Backpulver
- Eierlikör

Schokoladen-Buttercreme:

- 8EL Obers
- 300g weiße Schokolade
- 400g weiche Butter
- 160g Staubzucker
- Mark einer Vanilleschote
- 40ml Eierlikör

Die Eigelbe mit heißem Wasser gut schaumig schlagen, Zucker und Vanillezucker unter Rühren einrieseln, solange schlagen bis der Zucker sich aufgelöst hat und die Masse dickschaumig ist. Die Eiweiße steif schlagen, auf die Schaummasse geben, Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben und alles locker vermischen. In eine nur am Boden gefettete und gemehlte Form (18cm Ø, 12cm Höhe) geben und bei 180 Grad 40 Minuten backen. Abkühlen lassen, in der Mitte teilen und mit Eierlikör beträufeln. Die Schokolade im Obers im Wasserbad schmelzen, anschließend beiseite stellen. Die Butter cremig aufschlagen, dann nach und nach Staubzucker einrühren und die Schokomischung sowie das Vanillemark und den Eierlikör untermischen. Einen völlig ausgekühlten Tortenboden mit der Creme etwa 2cm hoch bestreichen, den zweiten Boden drauflegen und die Torte mit der restlichen Creme umhüllen, dann kühl stellen.

DJANGO
UNCHAINED

USA 2012
Regie: Quentin Tarantino
Drehbuch: Quentin Tarantino

Der ehemalige Sklave Django (*Jamie Foxx*) ist in Begleitung seines Mentors Dr. King Schultz (*Christoph Waltz*) auf der Suche nach seiner Frau Broomhilda (*Kerry Washington*). Diese lebt als Sklavin auf der Plantage von Calvin Candie (*Leonardo DiCaprio*). Django und Dr. Schultz – beide verdingen sich hauptberuflich als Kopfgeldjäger – versuchen Candie seine Sklavin mit einer Finte abzuluchsen. Der Trick scheint – zwar anders als geplant – aufzugehen und man serviert als Dessert eine klassische Südstaaten-Spezialität. Doch es wäre nicht Quentin Tarantino, wenn nicht in weiterer Folge reichlich Blut spritzen würde…



Gebackenes Eis auf Erdbeersauce



- 300g Kokoseis
- 1 Biskuitboden zerbröselt
- Mehl
- Eier
- Brösel
- 250g Erdbeeren
- 4EL Ingwersirup
- Pfefferminze

Das Eis in Kugeln portionieren und in den Biskuitkrümmeln wälzen, bis sie komplett eingehüllt sind, dann mindestens 2 Stunden tieffrieren. Anschließend zweimal in Mehl, verschlagenen Eiern und Brösel panieren und noch einmal einfrieren, dann goldbraun frittieren. Die Erdbeeren mit dem Ingwersirup pürieren. Das frittierte Eis auf dem Erdbeer-Ingwerspiegel servieren und mit Pfefferminzblättern garnieren.

Ingwersirup:

- 100g Ingwer klein geschnitten
- Saft und Schale ½ Zitrone
- 125g Zucker
- 400ml Wasser

Ingwer, Zitronensaft und -schale im Wasser 25 Minuten köcheln, dann abseihen, den Zucker zugeben und nochmal etwa 25 Minuten auf die gewünschte Konsistenz einkochen.

Kokoseis:

- 4 Dotter
- 90g Zucker
- 130ml Obers
- 130ml Milch
- 270ml Kokosmilch
- 2EL Traubenzucker
- 20g Kokosraspeln

Die Dotter mit Zucker schaumig rühren. Die Flüssigkeiten mit Traubenzucker aufkochen und abkühlen lassen. Warm portionsweise zur Ei-Mischung geben und alles wieder unter Rühren - ohne zu kochen - erhitzen und eindicken.

Den Topf in Eiswasser abkühlen und 12 Stunden zugedeckt kalt stellen. Dann aufschlagen und in einer Eismaschine fertig machen.

DOWN BY LAW

Deutschland, USA 1986
Regie: Jim Jarmusch
Drehbuch: Jim Jarmusch

Jack (*John Lurie*) und Zack (*Tom Waits*) landen aus unterschiedlichen Gründen unschuldig in einer Gefängniszelle. In weiterer Folge kommt auch noch der geschwätzige Roberto (*Roberto Benigni*) mit seinem furchtbaren italienischen Akzent dazu. Bevor sie in die Sümpfe Louisianas fliehen können, wortwitzelt Roberto noch „I scream*a*, you scream*a*, we all scream*a* for ... Ice-Cream*a*"…



Harvest Cake



- 320g Mehl
- 3TL Backpulver
- 1½TL Natron
- ½TL Zimt
- ¼TL Salz
- 200g geriebene Karotten
- 150g geriebene Zucchini
- 150g geriebene rote Rüben
- 100g gemischte Nüsse gehackt und geröstet
- 75g Sultaninen
- 160ml Öl
- 400ml Ahornsirup
- 4 Eier
- Nougatcreme

Mehl, Zimt, Salz, Backpulver und Natron vermischen. In einer weiteren Schale die Gemüse, Sultaninen und Nüsse vermischen. Den Sirup mit dem Öl emulgieren und nach und nach die Eier zumischen. Dann die Mehlmischung einrieseln und die Gemüsemischung unterheben. In 2 gefettete und gemehlte Springformen mit 20cm Durchmesser füllen und bei 200 Grad 40 Minuten backen.

5 Minuten ruhen lassen, aus den Formen nehmen und auskühlen lassen.

Dann die Unterseiten mit Nougatcreme bestreichen und die beiden Tranchen zusammenfügen.

DRAG ME TO HELL

USA 2009
Regie: Sam Raimi
Drehbuch: Sam Raimi, Ivan Raimi

Die Bankangestellte Christine Brown (*Alison Lohman*) will für einen Karriereschub zeigen, dass sie auch harte Entscheidungen treffen kann. Blöderweise macht sie das bei einer alten Zigeunerin (*Lorna Raver*), die Christine prompt verflucht. Die Folge sind zunächst nur Visionen – unter anderem bei einem Nachtisch. Vom Wahrsager Rham Jas (*Dileep Rao*) erfährt sie schließlich, dass ein mächtiger Dämon es auf sie abgesehen hat…



Tang Cu Pai Gu (süß-saure Rippchen)



- 1,6kg Rippchen (ohne Silberhaut) in Stücken zu 4cm
- 3 Frühlingszwiebeln gehackt
- 100ml schwarzer Reissessig
- 30ml helle Sojasauce
- 15ml dunkle Sojasauce
- 60g Kandiszucker
- 60ml Reiswein
- Salz
- 3cm Ingwer gehackt
- 2TL Sesamöl
- gerösteter Sesam

Die Rippchen mit Wasser bedecken, ein Drittel von Frühlingszwiebel und Ingwer zufügen und 15 Minuten köcheln, dann die Rippchen herausnehmen (das Kochwasser aufheben), abtropfen lassen und mit Salz, Reiswein sowie dem zweiten Drittel Ingwer und Frühlingszwiebel 30 Minuten marinieren. Im Wok reichlich Öl bis zum Rauchpunkt bringen, die Rippchen rundum braten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Das Öl bis auf 3EL abgießen und den restlichen Ingwer und Frühlingszwiebel darin anbraten.

Die Rippchen und die restlichen Zutaten, außer Zucker und Sesamöl, zufügen und mit 250ml Kochwasser aufgießen. Aufkochen und den Zucker einrühren.

Auf kleiner Flamme sirupartig eindicken und mit Salz und Sesamöl abschmecken.

Mit geröstetem Sesam auf Salatblättern servieren.

EAT DRINK MAN WOMAN

Yǐn Shí Nán Nǚ

Taiwan, USA 1994
Regie: Ang Lee
Drehbuch: Ang Lee, James Schamus, Wang Hui-Ling

Der Witwer Chu (*Sihung Lung*), ein Meisterkoch der allmählich seinen Geschmacksinn verliert, bittet jeden Sonntag seine drei unverheirateten Töchter Jiāzhēn (*Yáng Guìmèi*), Jiāqiàn (*Wú Qiànlián*) und Jiāníng (*Wang Yuwen*) zu einem opulenten Bankett. Jede Tochter stellt Chu´s enge Definition von Tradition auf ihre Art in Frage und allmählich werden Rollen aufgebrochen und alte Werte fließen in neue Formen…



Bucatini all' Amatriciana



- 300g Bucatini Nudeln
- Olivenöl
- 500g Tomaten gewürfelt
- 250g Guanciale in Streifen
- 1 Chilischote in Streifen
- ½ Zwiebel gehackt
- 125ml Weißwein
- 150g Pecorino gerieben
- Salz, Pfeffer
- Basilikum gehackt

Die Bucatini in Salzwasser al dente kochen. Zwiebel, Chili- und Guancialestreifen in Olivenöl braten, bis der Speck glasig wird. Wein und Tomatenwürfel zufügen und einreduzieren, dann die Bucatini und den Großteil des Pecorino unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren mit Pecorino und Basilikum bestreuen.

EAT PRAY LOVE

USA 2010
Regie: Ryan Murphy
Drehbuch: Ryan Murphy, Jennifer Salt, Elisabeth Gilbert

Elisabeth (*Julia Roberts*) hat eigentlich alles, einen guten Job, Geld und einen Mann. Aber sie ist unglücklich und Eheprobleme, die in eine Depression münden, folgen. Nach vollzogener Scheidung und einer kurzen Affäre unternimmt sie eine Weltreise in Länder, die mit „I" beginnen. Da sie italienisches Essen liebt beginnt sie in Italien. So schlemmt (eat) sie Pasta zu Mozarts Arie der Königin der Nacht. Indien (pray) und Indonesien (love) folgen…



Schwertfisch mit Kokos und Frühlingszwiebeln



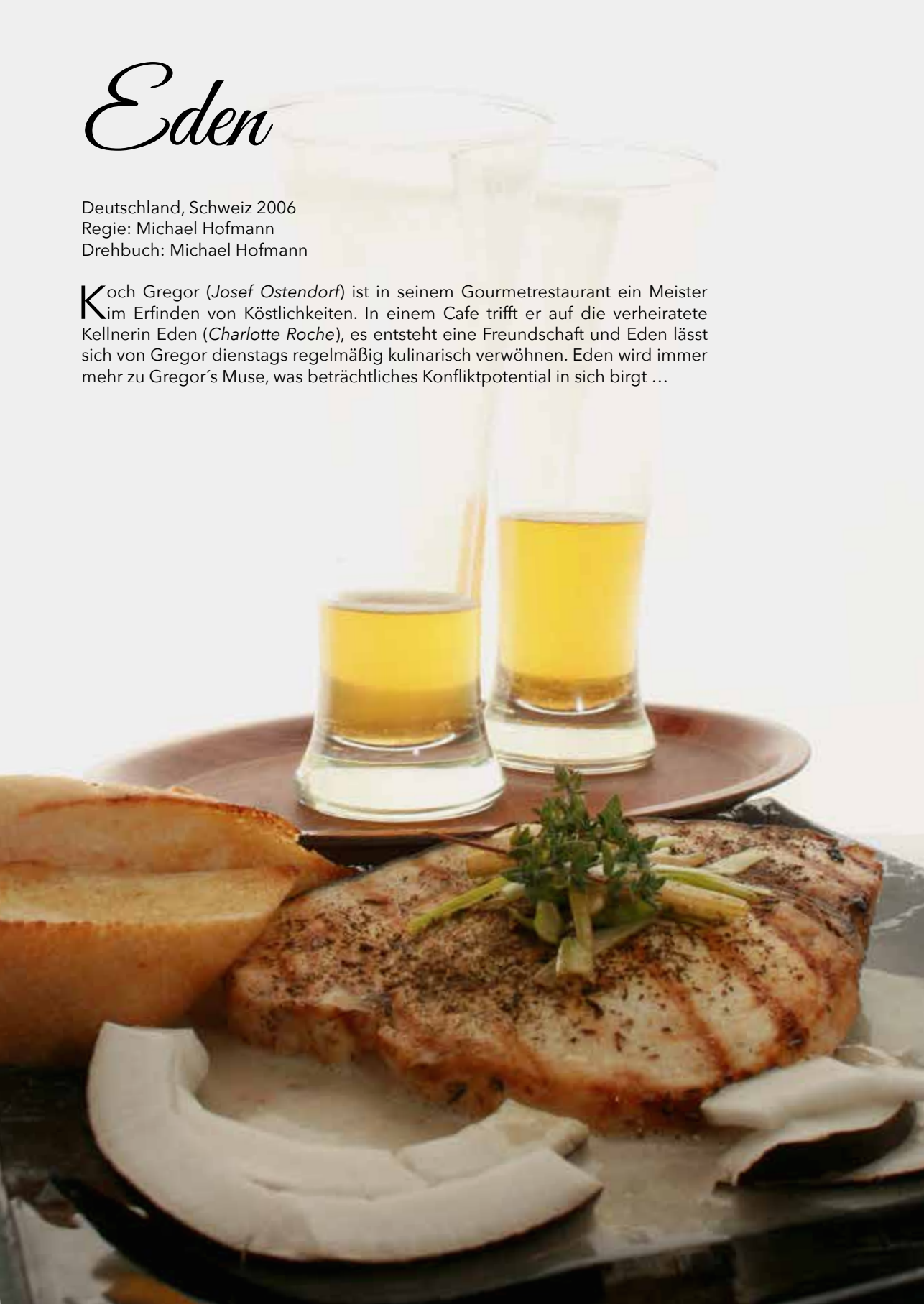
- 4 Schwertfischsteaks
- Zitronensaft
- Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 2 Schalotten geviertelt
- Ingwer
- Zitronengras in Stücken
- Chilisauce
- 200ml Fischfond
- 200ml Kokosmilch
- 3 Frühlingszwiebeln in Stiften
- Stärkemehl
- Butter
- frische Kokosnuss-Scheiben

Schalotten, Ingwer und Zitronengras in Olivenöl anschwitzen, mit dem Fond aufgießen, die Chilisauce zufügen und auf ⅓ einreduzieren. Die Kokosmilch 5 Minuten mitkochen, dann alles pürieren, abschmecken und mit Stärke etwas binden. Zum Servieren noch einmal aufschlagen. Die Frühlingszwiebeln blanchieren und in Butter schwenken. Die Steaks säuern, salzen, pfeffern und in Olivenöl scharf anbraten, dabei mit Thymian und Knoblauch würzen. Die Steaks mit den Frühlingszwiebeln und der Kokossauce mit frischen Kokosnuss-Scheiben anrichten. Dazu geröstetes Weißbrot reichen.

Eden

Deutschland, Schweiz 2006
Regie: Michael Hofmann
Drehbuch: Michael Hofmann

Koch Gregor (*Josef Ostendorf*) ist in seinem Gourmetrestaurant ein Meister im Erfinden von Köstlichkeiten. In einem Cafe trifft er auf die verheiratete Kellnerin Eden (*Charlotte Roche*), es entsteht eine Freundschaft und Eden lässt sich von Gregor dienstags regelmäßig kulinarisch verwöhnen. Eden wird immer mehr zu Gregor´s Muse, was beträchtliches Konfliktpotential in sich birgt …



Ambrosia Salad



- 150ml Obers
- 40g Staubzucker
- ½TL Vanilleextrakt
- 90g Sauerrahm
- 100g Marshmallows
- 50g Kokosraspeln
- 50g Pekannüsse
- 175g Mandarinenstücke
- 140g Maraschino-kirschen
- 250g Ananasstücke
- 125g Heidelbeeren

Die Pekannüsse und die Kokosraspeln anrösten. Obers, Staubzucker und Vanilleextrakt steif schlagen, dann den Rahm untermischen. Die Heidelbeeren, Mandarinen, Kirschen und Ananas vermischen. Die Schlagobersmischung, Marshmallows, Pekannüsse und Kokosraspeln unterheben und 1 Stunde durchkühlen lassen.

Edward mit den Scherenhänden

Edward Scissorhands

USA 1990
Regie: Tim Burton
Drehbuch: Caroline Thompson, Tim Burton

Edward (*Johnny Depp*) ist künstlich, sieht aber bis auf seine Scherenhände – er ist noch nicht fertig – wie ein Mensch aus. Peg (*Diane Wiest*) nimmt ihn bei sich auf. Edward ist im Vorort eine Sensation und besticht durch seine haarstylistischen Fähigkeiten. Partys werden gegeben und Joyce (*Kathy Baker*) drängt ihm ihren Ambrosiasalat auf. Doch die Begeisterung für Edward schwindet, als er in einen Diebstahl verwickelt wird und sich Peg´s Tochter Kim (*Winona Ryder*) in ihn verliebt…



Ungarische Rouladen



Rouladen:
- 4Stk. Beinscherzel für Rouladen geschnitten
- Salz, Pfeffer
- 1Knoblauchzehe gepresst
- Olivenöl
- 1EL Balsamico
- Saft ½ Zitrone

Füllung:
- Dijonsenf
- Óvári Käse
- Rohschinken
- Blattspinat
- gegrillte Paprika
- geriebener Parmesan
- 300ml Rindsuppe

Das Fleisch in Zitronensaft, Balsamico und Knoblauch 30 Minuten marinieren. Mit Senf bestreichen, Käse, Schinken, Paprikaschoten sowie Blattspinat drauflegen, mit Parmesan bestreuen und einrollen. Salzen und pfeffern. Im Kochtopf in Butter und Olivenöl mit einer zerdrückten Knoblauchzehe von allen Seiten anbraten, mit der Suppe aufgießen und verschlossen 25 Minuten kochen. Herausnehmen, etwas rasten lassen und aufschneiden.

Pilzsauce:
- 2EL Butter
- 250g Buchenpilze geschnitten
- 1 Zwiebel gehackt
- je 50ml Weißwein, Hühnersuppe und Obers
- Salz, Pfeffer
- Petersilie gehackt

Zwiebel und Pilze in Butter anbraten, dann mit Wein und Suppe aufgießen und einkochen. Mit Obers verfeinern, abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Tarhonya:
- 200g Tarhonya
- 100g Frühstücksspeck in kleinen Würfeln
- 1 Zwiebel gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- 1TL Paprika edelsüß
- 300ml heiße Rindsuppe
- 2EL Butter
- Salz, Pfeffer

Die Speckwürfel in Butter anbraten, Zwiebel, Tarhonya, Knoblauch und Paprikapulver zufügen und anrösten. Mit Suppe ablöschen, salzen, pfeffern und zugedeckt aufkochen. Anschließend im vorgeheizten Rohr bei 170 Grad bissfest fertig garen. Nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein Lied von Liebe und Tod – Gloomy Sunday

Deutschland 1999
Regie: Rolf Schübel
Drehbuch: Ruth Toma, Rolf Schübel, Nick Barkow

Der deutsche Hans Eberhard Wieck feiert 1999 im Restaurant Szabó seinen 80er. Beim Anblick eines Fotos bricht er zusammen. Rückblende. László (*Joachim Król*) führt mit seiner Geliebten Ilona (*Erika Marozsán*) im Budapest den 30er Jahre ein gutgehendes Restaurant. Ilona fühlt sich auch zum Pianisten András (*Stefano Dionisi*) hingezogen, der für sie „Das Lied vom traurigen Sonntag" geschrieben hat und es entsteht eine ménage à trois. Hans (*Ben Becker*) weist sie allerdings ab. Jahre später marschiert Hans als SS-Offizier wieder in Budapest ein…



Karamell-Eclairs



Eclairs:

- je125ml Wasser und Milch
- 100g Butter zimmerwarm
- 200g Mehl gesiebt
- 1TL Salz
- 4 Eier
- 3 Eiswürfel

Wasser, Milch, Salz und Butter langsam aufkochen, das Mehl mit einem Holzlöffel einrühren. Auf 35 Grad abkühlen lassen, durchkneten und einzeln die Eier einarbeiten. Mit einem Spritzbeutel Eclairs dressieren und bei 200 Grad über einer Schale mit den Eiswürfeln goldgelb backen. Langsam abkühlen lassen, mit der Puddingcreme füllen, zuckern und mit der warmen Karamellsauce beträufeln.

Karamellsauce:

- 100ml Obers
- 75g Butter
- 150g Staubzucker
- Milch nach Bedarf

Alle Zutaten müssen zimmerwarm sein. Den Zucker bei mittlerer Hitze schmelzen, Obers zufügen und mit der Butter zu einer cremigen Sauce rühren. Eventuell mit Milch verdünnen.

Karamellpuddingcreme:

- 1Pkg. Vanillepudding
- 100g weiße Schokolade
- 3EL Karamellsauce

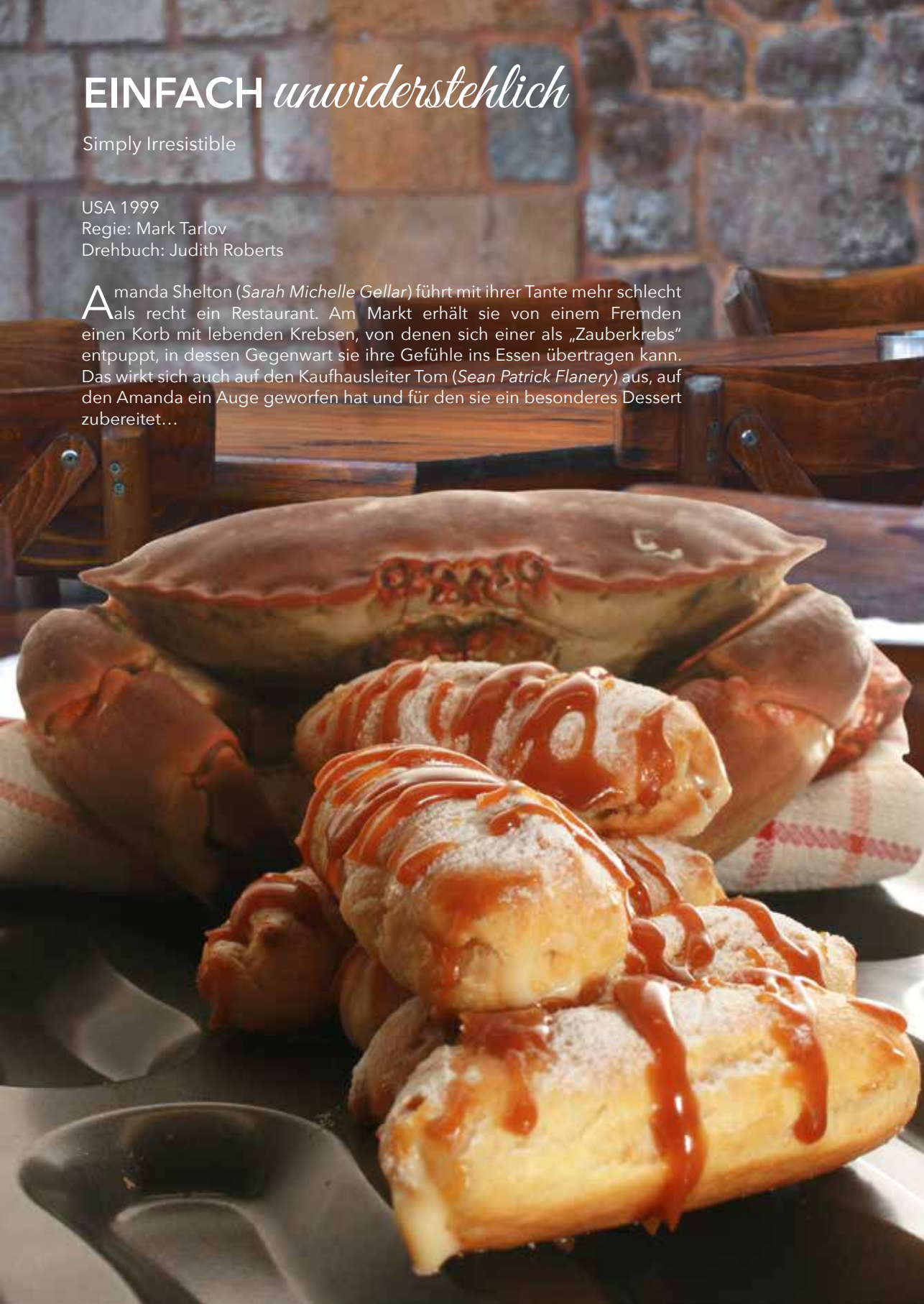
Pudding lt. Packung zubereiten, Karamellsauce und Schokolade einrühren und kalt stellen.

EINFACH *unwiderstehlich*

Simply Irresistible

USA 1999
Regie: Mark Tarlov
Drehbuch: Judith Roberts

Amanda Shelton (*Sarah Michelle Gellar*) führt mit ihrer Tante mehr schlecht als recht ein Restaurant. Am Markt erhält sie von einem Fremden einen Korb mit lebenden Krebsen, von denen sich einer als „Zauberkrebs" entpuppt, in dessen Gegenwart sie ihre Gefühle ins Essen übertragen kann. Das wirkt sich auch auf den Kaufhausleiter Tom (*Sean Patrick Flanery*) aus, auf den Amanda ein Auge geworfen hat und für den sie ein besonderes Dessert zubereitet…



Sloppy Joe with Cheese



- 500g Rindfleisch faschiert
- 100g Bacon fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen gepresst
- 1 Zwiebel fein gehackt
- 1 roter Paprika fein gewürfelt
- 30g Rinderjus
- 1EL Tomatenmark
- 50g Ketchup
- 350g Tomaten passiert
- ¼TL brauner Zucker
- Salz, Pfeffer
- Essiggurkerl in Scheiben
- Provolone

In etwas Öl den Bacon und das Faschierte anbraten, Zwiebel, Knoblauch, Paprika sowie Tomatenmark zufügen und 5 Minuten braten.

Passierte Tomaten, Ketchup, Zucker und Jus unterrühren. 30 Minuten offen köcheln, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. In 6 Portionen teilen, mit Käse bedecken und ihn zugedeckt schmelzen. In an den Schnittflächen gerösteten Buns mit Gurkerlscheiben servieren.

Brioche Buns:

- 80g Butterflocken
- 1EL Zucker
- 2 Eier verquirlt
- 10g Hefe
- 1TL Salz
- 100ml Milch
- 300g glattes Mehl
- 1EL Milch
- Sesamsamen

Alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben. Die Hefe in der Milch auflösen. Butter und Zucker aufschlagen. Von den verquirlten Eiern 25g beiseite stellen, den Rest allmählich in die Buttermischung einrühren, dann Mehl und Salz zufügen. Die Hefemilch portionsweise zugeben und zu einem seidigen Teig kneten. 2 Stunden bei Raumtemperatur zugedeckt gehen lassen, dann in 6 Kugeln teilen, Flach drücken, die Ränder einschlagen, wieder rund wirken und auf die Nahtstelle legen.

Nochmals 1 Stunde offen gehen lassen, dann mit der Ei-Milchmischung bestreichen und mit Sesam bestreuen. Bei 200 Grad 20-25 Minuten goldbraun backen.

EINS UND EINS MACHT VIER

It Takes Two

USA 1995
Regie: Andy Tennant
Drehbuch: Deborah Dean Davis

Die beiden neunjährigen Mädchen Amanda (*Mary-Kate Olsen*) und Alyssa (*Ashley Olsen*) sehen einander zum Verwechseln ähnlich. Die eine lebt im Kinderheim, die andere scheinbar in besten Verhältnissen. Als sie zufällig aufeinander treffen, beschließen sie, ihre Rollen zu tauschen. Dies führt zu unglaublichen Turbulenzen, besonders als sie noch versuchen, Alyssas Vater (*Steve Guttenberg*) mit Amandas Betreuerin (*Kirstie Alley*) zu verkuppeln…



Ente auf Orange



- 1 Ente
- 2 Zwiebeln gewürfelt
- 2EL Öl
- 1TL Lebkuchengewürz
- 1TL Zucker
- 2 Bio-Orangen
- 200ml Orangensaft
- 1EL Hoisinsauce
- 20g Bitterorangen-marmelade
- 1EL Speisestärke
- Salz, Pfeffer

Die Ente innen und außen salzen und pfeffern. Die Zwiebeln in Öl anbraten, Lebkuchengewürz und Zucker unterrühren, dann die Ente mit der Mischung füllen und verschließen. Die Schale 1 Orange mit dem Sparschäler als Spirale abschälen, von einer weiteren als Zesten.

Die Spirale mit der Ente in einen Bratbeutel geben, verschließen und 30 Minuten bei 220 Grad braten, dann die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und die Ente 90 Minuten gar braten. Die Orangen filetieren. Die Ente brustseitig für eine knusprige Haut übergrillen, dann warm halten. Den Bratensaft entfetten und mit Hoisinsauce und Marmelade aufkochen. Dann mit der Stärke binden. Orangenfilets und –zesten zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Duchesse-Kartoffeln:

- 500g festkochende Kartoffeln geschält und gewürfelt
- 15g weiche Butter
- 1 Dotter
- Salz, Prise Muskat
- 1 Ei verquirlt

Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen und noch heiß zerdrücken. Mit Butter, Dotter, Salz und Muskat vermengen und auf Backpapier dressieren.

Mit dem verquirlten Ei bestreichen. Bei 250 Grad goldbraun backen.

ENTE AUF ORANGE

L'Anatra all'Arancia

Italien 1975
Regie: Luciano Salce
Drehbuch: William Douglas-Home, Marc-Gilbert Sauvajon, Bernardino Zapponi

Als Lisa (*Monica Vitti*), die Ehefrau von Werbemanager Livio Stefani (*Ugo Tognazzi*), mit ihrem französischen Liebhaber (*John Richardson*) durchbrennen will, macht Livio zunächst gute Miene zum bösen Spiel. Er lädt seine Sekretärin (*Barbara Bouchet*) und Lisas Liebhaber zu einem Wochenende zu viert ein. Der Plan ist, Lover und Sekretärin zu verbandeln und Lisa so zurückzugewinnen…



Entenbrust Bao



Knusprige Entenbrust:

- 4 Entenbrüste mit Haut
- Salz, Pfeffer
- Ingwer in Scheiben
- 1TL Sojasauce
- 1TL Sake
- Prise 5-Gewürz

Die Brüste in den übrigen Zutaten über Nacht kühl marinieren. Dann die Haut rautenförmig einschneiden und bei Raumtemperatur trocknen lassen. Die Brüste mit der Haut nach unten bei mittlerer Hitze 5 Minuten braten, wenden und wieder 5 Minuten braten. Dann für 15 Minuten im Rohr bei 200 Grad fertig garen, 5 Minuten ruhen lassen und dünn aufschneiden.

Pflaumensauce:

- ½ Zwiebel gewürfelt
- 3cm Ingwer gewürfelt
- 250ml Gemüsesuppe
- 100g Dörrzwetschgen gewürfelt
- ½TL 5-Gewürz
- Salz, Pfeffer
- Sojasauce
- 1TL Reisessig
- 2TL Chili-Sauce

Alle Zutaten aufkochen und 10 Minuten köcheln, dann pürieren, abschmecken und auf die gewünschte Konsistenz einkochen.

Bao Buns:

- 450g Mehl
- 20g Hefe
- 230ml Wasser
- 1TL Salz
- 1TL Zucker
- 4EL Öl

Die Hefe im warmen Wasser mit dem Zucker auflösen. Mit Mehl, Salz und 2EL Öl zu einem glatten Teig verkneten und 45 Minuten gehen lassen, dann 5mm dick ausrollen. Scheiben von 9-10cm Durchmesser ausstechen und 15 Minuten ruhen lassen. Eine Seite mit Öl bepinseln und die Scheiben zusammenklappen. 15 Minuten dämpfen. Zugedeckt abkühlen lassen.

Entenbrust Bao:

- Bao-Buns
- aufgeschnittene Entenbrust
- Karotten
- Gurke
- Frühlingszwiebel
- pickled Mustard-Greens in Streifen

Die Buns aufklappen, mit den übrigen Zutaten belegen und zusammenklappen.

ENTE GUT ALLES GUT

Gai Tung Ngap Gong

Hongkong 1988
Regie: Clifton Ko
Drehbuch: Michael Hui, Clifton Ko, Joe Ma

Hui (*Michael Hui*), Besitzer einer heruntergekommenen Entengrillerei, schrammt nur knapp an der Schließung durch das Gesundheitsamt vorbei. Durch das neue Hühner-Fastfood-Restaurant gegenüber verliert er auch noch seinen Koch. Und dann setzt der Betreiber des Fastfood-Restaurants als Sabotageakt bei Hui auch noch Ratten aus…



Kaviar im Schlafrock



- 4 große mehlig kochende Kartoffeln
- 250g Creme Fraiche
- 3EL Topfen
- Dille
- Salz, Pfeffer
- Forellenkaviar

Creme Fraiche mit Topfen, Salz, Pfeffer und Dille vermischen und über Nacht kalt durchziehen lassen, dann nochmals abschmecken. Die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser kochen und etwas abkühlen lassen.

Der Länge nach einen Deckel abheben und aushöhlen. Etwas salzen und pfeffern. Etwas Creme-Fraiche-Mischung einfüllen, 1EL Kaviar draufgeben und mit Creme-Fraiche-Mischung bedecken. Wieder Kaviar drauf geben.

Den Deckel anlehnen und mit Wodka servieren.

Es muss nicht immer Kaviar sein

Deutschland, Frankreich 1961
Regie: Géza von Radványi
Drehbuch: Johannes Mario Simmel, Henri Jeanson, Jean Ferry, Paul Andréota

Der in London lebende deutsche Bankangestellte Thomas Lieven (*O.W. Fischer*) wird 1939 beruflich nach Berlin geschickt. Da er fließend deutsch, englisch und französisch spricht wird er von den jeweiligen Geheimdiensten für einen Spion des Gegners gehalten und avanciert so vorübergehend zum Triple-Agenten. Und auch sämtliche Frauenherzen schmelzen bei dem gutaussehenden Junggesellen mit den exquisiten Kochkünsten…



Charlotte Russe NY-Style



- 60g Mehl
- 10g Speisestärke
- ½TL Backpulver
- Prise Salz
- 4 Eier getrennt
- 1EL kaltes Wasser
- 4EL heißes Wasser
- 165g Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt
- Rum

Topping:

- 500ml Obers
- 2EL Staubzucker
- 1Pkg. Vanillezucker
- Himbeermarmelade
- Maraschino-Kirschen

Mehl, Stärke, Salz und Backpulver vermischen. Die Eiweiße mit dem kalten Wasser zu Schnee schlagen und 100g Zucker einrieseln lassen. Die Dotter mit dem heißen Wasser schaumig schlagen und 65g Zucker sowie das Vanilleextrakt unterrühren. Eischnee und Mehlmischung vorsichtig unterheben. Auf ein Blech 33x23cm geben und bei 180 Grad goldbraun backen. Abkühlen lassen, Scheiben mit 7cm Durchmesser ausstechen und mit Rum beträufeln. Das Obers mit dem Staub- und Vanillezucker steif schlagen. Die Scheiben mit Marmelade bestreichen und reichlich Schlagobers darauf dressieren. Mit einer Kirsche garnieren.

ES WAR EINMAL IN AMERIKA

Once Upon a Time in America

Italien, USA 1984
Regie: Sergio Leone
Drehbuch: Harry Grey, Leonardo Benvenuti, Piero De Bernardi, Enrico Medioli, Franco Arcalli, Franco Ferrini, Sergio Leone, Stuart Kaminsky

Die Lower East Side im New York der Zwanzigerjahre. Der junge Patrick „Patsy" Goldberg (*Brian Bloom*) ist in Peggy (*Julie Cohen*) verknallt, muss aber feststellen, dass sie als Prostituierte arbeitet. Mit einer gekauften Charlotte Russe will er bei ihr Eindruck schinden, isst sie aber selber, während er auf sie wartet...



Fladenbrot



- 500g Weizenmehl
- ½ Würfel Hefe
- 300ml lauwarmes Wasser
- 10g Salz
- 2EL Olivenöl
- 1½TL Honig

In das Mehl eine Mulde drücken und darin die Hefe mit dem Honig und 150ml Wasser auflösen und mit etwas Mehl vermischen. Nach 20 Minuten das restliche Wasser, das Salz und 1EL Olivenöl zufügen und zu einem fest-feuchten Teig verkneten. 90 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat. Erneut durchkneten und 10 Minuten stehen lassen, dann zu einer 3cm hohen Flade ausrollen und erneut gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Auf der Oberfläche ein Sonnenmuster einritzen, die Flade mit 1EL Olivenöl bestreichen und bei 220 Grad etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Avocadocreme:

- 2 Avocados
- 4 Knoblauchzehen gepresst
- Saft 1 Zitrone
- 1 Zwiebel fein gehackt
- Salz, Pfeffer

Die Avocados mit dem Zitronensaft pürieren. Zwiebel und Knoblauch unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1 Stunde kühl durchziehen lassen.

EYE IN THE SKY

Vereinigtes Königreich 2015
Regie: Gavin Hood
Drehbuch: Harry Grey, Leonardo Benvenuti, Piero De Bernardi, Enrico Medioli, Franco Arcalli, Franco Ferrini, Sergio Leone, Stuart Kaminsky

Eine internationale Terrorbekämpfungsorganisation, geleitet von Colonel Katherine Powell (*Helen Mirren*), erhält Information über die Vorbereitung eines Bombenattentates in Nairobi und will die Terroristen per Drohnenbombe ausschalten lassen. Doch als genau neben dem Zielobjekt die kleine Alia (*Aisha Takow*) täglich ihren Brotstand aufstellt, kommt es zu Gewissenskonflikten, ob man für das Leben von vielen Kindern, den Tod eines einzelnen Kindes in Kauf nehmen darf…



Chicken Pepperoni



- 4 große Hühnerschnitzel
- 8 Scheiben Pepperoni
- 4 Streifen Gouda
- Salz, Pfeffer
- 2EL Butter
- 2EL Olivenöl
- 60ml Rotwein
- ½ Zwiebel gehackt
- 1 roter Paprika gehackt
- 1 Dose geschälte Tomaten (240g Abtropfgewicht)
- 400ml Tomatensauce
- 30g Tomatenmark
- 1½TL Chilipulver
- 1 Knoblauchzehe
- 1½TL Herbes de Provence
- ½TL Kreuzkümmel
- ½TLPaprika rosenscharf
- ¼TL Cipotle Chili Pulver
- ¼TL weißer Pfeffer
- 100g Pepperoni gewürfelt
- 450g Mozzarella und Provolone zerkleinert
- 200g Spaghetti
- Petersilie

Das Hühnerfleisch plattieren, salzen und pfeffern und je 2 Pepperonischeiben und einen Streifen Gouda darin einrollen. Mit Zahnstochern fixieren und von allen Seiten anbraten. Öl mit Butter erhitzen, Zwiebel, Paprika, Kräuter und Knoblauch anbraten, das Tomatenmark kurz mitbraten, mit dem Rotwein ablöschen und etwas einkochen. Die restlichen Zutaten (außer der Petersilie und der Hälfte der Käsemischung) zufügen, köcheln lassen und abschmecken. Die Hühnerrouladen in eine gefettete Auflaufform legen und mit der Sauce übergießen. Bei 180 Grad 30 Minuten backen, dann mit dem restlichen Käse belegen und wieder ins Rohr stellen, bis der Käse schmilzt. Die Spaghetti al dente kochen. Das Chicken Pepperoni mit Petersilie auf den Spaghetti servieren.

FAST WIE IN ALTEN ZEITEN

Seems Like Old Times

USA 1980
Regie: Jay Sandrich
Drehbuch: Neil Simon

Durch eine Verkettung unglücklicher Umstände muss sich Nicholas Gardenia (*Chevy Chase*) bei seiner Exfrau Glenda (*Goldie Hawn*) vor der Polizei verstecken. Deren Mann Ira Parks (*Charles Grodin*) will Generalstaatsanwalt werden und hat den Gouverneur zum Essen eingeladen. Doch die Haushälterin Aurora (*Yvonne Wilder*) muss zum Arzt und so kann sie das Leibgericht des Gouverneurs, Hähnchen a la Aurora, nicht selbst zubereiten. Doch es kommt noch schlimmer…



Lobster Bisque



- 2 Hummerkarkassen zerkleinert
- 1EL Öl
- 50g Butter
- 300ml Fischfond
- 4EL Noilly Prat
- 4EL weißer Portwein
- 1Stk. Lauch
- 2Stk. Stangensellerie
- 1 Zwiebel
- ½ Fenchel
- 10g Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Wacholderbeeren
- 3 Kardamomkapseln
- 1EL Fenchelsamen
- 4 Knoblauchzehen
- 25g Gemüsejus
- 200g Mascarpone
- Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

Einlage:

- 2 Hummer gekocht
- 100g Fenchel gewürfelt
- Kresse

Die Karkassen bei 200 Grad im Rohr 30 Minuten anrösten, dann in einem Topf mit dem Tomatenmark erneut rösten und mit Noilly Prat, Portwein und Fond ablöschen. Mit 1700ml Wasser auffüllen, die Gemüse zufügen und einmal aufkochen. Gewürze, Knoblauch sowie Jus zugeben und 2 Stunden köcheln, dann ohne Karkassen passieren und auf die Hälfte einreduzieren. Mascarpone unterrühren und mit Salz, Pfeffer sowie Zitronensaft abschmecken. Das Hummerfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem Fenchel anbraten, dann mit der Kresse zur Bisque geben.

Nachos:

- 125g Maismehl
- 50g Weizenmehl
- 100ml Wasser
- 1EL Olivenöl
- ¼TL Salz
- Parmesan gerieben

Alle Zutaten (außer dem Parmesan) zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig vierteln, flach ausrollen und in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten backen, bis Blasen entstehen. In Dreiecke schneiden und mit Parmesan und etwas Salz bestreuen. Auf Backpapier verteilen und bei 200 Grad goldbraun backen.

FIGHT CLUB

USA 1999
Regie: David Fincher
Drehbuch: Chuck Palahniuk, Jim Uhls

Der Erzähler (*Edward Norton*), ein braver Sachbearbeiter, trifft zufällig auf den charismatischen Tyler Durden (*Brad Pitt*), der geheimbündlerische „Fight Clubs" gründet, wo man sich freundschaftlich prügelt. Tyler jobbt gelegentlich als Kellner in einem Nobelrestaurant, wo er Speisen mit seinen Körperflüssigkeiten veredelt – „Er verfeinerte nicht nur die Bisque, er furzte auf Baisers, rotzte auf geschmorte Sellerie und, was die Sahne in der Pilzsuppe betrifft, nun ja...". Die beiden stehen sich näher, als es zunächst scheint…



Gazpacho



- 400g Tomaten
- 50g Gurke entkernt
- 1 roter Paprika
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 Chili
- 500ml Tomatensaft
- etwas Gemüsesuppe
- 1EL Rotweinessig
- Salz, Pfeffer
- Oregano
- Basilikum
- Spritzer Tabasco
- Prise Zucker
- 1 Toastbrotscheibe
- 1 Dose Nuri

Tomaten, Gurke, Chili und Paprika in kleine Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Das Gemüse mit dem Tomatensaft sowie der Suppe mischen und fein pürieren. Mit Essig, Salz, Pfeffer, Kräutern, Tabasco und Zucker abschmecken und dann für etwa 30 Minuten kalt stellen.

Die Toastbrotscheibe entrinden, in 4 Streifen schneiden, plattwalzen und 15 Minuten bei 180 Grad backen.

Die Nuri grob hacken und auf die Toststreifen legen. Zur Gaspacho servieren.

Frauen am Rande des Nervenzusammenbruchs

Mujeres al Borde de un Ataque de Nervios

Spanien 1988
Regie: Pedro Almodóvar
Drehbuch: Pedro Almodóvar, Jean Cocteau

Synchronsprecherin Pepa (*Carmen Maura*) erfährt via Anrufbeantworter, dass ihr langjähriger Lover Iván (*Fernando Guillén*) mit ihr Schluss macht und verduftet. Er ist allerdings unwissend Vater ihres ungeborenen Kindes und so setzt sie in ihrer Verzweiflung alles daran, ihn zu finden, was darin endet, dass sich immer mehr Leute (*Rossy de Palma, Antonio Banderas, Julieta Serrano…*) in ihrer Wohnung einfinden, die alle Ivan suchen…



Gekochte Schweinefüße mit grüner Marinade



- 1 Karotte gewürfelt
- 1 Zwiebel halbiert
- 1Bd. Petersilie
- 4 Schweinefüße gespalten
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Gewürznelke
- 1TL Pfefferkörner
- 1 Zweig Minze
- 2EL Rinderjus
- 2EL Zitronensaft
- 4EL Kernöl
- Salz, Pfeffer

Die Schweinefüße mit Karotte, Zwiebel, Salz, Pfefferkörnern, Nelke und Lorbeer in Wasser im Druckkochtopf weich kochen. Die Füße dann herausnehmen und warm halten.

Minze und Petersilie fein hacken. Mit Zitronensaft, 2EL Garsud, Salz und Pfeffer abschmecken und unter das Öl mischen.

Zum Servieren die Schweinefüße damit beträufeln. Mit oder auf Baguette servieren.

FRENZY

Vereinigtes Königreich 1972
Regie: Alfred Hitchcock
Drehbuch: Anthony Shaffer, Arthur La Bern

Chief Inspector Oxford (*Alec McCowen*) ist auf der Suche nach einem Serienmörder, der seine Opfer mit einer Krawatte erdrosselt. Sein Hauptverdächtiger ist der ehemalige RAF-Pilot Richard Blaney (*Jon Finch*). Ermittlungsfortschritte bespricht er zu Hause regelmäßig mit seiner Frau (*Vivien Merchant*), die ihm mit Gerichten aus ihrem Französisch-Kochkurs immer wieder den Nerv zieht, aber immer auch den Nagel auf den Kopf trifft…



Schoko-Croissants



- Plunderteig
- Haselnusscreme
- Schokostücke
- 1 Eidotter mit Milch verquirlt

Den Teig in spitze Dreiecke von der Größe 15x20x20cm schneiden und auf die kurze Seite 1TL Haselnusscreme sowie Schokostücke auftragen. Von der kurzen Seite her einrollen und 45 Minuten rasten lassen. Mit der Eimischung bestreichen und bei 200 Grad goldbraun backen.

Plunderteig:
- 500g Mehl
- 30g Hefe
- Prise Salz
- 50g Zucker
- 1 Dotter
- 25g weiche Butter
- 290ml Milch

Butterziegel:
- 200g kalte Butterstücke
- 50g Mehl

Für den Butterziegel Butter und Mehl verkneten, auf Backpapier einen Ziegel 20x20cm formen und kühl stellen. Für den Teig die Hefe im Wasser auflösen. Die restlichen Zutaten vermischen und das Hefewasser einkneten. Durchkneten und zugedeckt 30 Minuten kühl stellen, dann auf 40x20cm ausrollen, den Butterziegel auf eine Teighälfte legen und die zweite Hälfte darüber klappen.

Ausrollen, ein Drittel nach innen schlagen und mit dem letzten Drittel bedecken. In Backpapier 30 Minuten kühl stellen, ausrollen und die Tourierung (einfache Tour) zwei weitere Male wiederholen, dabei den Teig jeweils um 90 Grad drehen. Dazwischen immer wieder 30 Minuten kühl stellen. Zur weiteren Verwendung den Teig auf etwa 4mm Dicke ausrollen.

Frühstück bei Tiffany

Breakfast at Tiffany's

USA 1961
Regie: Blake Edwards
Drehbuch: Truman Capote, George Axelrod

Das New Yorker Partygirl Holly Golightly (*Audrey Hepburn*) begleitet regelmäßig wohlhabende Herren durch die Nacht zu rauschenden Festen und erscheint glücklich. Am Morgen, wenn die nächtliche Glitzerwelt dem tristen Alltag weicht, knabbert sie vor Tiffany´s Schaufenstern Croissants, trinkt Kaffee aus Pappbechern und träumt von einer Zukunft mit einem Millionär. Einzig ihr Wohnungsnachbar, der erfolglose Schriftsteller Paul (*George Peppard*), erkennt, was sich hinter ihrer Fassade verbirgt…



Donuts



- 420g Mehl
- ½ Würfel Hefe
- 25ml Wasser
- 150ml lauwarme Buttermilch
- 65g Zucker
- ½TL Salz
- 1Pkg. Vanillezucker
- 1 Ei verschlagen
- 35g zerlassene Butter

Alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben. Die Hefe mit Wasser sowie 2TL Zucker verrühren und 5 Minuten stehen lassen. Mehl, Zucker und Salz vermischen, die Buttermilch mit dem Ei und der Butter versprudeln und mit dem Hefewasser zum Mehl geben. 10 Minuten einen geschmeidigen Teig kneten und diesen 1 Stunde gehen lassen. Anschließend den Teig fingerdick ausrollen und mit zwei Ringen Doughnuts ausstechen. Bei 160 Grad goldbraun frittieren, abtropfen lassen und in Kristallzucker wälzen.

FULL METAL JACKET

Vereinigtes Königreich, USA 1987
Regie: Stanley Kubrick
Drehbuch: Stanley Kubrick, Michael Herr, Gustav Hasford

Der dickliche und ungeschickte Private Leonard „Paula" Lawrence (*Vincent D´Onofrio*) wird von Gunnery Sergeant Hartmann (*R. Lee Ermey*) als angehender Marine noch mehr schikaniert als der Rest der Truppe. Schließlich bestraft Hartmann für „Private Paulas" Vergehen, wie zum Beispiel einen eingeschmuggelten Donut, auch den Rest der Einheit, was diese wieder an Leonard auslässt. All das führt dazu, dass „Private Paula" eine beunruhigende psychische Wandlung durchmacht…



Lasagne



Bolognese-Sauce:

- je 50g Bacon und Kochschinken klein gewürfelt
- 1EL Tomatenmark
- 200g Rind faschiert
- 70g braune Champignons gewürfelt
- 200g geschälte Tomaten gewürfelt
- 100ml Rotwein
- 2EL Öl
- je ½ Karotte, Selleriestange und Zwiebel fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- 1EL Paprika edelsüß,
- Salz, Pfeffer
- Petersilie
- Muskat
- Majoran

Die Gemüse, Bacon und Schinken in Öl anrösten, das Tomatenmark und das Faschierte untermischen, kurz mitbraten, das Paprikapulver zufügen und sofort mit dem Wein ablöschen. Einkochen, die Tomaten und die Pilze einrühren, mit den Gewürzen abschmecken und zugedeckt 40 Minuten auf kleiner Flamme garen, erneut abschmecken und die Petersilie untermischen.

Béchamel-Sauce:

- 40g Butter
- 40g Mehl
- 250ml lauwarme Milch
- Salz, Pfeffer
- Muskat

Das Mehl nach und nach zur heißen Butter rieseln und unter Rühren Farbe annehmen lassen. Die Milch langsam zugießen, aufkochen und glatt rühren. Würzen.

Abschmecken und auf die gewünschte Konsistenz einkochen.

Lasagne:

- Lasagneblätter fertig verwendbar
- 120g Mozzarella in Scheiben
- 50g Butter
- 100g Parmesan gerieben
- Bolognese-Sauce
- Béchamel-Sauce

Eine feuerfeste Form buttern und mit Lasagneblättern auslegen. Darauf die Saucen, Mozzarella und Parmesan verteilen. Wiederholen, bis die Form gefüllt ist.

Mit Lasagneblättern abschließen und darauf Béchamel-Sauce, Parmesan und Butterflocken verteilen.

Bei 200 Grad goldbraun backen.

GARFIELD - DER FILM

Garfield - The movie

USA 2004
Regie: Peter Hewitt
Drehbuch: Jim Davis, Joel CohenAlec Sokolow

Der Kater Garfield ist fett, faul und liebt Lasagne. Bei seiner Tierärztin Liz (*Jennifer Love Hewitt*) lernt er den Hund Odie kennen, den Garfield´s Herrchen Jon (*Breckin Meyer*) vor dem Tierheim rettet. Garfield ist „not amused" ab nun einen Köter und Konkurrenten im Haus zu haben und sekkiert den Hund wo es nur geht. Schließlich läuft Odie davon und die Ereignisse nehmen ihren Lauf...



Puls ex Farre et Fabis cum Caseis Ovillis



- 320g Dinkelkörner
- 900ml Gemüsesuppe
- 2 Zwiebeln fein gewürfelt
- 6 Knoblauchzehen fein gehackt
- 500g weiße Bohnen (Abtropfgewicht)
- Olivenöl
- Fischsauce
- Pfeffer
- Bohnenkraut
- Oregano
- Thymian
- 300g Schafkäse in Würfeln

Die Zwiebeln in reichlich Olivenöl anbraten. Den Knoblauch kurz mit anbraten. Die Dinkelkörner dazugeben etwas weiter braten, mit der Suppe auffüllen, die Kräuter untermischen und 60 Minuten köcheln.

Dann die gewaschenen Bohnen unterrühren und weitere 15 Minuten köcheln. Den Schafkäse unterheben und mit Fischsauce sowie Pfeffer abschmecken.

GLADIATOR

Vereinigtes Königreich, USA 2000
Regie: Ridley Scott
Drehbuch: David Franzoni, John Logan, William Nicholson

„Mein Name ist Maximus Decimus Meridius, Kommandeur der Truppen des Nordens, Tribun der spanischen Legion, treuer Diener des wahren Imperators Marcus Aurelius, Vater eines ermordeten Sohnes, Ehemann einer ermordeten Frau. Und ich werde mich dafür rächen, in diesem Leben oder im nächsten!". So stellt sich „der Spanier" (*Russel Crowe*), ein Gladiator, Kaiser Commodus (*Joaquin Phoenix*) vor. Der Rest ist wahrlich Geschichte…



Courtesan au Chocolat



Schokoladencreme:

- 3 Dotter
- 335ml Milch
- 60g dunkle Schokolade
- 70g Staubzucker
- 2TL Kakaopulver
- 15g Mehl
- 15g Maisstärke
- 2EL Kaffeelikör

Die Schokolade in der Milch im Wasserdampf schmelzen, die restlichen Zutaten in einem Topf glatt rühren. Die Milchmischung nach und nach zufügen und bei mittlerer Hitze zu puddingartiger Konsistenz rühren, dann in eine Schüssel umfüllen und zugedeckt kalt stellen.

Brandteig:

- 100ml Wasser
- 30ml Milch
- 55g Butter
- Prise Salz
- 110g Mehl
- 30g Speisestärke
- 2 Eier
- 1TL Backpulver

Mehl und Stärke mischen. Die Butter bei kleiner Hitze in Wasser und Milch mit der Prise Salz schmelzen, aufkochen, vom Herd nehmen, die Mehlmischung dazukippen und unter Rühren abbrennen, dann in eine Rührschüssel umfüllen, abkühlen lassen, nacheinander die Eier und zum Schluss das Backpulver einarbeiten. Mit feuchten Händen unterschiedlich große Kugeln formen und bei 180 Grad goldbraun backen, dann in den Boden je ein Loch machen, auf einem Gitter erkalten lassen und die Schokoladencreme durch die Löcher in die einzelnen Kugeln füllen und mit geschmolzener Schokolade versiegeln.

Glasur:

- 200g Staubzucker
- 1 Eiklar
- Speisefarbe
- 1EL lauwarmes Wasser
- weiße Schokolade geschmolzen

Staubzucker und Eiklar mit dem Handmixer cremig verrühren, dann das lauwarme Wasser untermischen, die Glasur in 3 Portionen aufteilen und unterschiedlich färben. Die Brandteigkugeln glasieren, auf einem Gitter abtropfen lassen und der Größe nach mit der geschmolzenen weißen Schokolade aufeinander kleben.

GRAND BUDAPEST HOTEL

The Grand Budapest Hotel

Deutschland, USA 2014
Regie: Wes Anderson
Drehbuch: Stefan Zweig, Wes Anderson, Hugo Guinness

Gustave (*Ralph Fiennes*) ist Concierge im Grand Budapest Hotel in der Republik Zubrowka und ein Meister seines Faches. Er beglückt ältere Damen und liebt Mendl´s Courtesanes au Chocolat, gebacken von Agatha (*Saoirse Ronan*), der zukünftigen Frau des Lobbyboy Zéro Moustafa (*Tony Revolori*). Mit dem Tod von Madame D (*Tilda Swinton*) wird er in einen Erbschaftsstreit hineingezogen, den er nicht überlebt…



Fried green Tomatoes with Bacon and Cheese



- 24 Scheiben grüne Tomaten (green Zebra) 5mm dick
- 100g Schmalz
- 2 Eier verschlagen
- 60ml Milch
- ¼TL Paprika edelsüß
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- 60g Mehl
- 75g Maismehl
- ½TL Salz
- ¼TL Pfeffer
- 8 Scheiben Weißbrot
- 24 Scheiben Bacon
- je 70g Cheddar und Gouda gerieben
- Kapuzinerkresse
- Butter

Eier, Milch, Paprika und Knoblauch vermischen. In einer weiteren Schale Mehl, Maismehl, Salz und Pfeffer vermischen. Die Tomatenscheiben in der Mehl-Mischung und anschließend der Ei-Mischung panieren und im Schmalz goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Bacon anbraten. Die Weißbrotscheiben auf beiden Seiten buttern. 3 Baconstreifen auf eine Brotscheibe legen, darauf 3 Tomatenscheiben und die Käsemischung geben und übergrillen.

Zum Servieren mit der Kresse bestreuen.

Grüne Tomaten

Fried Green Tomatoes at the Whistle Stop Cafe

USA 1991
Regie: Ridley Scott
Drehbuch: Fannie Flagg, Carol Sobieski

Evelyn Couch (*Kathy Bates*) lernt bei einem Besuch im Altenheim Ninny Threadgoode (*Jessica Tandy*) kennen. Sie erzählt Evelyn die Geschichte von Idgie Threadgoode (*Mary Stuart Masterson*) und Ruth Jamison (*Mary-Louise Parker*), die, vom Leben gebeutelt, eine tiefe Freundschaft entwickeln und schließlich das „Whistle Stop Cafe" eröffnen, mit der Spezialität des Hauses „ Fried green Tomatoes"…



Reuben Sandwich



Pastrami:

- Tafelspitz spritzgepökelt
- Knoblauch granuliert
- Pfeffer (rot, weiß und schwarz), Koriander sowie Chili zu gleichen Teilen

Das gesurte Fleisch mit der geschroteten Gewürzmischung und etwas Knoblauchpulver einreiben und bei 95-100 Grad auf eine KT von 70 Grad heißräuchern. Abkühlen lassen, vakuumieren und eine Woche bei 4 Grad lagern. Dann bei 80 Grad vakuumiert eine Stunde brühen. Dünn aufschneiden.

Thousand Islands Dressing:

- 150g Mayonnaise
- 100g Naturjoghurt
- 3EL Tomatenketchup
- 3EL Milch
- Salz, Pfeffer
- Spritzer Tabasco
- 2TL Zitronensaft
- ¼ Paprika grün
- ¼ Paprika rot
- 3 Cornichons
- 1 hart gekochtes Ei
- ½Bd. Petersilie

Mayonnaise, Joghurt, Tomatenketchup mit der Milch glatt rühren, dann mit Salz, Pfeffer, Tabasco und Zitronensaft würzen. Paprika, Cornichons, Ei und die Petersilie hacken. Alles mischen und durchziehen lassen. Erneut abschmecken.

Reuben Sandwich:

- Pastrami
- Thousand Island Dressing
- Roggenbrotscheiben
- Sauerkraut
- Emmentaler
- Butter

Zwei Brotscheiben auf beiden Seiten buttern. Eine Scheibe mit Käse belegen, darauf Pastrami, Sauerkraut, Dressing und erneut Käse. Mit der zweiten Brotscheibe abschließen und das Sandwich knusprig braun toasten.

Harry und Sally

When Harry Met Sally…

USA 1989
Regie: Rob Reiner
Drehbuch: Nora Ephron

Harry (*Billy Cystal*) und Sally (*Meg Ryan*) kennen einander vom College. Sie sind punkto Partnerschaften völlig unterschiedlicher Meinung, wie schon beim ersten Kontakt klar wird. Doch sie treffen einander nach Jahren – beide in ihren Beziehungen gescheitert - wieder. Als Harry behauptet, eine Frau könnte ihm nie einen Orgasmus vorspielen, zeigt ihm Sally im vollbesetzten Deli bei einem Sandwich, was wirklich Sache ist…



Rüssel-Sandwich



- 4 Schweinerüssel spritzgepökelt
- 2 kleine Wecken Weißbrot
- Salatblätter
- Tomatenscheiben
- Senf
- Kren

Die Rüssel mit Wurzelwerk 25 Minuten im Kochtopf kochen, dann vom Knochen ziehen. Die Brotwecken halbieren, aushöhlen und mit Salatblättern auslegen. Die Rüssel mit Senf und Kren einreiben und dazu stecken. Mit einer Tomatenscheibe garnieren. God bless you!

Sur zum Spritzpökeln (je Liter Lake):

- 100g Nitritpökelsalz
- 10g Zucker
- 5g Senfkörner
- 5g Pfefferkörner weiß
- 5g Pfefferkörner schwarz
- 3g Korianderkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 12 Wacholderbeeren
- 1g Kümmel
- 2 Knoblauchzehen

Die Lake aufkochen, 20 Minuten köcheln, auskühlen lassen und abseihen. Je kg Fleisch 200ml in einer Schale spritzpökeln. Im Einfrierbeutel mit der etwaig ausgetretenen Restlake 4 Tage kühl suren, vor der Weiterverarbeitung 1 Stunde wässern.

HOT SHOTS! DER ZWEITE VERSUCH

Hot Shots! Part Deux

USA 1993
Regie: Jim Abrahams
Drehbuch: Jim Abrahams

Topper Harley (*Charlie Sheen*) lebt nach der Operation „Schläfriges Wiesel" zurückgezogen in Thailand. Seine Aggressionen versucht er in Martial-Arts Kämpfen auszuleben. Colonel Walters (*Richard Crenna*) möchte ihn reaktivieren und besucht so einen Kampf. Während Topper und sein Gegner alles geben, stillt der Colonel seinen Hunger mit einer seltsamen, offenbar einheimischen Delikatesse und versucht Topper zur nächsten Operation zu überreden…



Monsterknödelsuppe



Matzenknödel:

- 150g Matzenbrot
- 2 Eier
- 2EL Butter
- 100ml Milch
- 1EL Petersilie fein gehackt
- Salz, Pfeffer
- Muskat

Vom Matzenbrot ⅔ grob reiben, den Rest fein. Die Petersilie in Butter anschwitzen und mit den restlichen Zutaten verkneten. Knödel formen und in heißer Hühnersuppe ziehen lassen, bis sie aufsteigen.

Grissiniknödel:

- 2 Eier
- 2EL Kernöl
- 150g Grissini gemahlen
- 2EL Petersilie gehackt
- 100ml Milch
- Pfeffer
- Liebstöckl gehackt
- Muskat

Alle Zutaten gut verkneten und kurz durchziehen lassen. Dann Knödel formen und in heißer Hühnersuppe ziehen lassen, bis sie aufsteigen.

Monsterknödelsuppe:

- 1 Eiklar
- Bourbonpfeffer
- Matzenknödel
- Grissiniknödel
- Hühnersuppe

In die Knödel ein Maul schneiden. Das Eiklar in einer heißen Pfanne stocken lassen und Dreiecke ausschneiden. Mit dem Pfeffer Augen bilden und aus den Knödeln Monster basteln. In der heißen Hühnersuppe servieren.

HOTEL TRANSSILVANIEN 2

Hotel Transylvania 2

USA 2015
Regie: Genndy Tartakovsky
Drehbuch: Robert Smigel, Adam Sandler, Todd Durham

Johnny und Mavis sind mittlerweile verheiratet. Bei einem gemeinsamen Ausflug - im wahrsten Sinne des Wortes - eröffnet Mavis ihrem Vater Dracula, dass sie schwanger sei. Mit all den bekannten Nebenerscheinungen. Prompt serviert ihr Dracula daheim die Lieblingssuppe aus ihrer Kindheit – nach einem Rezept ihrer Mutter. Als dann der kleine Dennis geboren wird, mehren sich bei Opa Dracula die Zweifel, ob denn sein Enkel nur ein „Spätzahner" ist, oder nie ein Vampir werden wird, schließlich ist Dracula´s Schwiegersohn ein Mensch…



Hühnchen in Essig



- 1kg Hühnerkeulen
- 2 Schalotten fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen gepresst
- 3EL Kräuterbutter
- 100ml Weißwein
- 50ml Balsamicoessig
- 50ml Sherry
- 1EL Tomatenmark
- 500ml Hühnersuppe
- 150g Creme Fraiche
- ½Bd. Estragon gehackt
- Salz, Pfeffer

Die Keulen salzen und pfeffern. Im Kochtopf in Butter mit Olivenöl anbraten, herausnehmen und die Zwiebel sowie den Knoblauch im Bratensaft anschwitzen. Das Tomatenmark zufügen und gleich mit Sherry, Essig und Wein ablöschen, aufkochen, die Keulen wieder zufügen und die Hühnersuppe zugießen. Den Kochtopf verschließen und 30 Minuten kochen. Dann die Keulen herausnehmen, bis auf einige auslösen und warm stellen, die Sauce pürieren und den Estragon sowie die Creme Fraiche zufügen. Auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Die Hühnerteile in der Sauce wieder erwärmen und mit Crozets Savoyards servieren.

Crozets Savoyards:

- 2 Eier
- 100g Buchweizenmehl
- 100g Weizenmehl
- Salz
- Wasser nach Bedarf (etwa 25-30ml)

Aus den Zutaten einen glatten Teig verkneten und in Frischhaltefolie 1 Stunde kühl ruhen lassen, dann dünn ausrollen und in schmale Streifen schneiden. 1-2 Stunden trocknen lassen und anschließend in kleine Quadrate schneiden. 10 Minuten in Salzwasser al dente kochen.

HÜHNCHEN IN ESSIG

Poulet au Vinaigre

Frankreich 1985
Regie: Claude Chabrol
Drehbuch: Dominique Roulet

Der Briefträger Louis (*Lucas Belvaux*) wohnt mit seiner gehbehinderten Mutter (*Stéphane Audran*) in einem Haus in einer französischen Provinzstadt. Die lokale Prominenz versucht sie diskret mit unsauberen Mitteln zum Verkauf des Grundstücks zu drängen. Louis erfährt davon und reagiert. Als der Metzger – einer der Rädelsführer – bei einem seltsamen Autounfall stirbt, greift der zynische Großstadtermittler Inspektor Lavardin (*Jean Poiret*) mit seinen dubiosen Methoden ins Geschehen ein…



Shrimp-Ratatouille



- 400g große Garnelen
- Saft ½ Zitrone
- 4EL Olivenöl
- 1 Zwiebel gehackt
- 2 Knoblauchzehen gepresst
- 300g Zucchini
- 300g Hokkaidokürbis
- 4 kleine Kartoffeln
- 200g Okraschoten
- ½ Pfefferoni
- 1 Dose Tomatenstücke
- 1EL Paprika edelsüß
- 1Pkg. Gemüsejus
- Basilikum
- Oregano
- Salz, Pfeffer

Die Gemüse würfeln, Zwiebel und Knoblauch in 2EL Öl anschwitzen, die Kartoffeln zufügen und kurz anbraten. Das restliche Gemüse zufügen, salzen und pfeffern. Das Paprikapulver unterrühren und mit den Tomatenstücken, Gemüsejus sowie etwas Wasser aufgießen und mit Oregano würzen. 20 Minuten köcheln, dann abschmecken und das Basilikum untermischen. Die Garnelen salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. Im restlichen Öl scharf braten und mit dem Ratatouille servieren.

Ich bin die Liebe

Io sono l'Amore



Italien 2009
Regie: Luca Guadagnino
Drehbuch: Barbara Alberti, Ivan Cotroneo, Walter Fasano, Luca Guadagnino

Emma Recchi (*Tilda Swinton*), eine Dame der Mailänder Upperclass mit russischen Wurzeln, lebt mit ihrem Mann in der Villa seiner Familie, gleichsam in einem goldenen Käfig. Als sie den Koch Antonio (*Edoardo Gabbriellini*), einen Freund ihres Sohnes, kennen lernt, erliegt sie nicht nur seinen Kochkünsten…



Mascarpone Blutorangen Streusel



Mascarpone Mousse:

- 270g Mascarpone
- 120g Frischkäse
- 120g Creme Fraiche
- 80g Staubzucker
- Mark 1 Vanilleschote
- 80ml Cointreau
- je 5g Orangen- und Zitronenschale getrocknet
- Saft 1 Orange und 1 Zitrone
- 4 Blatt Gelatine

Alle Zutaten außer Cointreau und Gelatine vermengen. Die Gelatine lt. Packung in Wasser einweichen, in etwas heißem Orangensaft auflösen, gemeinsam mit dem Cointreau untermixen und 2 Stunden in einer Form 20x20cm kalt stellen.

Streusel:

- 130g Mehl
- 40g Mandeln gerieben
- 85g Demeranazucker
- 85g kühle Butter

Alle Zutaten vermischen und zugedeckt 30 Minuten kühl stellen, dann in eine Form (20x20cm) drücken und bei 180 Grad goldbraun backen. In ein Rechteck von der Größe der Mousse schneiden.

Blutorangengelee:

- 250ml Blutorangensaft
- Agar-Agar lt. Packung

Den Orangensaft aufkochen und das Agar-Agar einrühren. Kurz köcheln, dann auf Backpapier gießen und kühl stellen. Auf 20x20cm schneiden.

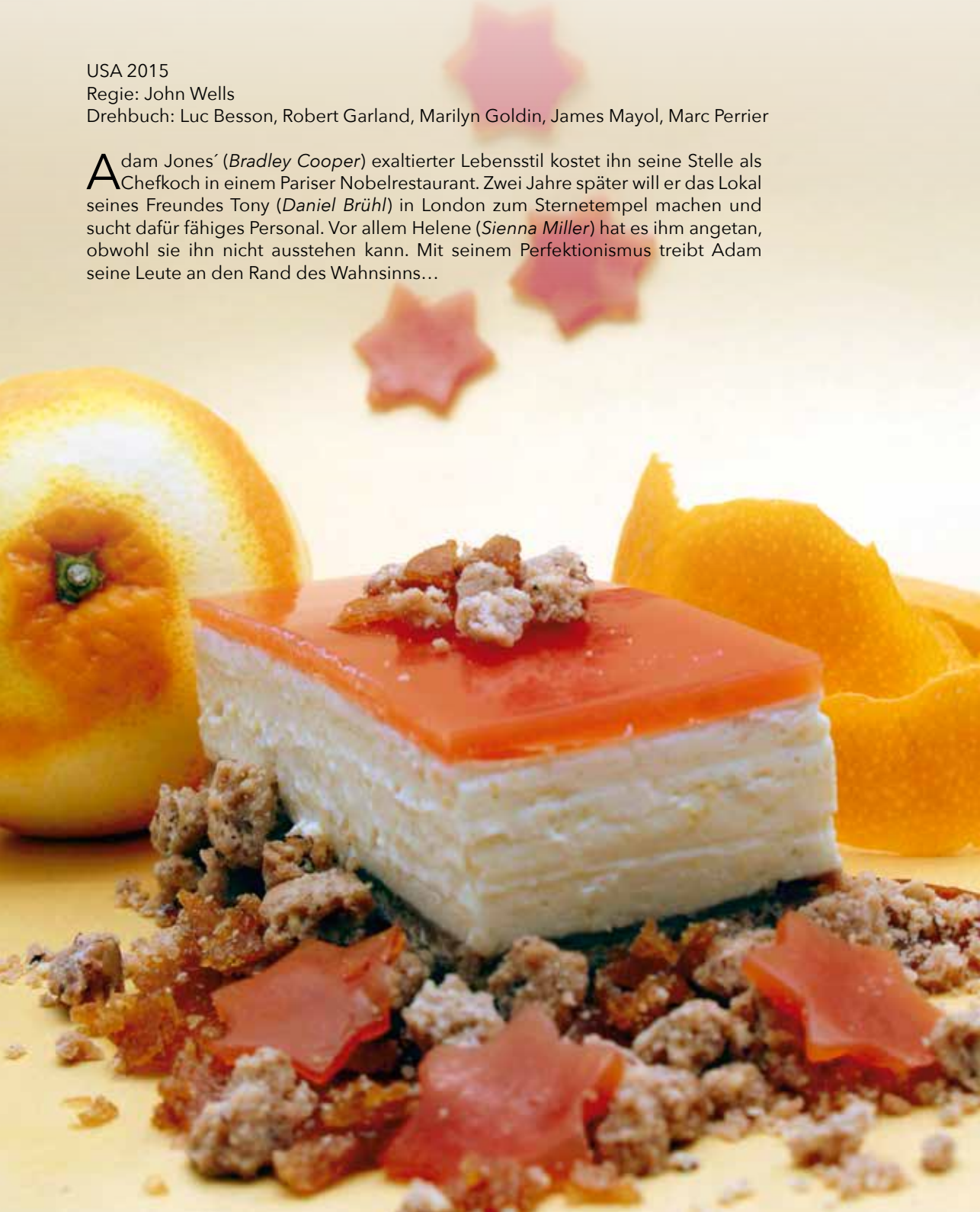
Die Streuselplatte auf die Mousse legen und beides stürzen. Mit der Geleeplatte belegen und erneut durchkühlen, dann portionieren.

IM RAUSCH **DER STERNE**

Burnt

USA 2015
Regie: John Wells
Drehbuch: Luc Besson, Robert Garland, Marilyn Goldin, James Mayol, Marc Perrier

Adam Jones´ (*Bradley Cooper*) exaltierter Lebensstil kostet ihn seine Stelle als Chefkoch in einem Pariser Nobelrestaurant. Zwei Jahre später will er das Lokal seines Freundes Tony (*Daniel Brühl*) in London zum Sternetempel machen und sucht dafür fähiges Personal. Vor allem Helene (*Sienna Miller*) hat es ihm angetan, obwohl sie ihn nicht ausstehen kann. Mit seinem Perfektionismus treibt Adam seine Leute an den Rand des Wahnsinns…



Spaghetti di Mare



- 600g Meeresfrüchte
- 300g Spaghetti
- 1 Chilischote
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 Schalotte fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- Oregano
- 50ml Weißwein
- 50ml Fischfond
- 2EL gekörnte Brühe Gemüse
- Abrieb 1 Zitrone
- 80g Parmesan gerieben
- Petersilie und Basilikum gehackt

Die Zwiebel im Öl anschwitzen, die Meeresfrüchte zufügen, anbraten und mit Wein, Fond sowie gekörnter Brühe ablöschen, Kräuter und Gewürze zufügen und auf die gewünscht Konsistenz einkochen.

Die Spaghetti al dente kochen und noch tropfnass untermischen. Zitronenabrieb, Petersilie, Basilikum und reichlich Parmesan unterheben. Abschmecken und mit dem restlichen Parmesan servieren.

IM RAUSCH DER TIEFE

Le grand Bleu

Frankreich 1988
Regie: Luc Besson
Drehbuch: Luc Besson, Robert Garland, Marilyn Goldin, James Mayol, Marc Perrier

Der ruhige Jacques (*Jean-Marc Barr*) und der extrovertierte Enzo (*Jean Reno*) kennen einander von Kindstagen an. Beide sind leidenschaftliche Taucher. Als Jaques´ Vater stirbt, trennen sich ihre Wege und führen sie erst etliche Jahre später wieder zusammen, da sie beide begnadete Apnoetaucher sind. Bei Weltrekordversuchen pushen sie einander zu Höchstleistungen, die schließlich über das hinausgehen, was der Mensch aushalten kann…



Strudel



Teig:
- 80ml warmes Wasser
- 15g Rapsöl
- ½TL Zitronensaft
- ⅛TL Salz
- 145g glattes Mehl

Fülle:
- 650g Äpfel geschält und entkernt in Scheiben
- 150g Pekannüsse
- ½TL Zimt
- ½TL Muskat
- 65g Semmelwürfel,
- Saft und Schale von 1 Zitrone
- 80g Demerana-Zucker
- 80g Muscovado-Zucker
- 50g Sultaninen
- Prise Salz
- 6EL Rum

- Staubzucker
- Schlagobers

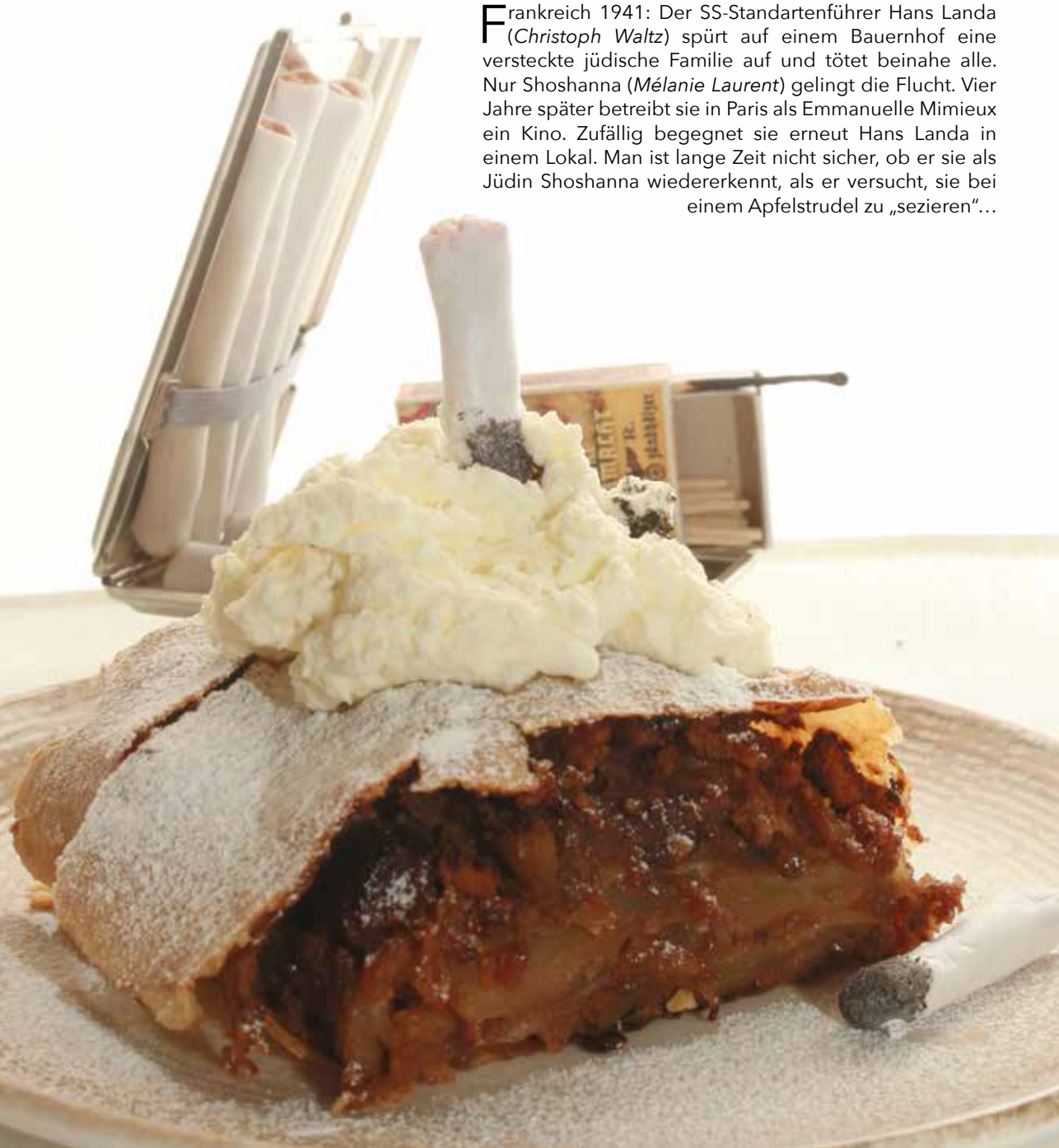
Wasser, Öl, Zitronensaft und Salz vermischen. Das Mehl in zwei Tranchen zugeben und zunächst verrühren, dann verkneten. 10 Minuten kräftig kneten, dabei den Teig hin und wieder auf die Arbeitsfläche schlagen. Dann zu einer Kugel formen. Eine warme, trockene Glasschale mit 1EL Öl ausstreichen und den Teig darin wenden, so dass er rundherum mit Öl bedeckt ist. Mit Klarsichtfolie zudecken und 1 Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen. Inzwischen die Semmelwürfel und die Nüsse rösten, dann hacken. Mit den restlichen Zutaten vermischen und durchziehen lassen. Den Teig ausrollen und auf einem mit Stärke bemehlten Strudeltuch hauchdünn ausziehen. Mit der Fülle belegen, die Längsseiten einschlagen und den Strudel mittels Tuch aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech rollen und bei 200 Grad goldbraun backen.

Mit Staubzucker bestreuen und mit einem Klecks Schlagobers servieren.

INGLOURIOUS BASTERDS

USA, Deutschland 2009
Regie: Quentin Tarantino
Drehbuch: Quentin Tarantino

Frankreich 1941: Der SS-Standartenführer Hans Landa (*Christoph Waltz*) spürt auf einem Bauernhof eine versteckte jüdische Familie auf und tötet beinahe alle. Nur Shoshanna (*Mélanie Laurent*) gelingt die Flucht. Vier Jahre später betreibt sie in Paris als Emmanuelle Mimieux ein Kino. Zufällig begegnet sie erneut Hans Landa in einem Lokal. Man ist lange Zeit nicht sicher, ob er sie als Jüdin Shoshanna wiedererkennt, als er versucht, sie bei einem Apfelstrudel zu „sezieren"…



Puerco Pibil



- 2kg Schweinefleisch in 5cm Würfeln
- 5EL Annattosamen
- 2TL Kreuzkümmel
- 1EL Pfefferkörner
- 8 Pimentbeeren
- 2 Nelken
- 2 Habanero gehackt
- 4EL Salz
- 30g Rinderjus
- 8 Knoblauchzehen gepresst
- 120ml Orangensaft
- 120ml Balsamico
- Saft von 5 Zitronen
- 50ml Tequila
- Bananenblätter

Die Gewürze fein mahlen. Orangen- und Zitronensaft mit den restlichen Zutaten vermischen und das Fleisch darin über Nacht marinieren. Eine feuerfeste Form mit Bananenblättern auslegen, das Fleisch samt Marinade darauf verteilen, mit den Blättern zudecken und mit Alufolie dicht verschließen. Bei 160 Grad 4 Stunden schmoren. Mit Reis und den Frijoles Refritos servieren.

Frijoles Refritos:

- 500g Wachtelbohnen (Dose)
- 10g Butter
- 100ml Rindsuppe
- 1TL Tomatenmark
- 1 Zwiebel gehackt
- Chilipulver
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- Majoran
- Salz, Pfeffer
- Kreuzkümmel
- Bohnenkraut

Zwiebel und Knoblauch in etwas Butter weichdünsten, das Tomatenmark kurz mitdünsten. Bohnen und Suppe zufügen, kurz köcheln, würzen und zerstampfen. Die restliche Butter darauf verteilen, kurz aufwallen lassen und abschmecken.

IRGENDWANN IN MEXICO

Once Upon a Time in Mexico

Mexiko, USA 2003
Regie: Robert Rodriguez
Drehbuch: Robert Rodriguez

CIA-Agent Sheldon Sands (*Johnny Depp*), offenbar süchtig nach Puerco Pibil, will nach seiner schrägen Vorstellung für „Gleichgewicht" in Mexiko sorgen. Dazu beauftragt er El Mariachi (*Antonio Banderas*) einen General zu töten, nachdem dieser den Präsidenten ermordet hat. Für El Mariachi die ideale Gelegenheit zur Rache, doch der Präsident entpuppt sich als einer der wenigen Nicht-Korrupten des Landes und El Mariachi kommen Zweifel, ob der Präsident sterben sollte…



Jamón mit Feigen und Ziegenkäse



- 8 Scheiben Weißbrot
- 8 Feigen geviertelt
- 100g Walnüsse gehackt
- 16 Scheiben Serrano-Schinken
- 4EL Olivenöl
- Ziegenfrischkäse
- 4EL brauner Zucker
- 2EL Sherry-Essig
- Thymian

Das Brot toasten. 75g Nüsse mit dem Ziegenfrischkäse mischen und auf die Brotscheiben streichen. Das Öl erhitzen und den Zucker einstreuen. Die Feigen darin auf einer Seite braten, dann den Essig zufügen und vom Herd nehmen. Die heißen Feigen und den Serrano auf das Brot legen, mit dem Bratensaft beträufeln und mit den restlichen Nüssen sowie etwas Thymian bestreuen.

Spanisches Weißbrot:

- 300g Mehl
- 1TL Zucker
- ½ Würfel Hefe
- 1TL Salz
- 150ml Wasser
- 2EL Olivenöl
- Oregano

Die Hefe mit dem Zucker in lauwarmem Wasser auflösen und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

1 Stunde warm gehen lassen, dann zu einem Wecken formen und erneut 30 Minuten gehen lassen. Leicht mit Mehl bestäuben und bei 200 Grad im vorgeheizten Rohr goldbraun backen.

Jamon Jamon

Jamón, Jamón

Spanien 1992
Regie: Bigas Luna
Drehbuch: Cuca Canals, Bigas Luna, Quim Monzó

José Luis (*Jordi Mollà*) arbeitet in der Unterwäschefirma seiner Eltern und hat ein Verhältnis mit der Näherin Silvia (*Penélope Cruz*), die auch von ihm schwanger wird. Seine Mutter (*Stefania Sandrelli*) billigt die Beziehung nicht und verpflichtet das gut bestückte Unterhosenmodel Raúl (*Javier Bardem*), um Silvia zu verführen. Allerdings verfällt sie selbst Raúl und dieser verliebt sich wirklich in Silvia, was in weiterer Folge José Luis zu drastischen Maßnahmen verleitet…



Chocolate Strawberry Pie



Boden:

- 300g Butterkekse zerkrümelt
- 90g weiße Schokolade mit Mandel- und Kokosstückchen
- 100g Butter geschmolzen
- 4EL Zucker

Fülle:

- 100g Erdbeerschokolade dunkel
- 90g Trüffelschokolade 70% Kakao
- 30g Staubzucker
- ½TL Vanilleextrakt
- 120ml Patisseriecreme geschlagen
- 2 Blatt Gelatine in etwas Patisseriecreme aufgelöst
- 265g Frischkäse
- 500g Erdbeeren
- 1TL Kokosfett
- 50g Zartbitterschokolade 70% Kakao

Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit den restlichen Zutaten für den Boden vermischen, in eine mit Butterbrotpapier ausgelegte Pieform drücken und durchkühlen.

Für die Fülle die Schokoladen im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen, Zucker und Vanilleextrakt mit dem Frischkäse luftig schlagen, dann die geschmolzene Schokolade dazumischen, die Patisseriecreme und die Gelatine unterheben und auf den kalten Pieboden streichen.

8 Stunden kühl stellen.

Die Erdbeeren in dicke Scheiben schneiden und auf den Pie legen. Die Zartbitterschokolade im Kokosfett schmelzen und über den Pie verteilen.

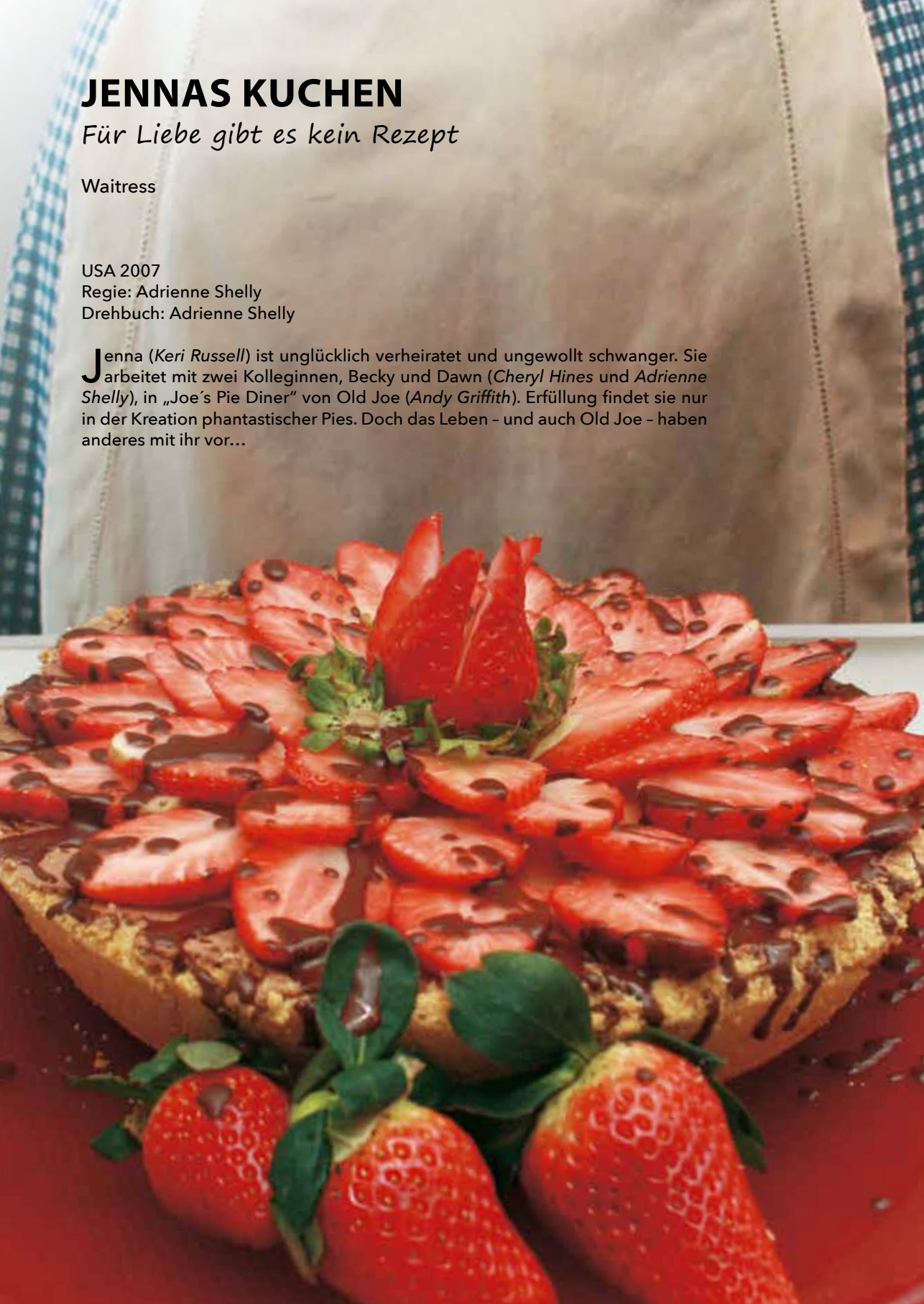
JENNAS KUCHEN

Für Liebe gibt es kein Rezept

Waitress

USA 2007
Regie: Adrienne Shelly
Drehbuch: Adrienne Shelly

Jenna (*Keri Russell*) ist unglücklich verheiratet und ungewollt schwanger. Sie arbeitet mit zwei Kolleginnen, Becky und Dawn (*Cheryl Hines* und *Adrienne Shelly*), in „Joe´s Pie Diner" von Old Joe (*Andy Griffith*). Erfüllung findet sie nur in der Kreation phantastischer Pies. Doch das Leben – und auch Old Joe – haben anderes mit ihr vor…



Bœuf Bourguignon



- 1,5kg Schulterscherzel gewürfelt
- 150g Speck gewürfelt
- 2 Karotten gewürfelt
- 1 Zwiebel gewürfelt
- 1EL Olivenöl
- 2EL Mehl
- 1TL Salz
- ¼TL Pfeffer
- 400ml Burgunder
- 4EL Rinderjus
- 1EL Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen
- ½TL Thymian
- 1 Lorbeerblatt

Speck, Zwiebel und Karotten anbraten und beiseite stellen. Dann das Fleisch anbraten und mit Mehl stauben, Knoblauch und Tomatenmark zufügen, kurz mitrösten und den Speck sowie das Gemüse wieder dazu geben und mit Wein und Jus aufgießen, salzen und pfeffern. Mit den restlichen Zutaten zugedeckt bei 160 Grad im Rohr 3 Stunden schmoren, dann abschmecken.

Oignons glacés à Brun:

- 16 kleine Schalotten
- 2EL Butter
- 1EL Olivenöl
- 150ml Rindsuppe
- 4 Petersilienstängel
- 1 Lorbeerblatt
- 1TL Thymian
- Salz, Pfeffer

Die Schalotten in Butter mit Öl 10 Minuten anschwitzen, die restlichen Zutaten zufügen und 30 Minuten schmoren. Die Schalotten sollten nicht zerfallen.

Champignons sautés au Beurre:

- 400g kleine Champignons
- 4EL Butter
- 1EL Öl
- Salz, Pfeffer
- Petersilie

Die Champignons halbieren und in Butter mit Öl braten. Salzen, pfeffern und mit Petersilie bestreuen.

Julie & Julia

USA 2009
Regie: Nora Ephron
Drehbuch: Nora Ephron, Julie Powell

Julie Powell (*Amy Adams*) lebt im Jahr 2002 und wollte schon immer Schriftstellerin werden. Es reicht aber nur zu einem Blog, in dem sie binnen eines Jahres sämtliche 524 Rezepte aus Julia Child´s (*Meryl Streep*) Kochbuch nachkocht. Julia ist 1949 die Frau des US Botschafters in Paris, die ein Kochbuch über die französische Küche für Amerikanerinnen überarbeitet hat. Sie sieht sich aber nicht als die Frau, die Julie im Blog darstellt, so wie sie insgesamt vom Blog wenig begeistert ist…



Spotted Dick



- 300g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 150g Talg aus Rinderkernfett (ca. 250g)
- 75g Staubzucker
- 110g gedörrte Beeren
- Schale 1 Zitrone
- 200ml Milch

Das Kernfett auslassen und den Talg erkalten lassen. Mehl, Backpulver, Talg, Staubzucker, Beeren und Zitronenschale vermischen. Mit der Milch zu einem weichen Teig verkneten. In eine gefettete Puddingform gießen, mit Backpapier sowie einem feuchten Tuch abdecken und mit einer Schnur fixieren (falls die Form keinen Deckel hat). Im Wasserbad 1 Stunde zugedeckt köcheln. Lauwarm mit Custard übergießen.

Custard:

- 200ml Milch
- 100g Mascarpone
- 100ml Obers
- 6 Dotter
- 75g Staubzucker
- ½TL Vanilleessenz

Milch, Mascarpone und Obers aufkochen, daneben Dotter und Zucker mit der Vanilleessenz schaumig rühren. Die Dottermischung zur heißen Milchmischung gießen und unter Rühren auf die gewünschte Konsistenz eindicken.

King Ralph

USA 1991
Regie: David S. Ward
Drehbuch: Emlyn Williams, David S. Ward

Durch einen Unfall beim Photoshooting wird praktisch das gesamte englische Königshaus mit einem Schlag ausgelöscht und der ungehobelte Ami Ralph Jones (*John Goodman*) erster Anwärter auf den Thron. Sir Cedric (*Peter O'Toole*) versucht ihn mit den höfischen und englischen Sitten und Gebräuchen vertraut zu machen, was aber schon bei typisch englischen Gerichten scheitert. Und dann gibt's da noch die Stripperin Miranda (*Camille Coduri*) und den intriganten Lord Percival (*John Hurt*) …



Dorayaki



- 1 Ei
- 140ml Milch
- 1TL Honig
- 140g Mehl
- 15g Stärkemehl
- 1TL Backpulver
- 40g Zucker
- Anko

Ei, Milch und Honig verrühren. Die Mehle, Backpulver sowie Zucker mischen, dazu sieben und zu einem homogenen Teig rühren. Eine Pfanne mit Öl auswischen, erhitzen und den Teig mit einem kleinen Schöpfer portionsweise rein gießen. Die Menge reicht für 10 Stück. Backen, bis an der Oberfläche Bläschen entstehen, dann vorsichtig wenden und eine weitere Minute backen. Herausnehmen und mit einem feuchten Tuch bedecken. 5 Dorayaki mit Anko belegen und mit den restlichen Stücken bedecken.

Anko:

- 200g Azukibohnen
- 1TL Annatosamen in einem Säckchen
- 250g Zucker
- Prise Salz
- 1TL Ingwerpulver
- 150g Himbeeren

Die Bohnen mit reichlich Wasser und den Annatosamen im Druckkochtopf weich kochen, abgießen und mit dem Zucker, dem Ingwerpulver und den Himbeeren bei großer Hitze unter ständigem Rühren einkochen. Die Bohnen dabei zum Teil zerdrücken.

KIRSCHBLÜTEN UND ROTE BOHNEN

An

Japan, Frankreich, Deutschland 2015
Regie: Naomi Kawase
Drehbuch: Durian Sukegawa, Naomi Kawase

Sentaro (*Masatoshi Nagase*) betreibt mit wenig Ambition einen Imbiss für Dorayaki in Tokio. Eines Tages bewirbt sich die alte Tokue (*Kirin Kiki*) um eine offene Stelle und wird nach einigem hin und her angenommen, da sie ein köstliches Anko für die Dorayaki bereiten kann. Die Kunden sind zunächst begeistert, doch dann wird Tokues dunkles Geheimnis bekannt…



Cubano Sandwich



- Kubanisches Brot
- Kochschinken
- Schweinebraten
- geschmolzene Butter
- Emmentaler
- Senf
- Essiggurkerl in Scheiben

Schweinebraten und Schinken anbraten, das Brot aufschneiden und innen mit Senf bestreichen. Mit den restlichen Zutaten belegen und zusammenklappen. Außen mit der Butter bestreichen und im Kontaktgrill knusprig braten.

Kubanisches Brot:

- 300g Mehl W480 (Typ 405)
- 160g Mehl W700 (Typ 550)
- 150ml Wasser lauwarm
- 50ml Milch lauwarm
- 45g Zucker
- 18g Hefe
- 30g Schmalz
- 4g Salz
- 2 Eier getrennt

Die Mehle mit Salz verrühren und mit Wasser, Milch, Zucker und Hefe verkneten. Ein Eiklar mit den Dottern verquirlen, mit dem Schmalz unter den Teig mischen und gut verkneten.

In einer gefetteten Schüssel 90 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, in 8 Portionen teilen und erneut 15 Minuten gehen lassen, oval auf 15cm ausrollen, einrollen und die Enden umschlagen. Auf Backpapier 10 Minuten rasten lassen und bei 190 Grad über einer Schüssel mit Wasser goldbraun backen.

Schweinebraten in Mojo-Marinade:

- 1 Schopfbraten
- 1TL Kreuzkümmel
- 100ml Olivenöl
- 1 Chili gehackt
- 3 Knoblauchzehen gehackt
- Salz, Pfeffer
- 70ml Orangensaft
- 1EL Zitronensaft
- 2EL Petersilie
- 2EL Oregano
- 1EL Sherry
- Abrieb ½ Orange

Den Schopf in den restlichen Zutaten 24 Stunden marinieren, dann bei 130 Grad auf eine KT von 75 Grad bringen.

Abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

KISS THE COOK – SO SCHMECKT DAS LEBEN!

Chef

USA 2014
Regie: Jon Favreau
Drehbuch: Jon Favreau

Nachdem der Profikoch Carl (*Jon Favreau*) eigentlich unschuldig vom Gourmetkritiker Ramsey (*Oliver Platt*) verrissen wird, entwickelt sich per Twitter eine viral gehende Schlacht, die schließlich Carls Gourmetkarriere beendet. In einem renovierten Foodtruck fährt er mit seinem Kollegen Martin (*John Leguizamo*) und Sohn Percy (*Emjay Anthony*) von Miami nach Los Angeles. Auf der Strecke wartet dank Percy´s regelmäßiger Tweets praktisch jeder auf das Cubano Sandwich von „El Chefe", zum Schluss auch Ramsey…



Janssons Versuchung



- 400g Zwiebel in Scheiben
- 40g Butter
- 50g Sprottenfilets
- 90g Sardellenfilets
- 750g mehlige Kartoffeln in Stiften
- Saft ½ Zitrone
- 400ml Obers
- 1EL Rinderjus
- 1TL weißer Pfeffer
- 6EL Brösel
- Dille

Die Zwiebelscheiben in der Butter glasig dünsten. Die Hälfte der Kartoffeln in vier gefettete Auflaufformen geben, pfeffern und die Hälfte der Zwiebeln darauflegen. Die Fischfilets darauf verteilen und mit den restlichen Zwiebeln und Kartoffeln bedecken. Mit Zitronensaft und dem Saft der Filets beträufeln. Obers und Jus erwärmen, würzen und über die Aufläufe gießen. Die Brösel sowie den restlichen Pfeffer darüber streuen, mit Butterflocken belegen und mit Alufolie bedecken.

Bei 220 Grad 30 Minuten backen, dann die Folie entfernen und weitere 30 Minuten backen. Beim Servieren mit Dille bestreuen.

Kitchen Stories

Salmer fra Kjøkkenet

Norwegen, Schweden 2003
Regie: Bent Hamer
Drehbuch: Jörgen Bergmark, Bent Hamer

In der Vorweihnachtszeit irgendwann in den 1950ern schickt das schwedische Forschungsinstitut für Heim & Haushalt einige Mitarbeiter über die Grenze, um die Gewohnheiten norwegischer Junggesellen in der Küche zu untersuchen. Persönlicher Kontakt zu den Probanden ist strikt untersagt. Hervorgerufen durch akuten Tabakmangel entwickelt sich aber zwischen Folke (*Tomas Norström*) und seinem Gastgeber Isak (*Joachim Calmeyer*) allmählich eine tiefe Freundschaft…



Coq au Vin



- 4 Hühnerkeulen geteilt
- 1 Zwiebel geachtelt
- 2 Karotten gewürfelt
- 120g Sellerie gewürfelt
- 750ml Rotwein
- 1TL Pfefferkörner
- 1 Bouquet garni
- 3EL Mehl
- Butter
- Salz, Pfeffer
- 100g Speck gestiftelt
- 2 Knoblauchzehen gehackt
- 20g getrocknete Steinpilze
- 40ml Cognac
- 50g Geflügeljus
- 1TL Staubzucker
- 1EL Tomatenmark
- Thymian
- Pimentkörner
- 70g Zwiebelchen halbiert
- 50ml Hühnersuppe
- 120g braune Champignons geviertelt

Mehl und 2EL Butter verkneten und kalt stellen. Die Keulen mit den Gemüsen, Pfefferkörnern und dem Bouquet über Nacht im Wein kühl marinieren. Dann alles herausnehmen, die Keulen salzen und pfeffern, die Gemüse würfeln. In Butter zuerst den Speck, dann die Keulen anbraten und wieder herausnehmen. Den Staubzucker im Bratensaft karamellisieren und die Gemüse darin anschwitzen. Tomatenmark und Knoblauch zufügen, mit Cognac und Wein ablöschen. Speck, Keulen, Bouquet garni, Geflügeljus, Steinpilze, Thymian sowie Piment dazugeben und zugedeckt bei 160 Grad im Rohr 90 Minuten schmoren. Die Keulen warm stellen und die Sauce mit der Mehlbutter binden und etwas einkochen. Die Zwiebelchen in Butter anbraten, mit Hühnersuppe aufgießen und 10 Minuten köcheln. Die Champignons kurz in Butter anbraten und mit den Zwiebelchen zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Keulen wieder einlegen und durchziehen lassen.

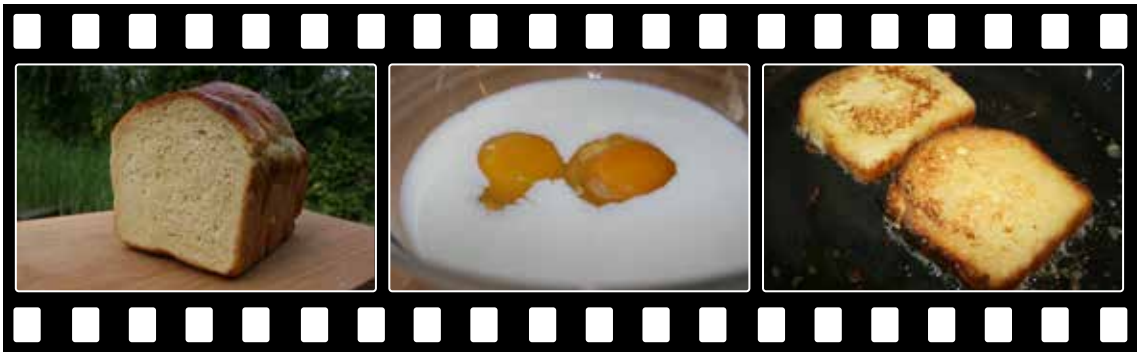
KOKOWÄÄH



Deutschland 2011
Regie: Til Schweiger
Drehbuch: Béla Jarzyk, Til Schweiger

Der Drehbuchautor Henry (*Til Schweiger*) hat nach der Trennung von seiner Freundin Katharina (*Jasmin Gerat*) eine schöpferische Krise. Rettung könnte die filmische Adaption eines Bestseller-Romans sein, allerdings in Koproduktion mit eben dieser Katharina. Als ihm dann noch die kleine Magdalena (*Emma Schweiger*) als leibliche Tochter vorgestellt wird, für die er sorgen soll, ists endgültig zu viel. Wo er doch außer „Kokowääh" nichts kochen kann…

French Toast



- 8 Scheiben Briochebrot
- 4 Eier
- 200ml Milch
- 40g Zucker
- Vanillezucker
- Butter
- Beerenmischung

Die Milch mit den Eiern, Vanillezucker und dem Zucker verquirlen. Die Brotscheiben kurz toasten und in die Milchmischung legen. Einmal wenden, das Brot soll nicht zu aufgeweicht werden. In Butter bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen. Kräftig mit Staubzucker bestreuen und mit den Beeren servieren

Briochebrot:

- 15g Hefe
- 60ml lauwarme Milch
- 30g Zucker
- 3 Eier
- 320g Weizenmehl
- 1TL Salz
- 115g Butter kalt
- 1 Ei verquirlt

Hefe, Milch und Zucker vermischen und 5 Minuten stehen lassen, dann die Eier untermischen. Mit dem Mehl und Salz zu einem klebrigen Teig verkneten, die kalte Butter in Flocken zufügen und 15 Minuten durchkneten, bis der Teig geschmeidig ist. In einer gefetteten Schüssel, mit einem feuchten Tuch bedeckt, 1 Stunde warm gehen lassen, dann über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Anschließend in 5 Portionen teilen, rundwirken, in eine gefettete Kastenform (25 x 12 cm) reihen und wieder zugedeckt 2 Stunden warm gehen lassen. Mit dem verquirlten Ei bestreichen und bei 200 Grad etwa 30-35 Minuten goldbraun backen.

Kramer gegen Kramer

Kramer vs. Kramer

USA 1979
Regie: Robert Benton
Drehbuch: Avery Corman

Joanna Kramer (*Meryl Streep*) hat ihren Mann Ted (*Dustin Hoffman*) und ihren gemeinsamen Sohn Billy (*Justin Henry*) vor 18 Monaten verlassen. Ted ist seither aufopferungsvoller Vater, auf Kosten seiner Karriere. Jetzt ist Joanna wieder in New York zurück, reicht die Scheidung ein und erstreitet das Sorgerecht für Billy. Am Morgen der Exekution des Urteils gibt's noch einen French-Tost für Vater und Sohn…



New Orleans Beignets



- 450g Mehl glatt
- je 150ml Wasser und Milch warm
- ½ Würfel Hefe
- 30g Butter zerlassen
- 1 Ei
- 40g Zucker
- 1TL Salz
- ½TL Muskatnuss
- Staubzucker

Wasser, Milch und Hefe verrühren. Butter, Ei, Zucker, Salz, Muskat und die Hälfte des Mehles zufügen und verkneten, dann das restliche Mehl einrieseln und zu einem geschmeidigen Teig kneten. In einer geölten Schüssel 1 Stunde aufgehen lassen, dann erneut durchkneten. Auf 1cm Dicke ausrollen, in Quadrate mit 5-6cm Seitenlänge schneiden und in heißem Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch heiß mit Staubzucker bestreuen.

Küss den Frosch

The Princess and the Frog

USA 2009
Regie: John Musker, Ron Clements
Drehbuch: Ron Clements, John Musker, Greg Erb, Jason Oremland, Rob Edwards, E.D. Baker

Die junge Tiana will sich mit dem Geld für ihre köstlichen Beignets endlich ein eigenes Lokal kaufen, aber im letzten Moment platzt der Deal. Der verarmte Prinz Naveen möchte reich heiraten, wird aber durch Voodoo in einen Frosch verwandelt. Durch einen Zauber treffen Tiana und Frosch Naveen aufeinander und als sie einwilligt den Frosch zu küssen, um den Bann zu brechen, geht das Ganze nicht so aus, wie es geplant war…



Peach Pie



Teig:
- 350g Mehl
- ½TL Salz
- 1EL Zucker
- 1Pkg. Vanillezucker
- 230g kalte Butter in Stückchen
- 110ml Eiswasser mit 2EL Apfelessig

Pie:
- 1Ei
- 2EL grober Zucker

Fülle:
- 1,2kg Pfirsiche
- 100g Mascovado-zucker
- 4EL Speisestärke
- ½TL Zimt
- ½TL Ingwerpulver
- Prise Salz
- 1TL Vanilleextrakt
- 1TL Zitronensaft

Mehl, Salz, Zucker und Vanillezucker mischen, die Butter unterkneten und schrittweise das Wasser einrühren. Den Teig gut durchkneten und in Küchenfolie 90 Minuten kalt stellen. Die Pfirsiche häuten und in Scheiben schneiden. Mascovado, Gewürze, Salz und Stärke vermischen. Mit dem Zitronensaft und dem Vanilleextrakt zu den Pfirsichen mischen. Den Teig in 2 Portionen teilen und ausrollen. Eine Hälfte in eine gefettete 23cm Pie-Form geben, gut andrücken und mit einer Gabel Löcher stechen. Etwas Stärkemehl drauf streuen und die Pfirsichmischung einfüllen. Mit der 2. Teighälfte bedecken, den Rand festdrücken und glätten, dann den Deckel ebenfalls mit der Gabel einstechen. Mit dem Ei bestreichen und mit Zucker bestreuen. Bei 200 Grad 40 Minuten auf der unteren Schiene goldbraun backen (ev. zur Halbzeit mit Folie abdecken) und komplett auskühlen lassen.

Labor Day

USA 2013
Regie: Jason Reitman
Drehbuch: Jason Reitman, Joyce Maynard

Adele (*Kate Winslet*) lebt mit ihrem 13-jährigen Sohn (*Gattlin Griffith*) im ländlichen Massachusetts. Als Frank (*Josh Brolin*) die beiden in einem Geschäft um Hilfe bittet, löst dies eine Reihe von Ereignissen rund um Baseball und Pies aus, die keiner von ihnen vorhersagen können hätte, zumal Frank ein flüchtiger Sträfling zu sein scheint…



Torta Barozzi



- 150g + 50g Backzucker
- 150g Erdnüsse geröstet und gemahlen
- 40g blanchierte Mandeln gemahlen
- 4 Eier getrennt
- 200g weiche Butter
- 150g dunkle Schokolade 70% Kakao mit Erdbeeren
- 15g Instantkaffee in 4EL Kaffeelikör
- 20g Kakaopulver
- Staubzucker

Erdnuss- und Mandelmehl mit dem Kakao mischen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen und mit den Dottern vermischen. Den Instantkaffee im Likör auflösen. Die Butter mit 150g Backzucker schaumig rühren, dann die Schoko- und anschließend die Kaffeemischung zufügen. Abschließend die Mehlmischung unterheben.

Die Eiklar schaumig rühren, mit 50g Backzucker steif schlagen und unter die restliche Mischung heben. Eine Auflaufform mit Alufolie auslegen, fetten und mit Kakaopulver stauben. Die Masse einfüllen und bei 180 Grad 25 Minuten backen. Abkühlen lassen und stürzen. Nach 10 Minuten die Folie abnehmen und erneut auf Backpapier stürzen. Vor dem Schneiden gänzlich durchkühlen lassen. Zum Servieren kräftig mit Staubzucker bestreuen.

Liebe zum Dessert

Just Desserts

USA 2004
Regie: Kevin Connor
Drehbuch: Joseph Tropiano

Marco Poloni (*Costas Mandylor*), ein Bäckereibesitzer aus der Bronx, will seinen angeschlagenen Familienbetrieb durch einen Backwettbewerb retten, bietet sich ihm so doch die Chance auf 250.000$ und ein wenig Publicity. Mit Hilfe der talentierten Konditorin Grace Carpenter (*Lauren Holly*) schlägt er sich zunächst erfolgreich, dann aber tauchen alte Bekannte auf, mit denen diverse Rechnungen offen sind…



Jalebi



Teig:
- 150g Mehl
- 35g Kichererbsenmehl
- 150ml Wasser lauwarm
- 4EL Joghurt
- ½TL Safranfäden
- ½TL Trockenhefe
- 1TL Zucker
- 1TL Sesamöl

Sirup:
- 300g Zucker
- 150ml Wasser
- 1EL Zitronensaft
- 2 Nelken
- 5cm Zimtstange
- 2 Kardamomkapseln
- ½TL Rosenwasser

Den Safran zerdrücken und mit etwas heißem Wasser übergießen. Kurz ziehen lassen, abseihen und mit dem übrigen Wasser vermischen. Mit den restlichen Teigzutaten verrühren und 30 Minuten ruhen lassen. Inzwischen die Sirup-Zutaten erhitzen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Den Teig durchrühren, in einen Spritzbeutel füllen und mit kleiner Tülle spiralförmig von innen nach außen in 170 Grad heißes Fett dressieren. Von beiden Seiten goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und je nach gewünschter Süße eine Zeitlang in den Sirup legen. Auf Backpapier auskühlen lassen.

L I O N

DER LANGE WEG NACH HAUSE

USA, Australien, Vereinigtes Königreich 2016
Regie: Garth Davis
Drehbuch: Saroo Brierley, Luke Davies

Der fünfjährige Saroo (*Sunny Pawar*) gelangt durch eine Verkettung unglücklicher Umstände von seinem Heimatdorf ins 1600km entfernte Kalkutta. Nach einigen Wochen auf der Straße wird er vom australischen Ehepaar Bierley (*Nicole Kidman* und *David Wenham*) adoptiert und wächst in Tasmanien glücklich auf. Auf einer Party sieht der mittlerweile erwachsene Saroo (*Dev Patel*) eine indische Süßigkeit, wird dadurch an seine Kindheit erinnert und die Sehnsucht nach seiner leiblichen Familie wird unerträglich...



Kohlsuppe



- 1kg Weißkraut in dickere Streifen geschnitten
- 2L Rindsuppe mit Fleisch und Suppengemüse
- 1 Zwiebel gewürfelt
- 280g weiße Bohnen (Abtropfgewicht)
- 100g Frühstücksspeck gewürfelt
- 1EL Tomatenmark
- 1EL Kümmel
- 200ml Weißwein
- 1EL Butter
- 1EL Öl
- Salz, Pfeffer
- Frühlingszwiebeln in Rollen
- Creme Fraiche
- Baguette

Speck und Zwiebel in Öl mit Butter glasig anbraten, das Tomatenmark zufügen und kurz mitbraten. Kraut und Kümmel zufügen, mit dem Wein ablöschen, mit der Suppe aufgießen und 30 Minuten köcheln. Das Suppenfleisch würfeln und das Suppengemüse zerdrücken. Mit den Bohnen zum Kraut geben, nochmals aufkochen und abschmecken. Die Kohlsuppe mit einem Klecks Creme Fraiche, Zwiebelröllchen und Baguette servieren.

LOUIS UND SEINE AUSSERIRDISCHEN KOHLKÖPFE

La Soupe aux Choux

Frankreich 1981
Regie: Jean Girault
Drehbuch: René Fallet, Jean Halain, Louis de Funès

Die Rentner Claude Ratinier (*Louis de Funès*) und sein Nachbar Francis Chérasse (*Jean Carmet*) verbringen ihre Zeit im Wesentlichen mit dem Konsum von Alkohol und Kohlsuppe. Die Suppe verursacht gigantische Verdauungsgeräusche, die tief ins Universum vordringen und einen Außerirdischen (*Jacques Villeret*) anlocken, der von der Suppe begeistert ist…



Shahi Paneer



Paneer:

- 3L Milch
- 3EL Essigkonzentrat
- 8EL Wasser
- Prise Salz

Die gesalzene Milch unter Rühren aufkochen, das Essigkonzentrat mit Wasser verdünnen und unterrühren. Den entstandenen Paneer durch ein Tuch pressen und über Nacht kühl abtropfen lassen.

Garam Masala:

- 1½TL Kümmel
- 3½TL Koriander
- 2TL Kardamom
- 5 Nelken
- 2½TL Pfefferkörner
- 1½TL Muskat
- ½TL Zimt
- 1TL Kreuzkümmel

Die Gewürze anrösten und mahlen.
Luftdicht aufbewahren.

Shahi Paneer:

- 250g Paneer gewürfelt
- 2 Zwiebeln gehackt
- 1 Dose Tomaten
- 3 Knoblauchzehen gepresst
- 2TL Kreuzkümmel gemahlen
- 2TL Garam Masala
- 100g Cashewnüsse
- 125ml Milch
- 160ml Suppe
- 1 Chili
- Petersilie
- Salz, Pfeffer
- 1EL Ingwer gehackt

Die Cashewnüsse in 125ml Milch einweichen, dann pürieren. Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch und Chili kurz in Öl anbraten und mit der Dose Tomaten ablöschen. Kreuzkümmel sowie Garam Masala einrühren, das Nusspüree und 160ml Suppe zufügen, einreduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Paneer und etwas Petersilie unterheben.

Indischer Reis:

- 150g Reis
- 2EL Butter
- 300ml Suppe
- 1 Zwiebel gehackt
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- 1TL Fenchelsamen
- 1TL Sesam
- 3 Nelken
- 4 Kardamomkapseln
- je eine Prise Kurkuma, Kreuzkümmel, Pfeffer, Koriander und Salz

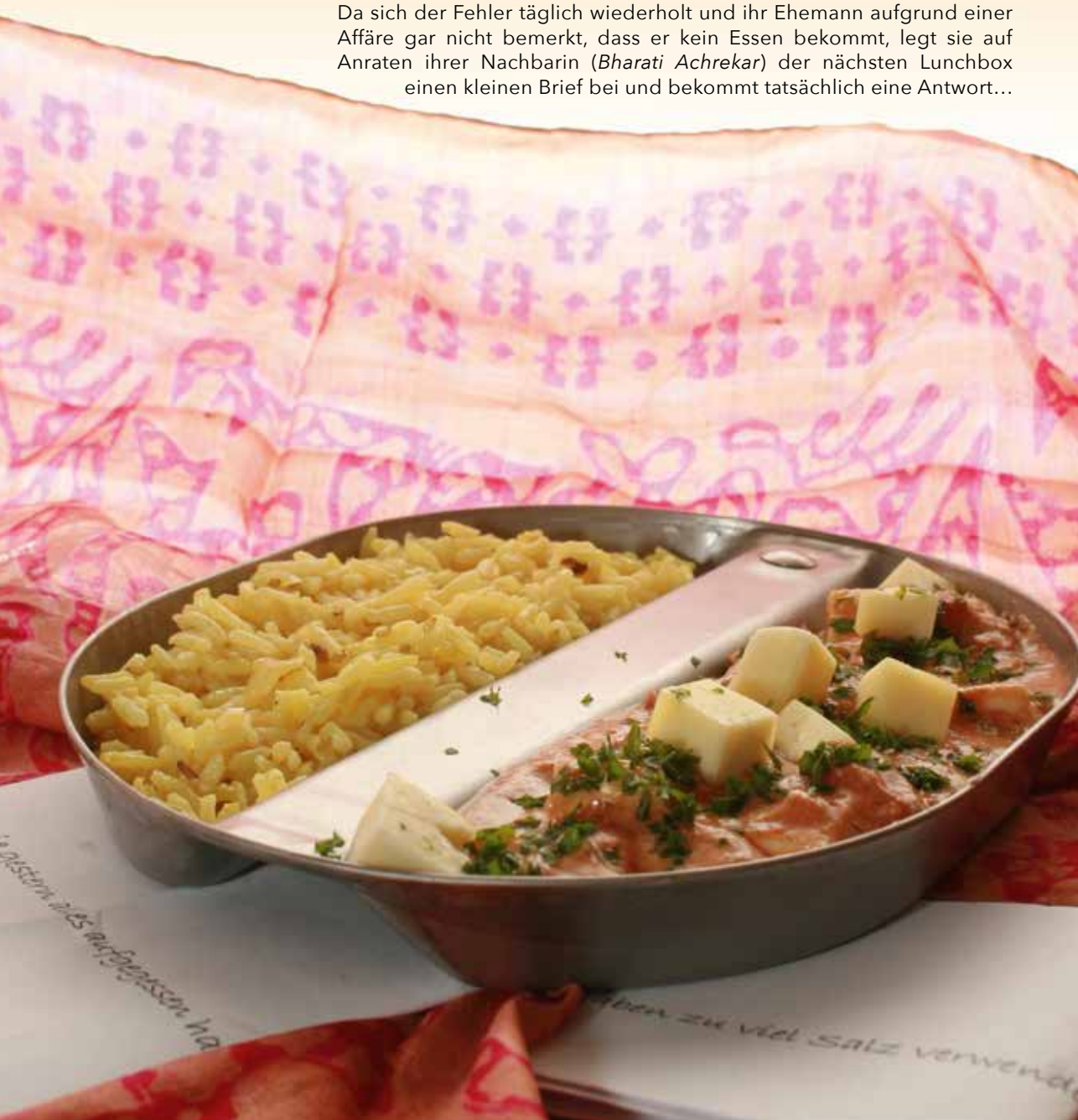
Fenchel, Sesam, Kardamom und Nelken anrösten. Die Butter zufügen und schmelzen. Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Den Reis einrühren, mit der Suppe aufgießen und aufkochen. Garziehen lassen und mit den restlichen Gewürzen abschmecken.

Lunch BOX

Dabba

Indien, Deutschland, Frankreich 2013
Regie: Ritesh Batra
Drehbuch: Ritesh Batra, Vasan Bala

Ila (*Nimrat Kaur*) lässt ihrem Ehemann täglich eine Lunchbox mit dem Mittagessen ins Büro liefern. Eines Tages wird die Box an eine falsche Adresse zu dem desillusionierten Witwer Saajan (*Irrfan Khan*) gebracht. Da sich der Fehler täglich wiederholt und ihr Ehemann aufgrund einer Affäre gar nicht bemerkt, dass er kein Essen bekommt, legt sie auf Anraten ihrer Nachbarin (*Bharati Achrekar*) der nächsten Lunchbox einen kleinen Brief bei und bekommt tatsächlich eine Antwort…



Masala Omelette



- 1 Zwiebel fein gehackt
- 1 Chili fein gehackt
- 2EL Sauerrahm
- 1 Tomate klein gewürfelt
- 2EL Petersilie gehackt
- 2EL Schnittlauch gehackt
- 2EL Kapuzinerkresse gehackt
- ¼TL Koriander gemahlen
- ¼TL Garam Masala
- ¼TL Kardamom gemahlen
- ¼TL Kreuzkümmel gemahlen
- Salz, Pfeffer
- 1 Tomate
- 3 Eier

Zwiebel und Chili in Öl anschwitzen und abkühlen lassen. Die Eier trennen.

Das Eiklar steif schlagen, die Dotter mit den restlichen Zutaten (außer der ganzen Tomate) aufschlagen und unter den Eischnee mischen. In eine heiße gebutterte Pfanne gießen und stocken lassen. Wenden, sobald es möglich ist.

Die Tomate grob würfeln und in das Omelette einschlagen. Mit Schnittlauch bestreuen.

Madame Mallory
und der Duft von Curry

The Hundred-Foot Journey



Indien, USA 2014
Regie: Lasse Hallström
Drehbuch: Steven Knight, Richard C. Morais

Nach der Flucht seiner Familie nach Saint-Antonin in Südfrankreich kocht Hassan (*Manish Dayal*) im neugegründeten „Maison Mumbai" seines Vaters, praktisch gegenüber von Madame Mallory´s (*Helen Mirren*) Haubenlokal, was ordentliches Konfliktpotential entwickelt. Der Inder zeigt aber zunehmend Interesse für die Haute Cuisine und spätestens bei seinem Omelette erkennt Madame Mallory sein Talent. Und Marguerite (*Charlotte Le Bon*), Sous-Küchenchefin bei Mallory, ist Hassan mehr als nur zugetan…

Pecan Tassies



Teig:
- 85g Doppelrahm-frischkäse
- 110g weiche Butter
- 130g Mehl
- 12g Zucker

Füllung:
- 50g geriebene Pecannüsse
- 2 Eier
- 155g brauner Zucker
- ½TL Vanilleextrakt
- 25g geschmolzene Butter
- 15g gehackte Pecannüsse

Alle Zutaten für den Teig verkneten, zu einer Kugel formen und kühl stellen. Für die Fülle, die Eier cremig schlagen und die restlichen Zutaten einrühren. Den Teig auf 3mm ausrollen, Scheiben ausstechen und in kleine Muffinformen drücken. Zu ⅔ mit der Pecanmasse füllen, die gehackten Nüsse drüberstreuen und bei 190 Grad backen.

Etwas auskühlen lassen und kräftig mit Staubzucker bestreuen.

Magnolien aus Stahl

Steel Magnolias

USA 1989
Regie: Herbert Ross
Drehbuch: Robert Harling

Die Damen Ouiser Boudreaux (*Shirley MacLaine*), M'Lynn Eatenton (*Sally Field*) und Clairee Belcher (*Olympia Dukakis*) treffen einander regelmäßig in Truvy Jones´ (*Dolly Parton*) Schönheitssalon zu Kosmetik, Mehlspeisen und Tratsch. Diesmal geht es um die Hochzeit von Shelby (*Julia Roberts*), der Tochter von M'Lynn. Shelby ist Diabetikerin und wünscht sich trotz der Warnungen der Ärzte ein Kind…



Shawarma Wraps



Tahini-Sauce:

- 150g Tahini-Paste
- 50ml Wasser
- Saft ½ Zitrone
- 1 Knoblauchzehe gehackt
- Petersilie gehackt
- Salz
- Kreuzkümmel gemahlen

Alle Zutaten zusammen pürieren und abschmecken. Kühl durchziehen lassen.

Shawarma:

- 800g Beiried
- 50ml Zitronensaft
- 25ml Apfelessig
- 60ml Olivenöl
- 1 Chili gehackt
- 1 Nelke
- Salz, Pfeffer
- je ½TL Kreuzkümmel, Kardamom, Kümmel, Oregano, Muskat, Paprika edelsüß
- Prise Zimt

Das Fleisch in Streifen schneiden und über Nacht in den restlichen Zutaten marinieren, dann scharf anbraten und warm halten.

Fladenbrot:

- 200g Mehl
- Prise Salz
- 2TL Kreuzkümmel
- 50ml Wasser
- 50ml Milch

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und ihn in 4 Portionen teilen. Diese dünn ausrollen und in etwas Öl in einer Pfanne backen. Sobald sich Blasen bilden, wenden. Warm halten.

Shawarma Wraps:

- Fladenbrot
- Tahini-Sauce
- Shawarma
- 12 Cocktail-Tomaten halbiert
- Essiggurkerl in Stiften
- 200g Pommes Frittes
- Petersilienzweige

Je eine Flade mit Fleisch, Pommes Frittes, Gurkerl, Tomatenhälften und Petersilie belegen. Darauf die Tahini-Sauce verteilen und einen Wrap falten.

MARVEL'S THE AVENGERS

USA 2012
Regie: Joss Whedon
Drehbuch: Joss Whedon, Zak Penn

Nachdem Iron Man (*Robert Downey jr.*) im Endkampf gegen die Chitauri eine Atombombe durch deren Eintrittspforte umgeleitet hat, fällt er bewusstlos Richtung Erde, kann aber vom Hulk (*Mark Ruffalo*) aufgefangen werden. Wieder bei Sinnen, erzählt er den übrigen Superhelden von einem Shawarma-Lokal um die Ecke…

… und in einer Post-Credit-Szene sieht man die Avengers im Restaurant schweigend essen, während das Personal die Verwüstungen aufräumt.



Schokobombe



Böden:

- 200g weiche Butter
- 130g brauner Zucker
- 120g Kristallzucker
- Prise Salz
- Mark 1 Vanilleschote
- 100g Kakaopulver
- 4 Eier
- 200g Mehl
- 1TL Backpulver
- 250ml Guinness
- Brombeermarmelade
- Rum
- Schokolikör

Creme:

- 500ml Patisseriecreme
- 2EL Noisettecreme
- 40ml Rum
- 40ml Schokolikör
- 200g Schokolade 90% Kakao
- 2 Blatt Gelatine

Glasur:

- 320ml Obers
- 400g Schokolade 80% Kakao

Die Butter mit Zucker, Salz und Vanillemark cremig schlagen, dann der Reihe nach die Eier einarbeiten. Mehl, Kakao und Backpulver dazu sieben und mit dem Bier einarbeiten. Zwei Backformen (18x7cm) buttern, mehlen und mit dem Teig befüllen. Bei 170 Grad etwa 40 Minuten backen und in der Form auskühlen lassen, dann stürzen und in der Hälfte quer teilen.

Die Brombeermarmelade mit Rum und Likör erwärmen und die Böden damit besprenkeln.

Für die Creme die Patisseriecreme mit dem Likör und dem Rum erwärmen und die Schokolade darin schmelzen. Die Gelatine in warmem Wasser einweichen, ausdrücken. Mit der Noisettecreme untermischen und durchkühlen lassen.

Auf die Böden dressieren und die Torte zusammensetzen. Für die Glasur das Obers erwärmen und die Schokolade darin schmelzen. Zu einer zähflüssigen Masse abkühlen lassen und die Bombe damit glasieren. Kühl stellen.

MATILDA

USA 1996
Regie: Danny DeVito
Drehbuch: Roald Dahl, Nicholas Kazan, Robin Swicord

Die kleine Matilda Wurmwald (*Mara Wilson*) ist nicht nur sehr intelligent, sondern hat auch telekinetische Fähigkeiten. Ihre tumben Eltern schicken sie an die Schule der strengen Direktorin Knüppelkuh (*Pam Ferris*), einer ehemaligen Hammerwerferin. Ihre „Erziehungsmaßnahmen" sind ungewöhnlich, so muss zum Beispiel der übergewichtige Bruce (*Jimmy Karz*) vor allen Schülern eine riesige Schokobombe aufessen…



Scottish Empire Biscuits



- 250g Mehl
- 225g weiche Butter
- 100g Zucker
- 1TL Vanilleessenz
- 240g Staubzucker
- 170g Himbeer-marmelade
- kandierte Kirschen halbiert
- 30ml Milch

Butter, Vanilleessenz und Zucker schaumig rühren, dann das Mehl einsieben und gut verkneten, anschließend 60 Minuten kühl stellen. Auf 3-5mm ausrollen und Scheiben mit 6cm Durchmesser ausstechen. Auf Backpapier bei 180 Grad 10-12 Minuten backen, dann 5 Minuten auf dem Backblech, anschließend auf einem Rost auskühlen lassen. Auf die Hälfte der Kekse einen TL Marmelade geben und jeweils einen leeren Keks drauflegen. Den Staubzucker mit der Milch zu einer streichfähigen Glasur verrühren, die Kekse eintunken und abtropfen lassen. Solange die Glasur noch feucht ist eine halbierte Kirsche drauflegen.

MERIDA
LEGENDE DER HIGHLANDS

Brave

USA 2012
Regie: Steve Purcell, Mark Andrews, Brenda Chapman
Drehbuch: Brenda Chapman, Mark Andrews, Steve Purcell, Irene Mecchi

Merida ist die Tochter von König Fergus aus dem Clan der Dunbroch und lebt in den schottischen Highlands. Ihre Eltern wollen die ungezügelte Rothaarige gemäß der alten Bräuche verheiraten, doch Merida widersetzt sich und löst damit allerhand Troubles aus, weil auch eine Hexe und ein verzauberter Kuchen ins Spiel kommen. Wird sie je wieder an den heimatlichen Tisch und zu den köstlichen Empire Biscuits zurückkehren können?



Manicotti



- 250g Manicotti
- 500g Tomatenstücke aus der Dose
- 25g Rinderjus
- ½ Paprika gewürfelt
- 1 Zwiebel fein gehackt
- Knoblauch gepresst
- Basilikum gehackt
- Olivenöl
- 400g Blattspinat
- 320g Ricotta
- 125g Parmesan gerieben
- 250g Mozzarella in Scheiben
- Salz, Pfeffer
- Muskantnuss
- italienische Kräuter

Die Manicotti 5 Minuten kochen und abkühlen lassen. Den Spinat klein schneiden, mit 90g Parmesan sowie dem Ricotta vermischen, mit Knoblauch, Kräutern, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, durchziehen lassen und in die Manicotti füllen. Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, mit den Tomatenstücken ablöschen, Jus, Paprika und Kräuter zumischen. 15 Minuten köcheln, etwas Parmesan untermischen und abschmecken.

Die gefüllten Manicotti in eine gefettete Form geben, mit der Tomatensauce übergießen, mit Parmesan bestreuen und mit Mozzarella belegen. Bei 180 Grad 30 Minuten backen.

MONDSÜCHTIG

Moonstruck

USA 1987
Regie: Norman Jewison
Drehbuch: John Patrick Shanley

Die attraktive junge Witwe Loretta (*Cher*) nimmt bei Manicotti den Heiratsantrag des älteren Geschäftsmanns Johnny Cammareri (*Danny Aiello*) aus Vernunftsgründen an. Als der nach Italien zu seiner sterbenden Mutter reist, lernt sie Johnny´s Bruder Ronny (*Nicolas Cage*) kennen und der Vollmond über New York führt zu romantischen Verwirrungen, die nicht nur Lorettas Leben gehörig durcheinander bringen…



Makrout & Tcharek



Makrout el Louz:

- 250g gemahlene Mandeln
- 100g Zucker
- Schale 1 Zitrone
- 1 Ei
- Prise Salz
- Staubzucker

Zuckersirup:

- 250ml Wasser
- 250g Zucker
- 2EL Orangenblütenwasser

Mandeln, Zucker, Salz und Zitronenschale vermischen. Mit dem Ei zu einem kompakten Teig verkneten. Aus dem Teig eine Rolle formen, Segmente von 2cm Stärke schräg abtrennen, 15 Minuten bei 140 Grad backen und abkühlen lassen.

Für den Sirup den Zucker im Wasser erhitzen bis die Flüssigkeit klar wird. Abkühlen lassen und das Orangenblütenwasser zufügen. Die Makrout nun in den Sirup tauchen, abtropfen und in Staubzucker wälzen. Noch einmal wiederholen, bis sich eine dicke Zuckerschicht bildet.

Tcharek Msaker:

Teig:

- 330g Mehl
- 110g weiche Butter
- Prise Salz
- 2EL Staubzucker
- 1TL Vanilleextrakt
- 2EL Orangenblütenwasser

Zuckersirup:

- siehe Makrout el Louz

Füllung:

- 200g Mandeln geröstet und gemahlen
- 100g Staubzucker
- 1TL weiche Butter
- 1TL Vanilleextrakt
- Prise Zimt
- 2EL Orangenblütenwasser

Alle Zutaten für den Teig verkneten, ev. etwas Wasser zugeben. 1 Stunde zugedeckt ruhen lassen. Die Zutaten für die Fülle verkneten.

Den Teig in 20 Portionen teilen, dünn ausrollen, mit Fülle belegen, einrollen und Hörnchen formen. Bei 160 Grad 20 Minuten backen und auskühlen lassen. Die Hörnchen in Sirup tauchen, abtropfen und in Staubzucker wälzen. Mehrmals wiederholen, bis eine kompakte Zuckerschicht entsteht.

MONSIEUR LAZHAR

Kanada 2011
Regie: Philippe Falardeau
Drehbuch: Philippe Falardeau, Evelyne de la Chenelière

Montreal. Der in Algerien geborene Bachir Lazhar (*Mohamed Fellag*) bewirbt sich an einer Grundschule, nachdem sich dort eine Lehrerin in der Klasse erhängt hat. Er findet traumatisierte Schüler vor und auch er schleppt eine schwere Vergangenheit mit sich. Klasse und Lehrer scheinen einander zu stützen, auf eine Schulparty bringt er sogar algerische Köstlichkeiten mit. Doch Monsieur Lazhar hat noch ganz andere Probleme…



Pollo alla Plancha



- 1kg Hühnerfleisch ausgelöst
- 4 Knoblauchzehen gehackt
- Saft von 4 Limetten
- 1TL Kreuzkümmel gemahlen
- 1TL Cayennepfeffer
- Salz, Pfeffer
- 2EL Olivenöl
- 100g Langkornreis
- Lorbeerblatt
- 120g Bacon gewürfelt
- 1 Zwiebel gehackt
- 1 grüner Paprika gehackt
- 1 Dose schwarze Bohnen (350g Abtropfgewicht)
- Bohnenkraut
- Chilipulver
- 2EL Öl
- 1 Zwiebel in Ringen
- 2EL Petersilie

Das Hühnerfleisch mit 2 Knoblauchzehen, dem Saft von 2 Limetten, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer, 1TL Salz, 1TL Pfeffer und 1EL Olivenöl 1 Stunde kühl marinieren. Den Reis mit 1 Knoblauchzehe, Lorbeerblatt und 1TL Salz lt. Packung zubereiten und warm halten. Den Bacon anbraten, Paprika, Zwiebel und Knoblauchzehe zufügen und kurz mitbraten. Die Bohnen und Bohnenkraut mit etwas Flüssigkeit zufügen und köcheln, bis das Ganze eindickt. Abschmecken und warm halten. In 1EL Öl die Zwiebelringe goldbraun rösten. Zugedeckt beiseite stellen.

Das Hühnerfleisch aus der Marinade nehmen und in 1EL Öl auf beiden Seiten goldbraun braten, dabei mit dem restlichen Limettensaft beträufeln. Zu Reis, Bohnen und Zwiebelringen servieren. Mit Petersilie garnieren.

MOONLIGHT

USA 2016
Regie: Barry Jenkins
Drehbuch: Barry Jenkins, Tarell Alvin McCraney

Chiron (*Ashton Sanders*) wächst in desolaten Zuständen in Miami auf. Drogendealer Juan (*Mahershala Ali*) wird für ihn prägend (*„in moonlight black boys look blue"*). Auf der Highschool lernt er Kevin (*André Holland*) kennen und macht mit ihm erste sexuelle Erfahrungen. Doch ihre Wege trennen sich und Jahre später wird Chiron (*Trevante Rhodes*), inzwischen als Dealer „Black" bekannt, von Kevin in dessen Diner eingeladen…



Hühnerfrikassee



- 500ml Hühnersuppe
- 800g Hühneroberkeulen ausgelöst und mundgerecht geschnitten
- 150g grüner Babyspargel
- 150g Babykarotten
- 150g Pilze nach Wahl
- Butter
- 2EL Mehl
- ½ Zwiebel gehackt
- 1 Knoblauchzehe gehackt
- 50g Speckwürfel
- 60ml Wein
- 100ml Obers
- 1 Dotter
- Salz, Pfeffer
- Petersilie
- Zitronenscheiben
- 8 Blätterteig-Schälchen

Die Pilze in Butter anbraten. Den Speck in Öl anbraten, das Hühnerfleisch zufügen, dann mit Zwiebel und Knoblauch kurz weiterbraten. Mit Mehl stauben und mit dem Wein ablöschen. Die Suppe zugießen und das Fleisch weich kochen. Mit Obers und Dotter legieren. Das Gemüse und die Pilze untermischen, würzen und durchziehen lassen. Nochmals abschmecken und in die vorgewärmten Schälchen füllen. Mit Petersilie und Zitronenscheibe garnieren.

Blätterteig-Schälchen:

- 250g Mehl
- ½TL Salz
- 110ml kaltes Wasser
- 25g weiche Butter

Butterziegel:

- 225g kalte Butter
- 25g Mehl

Mehl, Salz und Butter verkneten. Portionsweise Wasser zufügen und zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten kühl stellen. Die Zutaten für den Butterziegel verkneten, auf 15x15cm ausrollen und ebenfalls 30 Minuten kühlen. Den Teig auf 27x27cm ausrollen, den Butterziegel einschlagen und den Teig auf 20x30cm ausrollen. Den Teig in drei Lagen falten, dann in 4 Lagen. Dazwischen immer 20 Minuten kühlen. Das Ganze wiederholen, so dass zum Schluss 144 Lagen entstanden sind, und auf 3-4mm Dicke ausrollen. 30 Minuten ruhen lassen und in größeren gefetteten Formen mit einem Glas in der Mitte die Schälchen basteln. Bei 200 Grad 25 Minuten backen.

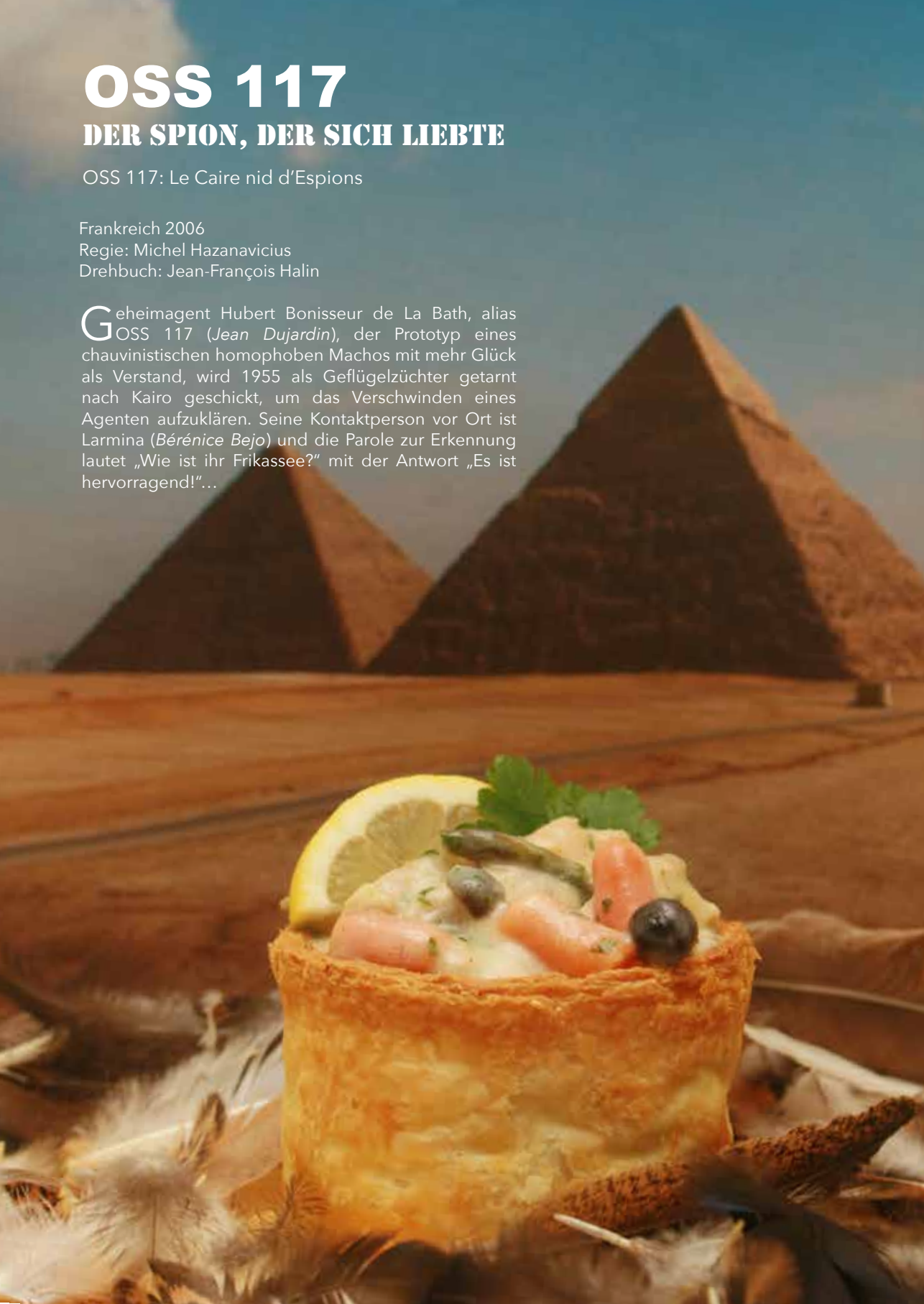
OSS 117

DER SPION, DER SICH LIEBTE

OSS 117: Le Caire nid d'Espions

Frankreich 2006
Regie: Michel Hazanavicius
Drehbuch: Jean-François Halin

Geheimagent Hubert Bonisseur de La Bath, alias OSS 117 (*Jean Dujardin*), der Prototyp eines chauvinistischen homophoben Machos mit mehr Glück als Verstand, wird 1955 als Geflügelzüchter getarnt nach Kairo geschickt, um das Verschwinden eines Agenten aufzuklären. Seine Kontaktperson vor Ort ist Larmina (*Bérénice Bejo*) und die Parole zur Erkennung lautet „Wie ist ihr Frikassee?" mit der Antwort „Es ist hervorragend!"…



Birne Helene



- 4 Birnen
- 250ml Weißwein
- 250ml Wasser
- 100g Feinkristallzucker
- dünn abgezogene Schale ½ Zitrone
- etwas Zitronensaft
- 1 Zimtstange
- Vanilleeis
- Schokosauce
- kandierte Veilchen
- Zitronenmelisse

Die Birnen schälen und entkernen. Wein und Wasser mit Zucker, Zitronenschale, Zitronensaft und Zimt aufkochen. Die Birnen einlegen und 10-15 Minuten zugedeckt garen, dabei regelmäßig übergießen, dann den Topf vom Herd nehmen und die Birnen im Sud abkühlen lassen. Die Birnen mit je 2 Kugeln Eis anrichten, mit der Schokosauce übergießen und mit den kandierten Veilchen sowie Zitronenmelisse dekorieren.

Vanilleeis:

- 1 Vanilleschote
- 250ml Milch
- 250ml Obers
- 100g Zucker
- 3 Dotter
- 1EL Honig
- 2EL Vanillepudding-pulver in etwas kalter Milch

Mark und Schale der Vanilleschote mit Obers, Milch und Honig aufkochen, abkühlen lassen und die Schote entfernen. Zucker und Dotter schaumig schlagen. Die warme Vanillemilch unter ständigem Rühren zugießen. Zurück in den Topf geben, die Puddingmischung zufügen und unter Rühren – ohne zu kochen – erhitzen und eindicken. Den Topf in Eiswasser abkühlen und 12 Stunden zugedeckt kalt stellen. Dann aufschlagen und in einer Eismaschine fertig machen.

Schokosauce:

- 220g Schokolade (70% Kakao)
- 120ml Obers
- Rum

Das Obers langsam erhitzen, vom Herd nehmen und die Schokoladenstücke zu einer cremigen Sauce einrühren. Mit Rum abschmecken.

PAPPA ANTE PORTAS

Deutschland 1991
Regie: Loriot (Vicco von Bülow)
Drehbuch: Loriot (Vicco von Bülow)

Jeden Rabatt ausnutzend, bestellt Einkaufsdirektor Heinrich Lohse (*Loriot*) unter anderem Kopierpapier in Unmengen und wird deshalb unfreiwillig in den Vorruhestand geschickt. Mit seinen Versuchen die berufliche Erfahrung zu Hause umzusetzen, treibt er seine Frau Renate (*Evelyn Hamann*) und seine Umgebung in den Wahnsinn. Alleine die Diskussionen über „Birne Helene" zeigen seine Pedanterie plakativ.

Allerdings wird der Nachtisch im ganzen Film auch kein einziges Mal richtig zubereitet!



Profiteroles



Brandteig:

- 130ml Wasser
- 55g Butter
- Prise Salz
- 110g Mehl
- 30g Speisestärke
- 1TL Backpulver
- 3 Eier

Mehl und Stärke mischen. Die Butter bei kleiner Hitze in Salzwasser schmelzen, aufkochen, vom Herd nehmen, die Mehlmischung dazukippen und unter Rühren 1 Minute erhitzen, dann in eine Rührschüssel umfüllen, abkühlen lassen, nacheinander die Eier und zum Schluss das Backpulver einarbeiten. In 6cm-Formen füllen und bei 180 Grad 30-35 Minuten backen, dann langsam im Rohr auskühlen lassen. Quer durchschneiden, die Creme auf den Boden dressieren und den Deckel aufsetzen.

Vanillecreme:

- 3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser
- 125ml Milch
- 20g Vanillepudding-pulver
- Mark aus 1 Vanille-schote
- 50g Staubzucker
- 2EL Cointreau
- 250ml Schlagobers geschlagen

Etwas Milch mit dem Puddingpulver verrühren. Die restliche Milch mit Vanillemark und Zucker aufkochen. Die Puddingmischung rasch einrühren, kurz köcheln und in eine Schüssel füllen. Den Cointreau erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, dann in die Creme rühren und auskühlen lassen. Das Obers unterheben und die Creme für 2 Stunden kühl stellen.

PIRATES OF THE CARIBBEAN

FREMDE GEZEITEN

Pirates of the Caribbean: On Stranger Tides

USA 2011
Regie: Rob Marshall
Drehbuch: Ted Elliott, Terry Rossio, Stuart Beattie, Jay Wolpert, Tim Powers

Jack Sparrows (*Johnny Depp*) Flucht aus dem Gerichtssaal in London endet nicht wie geplant in Freiheit, sondern vor König George II. (*Richard Griffiths*). Der wünscht, dass Jack sich an der Suche nach der Quelle des ewigen Lebens beteiligt – unter der Führung von Captain Barbossa (*Geoffrey Rush*). Das ist natürlich für Jack inakzeptabel und so flieht er erneut, nicht ohne sich dabei von der reichlich gedeckten königlichen Tafel zu bedienen...



Gurken & Minz Sorbet



- 150g Zucker
- 180ml Wasser
- gehackte Minze und Melisse
- 300g Gurke entkernt
- 2EL grüner Minzlikör
- Zitronensaft
- Zitronenschale

Minze, Melisse und Zucker im Wasser kochen, bis sich der Zucker auflöst, dann auskühlen lassen. Die Gurke pürieren. Den Minzsirup zufügen, erneut pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Zitronensaft, Minzlikör und Zitronenschale abschmecken und in eine Eismaschine geben oder tieffrieren.

Vor dem Servieren etwas antauen.

Plötzlich Prinzessin

The Princess Diaries

USA 2001
Regie: Garry Marshall
Drehbuch: Meg Cabot, Gina Wendkos

Die fünfzehnjährige schüchterne Mia (*Anne Hathaway*) erfährt überraschend, dass sie Thronfolgerin von Genovien ist. Ihre Großmutter, Königin Clarisse Renaldi (*Julie Andrews*), weist sie in das höfische Zeremoniell ein. Dabei zeigt sich, dass selbst das nicht der Etikette entsprechende Essen eines Sorbets ungeahnte Folgen haben kann…



Beef Burrito



- 2 Zwiebeln fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen gepresst
- 2EL Öl
- 500g Steak in 1cm Würfel
- 50g Speck in Würfeln
- Salz, Pfeffer
- 1TL Bohnenkraut
- ½TL Kreuzkümmel gemahlen
- 1TL Oregano
- 2TL Chilipulver
- 80g Provolone gerieben
- 250g gekochter Reis
- 1 Dose Kidneybohnen (250g Abtropfgewicht)
- Rindsuppe
- Petersilie
- 8 Tortillas

1 Zwiebel mit 1 Knoblauchzehe in Öl anschwitzen. Das Fleisch zufügen und mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Oregano und Chilipulver würzen. Farbe nehmen lassen und beiseite Stellen. Den Speck mit 1 Knoblauchzehe anbraten, Bohnen und Bohnenkraut zufügen, weiterbraten und zerdrücken, dann ebenfalls beiseite stellen. Die zweite Zwiebel in einer Pfanne anschwitzen, dann den Reis zugeben und braten, bis er leicht gebräunt ist. Anschließend das Fleisch, den Käse, das Bohnenpüree und die Petersilie unterheben, eventuell etwas Rindsuppe unterrühren. Die Mischung in den Tortillas einrollen.

Tortillas:

- 375g Mehl
- 150ml Wasser
- 50ml Öl
- ½TL Salz

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Eine ½ Stunde ruhen lassen, dann in 8 Portionen teilen und dünn ausrollen. In einer beschichteten Pfanne bei großer Hitze ohne Fett braten. Wenden, sobald sich Blasen bilden, dann in ein feuchtes Tuch einschlagen.

PREMIUM RUSH

USA 2012
Regie: David Koepp
Drehbuch: David Koepp, John Kamps

Wilee (*Joseph Gordon-Levitt*) ist Fahrradkurier in New York City. Während er einen Umschlag vom Uni-Campus nach Chinatown bringt, stärkt er sich noch mit einem Burrito, als ihm der korrupte Cop Monday (*Michael Shannon*) die Fracht abnehmen will. Er erhält aber nur den angebissenen Burrito. In weiterer Folge entwickelt sich ein Rennen auf Leben und Tod, in das auch seine Kollegin und Ex-Freundin Vanessa (*Dania Ramírez*) verwickelt wird…



Escargot Montmartre



- 200g Butter
- 48Stk. Weinberg-schnecken
- Pilze nach Wahl fein gehackt
- 1 Würfel gekörnte Brühe
- 4 Knoblauchzehen gepresst
- Dille gehackt
- Estragon gehackt
- Salz, Pfeffer
- 120ml Absinth
- Baguette

140g Butter anwärmen und mit den Kräutern vermischen. In der restlichen Butter die Pilze anschwitzen, dann die Schnecken, die gekörnte Brühe sowie den Knoblauch untermischen und mit Absinth ablöschen. Auf die Hälfte einreduzieren, die Kräuterbutter zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In Schneckenhäusern zu Baguette servieren.

PRETTY WOMAN

USA 1990
Regie: Garry Marshall
Drehbuch: J. F. Lawton

Der frustrierte Finanzinvestor und Millionär Edward Lewis (*Richard Gere*) engagiert die Prostituierte Vivian (*Julia Roberts*) für eine Woche als Escort. Aus der zunächst reinen Geschäftsbeziehung entwickelt sich eine Liebesgeschichte, auch wenn die beiden Protagonisten anfangs Welten trennen, wie man zum Beispiel bei einem Geschäftsessen erkennen kann, wenn „schlüpfrige kleine Scheißerchen" serviert werden…



Big Kahuna Burger



- 600g Rind faschiert
- Teriyakisauce
- Sojasauce
- Salz, Pfeffer
- 4 Scheiben Cheddar
- 4 Scheiben Ananas
- Bacon in Streifen
- 125g Creme Fraiche
- 2EL Joghurt
- 1EL Chilisauce
- 1TL Petersilie
- Salatblätter
- Tomatenscheiben

Das Faschierte mit Salz, Pfeffer, Soja- und Teriyakisauce vermischen, Patties formen und durchziehen lassen. Die Ananasscheiben mit Bacon umwickeln. Die Creme Fraiche mit Joghurt, Chilisauce und Petersilie vermischen, abschmecken und durchziehen lassen. Die Patties direkt grillen, beim Wenden den Käse drauflegen. Die umwickelten Ananasscheiben knusprig grillen. Anschließend einen Burger bauen.

Hawaiian Buns:

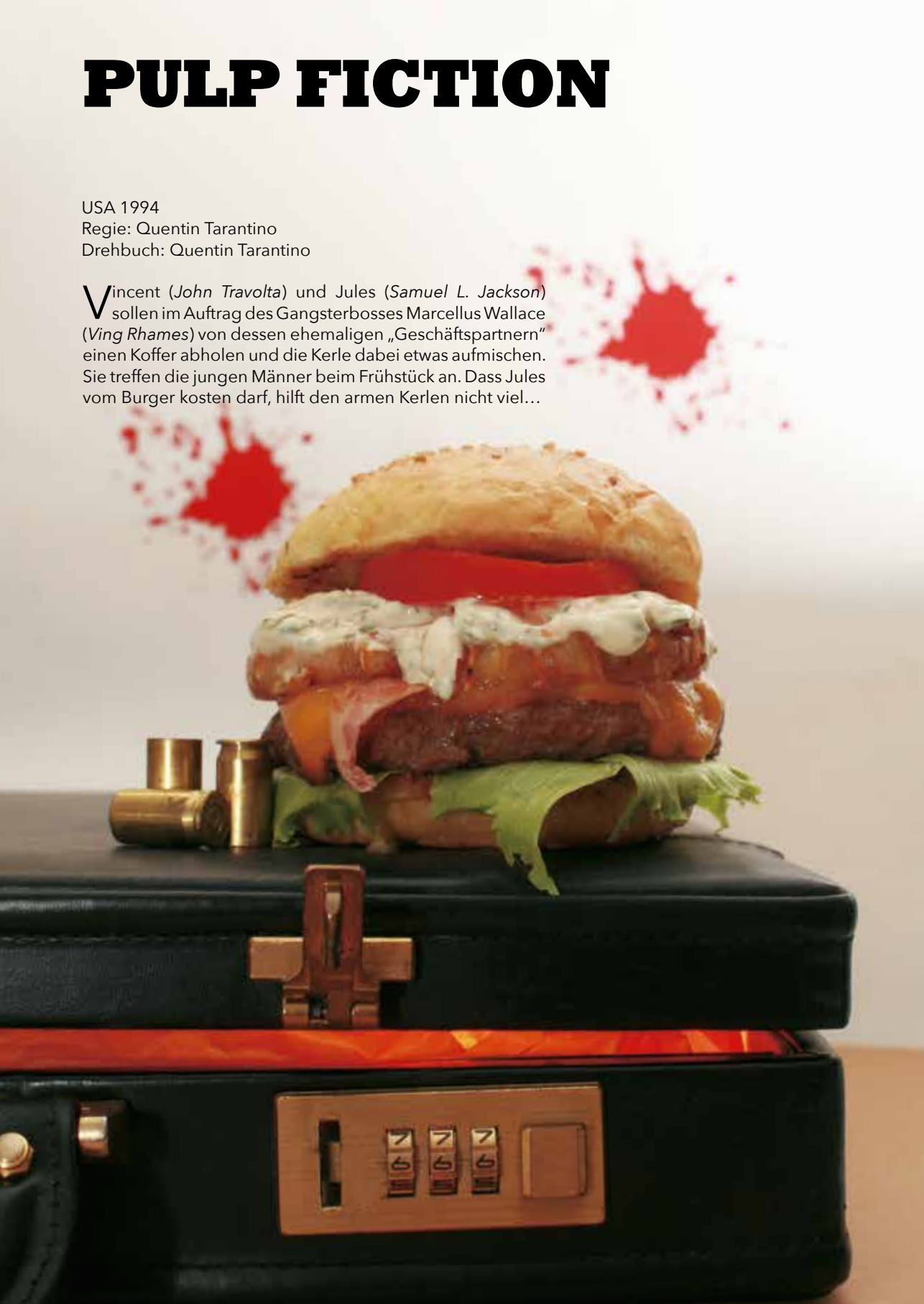
- 280g Mehl
- 65ml warme Milch
- ½ Würfel Hefe
- ½EL Zucker
- 60ml Ananassaft
- 30g weiche Butter
- 1 Ei
- ½TL Salz
- 1 Ei verschlagen
- Sesamkörner

Die Hefe mit dem Zucker in der Milch auflösen. Mehl, Saft, Butter, Ei und Salz vermischen, die Hefemilch zufügen und zu einem glatten Teig verkneten. 1 Stunde zugedeckt warm gehen lassen, 4 Buns formen und erneut 1 Stunde gehen lassen. Mit dem verschlagenen Ei bestreichen, mit Sesam bestreuen und bei 190 Grad im vorgeheizten Rohr 20 Minuten goldbraun backen.

PULP FICTION

USA 1994
Regie: Quentin Tarantino
Drehbuch: Quentin Tarantino

Vincent (*John Travolta*) und Jules (*Samuel L. Jackson*) sollen im Auftrag des Gangsterbosses Marcellus Wallace (*Ving Rhames*) von dessen ehemaligen „Geschäftspartnern" einen Koffer abholen und die Kerle dabei etwas aufmischen. Sie treffen die jungen Männer beim Frühstück an. Dass Jules vom Burger kosten darf, hilft den armen Kerlen nicht viel…



Ratatouille



- 2 Paprika
- je 50g Zucchini, Aubergine, Sellerie und Kohlrabi
- 2 Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen gepresst
- 5EL Tomatensugo
- 125ml Gemüsesuppe
- Oregano
- Thymian
- Petersilie
- 1 Lorbeerblatt
- Zitronensaft
- Olivenöl
- Ahornsirup
- 1EL Balsamico
- Salz, Pfeffer
- Chili

Piperade: Die Paprika vierteln, flämmen, häuten und fein würfeln. Eine Zwiebel fein hacken und in Olivenöl mit dem Knoblauch glasig dünsten. Sugo, Suppe und Lorbeerblatt zufügen und 10 Minuten köcheln. Die Paprikawürfel untermischen und auf kleiner Flamme weich kochen, dann mit Thymian, Petersilie, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Vinaigrette: 2 Thymianzweige und etwas Oregano fein hacken und mit wenig Ahornsirup, 5EL Olivenöl, Balsamico, Pfeffer und etwas Zitronensaft verquirlen.

Ratatouille: Die Gemüse, Tomaten und eine Zwiebel sehr fein schneiden.

Die Piperade in einer Form verteilen (2EL aufheben), die Gemüse überlappend darauf schichten und mit der Vinaigrette beträufeln (2EL aufheben). Mit Backpapier bedecken und 40 Minuten bei 180 Grad schmoren. Dann weitere 10-15 Minuten ohne Papier fertig garen.

Das Ratatouille mit einer Ringform auf den Tellern aufbauen und mit etwas Piperade und Vinaigrette, sowie Thymian und Petersilie garnieren.

RATATOUILLE

USA 2007
Regie: Brad Bird, Jan Pinkava
Drehbuch: Brad Bird, Emil Cook, Kathy Greenberg, Bob Peterson

Die Ratte Rémy hat einen sogar für Ratten sehr feinen Geruchssinn und darüber hinaus Liebe zu kulinarischen Kompositionen. Für erlesene Zutaten begibt er sich schon einmal in Lebensgefahr. Er trifft auf den Küchenjungen Linguini, der durch seine Tollpatschigkeit ein Gericht nach dem anderen ruiniert. Unter Rémys „Führung" zaubert Linguini sensationelle Gerichte und am Ende ein Ratatouille, das sogar den überheblichen Gourmetkritiker Ego zu Tränen rührt.



Cold Lamb Sandwich



Chipotle-Rosmarin-Butter:

- 125g Butter
- 1TL Chipotlepulver
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- 1TL Zwiebelgranulat
- Prise Zitronenschale
- Zitronensaft
- Salz, Pfeffer

Alle Zutaten vermischen und mehrere Stunden durchziehen lassen.

Kapuzinerkressen-Pesto:

- 15 Blätter Kapuzinerkresse geschnitten
- 25g Parmesan gerieben
- 1 Knoblauchzehe
- 3EL geröstete Pinienkerne
- Salz
- Olivenöl

Alle Zutaten vermischen und auf die gewünschte Körnigkeit pürieren, durchziehen lassen und abschmecken.

Cold Lamb Sandwich:

- fertiger Lammbraten in Scheiben
- Chipotle-Rosmarin-Butter
- Kapuzinerkressen-Pesto
- 8 Scheiben frisches Schwarzbrot
- 8 Scheiben Cheddar
- Eichblattsalat geschnitten
- 1 rote Zwiebel in dünnen Ringen
- 8 dünne Scheiben Mozzarella
- Essiggurkerl in Scheiben
- Tomatenscheiben

Die Brotscheiben mit Chipotle-Rosmarin-Butter bestreichen, dann mit Ceddar, Salat und Bratenscheiben belegen. Darauf das Pesto, die Zwiebelringe, den Mozzarella, die Gurkerl- und Tomatenscheiben und erneut Salat legen. Mit der zweiten Brotscheibe abschließen und das Sandwich quer durchschneiden.

RENDEZVOUS MIT JOE BLACK

Meet Joe Black

USA 1998
Regie: Martin Brest
Drehbuch: Bo Goldman, Ron Osborn, Jeff Reno, Kevin Wade, Alberto Casella, Walter Ferris, Maxwell Anderson, Gladys Lehman

Bill Parrish (*Anthony Hopkins*) hört knapp vor seinem 65. Geburtstag eine Stimme, die ihm sein kurz bevorstehendes Ableben mitteilt. Danach lernt er den Tod als Joe Black (*Brad Pitt*) persönlich kennen. So lange Bill den Tod „amüsieren" kann, darf er leben. Aber will er das überhaupt? Schließlich vermisst er seine verstorbene Frau noch immer, wie er Joe Black erzählt, während dieser ein Sandwich nach ihrem Rezept isst. Doch eigentlich hat Bill nur Angst, dass der Tod auch seine Tochter Susan (*Claire Forlani*) mitnimmt, die sich in Joe Black verliebt hat…



Tiramisu-Torte



Biskuitböden:

- 3 Eier getrennt
- 80g Zucker
- 1TL Backpulver
- 1Pkg. Vanillezucker
- 50g Mehl
- 30g Maisstärke
- Prise Salz
- 1 Tasse starker Kaffee mit Rum

Die Dotter mit Zucker und Vanillezucker verschlagen, Mehl, Backpulver und Maisstärke langsam einsieben. Die Eiklar mit etwas Salz steif schlagen und unterheben. In einer mit Backpapier ausgelegten Springform (18cm Durchmesser) bei 180 Grad 25 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen, in 4 Scheiben schneiden und mit der Kaffeemischung beträufeln.

Mascarponefüllung:

- 300g Mascarpone
- 75g Staubzucker
- 40ml Amaretto
- Tonkabohne gerieben
- 300ml Obers geschlagen

Mascarpone und Zucker vermischen, die restlichen Zutaten unterheben und kühl durchziehen lassen.

Macarons:

- 1 Eiklar
- 45g Mandeln gemahlen
- 75g Staubzucker
- 5g Kakao
- 10g Zucker

Mandeln, Kakao und Staubzucker zweimal fein kuttern und anschließend sieben. Das Eiklar steif schlagen und dabei 10g Zucker einrieseln. Die Mandelmischung schrittweis unterheben und vermengen bis sie zähflüssig vom Spatel läuft. In der Größe einer 1€-Münze auf Backpapier dressieren und 30-40 Minuten stehen lassen, dann bei 140 Grad 12 Minuten backen, mit dem Papier auf eine kalte Arbeitsfläche ziehen und ganz auskühlen lassen.

Die Biskuitscheiben mit der Füllung bestreichen und auf einander stapeln. Die Torte oben und an den Seiten mit Füllung bestreichen, ausgiebig mit Kakaopulver besieben und mit den Macarons belegen.



Rezept zum Verlieben

No Reservations

USA 2007
Regie: Scott Hicks
Drehbuch: Carol Fuchs, Sandra Nettelbeck

Die Chefköchin eines Nobelrestaurants, Kate Armstrong (*Catherine Zeta-Jones*), muss ihre Nichte bei sich aufnehmen, da deren Mutter gestorben und der Vater unbekannt ist. Doch sie findet keinen Zugang zu der zehnjährigen Zoe (*Abigail Breslin*). Außerdem wird ihr der Koch Nick Palmer (*Aaron Eckhart*) zugeteilt, den sie als Konkurrenz empfindet. Er kann aber gut mit Zoe und schließlich kommt man sich bei einem Dessert näher. Bis zum Happyend ist es aber noch ein weiter Weg…

Schokoladen-Soufflé



- 120g Zartbitterschokolade
- 125g Butter
- 30g Maronipüree
- 3 Dotter
- Schnee von 4 Eiklar
- 50g Zucker
- Prise Salz
- Schuss Rum
- 2EL Vanillepuddingpulver
- 1TL Tonkabohne gerieben
- 1TL Vanillepaste

Die Schokolade mit Butter im Wasserbad schmelzen. Die Dotter mit Zucker, Salz, Rum und Gewürzen schaumig rühren, die Schokolade mit dem Maronipüree vermischen und portionsweise unterrühren.

Das Puddingpulver darübersieben und vermischen. Den Eischnee unterheben. In gebutterte und gezuckerte Förmchen füllen und bei 180 Grad 15 Minuten backen. Sofort servieren.

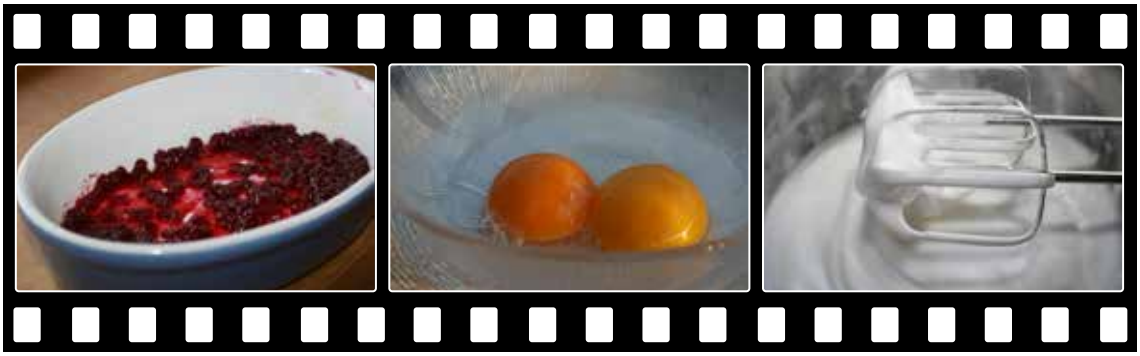
SABRINA

USA 1954
Regie: Billy Wilder
Drehbuch: Billy Wilder, Samuel A. Taylor, Ernest Lehman

Nach ihrer Ausbildung zur Köchin in Paris (*„Eine Frau, die glücklich verliebt ist lässt das Soufflé verbrennen, eine Frau, die unglücklich verliebt ist, vergisst den Ofen einzuschalten."*) kehrt Sabrina (*Audrey Hepburn*) auf das Anwesen der Millionärsfamilie Larrabee zurück, wo sie als Tochter des Chauffeurs aufgewachsen ist. Schon seit damals ist sie in David Larrabee (*William Holden*), einen Playboy, verliebt. Dessen älteren Bruder Linus (*Humphrey Bogart*) ist das ein Dorn im Auge – zunächst aus wirtschaftlichen Gründen, dann aber kommt es anders, als er glaubt…



Salzburger Nockerl

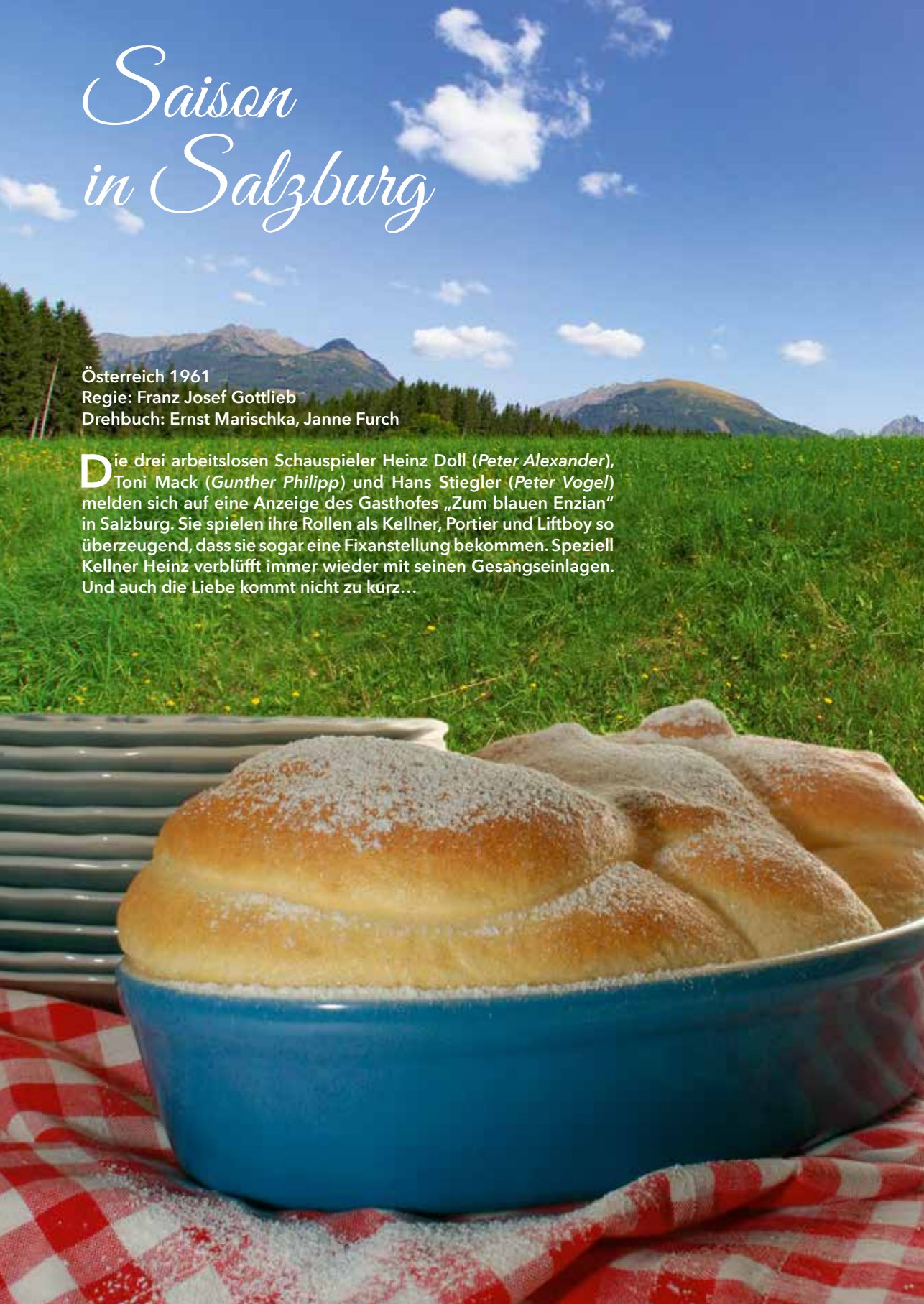


- 7 Eiklar
- 2 Dotter
- 100g Kristallzucker
- 1Pkg. Vanillezucker
- 25g Stärkemehl
- Preiselbeermarmelade
- Butter und Zucker für die Backform
- Staubzucker zum Bestreuen

Die Eiklar 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 Preiselbeermarmelade verteilen und die Eischneemasse in drei Bergen darauf setzen. Bei 220 Grad im vorgeheizten Rohr 10 Minuten goldbraun backen.

Zum Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Saison in Salzburg



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

Die drei arbeitslosen Schauspieler Heinz Doll (*Peter Alexander*), Toni Mack (*Gunther Philipp*) und Hans Stiegler (*Peter Vogel*) melden sich auf eine Anzeige des Gasthofes „Zum blauen Enzian" in Salzburg. Sie spielen ihre Rollen als Kellner, Portier und Liftboy so überzeugend, dass sie sogar eine Fixanstellung bekommen. Speziell Kellner Heinz verblüfft immer wieder mit seinen Gesangseinlagen. Und auch die Liebe kommt nicht zu kurz…

Black Bottom Pie

Für eine 24cm Pie-Form



Boden:

- 330g Schokoladenkekse zerkrümelt
- 120g Butter geschmolzen
- 4EL Zucker
- Tonkabohne geraspelt

Füllungen:

- 5 Blätter Gelatine in kaltem Wasser eingeweicht
- 500ml Milch
- 2 Dotter
- 2EL Vanillepuddingpulver
- 100g Zucker
- 50g dunkle Schokolade 70% Kakao in Stücken
- 1TL Vanilleextrakt
- 50ml Rum
- ¼TL Weinsteinbackpulver
- 2 Eiklar
- 65g Zucker
- Schokoraspeln

Keksbrösel, Butter, Tonkabohne und Zucker vermischen, in eine mit Küchenfolie ausgelegte Pie-Form drücken und kalt stellen. Die Milch mit Puddingpulver und Zucker aufkochen, etwas abkühlen lassen und die Dotter sowie die ausgedrückte Gelatine einrühren. 200ml abtrennen, die Schokostücke einrühren, schmelzen und das Ganze auf den Pie-Boden verteilen. Nochmals kühl stellen. Der restlichen heißen Dottermischung Vanilleextrakt und Rum zufügen, im Eisbad und unter Rühren abkühlen lassen. Das Eiklar mit dem Weinsteinbackpulver streif schlagen, dabei den Zucker einrieseln. Die Dottermischung vorsichtig einarbeiten und alles über den Pie verteilen. Glatt streichen und kalt stellen. Mit Schokoraspeln garnieren.

Solange ein Herz schlägt

Mildred Pierce

USA 1945
Regie: Michael Curtiz
Drehbuch: Ranald MacDougall, James M. Cain, William Faulkner

Alles beginnt in einer tristen Regennacht. Monte Beragon (*Zachary Scott*) wird in seinem Strandhaus erschossen. Mildred Pierce (*Joan Crawford*) wird zur Vernehmung gebeten. Ihr Mann, Albert Pierce (*Bruce Bennett*), von dem getrennt lebt, hat die Tat gestanden. Mildred bezweifelt das und erzählt die Geschichte von ihrer Karriere als Kellnerin, die zur Besitzerin einer Restaurantkette aufsteigt und von ihrer abgöttisch geliebten aber verzogenen Tochter Veda (*Ann Blyth*), für die sie alles gab…



Mac‘n Cheese



- 300g Makkaroni
- 4EL Butter
- 4EL Mehl
- 300g Käsekrainer in Stiften
- 150g Cheddar grob gerieben
- 75g Mozzarella grob gerieben
- 75g Gruyere grob gerieben
- 50g Bacon gewürfelt
- 1 Chili
- 15g Rinderjus
- 250ml Obers
- 300ml Milch
- Salz, Pfeffer
- Muskat
- 1TL Senfsaat gemahlen
- 25g Brösel
- 70g Parmesan gerieben
- Schnittlauch

Die Makkaroni sehr al dente kochen. Bacon und Chili in Butter anbraten, mit Mehl stauben und anbräunen. Milch und Obers angießen, den Jus zufügen und etwas köcheln. Käse einrühren und schmelzen, dann Wurst sowie Makkaroni untermischen und würzen.

In eine gefettete Form geben und mit den Bröseln sowie dem Parmesan bestreuen. Bei 200 Grad goldbraun backen. Zum Servieren mit Schnittlauch bestreuen.

SOUL FOOD

USA 1997
Regie: George Tillman, Jr.
Drehbuch: George Tillman, Jr.

Die übergewichtige Diabetikerin Mama Joe (*Irma P. Hall*) hat ihre Familie Jahrzehnte lang zusammengehalten, indem sie jeden Sonntag zum „Soul Food" lud. Nach ihrem Tod fallen die Treffen aus und ihre Töchter (*Vanessa L. Williams, Vivica A. Fox* und *Nia Long*) verzetteln sich in Streitereien. Doch Mama Joe's Enkel Ahmed (*Brandon Hammond*) besinnt sich der alten Tradition…



Venus Partyschaum auf blauen Soultrauben



- 150g weiße Schokolade
- 3 Eier
- 1 Vanilleschote
- 2 Blatt Gelatine
- 250ml Obers nicht ganz steif geschlagen
- 50ml Rum
- 50ml Triple Sec
- blaue Weintrauben
- 250g Erdbeeren
- 3EL Staubzucker
- Salz
- Minze

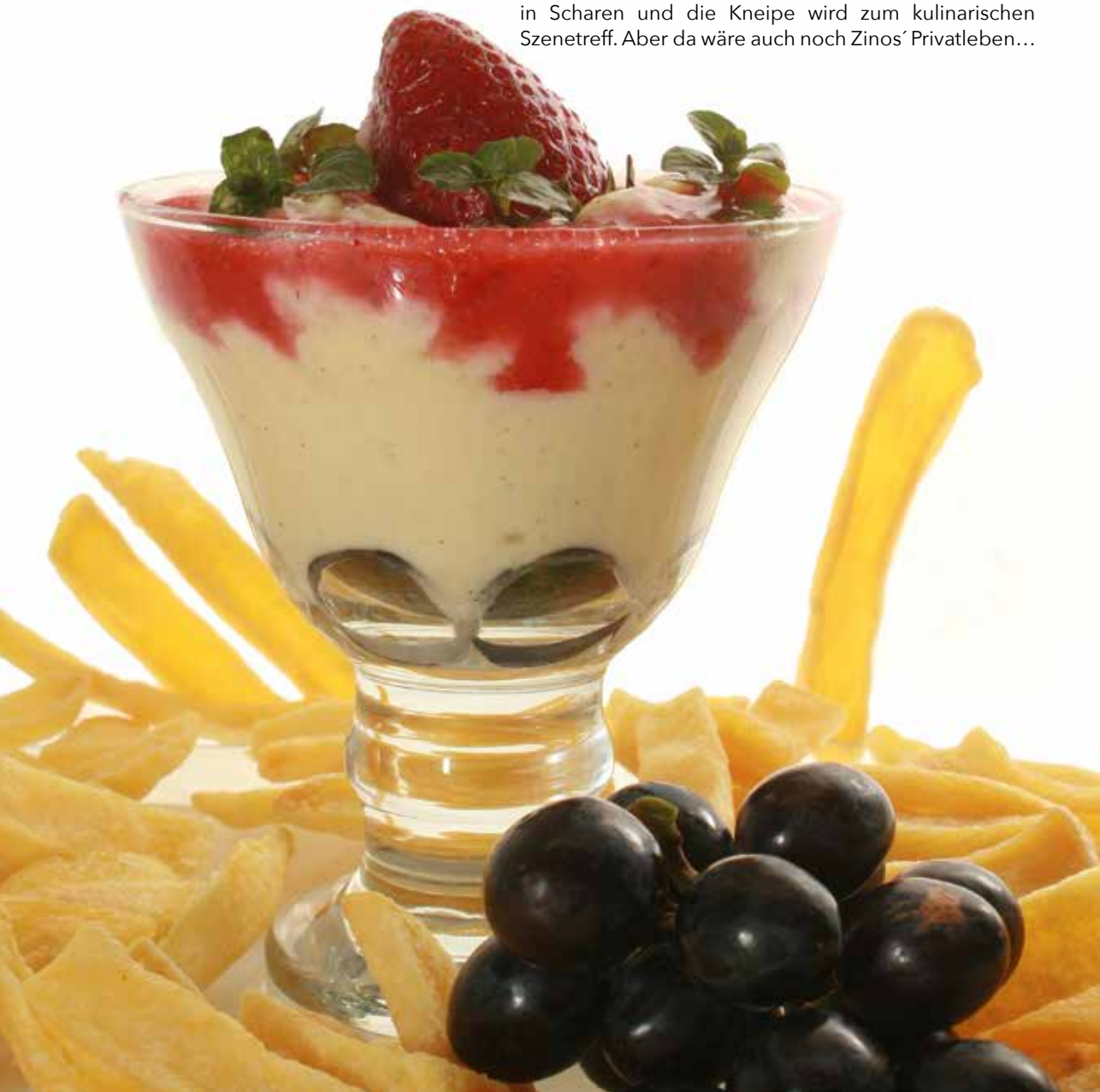
Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Ein Ei trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz und 1EL Zucker steif schlagen. 2 Eier und den Dotter mit dem Vanillemark über Wasserdampf schaumig schlagen. Rum und Triple Sec erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, dann mit der Schokolade unter den Eischaum heben. Etwas abkühlen lassen und vorsichtig zuerst das Schlagobers, dann den Eischnee unterheben.

Mindestens 4 Stunden kalt stellen. Die Erdbeeren – bis auf die Garnitur – mit 2EL Staubzucker pürieren und mit Triple Sec abschmecken. Die Trauben entstielen und in ein Cocktailglas legen, den Venusschaum darüber dressieren, mit etwas Erdbeersauce überziehen und mit einer halben Erdbeere sowie Minze dekorieren.

SOUL KITCHEN

Deutschland 2009
Regie: Fatih Akin
Drehbuch: Fatih Akin, Adam Bousdoukos

Zinos (*Adam Bousdoukos*) betreibt eine mies laufende Fritten-Bude im Hamburger Viertel Wilhelmsburg. Nach einer Rückenverletzung engagiert er den exzentrischen Koch Shayn (*Birol Ünel*), der mit seinen Ideen die Stammkundschaft vergrault. Doch dann benutzt Kellner Lutz (*Lucas Gregorowicz*) die „Soul Kitchen" mit seiner Band. Neue Gäste kommen in Scharen und die Kneipe wird zum kulinarischen Szenetreff. Aber da wäre auch noch Zinos´ Privatleben…



World´s greatest Sandwich



- 4 Scheiben Pain de Campagne
- 8 Scheiben Bacon
- Butter
- Mayonnaise
- Basilikumpesto
- Provolone gerieben
- 4 Scheiben Cheddar
- 16 Scheiben geräucherte Putenbrust
- 2 Eier
- Salat
- 1 Tomate in Scheiben
- 1 Avocado in Scheiben

Den Bacon kross braten, im verbleibenden Fett Spiegeleier braten. 2 Brotscheiben auf einer Seite buttern und diese Seite anrösten. Dann die andere Seite mit Mayonnaise bestreichen. Die anderen beiden Scheiben außen mit Butter und innen mit Pesto bestreichen. Darauf die Putenbrust und den Käse legen und übergrillen. Mit Tomaten- und Avocadoscheiben belegen, darauf den Salat, den Bacon und je ein Spiegelei. Mit der gerösteten Brotscheibe abschließen und das Sandwich in der Mitte des Dotters durchschneiden.

Spanglish

USA 2004
Regie: James L. Brooks
Drehbuch: James L. Brooks

Den Sternekoch John Clasky (*Adam Sandler*) kann eigentlich nichts aus der Ruhe bringen, außer seine Frau Deborah (*Téa Leoni*) vielleicht. Die vermeidlich zu ihrer Entlastung eingestellte spanische Haushaltshilfe Flor (*Paz Vega*) verkompliziert die Lage allerdings noch. Als Deborah dann noch einen Seitensprung gesteht, wird es allmählich Zeit für das „World´s greatest Sandwich"…



Spaghetti mit Fleischbällchen



- 500g Rinderfaschiertes
- 1 Zwiebel gehackt
- 1EL Petersilie
- 2EL Brösel
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- italienische Kräuter
- Salz, Pfeffer
- 1 Eiweiß leicht geschlagen
- 500g Tomatensauce mit Basilikum
- 1 Zwiebel gehackt
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- 1 Tomate gewürfelt
- 1 roter Paprika gewürfelt
- Olivenöl
- 2EL Rinderjus
- 300g Spaghetti
- 1EL Parmesan
- Basilikum gehackt

Das Faschierte mit Zwiebel, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Brösel, Eiweiß und 2EL Tomatensauce vermischen und Bällchen formen. In etwas Olivenöl 5 Minuten anbraten und beiseite stellen. Paprika, Tomate, Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, mit Tomatensauce, Jus und etwas Wasser aufgießen, würzen und etwas einkochen, dann die Fleischbällchen darin ziehen lassen. Die Spaghetti al dente kochen. Die Fleischbällchen mit der Sauce über die Spaghetti geben und mit Parmesan und Basilikum bestreuen.

Susi und Strolch

Lady and the Tramp

USA 1955
Regie: Clyde Geronimi, Wilfred Jackson, Hamilton Luske
Drehbuch: Ward Greene, Erdman Penner, Joe Rinaldi, Ralph Wright, Don DaGradi

Die American Cocker Spaniel-Hündin Susi merkt, dass sie nach der Geburt eines Menschenkindes nicht mehr der Mittelpunkt der Familie ist, wie ihr der Mischling Strolch schon prophezeit hatte. Sie läuft weg und trifft wieder auf Strolch, dessen Ruf nicht der Beste ist. Zahlreiche Weibergeschichten halt. Trotzdem kommt es im Hinterhof von Tonis Restaurant bei „Bella Notte" und Spaghetti mit Fleischbällchen zum ersten Kuss…



Ramen



Suppe:

- 1Bd. Suppengrün
- 500g Hühnerfüße
- 500g Beinfleisch
- 500g Hühnerklein
- Pfefferkörner
- 1 Zwiebel halbiert
- 3L Wasser
- 4 Kombu-Blätter
- 15g Bonitoflocken
- 15g Anchovis getrocknet

Die Kombu-Blätter 24 Stunden im Wasser einweichen, dann die Blätter herausnehmen und im Einweichwasser die Hühnerteile, Beinfleisch, Zwiebel und Pfefferkörner 2 Stunden köcheln. Anschließend die Bonitoflocken und Anchovis zufügen und 30 Minuten ziehen lassen. Die Suppe abseihen und über Nacht kühl stellen.

Sauce:

- 25g Anchovis getrocknet
- Ingwer in Scheiben
- 500ml Sojasauce
- 4 Kombu-Blätter
- 15g Bonitoflocken
- 100ml Sake
- 4EL Mirin
- 1EL brauner Zucker
- Speisestärke

Anchovis und Ingwer in etwas Öl anrösten, mit der Sojasauce ablöschen und die Kombu-Blätter hineinbröseln, 10 Minuten ziehen lassen und die Bonitoflocken zugeben. Weitere 5 Minuten ziehen lassen, dann abseihen. Sake, Mirin und Zucker aufkochen, die Sojamischung zufügen und kräftig einkochen. Mit Speisestärke binden.

Schweinefleisch:

- 500g Schweinebauch
- 125ml Sojasauce
- 65ml Mirin
- 1 Schalotte
- 1 Stk. Ingwer
- 4 Knoblauchzehen

Den Bauch an der Schwarte einschneiden. Die restlichen Zutaten pürieren und den Bauch über Nacht kühl marinieren. Anschließend im Bratbeutel bei 180 Grad 90 Minuten braten, die Schwarte entfernen und das Fleisch dünn aufschneiden.

Ramen:

- Ramen-Nudeln
- Sesamöl
- Kamaboko (oder Surimi)
- Bambussprossen
- 1 Noriblatt
- Frühlingszwiebeln gehackt
- Pak Choi
- Zuckerschoten
- Maiskölbchen
- gebratene Schweinebauchscheiben
- Karottenschnipsel

Die Nudeln lt. Packungsangabe kochen, die Gemüse blanchieren, die Maiskölbchen anbraten und mit Sesamöl beträufeln. In eine Suppenschale 2-4TL Sauce geben, mit der Suppe aufgießen und die Nudeln sowie die restlichen Einlagen zufügen. In die Mitte die Frühlingszwiebeln legen und mit Sesamöl beträufeln.

TAMPOPO



Japan 1985
Regie: Jūzō Itami
Drehbuch: Jūzō Itami

Durch Zufall gelangen die beiden Trucker Goro (*Tsutomu Yamazaki*) und Gun (*Ken Watanabe*) in den Imbiss der jungen Witwe Tampopo (*Nobuko Miyamoto*). Da das Geschäft schlecht läuft, wollen sie ihr helfen, aus dem Laden ein Vorbild in der Kunst des Ramen zu machen. Dabei werden diverse Filmklassiker zitiert bzw. Filmgenres persifliert…

Lingonberry Pancakes



- 300g Mehl
- 220g Preiselbeeren
- 2TL Backpulver
- 3 Eier
- 1 Dotter
- Schnee aus 1 Eiklar
- 30g Zucker
- Prise Salz
- 1½TL Vanilleextrakt
- 200ml Milch
- Preiselbeerkompott

Mehl, Salz und Backpulver mischen, die Preiselbeeren in etwas Mehl panieren. Die Eier und den Dotter aufschlagen, nach und nach Mehlmischung, Zucker, Vanilleextrakt und Milch zufügen. Den Eischnee unterheben und 10 Minuten ruhen lassen, dann die Preiselbeeren zumischen. In einer heißen, geölten Pfanne aus je 3EL Teig Pancakes von beiden Seiten goldbraun backen. Die Pancakes jeweils mit Preiselbeerkompott bestreichen und auftürmen. Zum Servieren mit Staubzucker bestreuen.

THE BIG LEBOWSKI

USA, Vereinigtes Königreich 1998
Regie: Ethan Coen, Joel Coen
Drehbuch: Ethan Coen, Joel Coen

Aufgrund der Namensgleichheit wird „the Dude" Jeffrey Lebowski (*Jeff Bridges*) mit einem Millionär verwechselt und in die fragliche Entführung dessen Frau (*Tara Reid*) verwickelt. Tatsächlich wurde die Entführung von einer Gruppe deutscher Nihilisten fingiert, wobei sich das weibliche Mitglied (*Aimee Mann*) als falschen Beweis eine Zehe amputiert hat und sich in einem Diner mit Pancakes tröstet…



Corn Dogs



- Mini-Würstel
- 130g Maismehl
- 130g Weizenmehl
- ½Pkg. Backpulver
- 1TL Salz
- ½TL Pfeffer
- ½TL Cayennepfeffer
- ½TL Knoblauch-granulat
- 2 Eier
- 160ml Buttermilch
- 2EL Öl
- Maizena

Eier, Buttermilch, Öl, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, und Knoblauchgranulat vermischen, die beiden Mehle und das Backpulver zufügen. Die Würstchen aufspießen und in Maizena mehlieren, dann in den Backteig tauchen, abtropfen lassen und goldbraun frittieren. Mit Senf und Ketchup servieren.

THE CORNDOG MAN

USA 1999
Regie: Andrew Shea
Drehbuch: Andrew Shea, David Stehen, Jim Holmes

Der rassistische Südstaaten-Redneck Ace Barker (*Noble Willingham*) verkauft Boote. Er wird von einem Mann angerufen, der zunächst vorgibt, eines der Boote kaufen zu wollen. Seine Anrufe werden aber immer häufiger. Er stellt sich als Corndog (*Jim Holmes*) vor, gibt an sein Sohn zu sein und beginnt Ace mit Wissen über dessen Vergangenheit und dunklen Geheimnisse zu terrorisieren, was schließlich zu Ace´s Zusammenbruch führt…



Char Siu - Sorrowful Rice



- 1,4kg Schweinebauch ohne Schwarte
- Prise Salz
- 1TL 5-Gewürz
- ½TL weißer Pfeffer
- 1TL Sesamöl
- 2EL Reiswein
- 2EL Austernsauce
- 4EL Ingwersauce
- 2TL Melasse
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- 1EL Honig
- 1EL heißes Wasser
- gebratener Pak Choi
- Spiegeleier
- gekochter Reis

Das Fleisch in 5cm breite Streifen schneiden und über Nacht in Salz, 5-Gewürzpulver, Pfeffer, Sesamöl, Reiswein, Austernsauce, Ingwersauce, Melasse und Knoblauch marinieren. 2EL Marinade aufheben. Den Bauch zugedeckt bei 220 Grad 45 Minuten backen, wenden und erneut 15 Minuten bei 180 Grad backen.

Die restliche Marinade mit Honig und heißem Wasser vermischen, den Bauch damit bestreichen und von allen Seiten übergrillen. In Alufolie rasten lassen, dann in Scheiben schneiden. Mit Pak Choi und Spiegelei auf Reis servieren.

Ingwer-Sauce:

- 20g Ingwer gehackt
- ½TL Chiliflocken
- 4 Knoblauchzehen gehackt
- 100ml Sojasauce
- 8EL Reisessig
- 8EL Reiswein
- 2EL Zucker
- 1EL Sesamöl

Alle Zutaten vermischen, aufkochen, auf die Hälfte einreduzieren und pürieren. In sterile Gläser füllen.

Gebratener Pak Choi:

- Pak Choi
- Ingwer-Sauce

Den Pak Choi blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Dann in etwas Öl anbraten und mit Ingwer-Sauce übergießen.

THE GOD OF COOKERY

Sik San

Honkong 1996
Regie: Stephen Chow
Drehbuch: Stephen Chow, Man Sang Lo, Kann-Cheung Tsang

Chow (*Stephen Chow*), der amtierende „God of Cookery", wird als ahnungsloser Betrüger entlarvt und in die Gosse gejagt. Dort trifft er auf die entstellte Nudelverkäuferin Fo Gai (*Karen Mok*), die ihn insgeheim verehrt und ihm in weiterer Folge das Leben rettet. In einem Shaolin-Kloster lernt er die wahre Kochkunst und will sich rehabilitieren. Trotz des besseren Gerichtes, dem „Sorrowful Rice", wird er um den Sieg betrogen. Dies ruft höhere Mächte auf den Plan…



Shin-of-Beef Stew



- 1kg Wadschinken in Würfeln
- 2 Karotten und 3 Selleriestangen in Scheiben
- 3 Tomaten geviertelt
- 25g Steinpilze getrocknet
- 1 rote Zwiebel gehackt
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- 3 Markknochen
- 1EL Mehl
- Salz, Pfeffer
- ÖL
- 1EL Tomatenmark
- 500ml Rotwein
- 340ml Rinderfond
- 150ml Passata
- 3 Lorbeerblätter
- Bohnenkraut
- Thymian
- 3 Rosmarinzweige
- 250g Käferbohnen (Dose Abtropfgewicht)

Mehl, Salz und Pfeffer mischen, die Fleischstücke darin wälzen und in einer Pfanne in 2EL Öl kräftig anbraten, dann in einen Bräter geben. Die Markknochen, Pilze und die Gemüse in derselben Pfanne rösten und zum Fleisch geben. Dann Zwiebel und Knoblauch glasig anschwitzen, das Tomatenmark kurz mitrösten, mit Wein ablöschen, etwas verkochen, Fond und Passata dazugeben und alles über das Fleisch gießen. Die Kräuter zufügen, salzen und pfeffern und bei 220 Grad für 2 Stunden ins Rohr stellen. Die Bohnen unterrühren und weitere 30 Minuten schmoren. Das Mark aus den Knochen schaben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

THE HATEFUL EIGHT

USA 2015
Regie: Quentin Tarantino
Drehbuch: Quentin Tarantino

Acht Personen, Major Marquis Warren (*Samuel L. Jackson*), John Ruth (*Kurt Russell*) und seine Gefangene Daisy Domergue (*Jennifer Jason Leigh*), Chris Mannix (*Walton Goggins*), Oswaldo Mobray (*Tim Roth*), Joe Gage (*Michael Madsen*), Bob (*Demián Bichir*) und General Sandy Smithers (*Bruce Dern*) stecken im Schneesturm in einer Herberge im winterlichen Wyoming fest. Schnell wird klar, dass nicht jeder von ihnen die Hütte lebend verlassen wird…



Minny´s Chocolate-Pie



Boden:
- 1 Ei
- 125g kalte Butter
- 200g Mehl
- 30g Zucker
- 25g Kakao
- 2EL Wasser

Fülle:
- 400ml Obers
- 200g Trüffelschokolade 70% Kakao
- 100g Vollmilchschokolade
- Prise Salz
- Prise Zimt
- 1 Ei
- 1 Eiweiß
- 25g weiche Butter

Glasur:
- Kriecherlmarmelade mit Rum
- 200g Bitterschokolade mit Orange
- 150g Bitterschokolade mit Himbeere/Cranberry
- 50g Butter
- 125ml Obers

Alle Zutaten für den Boden kalt verkneten und 1 Stunde in Folie kalt stellen, dann ausrollen und eine gefettete und gestaubte 28cm Pie-Form damit auslegen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und 10 Minuten bei 180 Grad blindbacken.

Die Schokolade im Obers schmelzen. Salz, Zimt, Eier und Butter verrühren und die abgekühlte Schokomischung zufügen. Auf den vorgebackenen Teig gießen und weitere 15 Minuten backen, dann auskühlen lassen.

Den Pie mit der Marmelade bestreichen, die Schokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen, das Obers unterrühren und über den Pie gießen, dann kalt stellen.

the Help

USA 2011
Regie: Tate Taylor
Drehbuch: Tate Taylor, Kathryn Stockett

Die junge Skeeter (*Emma Stone*) möchte Schriftstellerin werden und ein Buch über die schwarzen Hausmädchen in ihrer Provinzstadt schreiben. Damit macht sie sich wenig Freunde. Als die resolute Minny (*Octavia Spencer*), die sie unterstützt, von ihren Dienstgebern des Diebstahls bezichtigt und gekündigt wird, revanchiert sie sich mit ihrem berühmten Chocolate-Pie, dem sie diesmal eine spezielle braune „Ingredienz" zugefügt hat…



Pulled Pork Sandwich



- 1 Schopfbraten
- Senf
- 8EL Paprika edelsüß
- 4EL Salz
- 4EL Zucker
- 4EL Chilipulver
- 4EL Kreuzkümmel
- 4EL Knoblauch granuliert
- 2TL Senfpulver
- 2TL schwarzer Pfeffer
- 2TL Cayennepfeffer

Das Fleisch mit Senf und den Gewürzen einreiben. In Küchenfolie gewickelt über Nacht kühl stellen. Bei 110 Grad mit gewässerten Räucherchips über einer Schale Wasser zu einer KT von 96 Grad smoken, in Alufolie wickeln und zwei Stunden in einer Thermobox ruhen lassen, dann zerzupfen.

BBQ Sauce:

- 5 Knoblauchzehen gepresst
- 1 Dose Tomaten (850ml)
- 2El Tomatenmark
- 4EL Honig
- 1 Lorbeerblatt
- 2EL Kreuzkümmel gemahlen
- Prise Pfeffer
- 1 Chili
- 1EL Oregano
- 1TL Kardamom
- 100ml Apfelessig
- 250ml Orangensaft
- 8EL Worcestershire-Sauce
- Salz
- Bouillon Pur Rind

Knoblauch, Tomaten, Tomatenmark, Honig, Lorbeer, Kreuzkümmel, Pfeffer, Kardamom, Essig, Bouillon Pur, Oregano und Chili aufkochen. Pürieren und 30 Minuten unter Rühren einkochen. Orangensaft und Worcestershire-Sauce zugießen. Auf die gewünschte Konsistenz einkochen, abschmecken und in sterile Gläser füllen.

American Toast:

- 560g Mehl
- 8g Backmalz
- 10g Salz
- 3g Zucker
- 55g weiche Butter
- 25g Hefe
- 300ml Wasser

Die Hefe in 60ml warmen Wasser auflösen. Mehl, Backmalz, Salz und Zucker und restliches Wasser vermischen. Mit dem Hefewasser und der Butter zu einem glatten Teig verkneten und 20 Minuten zugedeckt gehen lassen. Den Teig in eine gebutterte Form (2,4 Liter) geben und mit Klarsichtfolie abgedeckt bis 2cm unter den Rand gehen lassen, dann verschließen und bei 180 Grad Umluft 25 Minuten backen. Öffnen und 20 Minuten fertig backen. Aus der Form stürzen und in einem Küchentuch auskühlen lassen.

Coleslaw:

- 450g Weißkraut, 250g Rotkraut, 160g Karotten jeweils gehobelt
- 100g Mayonnaise
- 130g Sauerrahm
- 3EL Essig
- Chilisauce
- 3EL Sojasauce
- 1½EL Sesamöl
- Salz, Pfeffer
- Zucker

Alle Zutaten vermischen, abschmecken und über Nacht kühl durchziehen lassen.

Vor dem Servieren erneut abschmecken.

THE MULE

USA 2018
Regie: Clint Eastwood
Drehbuch: Nick Schenk, Sam Dolnick

Der alte Earl Stone (*Clint Eastwood*) steht vor der Insolvenz, ist von seiner Frau verlassen worden und mit der Tochter zerstritten. Durch Zufall wird er mit seinem alten Pickup Drogenkurier. Ein lukratives Geschäft. Da er für ein gutes Pulled-Pork-Sandwich auch schon einmal einen zig Kilometer langen Umweg macht, und sich nicht an die vorgegebene Routen und Fristen hält, nervt er zwar das Drogenkartell, verwirrt aber auch die Polizei, die ihm schön langsam auf die Schliche kommt…



Doenjang Jjigae



- 300g Beiried in kleinen Streifen
- Sesamöl
- Sojasauce
- Reiswein
- 1,3L Dashima Brühe
- 200g Doenjang
- 50g Gochujang
- 2 Kartoffeln gewürfelt
- 1 Zwiebel gewürfelt
- 1 Zucchini gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen gepresst
- 1 grüne Chili gehackt
- 100g Shitake-Pilze geschnitten
- 1Stk. Ingwer fein geschnitten
- 2 Frühlingszwiebeln in Scheiben
- 300g Tofu in Scheiben angebraten
- Sojasauce
- Salz
- Schnittlauch
- Maisstärke

Das Rindfleisch über Nacht in Sesamöl, Sojasauce und Reiswein marinieren, dann mit der Zwiebel anbraten, die Dashima-Brühe zugießen und aufkochen. Doenjang und Gochujang unterrühren. Die Kartoffelwürfel zugeben und für einige Minuten köcheln, dann den gewürfelten Tofu, Zucchini, Pilze, Knoblauch, Ingwer und die Chili hinzufügen. Köcheln, bis alles gar ist. Mit Sojasauce, Salz und Schnittlauch abschmecken und mit Maisstärke binden. Mit den Frühlingszwiebeln bestreuen.

Dashima-Brühe:

- 1,2L Wasser
- 6 getrocknete Sardinen
- 10Stk. Kombu
- 1 Zwiebel
- 4 getrocknete Shitake-Pilze
- 2 Knoblauchzehen
- 1Stk. Lauch.

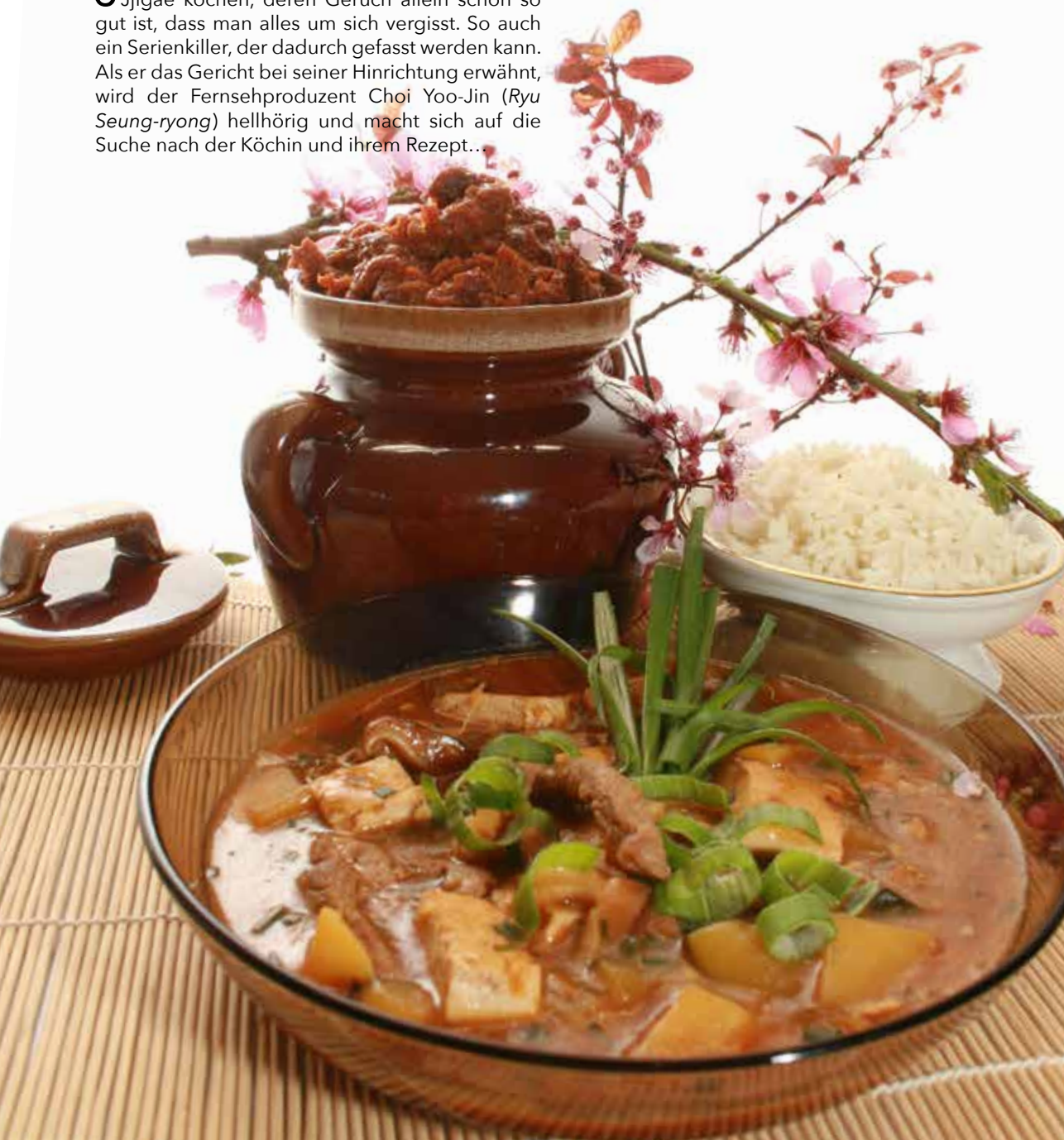
Alle Zutaten in kaltem Wasser 10 Minuten quellen lassen, dann aufkochen und 15 Minuten köcheln. Für die weitere Verwendung abseihen.

THE RECIPE

Doenjang

Süd Korea 2010
Regie: Anna Lee
Drehbuch: Se-Yeong Bae, Jin Jang, Suh-Goon Lee

Jang Hye-jin (*Lee Yo-won*) kann eine Doenjang Jjigae kochen, deren Geruch allein schon so gut ist, dass man alles um sich vergisst. So auch ein Serienkiller, der dadurch gefasst werden kann. Als er das Gericht bei seiner Hinrichtung erwähnt, wird der Fernsehproduzent Choi Yoo-Jin (*Ryu Seung-ryong*) hellhörig und macht sich auf die Suche nach der Köchin und ihrem Rezept…



Hühnchen Lyonnaise mit Kürbis-Eierscheiben



- 4 Hühneroberkeulen ausgelöst
- Olivenöl
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 Rosmarinzweig
- Thymian

Garnitur:

- 3 Tomaten gewürfelt
- 1 Frühlingszwiebel fein gehackt
- 1TL Öl
- 1Bd. Basilikum gehackt
- 50ml Tomatensaft
- Salz, Pfeffer
- grüne Pfefferkörner

Die Oberkeulen salzen, pfeffern und in Olivenöl anbraten, die Kräuter zufügen und im Rohr bei 160 Grad gar ziehen lassen. Warm halten und zum Servieren dünn aufschneiden. Für die Garnitur die Frühlingszwiebel im Öl glasig dünsten, Tomatensaft, -würfel und Basilikum zufügen. Mit Salz, Pfeffer und den Pfefferkörnern abschmecken.

Kürbis-Eierscheiben:

- 1 Ei
- 4EL Kürbispüree
- 2EL Obers
- 1EL Schnittlauchröllchen
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl mit etwas Butter
- 3 Scheiben Toastbrot

Eier, Püree und Obers mit dem Schnittlauch verquirlen, salzen und pfeffern. Aus dem Toastbrot je 4 Scheiben ausstechen, in der Eimasse wenden und in der Öl-Butter Mischung goldbraun backen.

Kürbispüree:

- ¼ Hokkaido gewürfelt
- ½EL Butter
- 50ml Obers
- 1TL Hühnerbouillon
- Salz, Pfeffer
- Muskat

Die Kürbiswürfel 10 Minuten in der Butter andünsten, das Obers sowie das Bouillon zufügen und den Kürbis bei mittlerer Hitze zugedeckt weich garen, pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

TITANIC

USA 1997
Regie: James Cameron
Drehbuch: James Cameron

Der mit einem Dritte-Klasse-Ticket auf der Titanic reisende Jack Dawson (*Leonardo DiCaprio*) rettet die unglücklich verlobte Rose DeWitt Bukater (*Kate Winslet*) vor dem Tod und wird dadurch zum Erste-Klasse Dinner eingeladen. Als vierter Gang wird „Hühnchen Lyonnaise" aufgetragen. Die sich zwischen Rose und Jack entwickelnde Romanze steht aber unter keinem guten Stern…



Zitronen-Baiser-Torte



Teig:

- 250g Mehl
- 125g kalte Butter
- 1Msp. Salz
- 50g Zucker
- 1 Ei
- 2EL kaltes Wasser

Für den Teig alle Zutaten verkneten, in Küchenfolie flachdrücken und 1 Stunde kalt stellen. Eine Pie-Form mit 4 Backpapierstreifen auslegen und fetten. Den Teig 3mm dick ausrollen, in die Form legen am Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und erneut 15 Minuten kühl stellen. Mit Backpapier und Erbsen belegen und bei 200 Grad 20 Minuten blindbacken, dann Papier und Erbsen entfernen, goldbraun fertig backen, auskühlen lassen und aus der Form heben.

Zitronencreme:

- 400g Zucker
- Saft und Schale von 6 Zitronen
- 4 Eier
- 2 Dotter
- 2EL Wasser
- 2EL Vanillepudding-pulver

Das Puddingpulver mit Wasser verrühren. Zitronensaft und -schale mit dem Zucker aufkochen, abkühlen lassen, Pudding, Dotter und Eier einrühren und unter Rühren aufkochen. Auf dem Pie-Boden verteilen und durchkühlen lassen.

Haube:

- 6 Eiklar
- Prise Salz
- 150g Staubzucker
- 1EL Stärkemehl

Die Eiklar mit Salz halbsteif schlagen, den Zucker nach und nach einsieben und weiter schlagen, bis der Eischnee glänzt. Zum Schuss die Stärke darüber sieben und kurz unterrühren. Den Schnee löffelweise auf den Pie geben, andrücken und Spitzen formen, dann flämmen.

TOAST

Vereinigtes Königreich 2010
Regie: S.J. Clarkson
Drehbuch: Lee Hall, Nigel Slater

Der junge Nigel Slater (*Oscar Kennedy*, später *Freddie Highmore*) leidet sehr unter den enden wollenden Kochküsten seiner kränkelnden Mutter, die gerade mal einen Toast oder Dosenkost halbwegs hinbekommt. Als sie stirbt übernimmt die resolute Mrs. Potter (*Helena Bonham Carter*) das Zepter in Haus und Küche, betört Nigels Vater (*Ken Stott*), bis er sie ehelicht, und es entspinnt sich ein Duell zwischen Nigel und Potter um deren unerreichte Zitronen-Baiser-Torte…



Chicken Tikka Masala



- 600g Hühnerkeulen ausgelöst und gewürfelt

Marinade:
- 1cm Ingwer fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen gepresst
- 1TL Salz, ½TL Pfeffer
- 250g Joghurt

Sauce:
- 6 Knoblauchzehen gepresst
- 3cm Ingwer fein gehackt
- 600g Tomaten gewürfelt
- 2TL Olivenöl
- 70g Butter
- 2EL Tomatenmark
- 1TL Chilipulver
- 1TL Garam Masala
- 2TL Paprika edelsüß
- 2TL Salz
- 250ml Hühnersuppe
- 1EL Bockshornklee gemahlen
- 125ml Obers
- Petersilie

Das Hühnerfleisch über Nacht kühl marinieren. Für die Sauce Ingwer und Knoblauch in Butter und Öl anbraten, Tomatenmark, Garam Masala, Chili und Paprikapulver unterrühren und die Tomatenstücke zufügen. Mit der Suppe aufgießen, 20 Minuten köcheln und pürieren.

Die Hühnerstücke scharf anbraten und zur Sauce geben. Mit Bockshornklee und Salz würzen und das Obers untermischen. Aufkochen und 10 Minuten köcheln. Mit Petersilie servieren.

Naan:
- 500g Mehl
- 150ml warme Milch
- 150ml warmes Joghurt
- 2EL Zucker
- 2EL Öl
- 1TL Backpulver
- 1 Ei
- ½ Hefewürfel
- ½TL Salz

Die Hefe mit etwas Zucker in der Milch auflösen und 15 Minuten stehen lassen. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz mischen. Mit der Milchmischung und den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig kneten und 1 Stunde gehen lassen, dann in 6 Stücke teilen und zu Fladen ausrollen. In einer heißen Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten ausbacken und warm servieren.

Today's **SPECIAL**



United States 2009
Regie: David Kaplan
Drehbuch: Aasif Mandvi, Jonathan Bines

Samir (*Aasif Mandvi*) ist Koch in einem gehobenen New Yorker Restaurant. Er will kündigen und in Paris Karriere machen. Doch ein Krankheitsfall in der Familie zwingt ihn dazu, den „Inder ums Eck" seines Vaters in Queens zu übernehmen. Er ist zunächst entsetzt über die Zustände dort und hat kaum Ahnung von der indischen Küche, bis er auf den Taxifahrer Akbar (*Naseeruddin Shah*) trifft. Und so wird seine Lebensplanung völlig über den Haufen geworfen…

Cherry Pie



Teig:

- 1 Ei
- 125g kalte Butter
- 200g Mehl
- 30g Zucker
- 1EL Wasser

Belag:

- 700g entkernte Weichseln
- 130g Zucker
- 5TL Weichsel-marmelade
- Schale 1 Zitrone
- Wasser
- 40g Speisestärke
- 1 Ei getrennt

Alle Zutaten für den Teig kalt verkneten und 1 Stunde in Folie kalt stellen. Die Weichseln mit dem Zucker vermischen und 3 Stunden stehen lassen. Den entstehenden Saft auffangen und mit Wasser auf 400ml strecken. Die Flüssigkeit gemeinsam mit den Weichseln, der Marmelade und der Zitronenschale einkochen und mit Speisestärke in etwas Weichselsaft binden. ¾ des Teiges ausrollen und eine gefettete 28cm Pie-Form auslegen, dabei den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Eiweiß bepinseln. Die lauwarme Weichselmasse einfüllen. Aus dem letzen Teigviertel Streifen schneiden und den Pie rautenförmig damit belegen.

Den Pie mit Dotter bestreichen und bei 200 Grad ins Rohr stellen und nach 10 Minuten bei 180 Grad fertig backen.

TWIN PEAKS - DER FILM

Twin Peaks: Fire Walk with Me

Frankreich, USA 1992
Regie: David Lynch
Drehbuch: David Lynch, Robert Engels, Mark Frost

In Deer Meadow, Washington wird die Leiche einer jungen Prostituierten gefunden. Die FBI-Agenten Chester Desmond (*Chris Isaak*) und Sam Stanley (*Kiefer Sutherland*), sollen den Mord klären, werden aber vor Ort nur behindert. Als Desmond spurlos verschwindet, wird Special Agent Dale Cooper (*Kyle MacLachlan*), ein Cherry Pie Connaisseur, hinzugezogen, doch auch er versagt. Ein Jahr später kommt es zwischen Leland Palmer (*Ray Wise*) und seiner Tochter Laura (*Sheryl Lee*) zu einer weiteren Tragödie. Alles endet schließlich im mysteriösen roten Zimmer…



Angel Food Cake



- 10 Eiklar
- 1½TL Weinsteinbackpulver
- ½TL Salz
- 250g Zucker
- 2EL Vanillezucker
- 90g Mehl
- 35g Vanillepuddingpulver

Belag:

- 250g Beerenmischung
- 250g Staubzucker
- 2EL Zitronensaft
- 2EL Milch
- Minzeblättchen

Die Eiklar mit Weinsteinbackpulver und Salz steif schlagen, dabei langsam Zucker und Vanillezucker einrieseln. Mehl und Puddingpulver dazu sieben und unterheben. Den Teig in eine hohe Springform (ungefettet) mit einem Glas in der Mitte gießen und bei 175 Grad 35-40 Minuten backen, dann auf ein Gitter stürzen und in der Form auskühlen lassen. Den Rand mit einem Messer lösen und die Form abheben. Die Beeren mundgerecht portionieren, den Staubzucker mit Zitronensaft und Milch zu einem dicken Guss rühren. Die Torte mit dem Guss glasieren, mit Staubzucker bestreuen und mit der Minze und den Beeren dekorieren.

UND TÄGLICH GRÜSST DAS MURMELTIER

Groundhog Day

USA 1993
Regie: Harold Ramis
Drehbuch: Danny Rubin, Harold Ramis

Der Fernseh-Wettermann Phil Connors (*Bill Murray*) ist in Punxsutawney, Pennsylvania in einer Zeitblase gefangen, in der sich täglich der Murmeltiertag wiederholt. Zunächst versucht er sich mit der Situation auf seine zynische Art zu arrangieren, doch als er sich in seine Aufnahmeleiterin Rita (*Andie MacDowell*) verliebt, beginnt er sich zum Besseren zu ändern…



Hummer-Quenelles auf Garnelensauce



- 500g Hummerfleisch
- Prise Muskat
- Milch
- 90g Semmelwürfel
- 1 Eiklar
- weißer Pfeffer
- Hummerschalen
- 1Bd. Suppengrün
- Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer

Die Semmelwürfel in Milch einweichen und ausdrücken. Gemeinsam mit dem Hummerfleisch zweimal durch die feine Scheibe wolfen und 2 Stunden durchkühlen lassen. Mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen und das Eiklar untermischen. Aus den Hummerschalen, Suppengrün, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer einen Fond kochen und abseihen. Aus der Hummermasse Quenelles abstechen und im heißen Fond 10 Minuten ziehen lassen.

Garnelensauce:

- 50g Kräuterbutter
- 1 Schalotte fein gehackt
- 30g Lauch
- 50g Sellerie
- 50g Champignons
- 1 Karotte
- 1EL Mehl
- 125ml Weißwein
- 250ml Fischfond
- 125ml Obers mit 3 Dotter und 2Msp. Safranfäden verquirlt
- 150g gegarte Garnelen grob gehackt
- Salz, Pfeffer
- Dille

Champignons, Karotte, Lauch und Sellerie fein würfeln. Die Schalotte in Kräuterbutter anschwitzen, Gemüse und Champignons zufügen, mit Mehl stauben und anbraten. Mit Wein und Fond ablöschen, einige Minuten köcheln, und mit der Obersmischung legieren. Zum Schluss die Garnelen untermischen, nochmals erwärmen und mit Salz, Pfeffer und Dille abschmecken.

VATEL

Frankreich, Großbritannien, Belgien 2000
Regie: Roland Joffé
Drehbuch: Jeanne Labrune, Tom Stoppard

François Vatel (*Gérard Depardieu*), Maître de plaisir des Prinzen de Condé (*Julian Glover*) erhält den Auftrag, ein Fest zu Ehren Ludwigs XIV (*Julian Sands*) auszurichten. Damit beginnen allerlei Intrigen und Standesdünkel und Vatel wird immer tiefer hineingezogen. Als am dritten Tag des Festes die Fischlieferung verdorben ankommt, bereitet Vatel einen der wenigen verwendbaren Hummer für sich selbst zu und begeht anschließend Selbstmord…



Galantine de Canard



- 1 Ente küchenfertig
- Salz, Pfeffer
- 1 Zwiebel gehackt
- 500g Hokkaidokürbis gewürfelt
- Kräuterbutter
- Prise Zucker
- 125ml Weißwein
- 125ml Gemüsesuppe
- ½ Zimtstange
- Saft und Schale einer Zitrone
- 3 Tomaten filetiert
- 250g Zuckerschoten
- Stärkemehl

Farce:

- 200g Hühnerbrust faschiert
- 125ml Obers
- Salz, Pfeffer
- Herbes de Provence
- 1 Ei
- 20ml Cognac
- 100g getrocknete Marillen gewürfelt
- 2 Wintertrüffel gewürfelt

Beilage:

- Blattsalat mariniert
- gekochte rote Rüben in Scheiben

Die Zwiebel in Kräuterbutter anschwitzen, den Kürbis zufügen, mitbraten und mit dem Wein ablöschen. Einreduzieren, Suppe und Zimtstange zufügen und den Kürbis bissfest kochen. Zuckerschoten untermischen und fertig garen. Mit Stärke binden, die Tomatenfilets beimischen und mit den restliche Zutaten abschmecken. Die Ente vom Rücken her auslösen, so dass die Haut unversehrt bleibt, Flügel abtrennen, die Keulen entbeinen. Die ausgelöste Ente plattieren, salzen und pfeffern. Die Marillen in Cognac einweichen, das Hühnerfleisch mit den restlichen Zutaten zu einer Farce verarbeiten Die Ente mit der Hautseite auf Küchenfolie legen und mit der Farce bedecken, dann einrollen und in Alufolie hüllen. Bei 80 Grad je Kilo Ente 40 Minuten pochieren. Auskühlen lassen, aus den Folien nehmen und übergrillen, dann aufschneiden. Mit lauwarmen Brioches zu Salat mit roter Rübe servieren.

Brioche:

- 200g Mehl
- 1EL Zucker
- 1 Ei
- Prise Salz
- 10g Hefe
- 50ml lauwarme Milch
- 75g Butter

Glasur:

- 1 Ei
- ½EL Milch

Mehl, Salz und Zucker mit der Hefe vermischen, die Milch und das Ei zufügen und in Tranchen die Butter unterkneten. 2 Stunden kühl stellen, dann in 5 Portionen teilen. Eine Portion vierteln und zu Kugeln formen, die restlichen Portionen rund wirken und in gefettete Formen geben. In die Teigmitte Löcher drücken und die kleinen Kugeln einsetzen. 30 Minuten gehen lassen, glasieren und bei 180 Grad goldbraun backen.

VICTORIA & ABDUL

USA, Vereinigtes Königreich 2017
Regie: Stephen Frears
Drehbuch: Lee Hall, Shrabani Basu

Zum goldenen Thronjubiläum und zehnjährigen indischen Jubiläum von Queen Victoria (*Judi Dench*) wird der junge Abdul Karim (*Ali Fazal*) nach London geschickt, um ihr den Mohur, eine spezielle Goldmünze, zu übergeben. Durch seine Unbekümmertheit beim Festbankett wird die Queen auf ihn aufmerksam und es entwickelt sich eine Freundschaft, die nicht jedem gefällt…



Aunt Pittypat‘s Coconut Pudding



- 4TL Maisstärke
- 200g Zucker
- ¼TL Salz
- 480ml Kokosmilch
- ½TL Vanilleextrakt
- Kokosflocken
- 3 Eier getrennt
- ¼TL Weinstein-backpulver
- Spritzer Zitronensaft

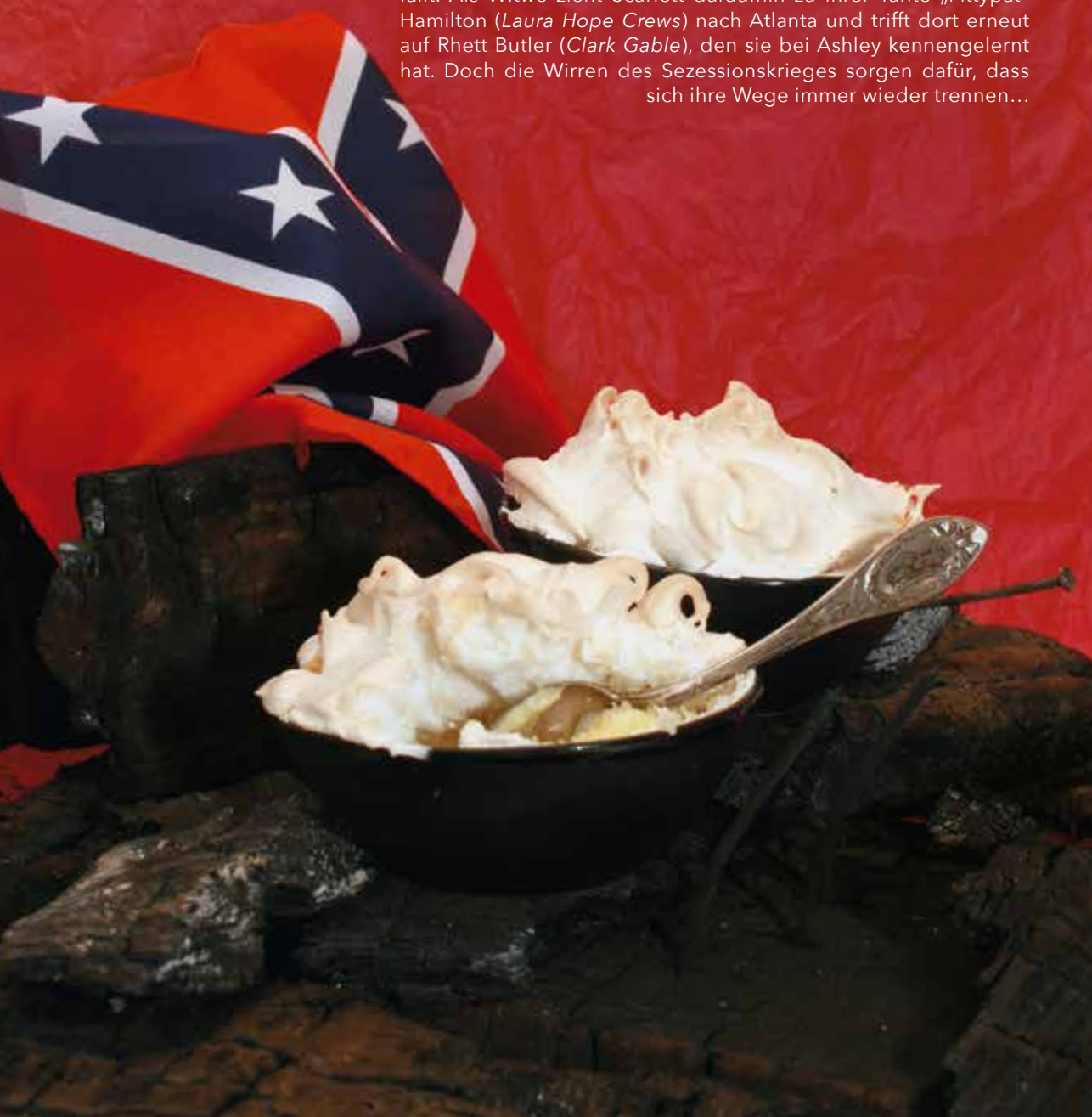
Die Stärke mit 50g Zucker und Salz vermischen, dann in die Kokosmilch einrühren. Unter Rühren erhitzen und eindicken. Die Dotter untermischen, cremig aufschlagen und das Vanilleextrakt untermengen. In feuerfeste Formen füllen und abkühlen lassen, dann ausgiebig mit Kokosflocken bestreuen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker, Zitronensaft und Weinsteinbackpulver zu einem steifen Schnee schlagen, auf die Förmchen geben und mit einer Gabel Spitzen hochziehen. Bei 180 Grad etwa 10 Minuten überbacken.

VOM WINDE VERWEHT

Gone with the Wind

USA 1939
Regie: Victor Fleming, George Cukor, Sam Wood
Drehbuch: Margaret Mitchell

USA 1861. Scarlett O'Hara (*Vivien Leigh*) liebt Ashley Wilkes (*Leslie Howard*), den Erben der Nachbarplantage. Als dieser sich mit Melanie Hamilton (*Olivia de Havilland*) verlobt, nimmt sie den Antrag von deren Bruder an, der jedoch im Bürgerkrieg fällt. Als Witwe zieht Scarlett daraufhin zu ihrer Tante „Pittypat" Hamilton (*Laura Hope Crews*) nach Atlanta und trifft dort erneut auf Rhett Butler (*Clark Gable*), den sie bei Ashley kennengelernt hat. Doch die Wirren des Sezessionskrieges sorgen dafür, dass sich ihre Wege immer wieder trennen…



Hummer mit Ingwer



- 4-6 Hummerschwänze
- Sesamöl
- reichlich Ingwer fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen gehackt
- 4 Frühlingszwiebeln gehackt
- 4EL Sojasauce
- 4 Pak Choi in großen Stücken
- Prise weißer Pfeffer
- Prise Staubzucker
- Salz
- 4EL Reiswein
- 50ml Hühnerbrühe
- geröstetes Sesamöl

Die Hummerschwänze spalten und das Fleisch herauslösen. Etwas Sesamöl im Wok erhitzen und das Fleisch sowie die Karkassen braten, dann warmstellen. Knoblauch und Ingwer in Sesamöl anbraten, Pak Choi und die Hälfte der Frühlingszwiebeln untermischen und die restlichen Zutaten zufügen, zudecken und 2-3 Minuten köcheln. Mit geröstetem Sesamöl abschmecken. Das Hummerfleisch grob würfeln, in die Karkassen geben und mit dem Gemüse zum Eierreis servieren. Mit den restlichen Frühlingszwiebeln bestreuen.

Eierreis:

- 350g gegarter Reis
- 1 Knoblauchzehe gehackt
- Sesamöl
- 2 Eier verschlagen
- Sojasauce
- Pfeffer

Den Knoblauch im Öl andünsten, den Reis zufügen, braten und die Eier unterrühren. Mit Sojasauce und Pfeffer abschmecken.

WALL STREET

GELD SCHLÄFT NICHT

Wall Street: Money Never Sleeps

USA 2010
Regie: Oliver Stone
Drehbuch: Allan Loeb, Stephen Schiff, Stanley Weiser, Oliver Stone

Nach seiner Entlassung aus der Haft will der Börsenspekulant Gordon Gekko (*Michael Douglas*) die Beziehung zu seiner Tochter Winnie (*Carey Mulligan*) wieder kitten, indem er alte Traditionen aufleben lässt. Sogar an ihr Lieblingsessen beim Chinesen erinnert er sich. Doch über ihren Verlobten, den Broker Jacob (*Shia LaBeouf*), macht er den nächsten folgenschweren Deal…



Croque Monsieur



- 55g Butter
- 1EL Mehl
- 350ml Milch
- Salz, Pfeffer
- Muskat
- 8 Scheiben Briochebrot
- Dijonsenf
- 240g Kochschinken
- je 150g Gruyère und heller Cheddar gerieben und vermischt

Das Mehl in 50g geschmolzener Butter anschwitzen, nach und nach mit der Milch ablöschen und eine dicke Bechamelsauce bereiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und 100g von der Käsemischung unterrühren. Einmal aufkochen.

Die Brotscheiben in der restlichen Butter anbraten, 4 Scheiben mit Senf bestreichen, mit Schinken belegen und darauf die Sauce verteilen. Die restlichen Scheiben drauflegen und mit Sauce und Käse bedecken. Dann übergrillen, bis der Käse geschmolzen ist.

Briochebrot:

- 15g Hefe
- 60ml lauwarme Milch
- 30g Zucker
- 3 Eier
- 320g Weizenmehl
- 1TL Salz
- 115g Butter kalt
- 1 Ei verquirlt

Hefe, Milch und Zucker mischen und 5 Minuten stehen lassen, dann die Eier untermischen. Mit dem Mehl und Salz zu einem klebrigen Teig verkneten, die kalte Butter in Flocken zufügen und 15 Minuten durchkneten, bis der Teig geschmeidig ist. In einer gefetteten Schüssel mit einem feuchten Tuch bedeckt 1 Stunde warm gehen lassen, dann über Nacht im Kühlschrank weiter führen. Anschließend in 5 Portionen teilen, rundwirken, in eine gefettete Kastenform (25 x 12 cm) reihen und wieder zugedeckt 2 Stunden warm gehen lassen.

Mit dem verquirlten Ei bestreichen und bei 200 Grad etwa 30-35 Minuten goldbraun backen.

Wenn Liebe so einfach wäre

It's Complicated

USA 2009
Regie: Nancy Meyers
Drehbuch: Nancy Meyers

Jane und Jake Adler (*Meryl Streep* und *Alec Baldwin*) sind seit geraumer Zeit geschieden. Er hat inzwischen wieder geheiratet und sie hat eine Beziehung mit einem Architekten (*Steve Martin*). Bei einer Feier kommen sie einander wieder näher und vor allem Jake liegt viel daran, wieder „nach Hause" zu kommen, wo Jane doch unter anderem die besten Croque Monsieur der Welt macht…



Eiersalat mit Garnelen



- 150g Butter
- 125g Kräuter Creme Fraiche
- 2EL Joghurt
- 6 Eier hart gekocht
- 1TL Senf
- 1TL Salz
- Pfeffer
- 5 Cornichons und 1EL Kapern jeweils fein gehackt
- 16 Scheiben Schinken
- 8 größere gekochte Garnelen
- Zitronensaft
- Schnittlauch
- Olivenöl
- 8 Scheiben Toast
- japanische Mayonnaise
- marinierte Radieschen

Die Eier noch warm grob hacken. Die Butter schaumig rühren, Joghurt, Creme Fraiche, Cornichons und Kapern zufügen. Mit Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken, den Schnittlauch sowie die gehackten Eier untermischen und durchziehen lassen. Die Shrimps im Öl anbraten. Die gerösteten Toastscheiben buttern, mit Schinken und Eiersalat belegen, darauf den Rettich, einen Klecks Mayonnaise und eine Garnele legen. Mit Schnittlauch bestreuen.

Marinierte Radieschen:

- 8 Radieschen in Scheiben
- Reisessig

Die Radieschenscheiben mit dem Essig vermengen und kühl durchziehen lassen.

Japanische Mayonnaise:

- 1 Dotter
- 1TL Senf
- 180ml Traubenkernöl
- 2TL Zucker
- 1EL Sojasauce
- Prise Salz
- 1EL Reisessig
- Spritzer Zitronensaft

Den Dotter mit allen anderen Zutaten außer dem Öl gut vermischen, dann unter Rühren das Öl in dünnem Strahl zugießen, abschmecken und kühl durchziehen lassen.

What's Up, Tiger Lily?

Japan, USA 1966
Regie: Senkichi Taniguchi, Woody Allen
Drehbuch: Woody Allen, Frank Buxton, Louise Lasser, Julie Bennett, Len Maxwell, Mickey Rose, Bryna Wilson, Hideo Andô, Ben Shapiro

Woody Allen überarbeitet eine eher peinliche japanische James Bond Imitation, in der der Geheimagent Phil Moskowitz (*Tatsuya Mihashi*) vom letzten Sultan von Radjamantuki („das Land existiert nicht, aber es hört sich gut an") den Auftrag bekommt, das entwendete Rezept für Eiersalat zu finden, da ein Staatswesen ohne Eiersalat nicht lebensfähig ist. „Die and let live" sozusagen…



Domates Dolmasi



- 2EL Olivenöl
- 250g faschiertes Lamm
- 3 Frühlingszwiebeln fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen gepresst
- Prise Zimt
- 180g Reis
- 2 Beutel Twinings Vanilla Black Tea
- 360ml Wasser
- 40g Pinienkerne geröstet
- 10g Rosinen gehackt
- Petersilie
- Minze
- Salz, Pfeffer
- Chiliflocken
- 6 große reife Tomaten (z.B. Ochsenherz)

Das Faschierte im Olivenöl anbraten, dann Frühlingszwiebeln und Knoblauch zufügen, zuletzt eine Prise Zimt. Salzen und pfeffern. Für den Reis die Teebeutel 4 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen, entfernen, aufkochen und den Reis weich kochen. Mit den restlichen Zutaten zum Faschierten geben und abschmecken. Gut durchziehen lassen. Die Tomaten aushöhlen, füllen, den Deckel wieder draufsetzen, in eine feuerfeste Form schlichten, reichlich mit Olivenöl besprenkeln und bei 190 Grad 15 Minuten backen. Zu Oliven und Sigara Böreği servieren.

Sigara Böreği:

- 24 dreieckige Yufka-Teigblätter
- 3EL Milch
- 300g Schafkäse in Salzlake
- gemischte Kräuter

Den Schafkäse mit den Kräutern vermischen. Etwa 1EL auf den kurzen Schenkel der Teigblätter verteilen, die Enden einschlagen, die Spitze mit Milch befeuchten und zur Spitze hin aufrollen. In Öl goldbraun frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Zimt & Koriander

Politiki Kouzina

Griechenland 2003
Regie: Tassos Boulmetis
Drehbuch: Tassos Boulmetis

Athen 2003. Fanis (*George Corraface*), ein angesehener vierzigjähriger Astrophysiker und Hobbykoch, erfährt, dass sein geliebter Großvater Vassilis (*Tassos Bandis*) schwer erkrankt ist. Er lässt alles stehen und liegen, um zu ihm nach Istanbul zu reisen, wo die ganze Familie vor ihrer Vertreibung einst lebte. Vassilis hatte mit seinen philosophischen Gedanken, die nicht nur in der Küche, sondern auch im Leben und sogar im ganzen Universum Gültigkeit zu haben scheinen, Fanis schon als kleinen Jungen begeistert…



Twinkies



- 85g Mehl
- 1TL Backpulver
- Prise Salz
- 2EL Milch
- 4EL Butter
- ½TL Vanilleextrakt
- 5 große Eier
- 12EL Zucker
- ¼TL Weinsteinbackpulver

Füllung:

- 130g Kristallzucker
- 1EL Ahornsirup
- 2EL Wasser
- 2 Eiweiß
- Prise Salz
- ½TL Vanilleextrakt

Für die Füllung Zucker, Sirup, Wasser, Eiweiß und Salz über einem kochenden Wasserbad verschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, bei Raumtemperatur weiterschlagen, bis ein cremiger Schnee entsteht, dann das Vanilleextrakt unterheben.

Aus Alufolie 12 Twinkie-Formen basteln (oder eine Silikon-Twinkieform verwenden) und fetten. Mehl mit Backpulver und Salz vermischen. Butter, Vanilleextrakt und Milch erwärmen. Die Eier trennen, aus dem Eiweiß Schnee schlagen, dabei 6EL Zucker und das Weinsteinbackpulver einrieseln. Die Dotter mit dem restlichen Zucker schaumig rühren. Dann den Eischnee dazugeben, NICHT verrühren! Die Mehlmischung einsieben und alles vorsichtig vermischen. Eine Mulde machen und die Buttermischung zufügen. Kurz und vorsichtig verrühren.

Den Teig sofort in die Formen füllen und 15 Minuten im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad backen, dann abkühlen lassen und füllen.

ZOMBIELAND

USA, 2009
Regie: Ruben Fleischer
Drehbuch: Rhett Reese, Paul Wernick

Der überwiegende Teil der amerikanischen Bevölkerung ist durch ein Virus zu Zombies mutiert. Columbus (*Jesse Eisenberg*) - durch seine Überlebensregeln bis jetzt unversehrt geblieben - ist auf der Suche nach seinen Eltern. Auf der Reise trifft er unter anderem auf den schrägen Tallahassee (*Woody Harrelson*), der neben dem Abschlachten von Zombies nur ein Ziel hat, nämlich die letzten noch erhältlichen Twinkies zu ergattern…



Die Rezepte

A

Aalsuppe
Die Blechtrommel 74

Ambrosia Salad
Edward mit den Scherenhänden 104

American Toast
The Mule 252

Amish Chicken Salad
Die Erfindung der Wahrheit 78

Angel Food Cake
Und täglich grüßt das Murmeltier 264

Anko
Kirschblüten und rote Bohnen 168

Aunt Pittypat's Coconut Pudding
Vom Winde verweht 270

Avocadocreme
Eye in the Sky 120

B

Bao Buns
Ente gut alles gut 114

BBQ-Sauce
The Mule 252

Béchamel-Sauce
Garfield - Der Film 134

Beef-Burrito
Premium Rush 214

Beignets, New Orleans
Küss den Frosch 178

Big Kahuna Burger
Pulp Fiction 218

Birne Helene
Pappa ante Portas 208

Biscuits, Scottish Empire
Merida - Legende der Highlands 198

Biskuitböden
Rezept zum Verlieben 224

Black Bottom Pie
Solange ein Herz schlägt 230

Blätterteig
OSS 117 - Der Spion, der sich liebte 206

Blätterteig-Schälchen
OSS 117 - Der Spion, der sich liebte 206

Blutorangengelee
Im Rausch der Sterne 152

Bœuf Bourguignon
Julie & Julia 164

Bœuf des Mariniers du Rhône
Die Köchin und der Präsident 82

Bohnenpfanne
Die rechte und die linke Hand des Teufels .. 84

Bolognese-Sauce
Garfield - Der Film 134

Bratkartoffeln
Brust oder Keule 32

Brandteig
Grand Budapest Hotel 138
Pirates of the Caribbean - fremde Gezeiten .. 210

Brioche
Victoria & Abdul 268

Brioche Buns
Eins und Eins macht Vier 110

Briochebrot
Kramer gegen Kramer 176
Wenn Liebe so einfach wäre 274

Brokkoli-Pizza
Alles steht Kopf 12

Brot, kubanisches
Kiss the Cook - So schmeckt das Leben! .. 170

Brühe, Dashima
The Recipe 254

Bucatini all´Amatriciana
Eat Pray Love 100

Buns
Creed - Rocky's Legacy 38
Das brandneue Testament 40

Buns, Bao
Ente gut alles gut 114

Buns, Brioche
Eins und Eins macht Vier 110

Buns, hawaiian
Pulp Fiction 218

Buns, Nori
Der SpongeBob Schwammkopf Film 68

Burger, Big Kahuna
Pulp Fiction 218

Burger, Krabby Patty
Der SpongeBob Schwammkopf Film 68

C

Cailles en Sarcophage
Babettes Fest 20

Cajun Gewürzmischung
Der verbotene Schlüssel 70

Cake, Angel Food
Und täglich grüßt das Murmeltier 264

Cake, Harvest
Drag me to Hell 96

Cake, white
Django unchained 92

Cannoli Siciliana
Der Pate 62

Capezzoli di Venere
Amadeus 14

Champignons sautés au Beurre
Julie & Julia 164

Char Siu - Sorrowful Rice
The God of Cookery 246

Charlotte Russe NY-Style
Es war einmal in Amerika 118

Cherry Pie
Twin Peaks - Der Film 262

Chicken Pepperoni
Fast wie in alten Zeiten 122

Chicken Tikka Masala
Today's Special 260

Chipotle-Rosmarin-Butter
Rendezvous mit Joe Black 222

Chocolate Pie, Minnie´s
The Help 250

Chocolate Strawberry Pie
Jennas Kuchen - Für Liebe gibt es kein Rezept 162

Cobbler
Der Gott des Gemetzels 56

Codornices con Pétalos de Rosas
Bittersüße Schokolade 26

Cold Lamb Sandwich
Rendezvous mit Joe Black 222

Coleslaw
The Mule 252

Coq au Vin
Kokowääh 174

Coquille St. Jacques al'Estragon
Abendanzug 8

Corn Dogs
The Corndog Man 244

Courtesan au Chocolat
Grand Budapest Hotel 138

Couscous mit Fisch
Couscous mit Fisch 36

Couscous, Pistazien
Bittersüße Schokolade 26

Crème brûlée
Die fabelhafte Welt der Amélie 80

Croissants, Schoko
Frühstück bei Tiffany 130

Croque Monsieur
Wenn Liebe so einfach wäre 274

Crozets Savoyards
Hühnchen in Essig 148

Cubano Sandwich
Kiss the Cook - So schmeckt das Leben! .. 170

Cupcakes, Orchideen
Brautalarm 30

Cupcakes, Rum
Das Geheimnis des verborgenen Tempels .. 44

Cupcakes, Zimt
Das Geheimnis des verborgenen Tempels .. 44

Curry, Okra
Der Koch 58

Custard
King Ralph 166

D

Dashima-Brühe
The Recipe 254

Demi-Glace
Die Schlemmer-Orgie 84

Doenjang Jjigae
The Recipe 254

Domates Dolmasi
Zimt und Koriander 278

Donuts
Full Metal Jacket 132

Dorayaki
Kirschblüten und rote Bohnen 168

Dotter, frittierter
Bon Appétit 28

Dressing, Thousand Islands
Harry und Sally 142

Duchesse-Kartoffeln
Ente auf Orange 112

Dulcia Domestica
Asterix & Obelix - Im Auftrag Ihrer Majestät .. 18

E

Eclairs
Einfach unwiderstehlich 108

Eggs Benedict
Die Braut, die sich nicht traut 76

Eierreis
Wall Street: Geld schläft nicht 272

Eiersalat mit Garnelen
What's Up, Tiger Lily? 276

Eis, gebackenes
Down by Law 94

Eis, Vanille
Pappa ante Portas 208

Eis, Kokos
Down by Law 94

Englische Muffins
Die Braut, die sich nicht traut 76

Ente auf Orange
Ente auf Orange 112

Entenbrust Bao
Ente gut alles gut 114

Entenbrust, knusprige
Ente gut alles gut 114

Entrecôte à la Bordelaise
Brust oder Keule 32

Entrecote Mirabeau
Die Schlemmer-Orgie 84

Erdbeersauce
Down by Law 94

Escargot Montmartre
Pretty Woman 216

F

Fischburger, knuspriger
Das brandneue Testament 40

Fladenbrot
Eye in the Sky 120
Marvel's The Avengers 194

French Toast
Kramer gegen Kramer 176

Fried green Tomatoes with Bacon and Cheese
Grüne Tomaten 140

Frijoles Refritos
Irgendwann in Mexico 158

Frittierter Dotter
Bon Appétit 28

G

Galantine de Canard
Victoria & Abdul 268

Garam Masala
Lunchbox 188

Garnelensauce
Vatel 266

Gazpacho
Frauen am Rande des Nervenzusammenbruchs 126

Gebackenes Eis
Down by Law 94

Gebratener Pak Choi
The God of Cookery 246

Gekochte Schweinefüße
Frenzy 128

Getrüffelte Perlhuhnbrüste mit Kartoffeln und Lauch
1001 Rezepte eines verliebten Kochs 4

Gewürzmischung, Cajun
Der verbotene Schlüssel 70

Glasur
Grand Budapest Hotel 138

Gnocci Vert
Abendanzug 8

Goatcheese Profitieroles
American Psycho 16

Green Tomatoes, fried
Grüne Tomaten 140

Grissiniknödel
Hotel Transsylvanien 2 146

Grüne Marinade
Frenzy 128

Gumbo
Der verbotene Schlüssel 70

Gurken & Minz-Sorbet
Plötzlich Prinzessin 212

H

Haifischflossensuppe, (falsche)
Alle Mörder sind schon da 10

Harvest Cake
Drag me to Hell 96

Hawaiian Buns
Pulp Fiction 218

Hibiskus-Avocado-Trüffel
Die anonymen Romantiker 72

Himbeer Terrine
Bella Martha 22

Hühnchen in Essig
Hühnchen in Essig 148

Hühnchen Lyonnaise
Titanic 256

Hühnerfrikassee
OSS 117 - Der Spion, der sich liebte 206

Hühnerleber „Tetrazzini"
Der Mann, der zum Essen kam 60

Hummer al'Armoricaine
Das große Fressen 46

Hummer mit Ingwer
Wall Street: Geld schläft nicht 272

Hummer-Quenelles
Vatel 266

I

Indischer Reis
Lunchbox 188

Ingwer-Sauce
The God of Cookery 246

Ingwersirup
Down by Law 94

J

Jalebi
Lion - Der lange Weg nach Hause 184

Jamón mit Feigen und Ziegenkäse
Jamon Jamon 160

Janssons Versuchung
Kitchen Stories 172

Japanische Mayonnaise
What's Up, Tiger Lily? 276

K

Kapuzinerkressen-Pesto
Rendezvous mit Joe Black 222

Karamell-Eclairs
Einfach unwiderstehlich 108

Karamellpuddingcreme
Einfach unwiderstehlich 108

Karamellsauce
Einfach unwiderstehlich 108

Kartoffeln, Duchesse
Ente auf Orange 112

Kartoffelnester
Das große Fressen 46

Kaviar im Schlafrock
Es muss nicht immer Kaviar sein 116

Knoblauchschaum
Der Koch 58

Knusprige Entenbrust
Ente gut alles gut 114

Knuspriger Fischburger
Das brandneue Testament 40

Kohlsuppe
Louis und seine außerirdischen Kohlköpfe .. 186

Kokoseis
Down by Law 94

Krabby Patty
Der SpongeBob Schwammkopf Film 68

Krabby Patty Burger
Der SpongeBob Schwammkopf Film 68

Kubanisches Brot
Kiss the Cook - So schmeckt das Leben! .. 170

Kürbis-Eierscheiben
Titanic 256

Kürbispüree
Titanic 256

L

Lasagne
Garfield - Der Film 134

Lemongrass-Broth
American Psycho 16

Lingonberry Pancakes
The big Lebowsi 242

Linguine con Cozze
9½ Wochen 2

Lobster-Bisque
Fight Club 124

M

Mac'n Cheese
Soul Food 232

Macarons
Rezept zum Verlieben 224

Makrout el Louz
Monsieur Lazhar 202

Manicotti
Mondsüchtig 200

Marinade, grüne
Frenzy 128

Marinade, Mojo
Kiss the Cook - So schmeckt das Leben! .. 170

Marinierte Radieschen
What's Up, Tiger Lily? 276

Marzipan
Chocolat 34

Marzipan-Nougat-Pralinen
Chocolat 34

Masala Omelette
Madame Mallory und der Duft von Curry .. 190

Mascarpone Blutorangen Streusel
Im Rausch der Sterne 152

Mascarpone Mousse
Im Rausch der Sterne 152

Mascarponefüllung
Rezept zum Verlieben 224

Mashed Potatoes
Dinner Rush 90

Matzenknödel
Hotel Transsylvanien 2 146

Mayonnaise, japanische
What's Up, Tiger Lily? 276

Melone mit Portwein
Der diskrete Charme der Bourgeoisie 52

Melonen-Portwein-Parfait
Der diskrete Charme der Bourgeoisie 52

Minny´s Chocolate-Pie
The Help 250

Mints, waferthin
Der Sinn des Lebens 66

Monsterknödelsuppe
Hotel Transsylvanien 2 146

Mousse, Mascarpone
Im Rausch der Sterne 152

Mozartkugeln
Chocolat 34

Muffins, englische
Die Braut, die sich nicht traut 76

Mulligatawny-Soup
Dinner for One 88

N

Naan
Today's Special 260

Nachos
Fight Club 124

New Orleans Beignets
Küss den Frosch 178

Nockerl, salzburger
Saison in Salzburg 228

Nori-Buns
Der SpongeBob Schwammkopf Film 68

Nougat
Chocolat 34

Nuss-Nougat-Trüffel
Chocolat 34

Nutmeg-Ginger-Apple Snaps
Der fantastische Mr. Fox 54

O

Oignons glacés à Brun
Julie & Julia 164

Okra-Curry
Der Koch 58

Omelette, Masala
Madame Mallory und der Duft von Curry .. 190

Orchideen-Cupcakes
Brautalarm 30

P

Pak Choi, gebratener
The God of Cookery 246

Pancakes, Lingonberry
The big Lebowsi 242

Paneer
Lunchbox 188

Pastrami
Harry und Sally 142

Peach Pie
Labor Day 180

Pecan-Tassies
Magnolien aus Stahl 192

Perlhuhnbrüste, getrüffelte mit Kartoffeln und Lauch
1001 Rezepte eines verliebten Kochs 4

Pesche al Cioccolato
Das Festmahl im August 42

Pflaumensauce
Ente gut alles gut 114

Philly Cheese-Steak
Creed - Rocky's Legacy 38

Pilzsauce
Ein Lied von Liebe und Tod - Gloomy Sunday 106

Piperade
Ratatouille 220

Pistazien-Couscous
Bittersüße Schokolade 26

Pizza, Brokkoli
Alles steht Kopf 12

Pizzateig
Alles steht Kopf 12

Plunderteig
Frühstück bei Tiffany 130

Pollo alla Plancha
Moonlight 204

Potatoes, mashed
Dinner Rush 90

Pralinen, Marzipan-Nougat
Chocolat 34

Profiteroles
Pirates of the Caribbean - fremde Gezeiten .. 210

Profiteroles, Goatcheese
American Psycho 16

Puerco Pibil
Irgendwann in Mexico 158

Pulled Pork
The Mule 252

Puls ex Farre et Fabis cum Caseis Ovillis
Gladiator 136

R

Radischen, marinierte
What's Up, Tiger Lily? 276

Raktashali-Reis
Der Koch 58

Ramen
Tampopo 240

Ratatouille
Ratatouille 220

Ratatouille, Shrimp
Ich bin die Liebe 150

Ravioli, Squid
American Psycho 16

Reis, indischer
Lunchbox 188

Reis, Raktashali
Der Koch 58

Reuben Sandwich
Harry und Sally 142

Rippchen, süß-saure
Eat Drink Man Woman 98

Risotto, Seafood
Date Night - Gangster für eine Nacht 48

Rouladen, ungarische
Ein Lied von Liebe und Tod - Gloomy Sunday 106

Rum-Cupcakes
Das Geheimnis des verborgenen Tempels .. 4

Rüssel-Sandwich
Hot Shots! Der zweite Versuch 144

S

Salad, Ambrosia
Edward mit den Scherenhänden 104

Salad, Amish-Chicken
Die Erfindung der Wahrheit 78

Salzburger Nockerl
Saison in Salzburg 228

Sandwich, Cold Lamb
Rendezvous mit Joe Black 222

Sandwich, Cubano
Kiss the Cook - So schmeckt das Leben! .. 170

Sandwich, pulled Pork
The Mule 252

Sandwich, Reuben
Harry und Sally 142

Sandwich, Rüssel
Hot Shots! Der zweite Versuch 144

Sandwich, Special Secret
Dave 50

Sandwich, Tuna
A Beautiful Mind - Genie und Wahnsinn 6

Sandwich, World´s greatest
Spanglish 236

Sardellenbutter
Die Schlemmer-Orgie 84

Sauce
Tampopo 240

Sauce, BBQ
The Mule 252

Sauce, Béchamel
Garfield - Der Film 134

Sauce, Bolognese
Garfield - Der Film 134

Sauce, Garnelen
Vatel 266

Sauce, Ingwer
The God of Cookery 246

Sauce, Pflaumen
Ente gut alles gut 114

Sauce, Pilz
Ein Lied von Liebe und Tod - Gloomy Sunday 106

Sauce, Tahini
Marvel's The Avengers 194

Schoko-Croissants
Frühstück bei Tiffany 130

Schokobombe
Matilda 196

Schokoladencreme
Grand Hotel Budapest 138

Schokoladen-Soufflé
Sabrina 226

Schokosauce
Pappa ante Portas 208

Schweinebraten in Mojo-Marinade
Kiss the Cook - So schmeckt das Leben! .. 170

Schweinefleisch
Tampopo 240

Schweinefüsse, gekochte
Frenzy 128

Schwertfisch mit Kokos und Frühlingszwiebeln
Eden 102

Scottish Empire Biscuits
Merida - Legende der Highlands 198

Seafood-Risotto
Date Night - Gangster für eine Nacht 48

Selleriekroketten
Asterix & Obelix - Im Auftrag Ihrer Majestät .. 18

Shahi Paneer
Lunchbox 188

Shawarma
Marvel's The Avengers 194

Shawarma Wraps
Marvel's The Avengers 194

Shin-of-Beef Stew
The Hateful Eight 248

Shrimp-Ratatouille
Ich bin die Liebe 150

Sigara Böreği
Zimt und Koriander 278

Sirup, Ingwer
Down by Law 94

Sloppy Joe with Cheese
Eins und Eins macht Vier 110

Snaps, Nutmeg-Ginger-Apple
Der fantastische Mr. Fox 54

Sorbet, Gurken & Minz
Plötzlich Prinzessin 212

Sorrowful Rice - Char Siu
The God of Cookery 246

Soufflé, Schokoladen
Sabrina 226

Soup, Mulligatawny
Dinner for One 88

Spaghetti Aglio con Olio
Bon Appétit 28

Spaghetti alla Mario Ruoppolo
Der Postmann 64

Spaghetti di Mare
Im Rausch der Tiefe 154

Spaghetti mit Fleischbällchen
Susi & Strolch 238

Spanisches Weißbrot
Jamon Jamon 160

Special-Secret-Sandwich
Dave 50

Spotted Dick
King Ralph 166

Spritzpökeln
Hot Shots! Der zweite Versuch 144

Squid Ravioli
American Psycho 16

Stew, Shin-of-Beef
The Hateful Eight 248

Streusel
Im Rausch der Sterne 152

Streusel, Mascarpone Blutorangen
Im Rausch der Sterne 152

Strudel
Inglourious Basterds 156

Süß-saure Rippchen
Eat Drink Man Woman 98

Suppe
Tampopo 240

T

Tahini-Sauce
Marvel's The Avengers 194

Tang Cu Pai Gu
Eat Drink Man Woman 98

Tarhonya
Ein Lied von Liebe und Tod - Gloomy Sunday 106

Tcharek Msaker
Monsieur Lazhar 202

Thousand Islands Dressing
Harry und Sally 142

Timpano
Big Night 24

Tiramisu-Torte
Rezept zum Verlieben 224

Toast, american
The Mule 252

Toast, French
Kramer gegen Kramer 176

Tomatoes
Dinner Rush 90

Torta Barozzi
Liebe zum Dessert 182

Torte, Tiramisu
Rezept zum Verlieben 224

Torte, Zitronen-Baiser
Toast 258

Tortillas
Premium Rush 214

Trüffel, Hibiskus-Avocado
Die anonymen Romantiker 72

Trüffel, Nuss-Nougat
Chocolat 34

Tuna
Dinner Rush 90

Tuna with mashed Potatoes and Tomatoes
Dinner Rush 90

Tuna-Sandwich
A Beautiful Mind - Genie und Wahnsinn 6

Twinkies
Zombieland 280

U

Ungarische Rouladen
Ein Lied von Liebe und Tod - Gloomy Sunday 106

V

Vanillecreme
Pirates of the Caribbean - fremde Gezeiten .. 210

Vanilleeis
Pappa ante Portas 208

Venus Partyschaum auf blauen Soultrauben
Soul Kitchen 234

Vinaigrette
Ratatouille 220

W

Waferthin Mints
Der Sinn des Lebens 66

Weißbrot, spanisches
Jamon Jamon 160

White Cake
Django Unchained 92

Wildgewürz
Asterix & Obelix - Im Auftrag Ihrer Majestät .. 18

Wildschweinkeule in Minzsauce
Asterix & Obelix - Im Auftrag Ihrer Majestät .. 18

World´s greatest Sandwich
Spanglish 236

Wraps, Shawarma
Marvel's The Avengers 194

Z

Zimt-Cupcakes
Das Geheimnis des verborgenen Tempels .. 44

Zitronen-Baiser-Torte
Toast 258

Einkaufsliste

Absinth (*Pretty Woman*): eine Bitterspirituose, hergestellt vor allem aus Wermut, Anis und Fenchel

Alchermes (*Das Festmahl im August*): roter italienischer Likör, bekommt man z.B. bei www.buratti.at

Bucatini (*Eat Pray Love*): lange, dünne Makkaroni

Corail (*Abendanzug*): Rogen der Jakobsmuschel

Demerara-Zucker (*Inglourious Basterds*): Rohrzucker mit großen Kristallen

Doenjang (*The Recipe*): fermentierte koreanische Sojabohnenpaste

Gochujang (*The Recipe*): fermentierte koreanische Gewürzpaste

Guanciale (*Eat Pray Love*): luftgetrockneter Speck aus der Schweinewange, ersatzweise kann man Pancetta nehmen

Kombu (*Tampopo, The Recipe*): essbarer Seetang

Blanchiertes Mandelmehl (*Der SpongeBob Schwammkopf Film*): Mehl aus blanchierten Mandelkernen

Manicotti (*Mondsüchtig*): sehr große geriffelte Nudelröhren, ersatzweise kann man Cannelloni nehmen

Marsala (*Der Pate*): ein Likörwein, dessen Namen von der sizilianischen Hafenstadt Marsala stammt

Matzenbrot (*Hotel Transilvanien 2*): ungesäuertes Fladenbrot, findet sich im Supermarkt üblicherweise neben dem Knäckebrot

Meeresspargel (*Der SpongeBob Schwammkopf Film*): europäischer Queller (Salicornia europaea), erhältlich im Fischhandel

Muscovado-Zucker (*Inglourious Basterds*): feiner Vollrohrzucker

Noilly Prat (*Abendanzug, Fight Club*): ein französischer Wermut

Nori (*Der SpongeBob Schwammkopf Film*): essbare Meeresalgen, getrocknete, geröstete, gewürzte, quadratische Blätter

Nuri (*Frauen am Rande des Nervenzusammenbruchs*): pikant eingelegte Sardinen

Óvári (*Ein Lied von Liebe und Tod – Gloomy Sunday*): ungarischer Hartkäse, ersatzweise kann man Tilsiter nehmen

Pain de Champagne (*Spanglish*): französisches Landbrot

Pepperoni (*Fast wie in alten Zeiten*): pikante amerikanische Salami

Pickled Mustard Greens (*Ente gut alles gut*): milchsäurefermentierter Senfkohl, gibt es im Asia-Laden

Provolone (*Bon Appétit , Creed - Rocky's Legacy, Dave, Der Mann, der zum Essen kam, Eins und Eins macht Vier, Fast wie in alten Zeiten, Premium Rush, Spanglish*): italienischer Hartkäse

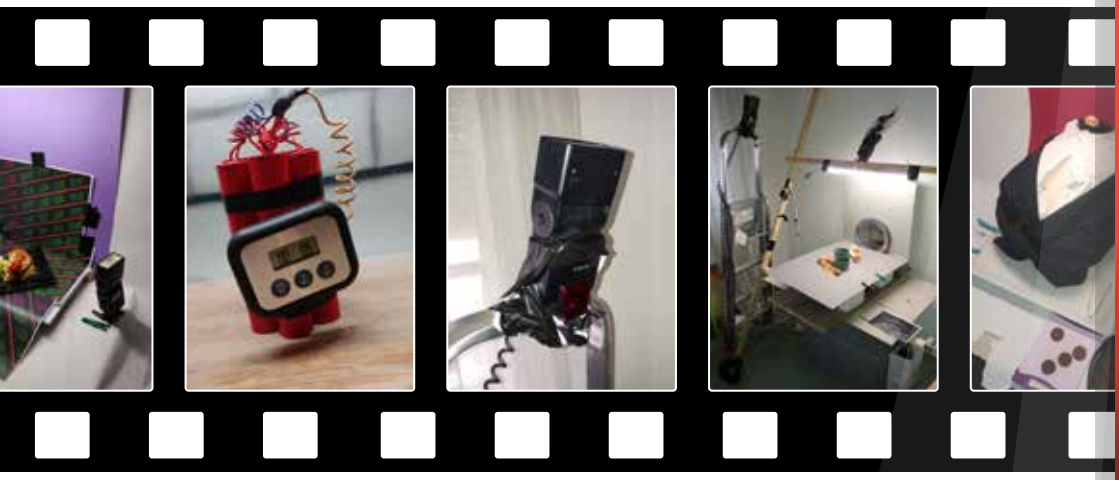
Tarhonya (*Ein Lied von Liebe und Tod – Gloomy Sunday*): Eiergraupen

Yufkateig (*Zimt und Koriander*): ein dünn ausgewalzter Teig der türkischen Küche, ersatzweise kann man Strudelteig nehmen

The Making Of








Ende der Vorstellung.
Bitte verlassen Sie den Saal.


ZOOM LENS EF 24-105mm 1:4 IS USM
MACRO
24-105mm
24 35 50 70 105

Iss was du siehst! Das Kochbuch für Cineasten und solche die es werden wollen. Für mehr als ***9½ Wochen*** wirst du ***vom Winde verweht*** im ***Abendanzug*** mit ***Dave*** unter anderem ***das große Fressen*** erleben und dabei den ***Sinn des Lebens*** finden. Nicht nur ***die anonymen Romantiker*** oder ***die rechte und die linke Hand des Teufels*** genießen ***die Schlemmer-Orgie*** im ***Zombieland***. Und ***Edward mit den Scherenhänden*** findet ***die Braut, die sich nicht traut*** und ***Sabrina*** im ***Grand Budapest Hotel*** gemeinsam mit ***Matilda*** oder ***Amadeus*** beim ***Soulfood***. Wann? Na ***irgendwann in Mexico***!

140 Filme, oder genauer die darin gezeigten Gerichte, haben uns zu diesem Kochbuch inspiriert. Also, ***bon Appétit***! Und bedenke, ***es muss nicht immer Kaviar sein*** und vor allem kein ***Dinner for One***…

Eat Pray Love wünschen

Eva, Susi & Gernot





9 783200 056732