

Für die Liebe, den Leib und die Seele

Lebenskunst. Eva Pap hat mit der Ö1-Radio-Köchin Colette Prommer einen Bildband für Liebende gestaltet – und solche, die es noch werden wollen.

PETER GNAIGER

SALZBURG (SN). Hand aufs Herz: Wann haben Sie zum letzten Mal nach dem Essen gesagt: „Das war ein Gedicht!“ Ist schon eine Weile her? Kein Wunder. Unsere Gesellschaft hat offenbar ein Problem mit der Lust. Nach zwei Weltkriegen gab es zwei Mangelgenerationen. Heute leben wir im Überfluss. Und was haben wir daraus gemacht? Fertigfutter und entfettete Lifestyleküche. „Das ist traurig“, dachte sich Eva

gesetzt wurden diese Gerichte von dem Salzburger Fotografen Wolfgang Steinmetz.

„Dieses Buch ist ein Versuch, zwei Menschen, die sich vielleicht voneinander entfernt haben, wieder zusammenzubringen“, erklärt Pap. Denn bei einem schönen Abendessen gehe es stets um menschliche Annäherungen und darum, etwas zu zelebrieren. „Im Kerzenlicht redet man eben anders miteinander. Da kann viel ausgeräumt werden, was sich aufgestaut hat.“ Im

„Liebe duftet jeden Tag anders: mal nach Rosen, dann nach Ingwer.“

Eva Pap, Galeristin und Autorin



Bild: SN/ANDREAS KOLARIK

Pap. Die gebürtige Ungarin führt in Salzburg eine Galerie (Pap-Art), sie ist ein Genussmensch, wie er im Buche steht. „Es nervt mich, wenn Leute bereits während des Essens zum Kalorien zählen beginnen. Oder wenn ich höre, dass das morgen auf den Hüften sein wird“, sagt sie.

Das Resultat dieser Gedanken liegt nun in Buchform vor. Es heißt „Liebesgerichte, Liebesgedichte“. Pap schrieb 40 Liebesgedichte, die unter die Haut gehen, und Colette Prommer, die Ö1-Radio-Köchin, ertüftelte dazu 40 Rezepte, die zwei Menschen einen schönen, lustvollen Abend versprechen. Geradezu verschwenderisch opulent in Szene

Alltag komme es nämlich unweigerlich immer wieder zu Missverständnissen. Da nähere man sich ständig an und entferne sich wieder voneinander. Und Essen sei sowieso wie Liebe, weil sie jeden Tag anders schmecken könne: „Einmal nach Rosenduft, dann nach Ingwer, dann wieder ganz gewöhnlich oder zumindest nach Kartoffeln. Sie kann aber auch oft nach Champagner schmecken.“

Das bringt Pap bei dem Rezept für „Champagner mit Sorbet d'Amour“ wunderbar zum Ausdruck: „Du bist in meine Gedanken hineingewoben. Mein Mund schmeckt nach dir. Das Fremde verlässt uns langsam.“

Rezepte



Lammkrone mit Kartoffelpüree

Zutaten: 1 Lammkarree, 2 Scheiben Hamburgerspeck, frische Kräuter, 4 mehlig Kartoffeln, 1/8 Liter Kokosmilch, 20 g Butter, 2 Bund frische Minze, 5 EL Olivenöl, Salz & Pfeffer, 1 Prise Zucker, 2 Baby-Artischocken (in Butter gebraten), Zitronensaft, Öl und Butter zum Braten.

Zubereitung: Das Lammkarree kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, in Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Das Karree zu einer Krone formen, mit Küchengarn festbinden und mit Speckscheiben umwickeln. In die Krone frische Kräuter geben, im Backrohr bei 180°C je nach gewünschtem Garungsgrad (für medium am besten etwa 12 Minuten) braten. Das Lamm herausnehmen und in Alufolie rasten lassen. Die gekochten Kartoffeln schälen und in einen Topf pressen, mit Kokosmilch und Butter zu einem Püree verarbeiten und auf ein Back-

blech „kleine Hügel“ spritzen, diese im Rohr kurz backen. Die Minzeblätter mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker vermischen und fein hacken.

Champagner mit Sorbet d'Amour

Zutaten: 1 Fl. Champagner Rosé, 5 EL gefrorene Himbeeren, 5 EL gefrorene Erdbeeren, 5 EL Cassis, 2 EL Staubzucker, frische Granatapfelkerne.

Zubereitung: Die gefrorenen Früchte mit Staubzucker mit dem Stabmixer fein pürieren und zu kleinen Kugeln formen, sofort in das Glas mit Champagner geben und mit Cassis begießen, eventuell vorher die Granatapfelkerne hineingeben oder obenauf.

Aus: „Liebesgerichte, Liebesgedichte“, Colette Prommer u. Eva Pap, Verlag: Lichtblick



littlebigagency • in music we trust

<p>MAX RAABE & PALAST BRUNNEN DIE HONIGERIE 2010</p> <p>02.02.10 Festspielhaus Salzburg</p> <p>AN EVENING WITH JOAN BAEZ</p> <p>20.02.10 Salzburg Congress</p>	<p>THE POWER OF TEN THE TEN TENORS</p> <p>23.02.10 Republic Salzburg</p> <p>Das Erfolgsprogramm letztmalig in Salzburg</p> <p>ALFRED DORFER (bemd)</p> <p>25.02.10 Republic Salzburg</p> <p>SALZBURGPREMIERE BODO WARTKE</p> <p>05.03.10 Republic Salzburg</p>
--	---

Kartenvorverkauf in allen Raiffeisenbanken, in allen Salzburger Kartenbüros und in allen angeschlossenen Vorverkaufsstellen von Wien Ticket und von O-Ticket.

www.lba-music.com | TICKETLINE: 0800-846500