

Mit Liebe gemacht

Die ideale Verbindung für ein kulinarisches Rendezvous sind aphrodisierende Nahrungsmittel und Gewürze – aber auch ein schönes Ambiente oder das gegenseitige Vorlesen von Gedichten. Wie so ein Arrangement am besten gelingt, zeigen Colette Prommer und Eva Pap mit gutem Geschmack, sinnlicher Poesie und einem Hauch von Erotik.

Text Tina Ötz Fotos Wolfgang Steinmetz

*Carpaccis mit
karamellisierten
Cocktailparadeisern*



Dass Schokolade ein wahres Aphrodisiakum ist, weiß man. Aber dass auch Artischocke und Feige genauso wie Chili, Ingwer und Vanille zu den „Lustmachern“ gehören, ist genauso wenig bekannt wie die Tatsache, dass Weinbergschnecken schon im 19. Jahrhundert als einschlägig gehandelt wurden.

Colette Prommer – besser bekannt als die Ö1-Radioköchin „Frau Colette“ – bringt nun mit ihrem neuen Buch „Liebesgerichte – Liebesgedichte“ Licht ins Halbdunkel und gewährt tiefe Einblicke in die sinnliche Küche. Sie kreierte 40 erotische Gerichte mit raffinierten Zutaten, die zu Hause einfach nachzukochen sind. So finden sich auf der Einkaufsliste grüner Spargel ebenso wie Rote Rüben oder eben Weinbergschnecken. Veredelt mit den passenden Kräutern und Gewürzen, steht einem erotischen „Lunch zu >

CARPACCIO MIT KARAMELLISIER- TEN COCKTAILPARADEISERN

ZUTATEN

- 400 g Rindsfilet
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL brauner Zucker oder Honig
- 500 g Cocktailparadeiser
- Essig
- Portwein
- 1/4 l Kochmadeira
- Saft und geriebene Schale einer Limette
- 1 EL Dijonsenf
- 2 EL Rotweinessig
- 1 TL Lavendelsalz
- 3 EL Parmesan gerieben

- Crema di Balsamico Classic

ZUBEREITUNG

1. Rindsfilet in Folie wickeln und drei Stunden ins Eisfach legen.
2. Fleisch aus der Folie wickeln, in hauchdünne Scheiben schneiden, mit den Cocktailparadeisern anrichten, mit Olivenöl und Crema di Balsamico Classic dekorieren und Limettenschalen und Parmesan darüberstreuen.

köcheln. Salzen und pfeffern, nochmals mit Essig und Madeira ablöschen, Limettensaft und Senf einrühren und alles gut durchrühren.

Das entkleidete Schweigen ist das Ende der Stille.
Ich weiß, was ich dir sagen will. Komm zu mir.

Ein Gedicht zum Liebescocktail

LIEBESCOCKTAIL MIT PORTWEIN

ZUTATEN

- 1 Pkg. gekochte Rote Rüben
- 1 Zwiebel (fein geschnitten)
- 3 EL gutes Olivenöl
- 1/4 l Gemüsesuppe
- Essig & Portwein
- Salz & Pfeffer
- Crema di Balsamico mit Hibiskusgeschmack
- Blüten

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel und die klein geschnittenen Rüben drei Minuten in Öl andünsten, mit Bouillon aufgießen, weitere fünf Minuten leicht köcheln lassen, mit Essig und Portwein würzen, salzen und pfeffern und mit dem Stabmixer alles fein pürieren. Mit Crema di Balsamico mit Hibiskusgeschmack, einer Apfelspalte und einer essbaren Blüte dekorieren.



Ohne Kompass gehe
ich in deine Innenwelten
hinein. Verrate mir,
wo lauert Gefahr?

Mit Poesie zum Carpaccio

zweit“ oder einem prickelnden „Dinner for two“ nichts mehr im Wege – sofern man auch die passenden Worte für den Liebsten parat hat.

Zur Inspiration dienen die 40 Gedichte zu den Gerichten rund um das Thema Liebe aus der feinfühligsten Feder der Journalistin Eva Pap, deren Galerie PAP ART in der Salzburger Altstadt ein beliebter Treffpunkt für Kunst- und Literaturinteressierte (wie Colette Prommer) ist.

Die 48-jährige Prommer hat sich nach Jahren in der Werbung als ▶

COQ AU VIN MIT KÜRBISPÜREE

ZUTATEN

- 2 Hühnerkeulen
- 5 EL Butterschmalz
- 2 Zwiebeln
- 4 Scheiben Speck
- 2 Lorbeerblätter
- 2 EL frische Thymianblätter
- 1/2 l Rotwein
- 2 TL Zucker
- 3 EL Petersilie (fein gehackt)
- 2 EL Mehl
- Salz & Pfeffer
- 300 g Muskatkürbis
- 1/8 l Schlagobers

- Salz & Pfeffer
- Muskat
- 1 EL Dijonsenf

ZUBEREITUNG

1. Keulen salzen, pfeffern und in Mehl wenden, die Zwiebeln klein schneiden und zusammen im Butterschmalz kräftig anbraten, die Hühnerkeulen herausnehmen und im Bratenrückstand Zucker, den klein geschnittenen Speck, Lorbeerblätter
2. Den Kürbis schälen, in kleine Würfel schneiden, in Olivenöl anbraten, salzen, pfeffern, mit Senf und Muskat würzen, mit Obers und ein bisschen Wasser aufgießen. Zehn Minuten schmurgeln und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Bitte sammle Mut zu mir! Küss mich so,
als wäre ich nur in deinem Traum anwesend.

Eine Liebesbotschaft zum Coq au vin



DER PERFEKTE BACKROHR FÜR DIE UNTERE...



BUCHTIPP:
„Liebesgerichte –
Liebesgedichte“
ist im Lichtblick
Verlag erschienen
und um € 22,50 im
Handel erhältlich.

Stylistin und Requisiteurin ihren ganz persönlichen Traum erfüllt und ein Kochbüro in einem Biedermeierhaus des 7. Wiener Gemeindebezirks eingerichtet.

Ein Ort, wo sie Speisen erforscht, Geheimnisse in alten Kochbüchern lüftet und neue Rezepte kreiert. Präsentiert werden diese unter anderem in der ORF-Nachlese – ihr erstes Kochbuch „Gehört gekocht“ ist im Jahr 2006 erschienen. Mit „Liebesgerichte – Liebesgedichte“ fand das kreativ-kulinarische Schaffen von Colette Prommer nun endlich eine liebevolle Fortsetzung. ○

FEIGEN-TARTE-TARTIN

ZUTATEN

- 2 reife Feigen
- Blätterteig
- 3 EL Rohrzucker
- 3 EL Butter
- Madeira
- 3 EL Zartbitterschokolade-Raspeln

ZUBEREITUNG

1. Rohrzucker und Butter zum Schmelzen bringen und mit einem kräftigen Schuss

Madeira ablöschen. Die in feine Spalten geschnittenen Feigen in die Pfanne schichten und zwei bis drei Minuten karamellisieren, vom Herd nehmen, die Schokolade-Raspeln über die Feigen streuen. Den Blätterteig über die Feigen legen, dabei aber achten, dass er die Feigen komplett abdeckt. Den Teig-

rand fest andrücken (Blätterteig zwischen Feigen und Pfanne stecken) und mit einer Gabel einige Löcher in den Teig stechen.
2. Die Pfanne in das auf 200° C vorgeheizte Backrohr geben und ca. 20 Minuten backen, bis der Blätterteig schön goldgelb ist. Dann die Tarte vorsichtig auf einen Teller stürzen.

Das Prosaische wird schön. Mit dir aufwachen. Wichtigkeiten reden. Auf die Sonne, auf die Sterne schauen. Und die Vorstellung von der Liebe nie aufgeben.

Eine himmlische Ode zu den Feigen

