

5 Mar
6 Me
7 Je
8
9 S
10 I
11
12
13
14
1
5 Ven
6 Sam
7 Dim
8 Lun
9 Mar
10 Mer
11 Jeu
12 Ven
13 Sam
14 Dim

hülle
Kurven.
3320 kilos
6820 kilos paale

04800
00420
00840
00880
00880
0400



Fishing for compliments

6820
272800
2761210,00
3320
40,50
166000
132800



Das Künstlerkochbuch von Detlef Kellermann

26 Ven
27 Sam
28 Dim
29 Lun

Feb 0/12



Abschiedskuss Collage 20 x 30 cm

Liebe Kochfreunde und Kunstgenießer,

Sie halten mein frisch gestaltetes Kunstkochbuch in Ihren Händen. Widmen Sie ihm etwas Zeit, denn es ist viel mehr als nur ein handelsübliches Kochbuch. Natürlich lassen sich Rezepte für leckerste Speisen darin entdecken. Aber es wartet auch mit kleinen Anekdoten, überraschenden Neuigkeiten und amüsanten Geschichten auf. Und mit viel Kunst.

Es ist gemacht, um Sie zu unterhalten, anzuregen und wohligh zu sättigen.
Ö nen Sie einen guten Wein und holen Sie Ihre Lieben an den Tisch ...

Wer hätte vor einigen Jahrzehnten gedacht, dass wir einmal komplette Fertigmahlzeiten in Wegwerfverpackungen kaufen können? Und, steckt vielleicht hinter dieser Erfindung eine prophetische Selbsterfüllungserwartung? Ich meine, das Zeug direkt wegzuwerfen. Besser wäre das. Noch besser ist es jedoch, solche Waren erst gar nicht zu kaufen und sich darauf zu besinnen, wie wichtig selbst zubereitetes Essen ist. Und zu entdecken, welch ein kontemplativer Ruhepunkt das Kochen, in Gegenwehr zum hektischen Alltag, sein kann.

Das Augenglück beim Anblick eines liebevoll zubereiteten und schön drapierten Essens.
Die freudigen Gesichter, die wortlos sagen, wie gut es schmeckt. Das Anstoßen auf die schöne Zusammenkunft lieber Menschen und auf die Kunstfertigkeit des Gastgebers.
Sie brauchen noch mehr Gründe? Nein, das glaube ich nicht.

Das gemeinsame Zubereiten und Essen mit der Familie oder den Freunden und die Wertschätzung guter Produkte stehen für eine hohe Esskultur. Gutes Essen war schon immer von zentraler Bedeutung, es bringt Menschen zusammen, in guten wie in schlechten Zeiten.
Und dieses sind die guten!

Viel Spaß mit diesem Buch und Freude an den Komplimenten, die Sie sicher bekommen werden ...



Just don't kill me Collage, Acryl 50 x 50 cm

märchen. Die Schwester erklärte uns was heißt
wir gekommen werden, nicht um tüchtig
zu arbeiten sondern um zu lernen was
eine gute Hausfrau alles können muß um
eine gute Hausfrau zu werden.

Wenn die Suppe nun gut bekommen
ist
Es heißt
Man auflösen mit Wein Pfeffer mit etwas
Fleischextrakt würzen. Kalbmetzger wird vorge-
kocht enthäutet in kleine Stücke geteilt
mit zugefügt. Die Suppe muß gut gekümmen
werden.

Trüchsuppe

In guten Fett oder Butter kühlt man klein
geschnittene Zwiebel macht eine stockschmeige



Die Rezepte auf einen Blick



Milder Kabeljau mit pikanter Note.	Seite 8
Gefüllte Rotbarbe.	Seite 13
Miesmuscheln mit Pesto.	Seite 16
Kalte Forelle mit Rotweinzwiebeln	Seite 21
Gegrillter Fisch mit Traubensoße	Seite 24
Dorade im Salzmantel	Seite 26
Seelachs als Speckröllchen.	Seite 30
Jacobsmuscheln mit Erbsenpüree	Seite 33
Hummerschaumsüppchen	Seite 38
Zander auf Spitzkohl gebettet.	Seite 41
Gegrillte Rotbarben	Seite 47
Süppchen mit Langostinos	Seite 52
Steinbeißermedaillons.	Seite 55
Marinierter Thun	Seite 56



Windsbraut Fotografie, Acryl, Wachs 165 x 150 cm

Der Fischer

Johann Wolfgang von Goethe

Das Wasser rauscht', das Wasser schwoll,
Ein Fischer saß daran,
Sah nach dem Angel ruhevoll,
Kühl bis an's Herz hinan.
Und wie er sitzt und wie er lauscht,
Teilt sich die Flut empor;
Aus dem bewegten Wasser rauscht
Ein feuchtes Weib hervor.

Sie sang zu ihm, sie sprach zu ihm:
„Was lockst du meine Brut
Mit Menschenwitz und Menschenlist
Hinauf in Todesglut?
Ach wüßtest du, wie's Fischlein ist
So wohlig auf dem Grund,
Du stiegst herunter, wie du bist,
Und würdest erst gesund.“

Labt sich die liebe Sonne nicht,
Der Mond sich nicht im Meer?
Kehrt wellenatmend ihr Gesicht
Nicht doppelt schöner her?
Lockt dich der tiefe Himmel nicht,
Das feuchtverklärte Blau?
Lockt dich dein eigen Angesicht
Nicht her in ew'gen Tau?“

Das Wasser rauscht', das Wasser schwoll,
Netz' ihm den nackten Fuß;
Sein Herz wuchs ihm so sehnsuchtsvoll,
Wie bei der Liebsten Gruß.
Sie sprach zu ihm, sie sang zu ihm;
Da war's um ihn gescheh'n:
Halb zog sie ihn, halb sank er hin,
Und ward nicht mehr geseh'n.

Milder Kabeljau mit pikanter Note

Ein schönes Geschmackserlebnis zwischen Milde und Würze

Die Stiele vom jungen Spinat entfernen und den gewaschenen Spinat blanchieren, einige Blätter verwahren. Die aufgetauten Erbsen aufkochen, knapp 10 Minuten köcheln lassen und mit kaltem Wasser abschrecken. Zusammen mit dem Spinat in den Mixer geben und kleinhacken.

In einer großen Pfanne die Schalotte und den Knoblauch in Olivenöl andünsten, den Reis hinzugeben und mit dem Öl verrühren, bis alle Reiskörner glänzen, dann mit dem Weißwein ablöschen. Nun ca. 20 Minuten beständig umrühren und regelmäßig mit der Suppenkelle die Gemüsebrühe hinzugeben.

Den Fisch in 4 Portionen aufteilen, mit Öl einpinseln, salzen und in den Dampfkorb geben. Den Fischfond in einem Topf, in den der Dampfkorb passt, zum Kochen bringen, den Fisch mit dem Korb hineingeben und max. 10 Minuten dämpfen.

Das Gemüse, die gehackten Kräuter und Butter in den Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Fisch auf dem Risotto anrichten, mit einigen Spinatblättern schmücken und mit dem Wasabi-Kaviar toppen.

Tipp: Den Wasabi-Kaviar und den Dampfkorb bekommen Sie im Asia-Laden.



Einkaufszettel für 4 Personen

800 g Kabeljaufilet
1 Dampfkorb
300 g junger Spinat
100 g Tiefkühlerbsen
1 Schalotte
Knoblauch
Olivenöl
250 g Risottoreis
1 Glas trockener Weißwein
1l Gemüsebrühe
½ l Fischfond
3-4 El Petersilie und Schnittlauch
Butter
1 kl. Glas Wasabi-Kaviar
Salz und Pfeffer

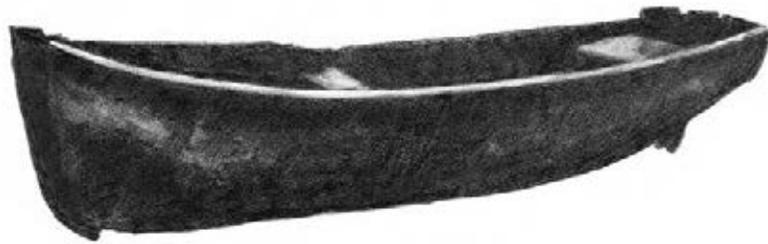


Objektkästen Holzbox, Collage, Wachs je 13 x 17 cm



*Ach, es versucht uns nichts so
mächtig als der Mangel.
Die klügsten Fische treibt der
Hunger an die Angel.*

Johann Wolfgang von Goethe





Gefüllte Rotbarbe

Dieses leckere Gericht stammt aus der Kochschmiede meines Freundes Werner und verlangt ein wenig Geschick sowie ein scharfes Messer. Aber keine Angst, das schaffen Sie schon.

Den Kopf der Rotbarbe abschneiden. Jetzt nehmen Sie den Fisch und lösen mit einem sehr scharfen Messer, beim (nicht mehr vorhandenen) Kopf beginnend und immer entlang der Hauptgräte, eines der Filets so aus, dass es nur noch an der Schwanzflosse hält.

Legen Sie den Fisch vor sich auf ein Küchenbrett, heben Sie die nun freiliegende Mittelgräte an und schneiden Sie diese ganz unten, kurz vor der Schwanzflosse, mit einer Schere ab. Ist das alles gelungen, sieht das sehr hübsch aus und ist doch mehr als nur Dekoration.

Nun geht es an die Füllung. Aber erst, nachdem Sie das Filet nach weiteren Gräten untersucht haben, die Sie garantiert finden werden. Dafür fahren Sie mit dem Finger gegen die Laufrichtung des Filets. Spüren Sie eine Gräte, ziehen Sie sie mittels einer Pinzette heraus.

Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne leicht rösten. Anschließend in einer Küchenmaschine zu Puder mahlen. Mit Parmesan, Semmelbrösel, der Hälfte des Olivenöls und der Zitronenschale zu einer Paste verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und für 1 Stunde kühlen.

Danach je $\frac{1}{4}$ der Füllung auf eine Rotbarbe geben, fest andrücken, oberes Filet darüber klappen und ebenfalls andrücken.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Form, die in der Lage ist, alle vier Rotbarben aufzunehmen, mit dem restlichen Öl auspinseln. Die Fenchelsaat im Mörser kurz zerstoßen, in die Form geben und 10 Minuten im Backofen erhitzen. Danach die Fische einlegen und 10–12 Minuten (je nach Dicke) im Backofen garen.

Dazu passt ein frischer Salat, vielleicht mit Fenchel und Apfelsinen oder Ofenkartoffeln oder hundert andere Sachen ...

Einkaufszettel für 4 Personen

*4 mittelgroße, küchenfertige
Rotbarben*

20 g Pinienkerne

20 g frisch gemahlener Parmesan

20 g Semmelbrösel

*10–12 El bestes Olivenöl
abgeriebene Schale einer*

Bio-Zitrone

1 El Fenchelsaat

Salz und Pfeffer



Butter bei die Fische

Wir würden ja alle den Frischfang gerne direkt vom Kutter erstehen, aber das ist wohl nur den wenigsten vergönnt. Ich kenne einen guten Fischhandel am Stadtrand, ansonsten greife ich auch mal zur Tiefkühlware aus dem Supermarkt. Diese Fänge werden direkt auf hoher See filetiert und tiefgefroren. Im Übrigen gehört der tiefgefrorene Seelachs mit etwa 25 % Marktanteil zu den beliebtesten Fischen der Deutschen.

Gefolgt von einer Ware, von der ich gerne abraten möchte, dem Pangasius. In Aquakulturen in Südasiens unter äußerst unappetitlichen Bedingungen gezüchtet, muss er dann noch wochenlange Schiffsreisen überstehen, denn dem Billigfisch sind Flugreisen zu teuer.

*Aber, reden wir vom frischen Fisch im Fachgeschäft.
Worauf ist zu achten?*

An folgenden Merkmalen erkennen Sie frischen Fisch:

- Klare, durchsichtige und pralle Augen.
- Hellrote Kiemen.
- Glänzende Haut mit einer klaren Schleimschicht.
- Festsitzende, glatte Schuppen.
- Festes, elastisches Fleisch ohne Druckstellen, bei leichtem Druck auf das Fischfleisch darf keine Mulde zurückbleiben.
- Frischer Fisch riecht nicht nach Fisch, sondern nach Meer.
- Beim Filet sollten die einzelnen Muskelsegmente nicht auseinanderklappen.
- Der Fisch sollte im Verkaufstresen ausreichend mit Eis bedeckt sein, so hält er sich am besten. Allerdings nur der mit Haut, sonst besteht die Gefahr von Gefrierbrand.

Also mit Herz und Verstand einkaufen und nicht Hunger oder die Geldbörse entscheiden lassen. Gutes muss teuer sein und darf eine beliebte Ausnahme bleiben.



Titanic. Collage, Acryl, Aquarell. 20 x 30 cm

Miesmuscheln mit Pesto

Diese klassischen, würzigen Häppchen sind eine schnell zubereitete Vorspeise

Die Muscheln abbürsten, alle beschädigten und geöffneten Exemplare entsorgen. Die feuchten Muscheln ohne zusätzliches Wasser in einen großen Topf geben und unter gelegentlichem Schütteln 3-4 Minuten bei starker Hitze kochen, bis sich alle geöffnet haben.

Nicht geöffnete Muscheln wegwerfen.

Die Muscheln abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei ablassen und die Muscheln abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Für die Pesto-Soße den Sud in einem sauberen Topf köchelnd reduzieren, bis nur noch der Boden knapp bedeckt ist. Die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne leicht rösten. Zusammen mit dem Knoblauch, dem Basilikum und dem Parmesan im reduzierten Sud glatt pürieren. Dabei Olivenöl und Semmelbrösel hinzufügen und vermischen, bis eine sämige Masse entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Muscheln öffnen und in der Schale lösen. Die andere Schalenhälfte wegwerfen. Pesto auf die Muscheln verteilen und unter dem Backofengrill überbacken, bis der Belag knusprig und goldgelb ist.

Sofort mit Brot servieren, um die köstliche Garflüssigkeit aufzustippen.

Einkaufszettel für 4 Personen

*1 kg Miesmuscheln
100 g Pinienkerne
2-3 Knoblauchzehen
1 Bund frisches Basilikum
100 g Parmesan
Olivenöl
150 g frische Semmelbrösel
Salz und Pfeffer*



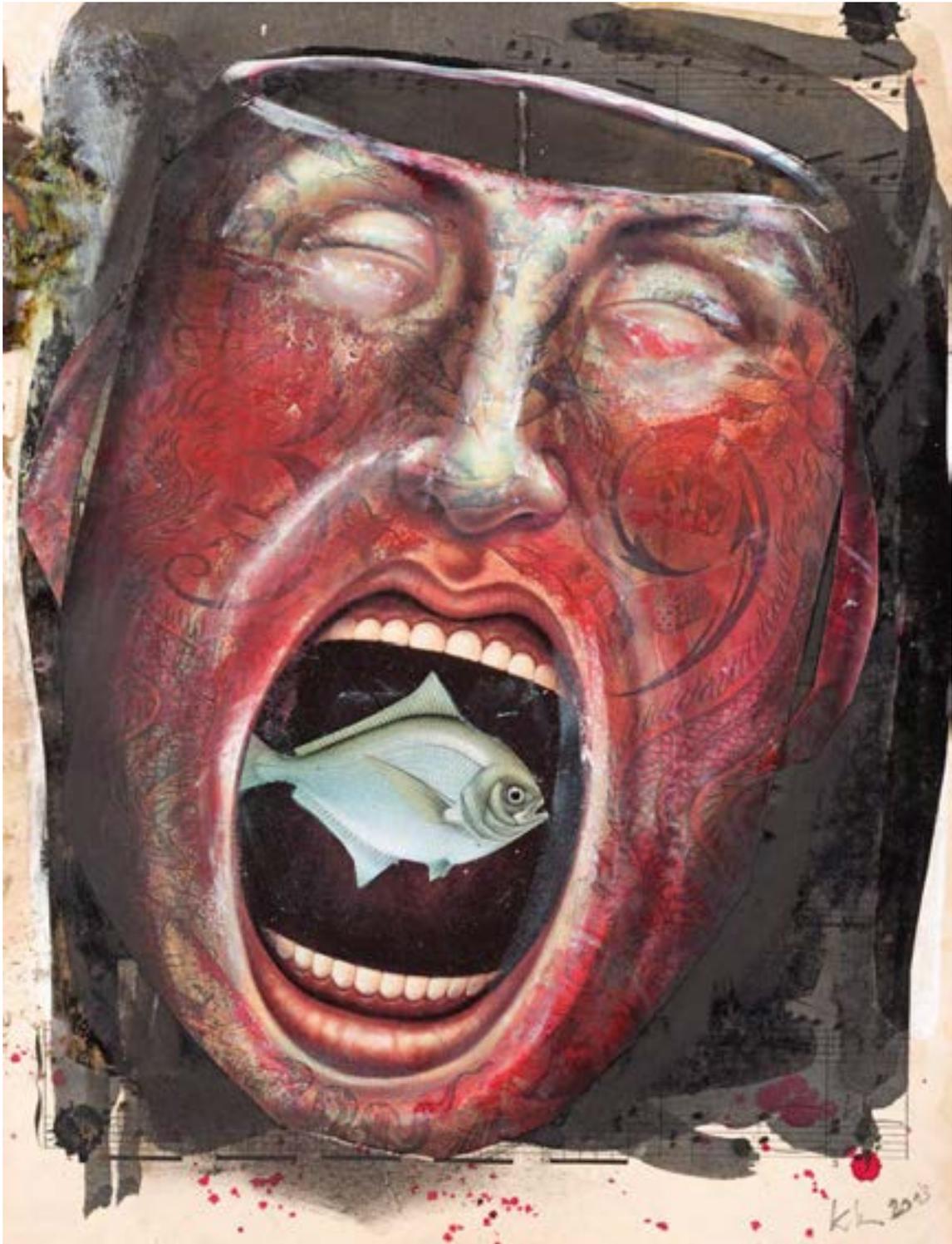


Frischkriterien bei Muscheln



Nur lebende Muscheln sind frisch. Sind die Schalen der Muscheln weit geöffnet, dürfen sie nicht mehr gekocht und gegessen werden. Die Frische leicht geöffnete Muscheln lässt sich einfach kontrollieren, indem man sie mit der runden Seite unter kaltes Wasser hält und gleichzeitig auf die Schale klopft. Wenn sich die Muschel schließt, lebt sie noch und kann ohne Bedenken verzehrt werden. Frische Muscheln riechen nach Seewasser und nicht fischig.

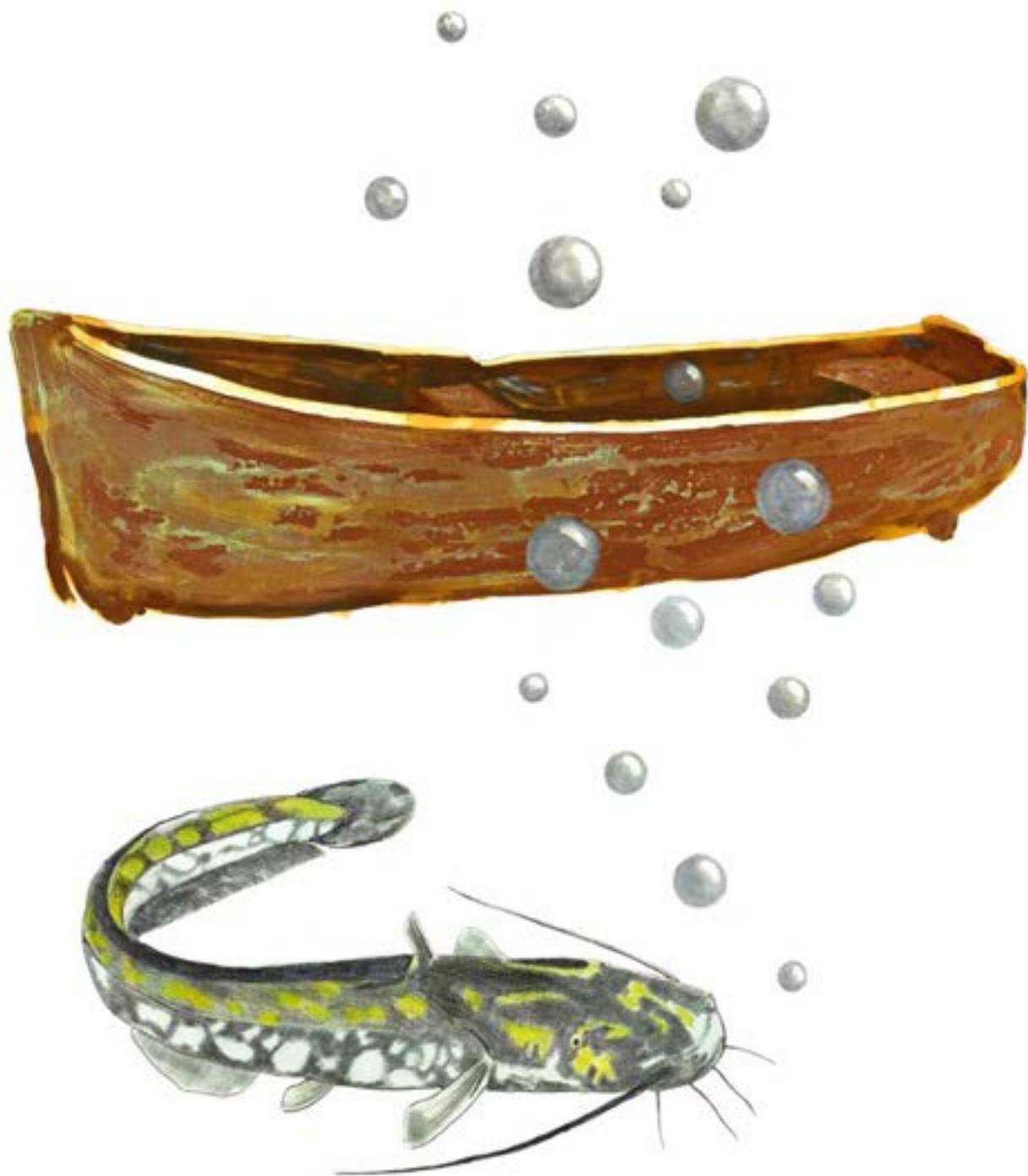




Gier Collage, Pastell 22 x 35 cm

*Sehr kurze Nacherzählung
des Grimmschen Märchens
„Vom Fischer
und seiner Frau“*

Also, beim Fischer und seiner Frau ging es darum, dass die geldgeile Alte einfach solange den Hals nicht vollkriegte, bis es dem Fisch bis zu den Kiemen stand und er mit dem ganzen Plunder wieder weg war.



Kalte Forelle mit Rotweinzwiebeln

Eine deftige Brotzeit-Variante



Dazu Zwiebeln, Knoblauch und Champignons bei mittlerer Hitze in Öl dünsten. Mit Salz, Pfeffer und 1-2 El Zucker würzen. Die gewaschenen Kräuter trockenschleudern und mit den Pfefferkörnern, dem Lorbeerblatt, den Wacholderbeeren und der Chilischote vermengen. Zu dem gedünsteten Gemüse geben und mit Rotwein, Rotweinessig und 200 ml Wasser ablöschen. Erneut aufkochen und vom Feuer ziehen.

Die Forellenfilets noch einmal auf Gräten untersuchen, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine tiefere Form geben. Die Marinade darüber gießen und abkühlen lassen. Dann ab in den Kühlschrank und min. 2 Stunden ziehen lassen.

Die Forelle aus der Marinade heben und mit gebuttertem Schwarzbrot oder Röstkartoffeln servieren.

Einkaufszettel für 4 Personen

*4 Forellenfilets ohne Haut
Zwiebeln und Knoblauch
3-4 Champignons
Öl
Zucker
etwas Petersilie, Thymian und Dill
1 Lorbeerblatt
15 Pfefferkörner
7 Wacholderbeeren
1 milde Chilischote
1 ¼ l Rotwein
100 ml Rotweinessig
Salz und Pfeffer*



Badenixe Collage 20 x 30 cm

„Es war einmal ...

... in dem tiefen, blauen Meer ein Meereskönig, der in einem Palast aus bunten Muscheln und schimmernden Perlen wohnte. Er hatte fünf wunderschöne Töchter, die Seejungfrauen waren, sodass sie statt der Beine einen Fischeschwanz hatten.

Seine jüngste Tochter wurde Sirene genannt. Sie war nicht nur die schönste von ihren Schwestern, nein, sie verfügte auch über eine überaus süße Stimme. Wenn sie sang, kamen die bunt glitzernden Fische herbeigeschwommen, die Muscheln öffneten sich, um ihre Perlen zu zeigen, und die Quallen standen still im Wasser, um dem zauberhaften Gesang zu lauschen.“

Hans Christian Andersen



Gegrillter Fisch mit Traubensoße

Trauben waschen und halbieren, die Schalotten fein würfeln. In einem Topf die Schalotten mit Butter anbraten, mit Balsamico-Essig und der Hühnerbrühe ablöschen, die Trauben hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und noch etwas köcheln lassen.

Die Trauben herausfischen und verwahren.

Die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Trauben wieder in den Topf geben und etwas Butter unterheben, vom Feuer ziehen.

Den Schwertfisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl bepinseln. In einer Grillpfanne unter mehrfachem Wenden garen, auf die Teller geben und mit der Traubensoße verwöhnen.

Einkaufszettel für 4 Personen

4 Scheiben Schwertfisch à 200 g

500 g süße Trauben

2–3 Schalotten

Butter

150 ml Balsamico-Essig

500 ml Hühnerbrühe

Olivenöl

Salz und Pfeffer



Objektkasten Holz, Collage, Wachs 13 x 17 cm

Dorade im Salzmantel

Das Pflichtmenü für jeden Fischfreund. Durfte ich zuletzt mit meinen Wanderfreunden an der französischen Mittelmeerküste genießen.

Hier wird der Fisch komplett in feuchtem Salz eingepackt. Das Eiweiß und das Wasser sorgen dafür, dass der Salzpanzer fest wird und sich später leicht vom Fisch löst. Keine Angst, solange der Fisch unverletzt eingepackt wird, dringt nichts von dem Salz in sein Fleisch.

Und so einfach geht's.

Den Ofen auf 200 °C vorheizen.

Das Eiweiß steif schlagen und mit dem Salz vermischen. Mit etwas Wasser das Salz feucht machen und die Hälfte des Salzes auf den Boden einer Auflaufform geben. Den Fisch rundherum mit Olivenöl einreiben, die Bauchhöhle mit den Kräutern füllen.

Den Fisch in sein Salzbett legen und nun vollständig mit dem restlichen Salz zudecken. Es darf kein Stück des Körpers unbedeckt bleiben. (Kopf und Schwanz können zur Not rausschauen, sollte die Auflaufform zu klein sein.)

Ab in den Ofen. Die Garzeit richtet sich natürlich nach der Größe des Tieres. Exemplare um 1–1½ Kilo brauchen etwa 30–35 Minuten, je kleiner der Fisch, umso kürzer die Zeit.

Zum Servieren mit dem Rücken eines Kochmessers die Kruste aufbrechen und überschüssiges Salz abwedeln. Die Kräuter entfernen und die Körperhaut abziehen. Den Fisch am Tisch filetieren und auf die vorgewärmten Teller der erwartungsvollen Gäste verteilen.

Ein bisschen Zitronenbutter dazu, evtl. Spinat oder einfach nur ein gutes Brot und ein feines Salz, mehr braucht es nicht.

Einkaufszettel für 4 Personen

1 ausgenommene Dorade von mindestens 1 kg (Fisch muss nicht geschuppt werden)

2–3 Eiweiß

4–5 kg Meersalz

Olivenöl

1 Bund glatte Petersilie

einige Zweige Thymian

etwas Rosmarin





Sirenen Fotografie, Acryl, Wachs 150 x 220 cm

*„Natürlich kann ein Fisch
einen Vogel lieben.
Aber wo sollen sie wohnen?“*

(o. V.)



(France recoupée)

ANATOMIE DU
CORPS HUMAIN



Seelachs als Speckröllchen

Von einer Bio-Zitrone Zesten abreiben und den Saft auspressen. Die Estragonblättchen hacken, die Schalotten fein schneiden.

Die Filets mit dem Zitronensaft benetzen, pfefern und mit der Hälfte der Estragonblätter bestreuen. Die Filets anschließend in den Schinken einrollen und in einer Pfanne mit Olivenöl garen. Vom Feuer ziehen.

Nun in einer weiteren Pfanne die Schalotten glasig anschwitzen, Wein und den restlichen Zitronensaft zugießen und einkochen. Sahne hinzugeben und so lange weiter köcheln, bis die Soße eine sämige Konsistenz hat.

Die restlichen Kräuter und den Zitronenabrieb hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Seelachsrollchen in eine kleine Schale legen, mit der Soße übergießen und schnell servieren.

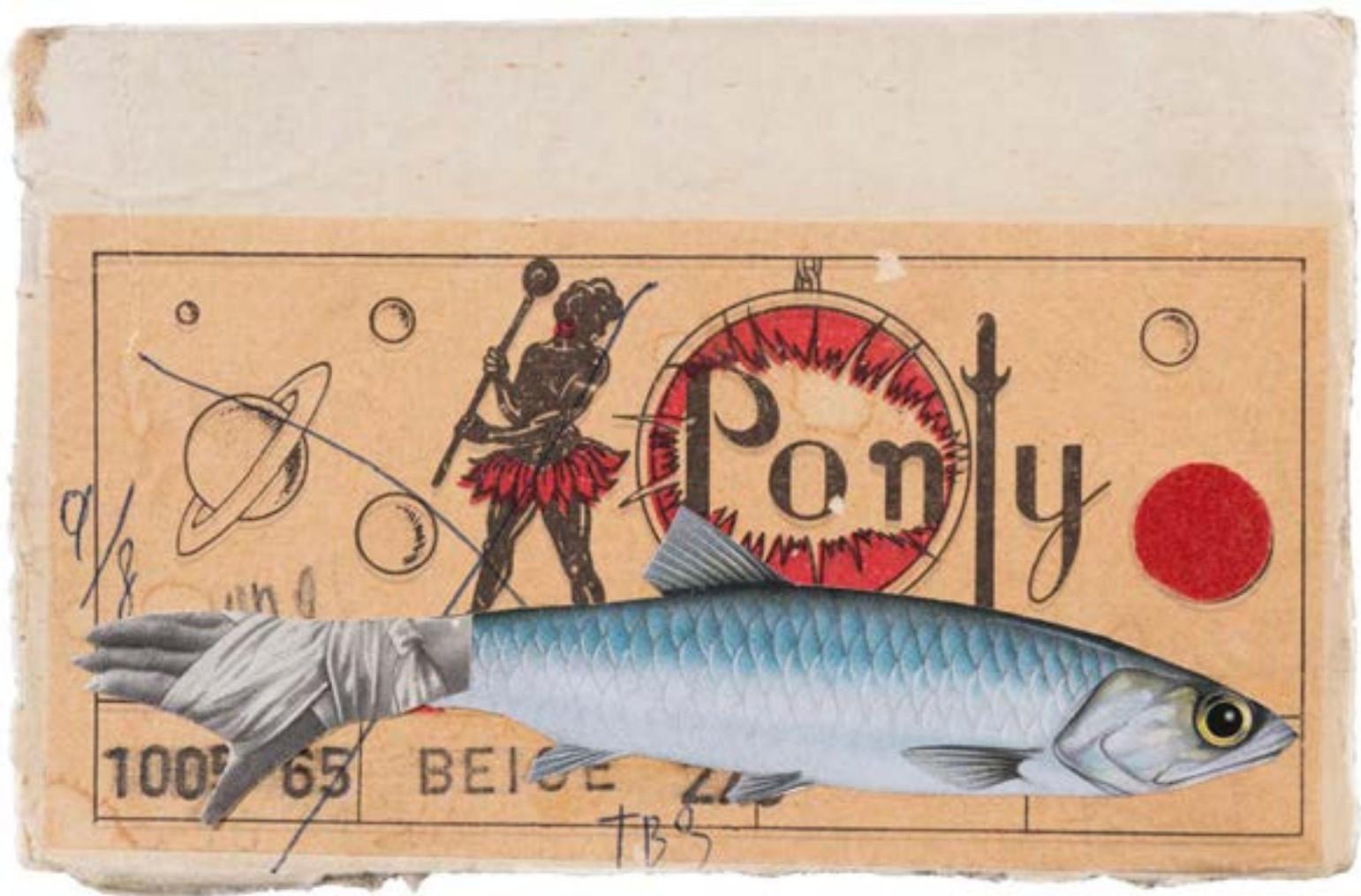
Ein schöner Zwischengang, eine gute Vorspeise und in größerer Menge auch eine leckere Hauptspeise. Vielleicht mit geröstetem Baguette ...

Einkaufszettel für 4 Personen

*4 kleine Stückchen Seelachs
4 Scheiben dünner, luftgetrockneter Schinken
1 Bio-Zitrone
3 Zweige Estragon
1–2 Schalotten
1 Glas Weisswein
Olivenöl
100 ml Sahne
Salz und Pfeffer*



Raindrops Kupferoxydation, Aquarell, Bleistift 100 x 150 cm



Ponty Collage, Kuli 10 x 15 cm

Jacobsmuscheln mit Erbsenpüree



Danke lieber Werner!

Einkaufszettel für 4 Personen

*8 große oder 16 kleine Jacobsmuscheln
ohne Corail*

50 g luftgetrockneter Südtiroler Speck

*1 1/3 frische Ananas, geschält und
ohne Strunk*

1/2 Vanilleschote

1 El flüssiger Honig

1 Stängel Thymian

20 g Butter

50 g Sahne

400 g aufgetaute Tiefkühlerbsen

Olivenöl

1/2 frische Chilischote

Fleur de Sel

Diese herrliche kleine Vorspeise verbindet aufs Vortre ichste drei unterschiedliche Aromen und sieht dabei auch noch wunderschön aus.

Den Speck in einer heißen, beschichteten Pfanne von beiden Seiten knusprig braten. Auf Küchenkrepp entfetten. Wenn er erkaltet ist, mit den Fingern in kleine Stückchen brechen.

Die Ananas, das ausgekratzte Mark der Vanilleschote, Honig, Thymian und Butter in einen Vakuumierbeutel geben und fest vakuumieren. Den Beutel im 50 °C heißen Wasserbad garen. Sollten die Gerätschaften fehlen, kann man alles auch sanft in einer Pfanne schmoren.

Sahne und Butter aufkochen. Die aufgetauten Erbsen dazugeben und 5 Minuten garen. Mit dem Pürierstab fein pürieren und mit Salz und Butter abschmecken.

Olivenöl in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen, dabei die in feine Streifen geschnittene Chilischote erwärmen. Die Jacobsmuscheln im heißen Öl so lange braten, bis sie braune Farbe angenommen haben, dann noch einmal kurz auf der anderen Seite braten.

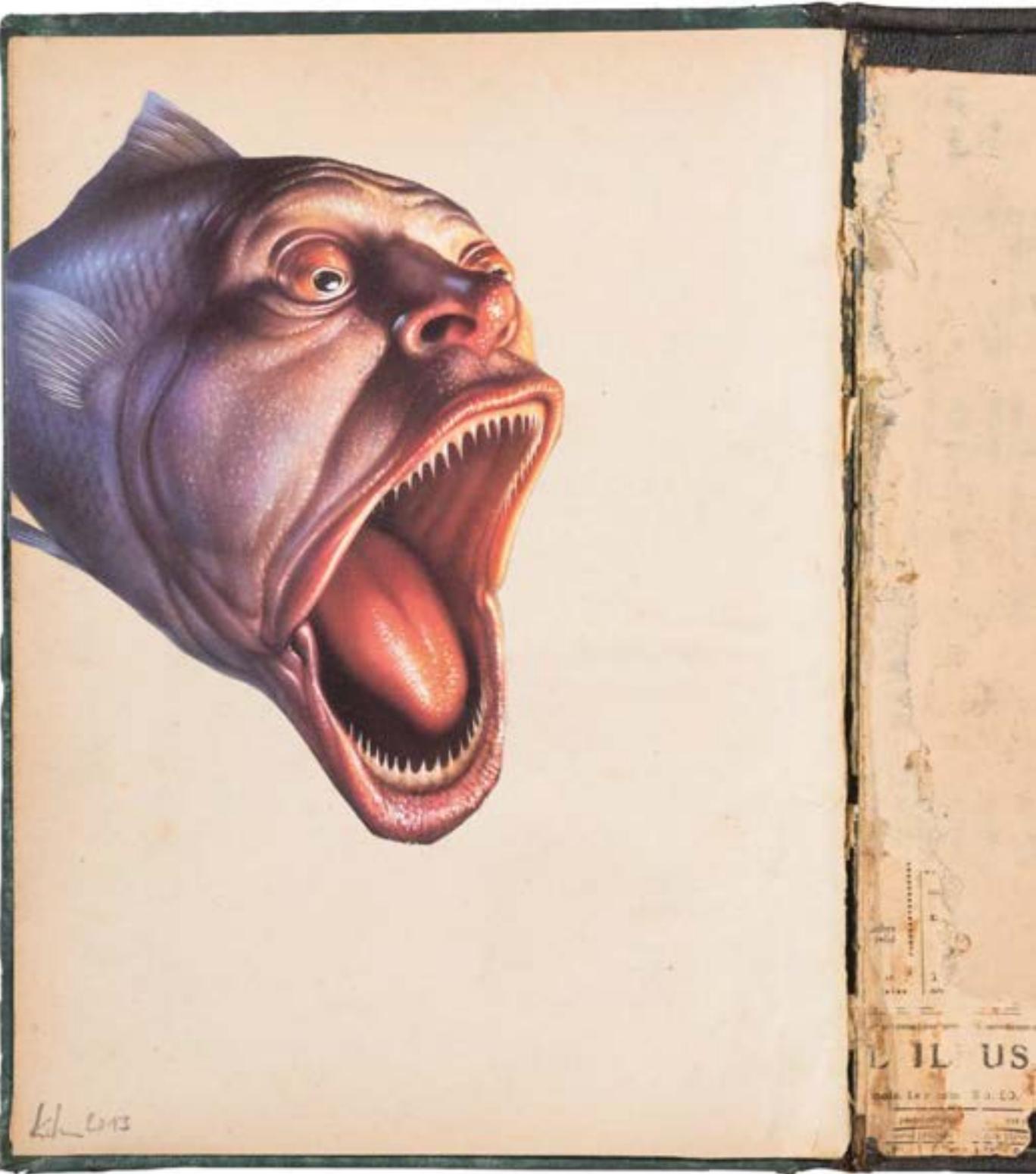
Die Ananas aus dem Vakuumierbeutel nehmen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Jeden Teller zur Hälfte mit diesem Carpaccio auslegen. Die Jacobsmuscheln mit Fleur de Sel würzen und auf das Carpaccio setzen. Etwas Erbsenpüree daneben anrichten und mit Speck bestreuen und flott servieren.





Fischangst

KL 1015



Bei der Recherche zu diesem Buch bin ich auf ein Zeitungsfoto gestoßen, welches einen Angler zeigte, der mit einem 240 cm großen Wels als Fototrophäe posierte.

Dazu zwei spontane Gedanken:
Was für ein dummer, eitler Unsinn, so ein ehrwürdiges Tier, zu so einem niederen Zweck in den Tod zu zerren, und oje: Was um Himmels willen wohnt denn hier in unseren Teichen? Wir leben doch nicht am Amazonas! Sollte jemals beim Schwimmen ein Fischkörper mit dem meinen Kontakt suchen, ich würde übers Wasser laufen!!!!



Hummerschaumsüppchen

Man gönnt sich ja sonst nichts



Wem der Hummer zu exklusiv erscheint, der kann natürlich auch ein schmackhaftes Ergebnis mit etwas preiswerteren Zutaten, wie Garnelen oder Langusten erzielen.

Den Hummerfond im offenen Topf kochen und auf etwa etwas mehr als die Hälfte reduzieren.

Das Paprikamark einrühren, Crème fraîche und etwa 50 g Butter zum reduzierten Fond geben.

Das Hummerfleisch in kleine, mundgerechte Stücke teilen und im Fond erwärmen, herausfischen und auf vorgewärmte Teller geben.

Den heißen Fond mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit dem Stabmixer schaumig schlagen und über die Hummerstücke gießen.

Mit Kerbel oder Fenchelgrün garnieren.

Dazu geröstetes Parisienne.

Einkaufszettel für 4 Personen

Hummerfleisch von einer ½ gekochten Hummerhälfte

1 l Hummerfond

1 El Paprikamark

150 g Crème fraîche

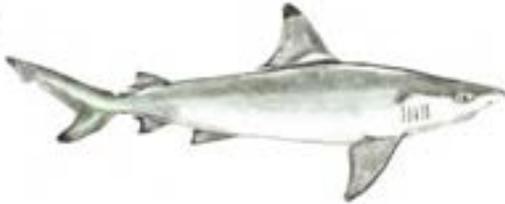
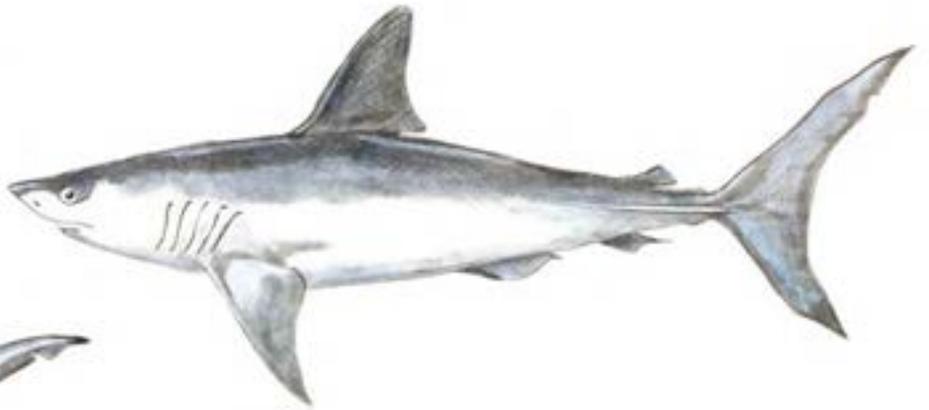
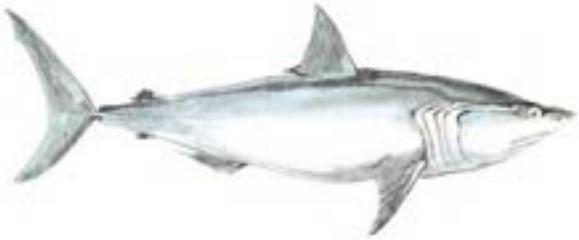
50 g Butter

Kerbel oder Fenchelgrün

Salz und Pfeffer



Objektkasten Holz, Collage Wachs 13 x 17 cm



Zander auf Spitzkohl gebettet



Die Lasagne bissfest kochen, abkühlen lassen und in Stücke reißen.

Den Spitzkohl zupfen und das Zanderfilet in 4 Portionen schneiden. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden, in etwas Butter knusprig ausbacken und zur Seite stellen.

Den Fisch auf der Hautseite mit etwas Mehl bestreuen und knusprig braten.

Währenddessen in einem Topf die restliche Butter erhitzen und darin den Spitzkohl bis zum Garpunkt dünsten.

Die Lasagne zufügen, vermischen, mit Salz, Zucker, Muskat und Dijon-Senf abschmecken.

Die Masse zu einem Bett auf dem Teller anrichten, den Fisch darauf drapieren und mit den Croûtons und gehackter Petersilie garnieren.

Als leckere Ergänzung zu den Croûtons bieten sich frittierte Kapern an. Diese nur in heißem Öl braten, bis sie ordentlich Farbe ziehen, auf einem Küchentuch entfetten und abkühlen lassen.

Einkaufszettel für 4 Personen

600 g Zanderfilet mit Haut

4 Lasagne-Platten

400 g Spitzkohl

2 Scheiben Toastbrot

100 g Butter

2 El Mehl

Dijon-Senf

1 Bund Blatt Petersilie

Kapern

Salz, Zucker und Muskat



Objektkasten Holz, Collage, Wachs 13 x 17 cm

Anekdote zur Senkung der Arbeitsmoral

Heinrich Böll

In einem Hafen an einer westlichen Küste Europas liegt ein ärmlich gekleideter Mann in seinem Fischerboot und döst. Ein schick angezogener Tourist legt eben einen neuen Farbfilm in seinen Fotoapparat, um das idyllische Bild zu fotografieren: blauer Himmel, grüne See mit friedlichen schneeweißen Wellenkämmen, schwarzes Boot, rote Fischermütze. Klick. Noch einmal: klick. Und da aller guten Dinge drei sind und sicher sicher ist, ein drittes Mal: klick.

Das spröde, fast feindselige Geräusch weckt den dösenden Fischer, der sich schläfrig aufrichtet, schläfrig nach seiner Zigarettenschachtel angelt; aber bevor er das Gesuchte gefunden, hat ihm der eifrige Tourist schon eine Schachtel vor die Nase gehalten, ihm die Zigarette nicht gerade in den Mund gesteckt, aber in die Hand gelegt, und ein viertes Klick, das des Feuerzeuges, schließt die eilfertige Höflichkeit ab. Durch jenes kaum messbare, nie nachweisbare Zuviel an flinker Höflichkeit ist eine gereizte Verlegenheit entstanden, die der Tourist – der Landessprache mächtig – durch ein Gespräch zu überbrücken versucht.

„Sie werden heute einen guten Fang machen.“

Kopfschütteln des Fischers.

„Aber man hat mir gesagt, daß das Wetter günstig ist.“

Kopfnicken des Fischers.

„Sie werden also nicht ausfahren?“

Kopfschütteln des Fischers, steigende Nervosität des Touristen. Gewiß liegt ihm das Wohl des ärmlich gekleideten Menschen am Herzen, nagt an ihm die Trauer über die verpaßte Gelegenheit.

„Oh, Sie fühlen sich nicht wohl?“

Endlich geht der Fischer von der Zeichensprache zum wahrhaft gesprochenen Wort über. „Ich fühle mich großartig“, sagt er. „Ich habe mich nie besser gefühlt.“ Er steht auf, reckt sich, als wollte er demonstrieren, wie athletisch er gebaut ist. „Ich fühle mich phantastisch.“

Der Gesichtsausdruck des Touristen wird immer unglücklicher, er kann die Frage nicht mehr unterdrücken, die ihm sozusagen das Herz zu sprengen droht: „Aber warum fahren Sie dann nicht aus?“

Die Antwort kommt prompt und knapp. „Weil ich heute morgen schon ausgefahren bin.“

„War der Fang gut?“

„Er war so gut, daß ich nicht noch einmal auszufahren brauche, ich habe vier Hummer in meinen Körben gehabt, fast zwei Dutzend Makrelen gefangen ...“ Der Fischer, endlich erwacht, taut jetzt auf und klopft dem Touristen beruhigend auf die Schultern. Dessen besorgter Gesichtsausdruck erscheint ihm als ein Ausdruck zwar unangebrachter, doch rührender Kümmernis.

„Ich habe sogar für morgen und übermorgen genug“, sagt er, um des Fremden Seele zu erleichtern. „Rauchen Sie eine von meinen?“

„Ja, danke.“

Zigaretten werden in die Mäuler gesteckt, ein fünftes Klick, der Fremde setzt sich kopfschüttelnd auf den Bootsrand, legt die Kamera aus der Hand, denn er braucht jetzt beide Hände, um seiner Rede Nachdruck zu verleihen.

„Ich will mich ja nicht in Ihre persönlichen Angelegenheiten mischen“, sagt er, „aber stellen Sie sich mal vor, Sie führen heute ein zweites, ein drittes, vielleicht sogar ein viertes Mal aus, und Sie würden drei, vier, fünf, vielleicht gar zehn Dutzend Makrelen fangen – stellen Sie sich das mal vor.“

Der Fischer nickt.

„Sie würden“, fährt der Tourist fort, „nicht nur heute, sondern morgen, übermorgen, ja, an jedem günstigen Tag zwei-, dreimal, vielleicht viermal ausfahren – wissen Sie, was geschehen würde?“

Der Fischer schüttelt den Kopf.

„Sie würden sich in spätestens einem Jahr einen Motor kaufen können, in zwei Jahren ein zweites Boot, in drei oder vier Jahren vielleicht einen kleinen Kutter haben, mit zwei Booten und dem Kutter würden Sie natürlich viel mehr fangen – eines Tages würden Sie zwei Kutter haben, Sie würden ...“, die Begeisterung verschlägt ihm für ein paar Augenblicke die Stimme,

„Sie würden ein kleines Kühlhaus bauen, vielleicht eine Räucherei, später eine Marinadenfabrik, mit einem eigenen Hubschrauber rundfliegen, die Fischschwärme ausmachen und Ihren eigenen Kuttern per Funk Anweisungen geben. Sie könnten die Lachsrechte erwerben, ein Fischrestaurant eröffnen, den Hummer ohne Zwischenhändler direkt nach Paris exportieren – und dann ...“, wieder verschlägt die Begeisterung dem Fremden die Sprache.

Kopfschüttelnd, im tiefsten Herzen betrübt, seiner Urlaubsfreude schon fast verlustig, blickt er auf die friedlich hereinrollende Flut, in der die ungefangenen Fische munter springen. „Und dann“, sagt er, aber wieder verschlägt ihm die Erregung die Sprache.

Der Fischer klopft ihm auf den Rücken, wie einem Kind, das sich verschluckt hat.

„Was dann?“ fragt er leise.

„Dann“, sagt der Fremde mit stiller Begeisterung, „dann könnten Sie beruhigt hier im Hafen sitzen, in der Sonne dösen - und auf das herrliche Meer blicken.“

„Aber das tu' ich ja jetzt schon“, sagt der Fischer, „ich sitze beruhigt am Hafen und döse, nur Ihr Klicken hat mich dabei gestört.“

Tatsächlich zog der solcherlei belehrte Tourist nachdenklich von dannen, denn früher hatte er auch einmal geglaubt, er arbeite, um eines Tages einmal nicht mehr arbeiten zu müssen, und es blieb keine Spur von Mitleid mit dem ärmlich gekleideten Fischer in ihm zurück, nur ein wenig Neid.



Objektkästen Holz, Collage, Wachs je 13 x 17 cm



Gegrillte Rotbarben

Diese intensiv schmeckenden Fische können eine deftige Zubereitung vertragen

Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

Die Fische mit Olivenöl einreiben und innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Bauchhöhle mit den Kräutern und je einer Zitronenscheibe füllen. Etwas von den Kräutern verwahren.

Den Fisch in der heißen Grillpfanne von beiden Seiten kurz anbraten.

Herausnehmen und um jeden Fisch 2 Scheiben Pancetta oder durchwachsenen Speck wickeln.

Die Barben in den Bräter legen, je ein abgetropftes Sardellenfilet und die restlichen Kräuter darauf verteilen, mit Öl beträufeln und im Ofen garen.

Barben sind relativ kleine Fische, länger als ca. 8 Minuten sollten sie nicht garen.

Einkaufszettel für 4 Personen

4 küchenfertige Rotbarben

Olivenöl

je ein Bund Thymian und Majoran

2 unbehandelte Zitronen

8 Scheiben Pancetta oder Speck

4 in Öl eingelegte Sardellenfilets

Salz und Pfeffer



Bruder Fisch

von Dr. Christian Sänger

Ein köstliches Stück Zander auf dem Teller und ein schönes Glas Grauburgunder, wer würde dazu wohl Nein sagen. Ich jedenfalls nicht. Und dennoch, hin und wieder geht einem als Molekularbiologe dann doch durch den Kopf, was für ein Wunderwerk der Evolution da in Wurzelsud oder an Champagner-soschen vor einem liegt und darauf wartet, verspeist zu werden. Denn jedes Stückchen Sushi, das mit wässrigem Mund in die Sojasoße getaucht wird, enthält nicht weniger als 70 % des menschlichen Erbgutes. Erstaunlich, oder? Egal ob Thunfisch oder Meeraal, der unfreiwillig auf dem Teller gelandete Zeitgenosse ist, Pardon, war Ihnen und mir also gar nicht so unähnlich.

Gewonnen wurden solche Erkenntnisse vor allem anhand zweier Vertreter der Knochenfische, von denen der eine in ostasiatischen Feinschmeckerkreisen gerühmt, im westlichen Kulturkreis aber eher als beruchtig angesehen wird. Sein Kollege im Dienste der Wissenschaft ist hingegen wohl lediglich dem interessierten Aquarianer ein Begri .

Ach ja, den etwas sperrigen Begri Knochenfisch habe ich übrigens deshalb verwendet, da es, interessanterweise, für die Fische an sich gar keine einheitliche taxonomische Zuordnung gibt. Ein Stamm oder eine Klasse der Fische ist also gar nicht existent. Es handelt sich vielmehr um eine Gruppe vom Körperbau her ähnlicher Tiere, die üblicherweise im Wasser leben. Das nur als kleiner Exkurs, bevor ich wieder auf die beiden hilfreichen Forschungskandidaten zururckkomme.

Jetzt aber genug der Geheimnistuerei, Sie haben es vermutlich sowieso schon erraten, der Kugelfisch *Fugu rupestris* ist's, der in Japan nur von speziell ausgebildeten Köchen zubereitet werden darf – seine hochgiftigen Organe müssen vor dem Verzehr minutiös entfernt werden – und dennoch, auch heute bleiben trotz inzwischen strengster Sicherheitsvorkehrungen immerhin noch fünf Japaner pro Jahr bei diesem riskanten, lukullischen Erlebnis auf der Strecke. Den kulinarisch eher vernachlässigbaren Zebra-barbling hingegen hatten die meisten bestimmt nicht auf der Rechnung. Dabei verdankt die deutsche Entwicklungsgenetikerin Christiane Nüsslein-Vollhard ihm, in Zusammenarbeit mit der Tauffliege *Drosophila melanogaster*, immerhin den Nobelpreis in Medizin. „Bruder Fisch“ als Nobelpreisträger, warum eigentlich nicht?

Fisch und Mensch sind also näher verwandt, als mancher es glauben würde. Was steckt dahinter? Erste Antworten hierzu fanden Entwicklungsbiologen bereits vor mehr als einem Jahrhundert. Sie erkannten, dass sich die Embryonen von Fischen, Amphibien, Reptilien, Vögeln und Säugern bis hin zum Menschen in den frühen Stadien der Entwicklung verblüffend ähneln. In der Tat ist es so, dass während der Entwicklung des Embryos die evolutive Vergangenheit wie im Schnelldurchlauf abgespult wird und die Embryonalentwicklung so die stammesgeschichtliche Entwicklung reflektiert.

Betrachtet man einen menschlichen Embryo zwei Wochen nach der Befruchtung, fallen vier Verdickungen auf, aus denen sich beim Fischembryo der Kiemenapparat entwickeln würde. Beim Menschen entstehen daraus Muskeln und Nerven des Kopfes, also auch diejenigen, die Sie benötigen, um ein Menü zu bestellen oder genussvoll eine Portion Räucherlachs zu vertilgen. Zum anderen ist bekannt, dass auch andere Körperstrukturen, wie Organe und Skelettbestandteile, denselben evolutionären Ursprung haben können, was in den Biowissenschaften dann als Homologie bezeichnet wird. So werden beispielsweise die Schwimmblase eines Fisches und die Lunge des Menschen als homolog angesehen, da sich aus Ersterer im Laufe der Evolution über diverse Zwischenstadien – Amphibien und Echsen – das Atmungsorgan des Homo sapiens entwickelte.

Auch das menschliche Skelett, die Wirbelsäule und unsere Arme, bestehend aus Oberarm, Elle, Speiche und Handgelenk, haben im Wesentlichen ihren Ursprung bei Fischen. Wenn man sich fossile Fische aus dem Devon (vor 420 bis 360 Mio. Jahren) ansieht, dann lässt sich dieser Aufbau in den Flossen erkennen: erst ein großer Knochen, dann zwei etwas kleinere, dann viele kleine. Die Hände, mit denen es uns erst möglich ist, Messer und Gabel zu halten, um „Bruder Fisch“ zu verspeisen, sind ursprünglich bei genau diesem entstanden, um die ersten Schritte an Land zu wagen. Hände sind also genau genommen nichts anderes als etwas modifizierte Flossen. Und mal ehrlich, bestehen wir nicht auch zu über 70 % aus Wasser, auf das wir ebenso angewiesen sind wie der Fisch, der auch nur lustig und munter ist, wenn ihm flüssiges H₂O die Kiemen umspült?

Es ist zwar etwas weniger offensichtlich, aber auch in unseren Genen haben sich die Zeugnisse unserer stammesgeschichtlichen Entwicklung bewahrt. In den letzten zwanzig Jahren ist es Entwicklungsgene-

tikern gelungen, einen eingehenderen Blick auf das Erbmateriale von Mensch und Fisch zu werfen und hochinteressante Zeugnisse unserer gemeinsamen stammesgeschichtlichen Entwicklung zu finden. Und hier hatten Kugelfisch und Zebraquarienfisch dann auch ihren großen wissenschaftlichen Auftritt. Diese haben nach einer kompletten Analyse ihres Erbmateriale offenbart, dass nicht nur ca. 70 % der Gene mit den unsrigen übereinstimmen, sondern dass sich auch alle Gene, die älter als 450 Mio. Jahre alt sind, bei Fisch und Mensch gleichen. Einige Wissenschaftler schließen daraus, dass sich die Entwicklungslinien von Fisch und Mensch wohl zu diesem Zeitpunkt trennten. Die Anzahl der sogenannten Exons, das sind die Abschnitte des Erbmateriale, die tatsächliche Informationen für ein Protein tragen, ist bei Mensch und Kugelfisch ungefähr gleich und auch im Aufbau sind sie sich recht ähnlich. Die dazwischen liegenden, nicht codierenden Abschnitte, Introns genannt, sind hingegen beim Menschen erheblich länger, als die von „Bruder Fisch“. Aus diesem Grund und weil Genervielfachungen, die sogenannten Pseudogene, beim Menschen erheblich zahlreicher sind als beim Fisch, ist das humane Genom um einiges länger. Beim Thema Raumökonomie des Erbmateriale schneidet der Fisch also erheblich besser ab, als wir humanen Zweibeiner, zumal den Intronsequenzen bisher noch keine echte Funktion zugewiesen werden konnte. Interessanterweise lässt die Genomanalyse auch einen Rückschluss darauf zu, warum Fische im Laufe der Evolution so ungemein erfolgreich bezüglich ihrer Verbreitung sind. Denn, jedes zweite Wirbeltier auf der Erde ist, genau, Sie ahnen es schon, ein Fisch. Wissenschaftler vermuten, dass ein Grund hierfür sein könnte, dass sich das Genom der Fische, also jenem Organismus, auf den die heutigen Fische zurückgehen, vor ca. 350 Mio. Jahren verdoppelt hat. Dies führte zu einer genetisch außerordentlichen Robustheit, da selbst bei Verlust diverser Sequenzen immer noch eine Kopie der Erbinformation zur Verfügung stand. Die Fische hatten so die Möglichkeit, nennen wir es evolutiv herumzuzperimentieren, und somit ihre Anpassungsfähigkeit deutlich heraufzusetzen.

Es ist also nicht von der Hand zu weisen, dass der Fisch auf dem Teller und der Ober, der Ihnen den Fisch gerade serviert hat, sich von Ihrer Genausstattung her gar nicht so sehr unterscheiden, wie es äußerlich den Anschein hat. Vor allem der Grundbauplan während der Embryonalentwicklung ist doch erstaunlich ähnlich und die Steuerung folgt denselben Mustern. Ein Umstand, der, sieht man einen Fisch an der Angel zappeln, nachdenklich macht.

Aber, und jetzt kommt die gute Nachricht: Nach neuesten Erkenntnissen fehlt dem Fisch bei aller entwicklungsgeschichtlichen Ähnlichkeit scheinbar etwas ganz Entscheidendes, was mir persönlich das bewusste Verspeisen des „Bruders Fisch“, übrigens auch seiner „Schwester“, doch erheblich genussvoller macht. Denn es mehren sich die Anzeichen dafür, dass Fische keinen bewussten Schmerz oder zumindest erheblich weniger Schmerz als Säugetiere empfinden können. Wie ein Team international renommierter Forscher kürzlich publiziert hat, fehlen Fischen hierzu wohl die wesentlichen sinnesphysiologischen Voraussetzungen. So besitzen Fische weder eine Großhirnrinde – das Zentrum des bewussten Schmerzempfindens – noch besitzen sie die entscheidenden Nervenfasern, die beim Menschen für die Empfindung intensiven Schmerzes mitverantwortlich sind. Zudem wurde gezeigt, dass Fische auf Schmerzmittel wie Morphine so gut wie überhaupt nicht ansprechen, ein weiterer Hinweis auf ein fehlendes oder zumindest reduziertes Schmerzempfinden.

Und ich, mein Grauburgunder und mein Fischfilet? Nun ja, etwas besser fühle ich mich schon dabei, ein Tier zu verspeisen, das beim Fang möglicherweise weniger gelitten hat, als angenommen. Aber wenn ich an die vielen gemeinsamen Gene und, nach dem Aperitif durchaus schon etwas emotional angehaucht, an den glitschigen „Bruder Fisch“ denke, ertappe ich mich dabei, wie ich automatisch etwas bewusster an Atlantiksteinbutt und Matjesfilet herangehe, und das ist ja nicht das Schlechteste, was einem als kulinarisch begeistertem Menschen, der auch etwas für Mutter Natur übrig hat, passieren kann.

PS: Sollten Sie nach dem Schlemmen von einem ärgerlichen Schluckauf geplagt werden, so ist auch dies ein Erbe von „Bruder Fisch“, genauer gesagt, eigentlich von „Nichte Kaulquappe“. Werden bestimmte Nerven gereizt, die die Muskeln im Rachen und Zwerchfell steuern, atmet man ruckartig ein. Dadurch verschließt ein Gewebelappen, die sogenannte Glottis, im Rachen reflexartig den Eingang zur Luftröhre und so entsteht das gefürchtete „Hicks“. Die Kaulquappe hingegen ist über diese Vorrichtung sehr froh, denn sie sorgt dafür, dass das durch ihre Kiemen geleitete Wasser wieder hinausgelangt, ohne in ihre bereits ausgebildete Lunge hineinzuströmen. Tja, selbst wenn der Fisch vom Teller ist, bekommt man es zumindest noch mit einer Kaulquappe zu tun.

Süppchen mit Langostinos



Eine Urlaubserinnerung aus Mallorca

Zwiebeln und Tomaten in Würfel schneiden, die Paprika und den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Petersilie hacken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Langusten darin etwa 3 Minuten braten, das Gemüse hinzufügen und weitere 6–7 Minuten braten.

Mit dem Brandy ablöschen, den Fond zugießen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In tiefe Schalen geben und mit der Petersilie garnieren.

Dazu geröstetes Brot. Lecker!

Einkaufszettel für 4 Personen

*4 Langusten
1 große Gemüsezwiebel
2 Eiertomaten
2 Spitzpaprikaschoten
3–4 Knoblauchzehen
25 ml spanischer Brandy
1 Glas Hummerfond
1 Bund glatte Petersilie
Salz und Pfeffer*

KL 1045



~ die Liebe der Meerjungfrau ~

Die Liebe der Meerjungfrau Collage 22 x 35 cm



Wasserbutte

Steinbeißermedaillons



Den Fisch in 4 gleichgroße Portionen teilen.
Aus dem Fenchel den Strunk herausschneiden und genau, wie
Zwiebeln und Knoblauch, in sehr dünne Ringe bzw. Scheiben
schneiden. Alles in einem gebutterten Topf langsam glasig dünsten.
Die Sahne einrühren und 10 Minuten köcheln.

Währenddessen den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Soße mit einem Pürierstab pürieren und durch ein feines
Sieb streichen. Die Medaillons mit dem Zitronensaft beträufeln
und mit Salz und Pfeffer würzen. (Ich nehme hier gern den frisch
gemahlene, rote Pfeffer.) In die Soße legen und im Backofen
garen. Sollten Sie kleinere Fischportionen wählen, verkürzt sich
die Garzeit!

Die Steinbeißermedaillons auf die vorgewärmten Teller geben,
die Soße etwas schaumig schlagen und über den Fisch geben.

Ich mag dazu kräftig ausgebackene Kartoffeln.

Einkaufszettel für 4 Personen

*700 g Steinbeißerfilet oder einen anderen, festfleischigen Fisch
3 kleine Fenchelknollen
2–3 Zwiebeln
1 große Knoblauchzehe
Butter
150 ml Sahne
1 Zitrone
Salz und Pfeffer*



Marinierter Thun

Den Ingwer reiben, die Frühlingszwiebeln fein hacken und beides über die Thunfischscheiben streuen.

Aus Honig, Balsamico-Essig, Sesamöl, Sojasoße, Chilipaste und dem fein gehackten Koriander die Marinade rühren und über den Fisch gießen.

Für mindesten 2–3 Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren.

Die Grillpfanne erhitzen und den abgetropften Fisch von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Der Fisch soll innen roh bleiben.

Den Fisch aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Die Marinade in die heiße Pfanne geben und etwas reduzieren, evtl. etwas salzen.

Die Thunfischscheiben auf Tellern anrichten und mit der Soße übergießen.



Einkaufszettel für 4 Personen

4 Scheiben Thunfisch à 180–200 g

2 cm Ingwerwurzel

2 Frühlingszwiebeln

2 El Honig

4 El Balsamico-Essig

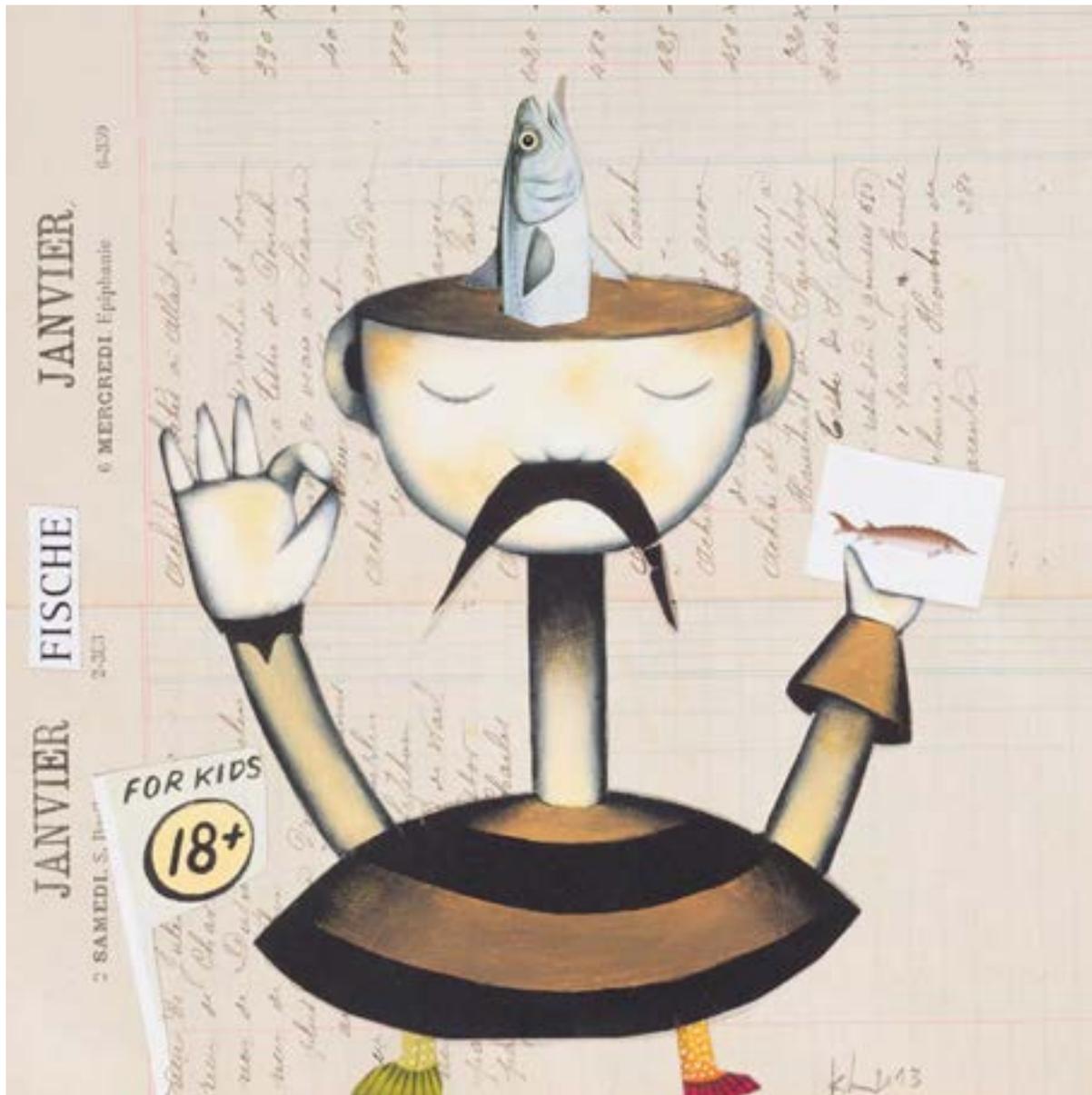
6 El Sesamöl

8 El Sojasoße

1 Tl Chilipaste

1 Tl Koriander fein gehackt

Salz



Nur Fisch im Sinn Collage 20 x 30 cm



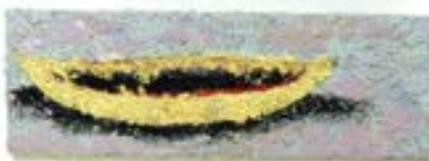
„Im Trüben fischen“

Die Redensart „Im Trüben fischen“ basiert tatsächlich auf einer Fangmethode, wie sie beispielsweise noch immer in Indien Anwendung findet, bei der die vom aufgewühlten, trüben Wasser orientierungslosen Fische leichter „ins Netz gehen“.

Oh, das ist auch so eine Redensart oder „Wer Fische fangen will, muss sich nass machen“ oder ... ach, damit höre ich besser jetzt auf ...



Reiseskizze Bleistift 50 x 70 cm



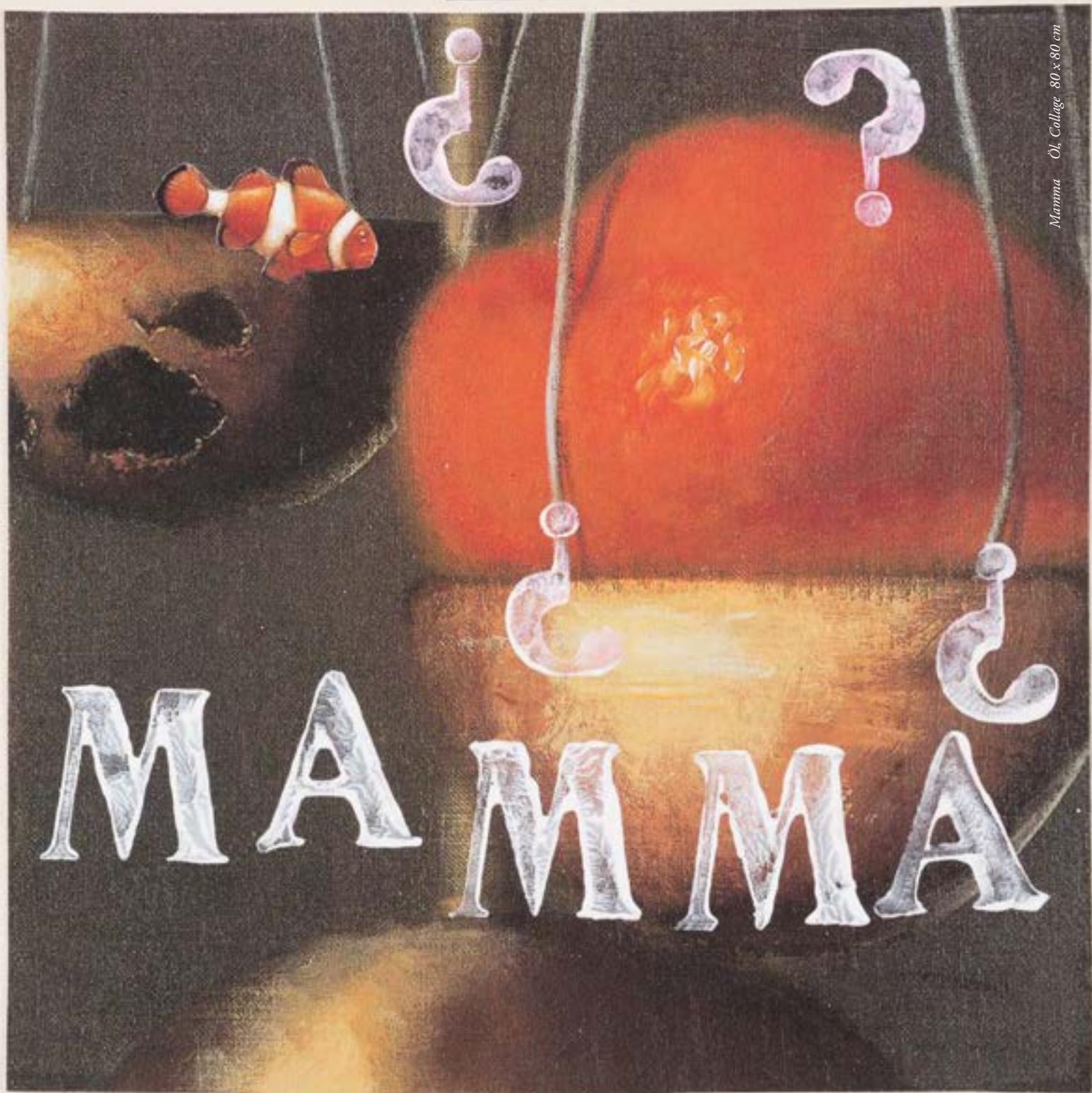


Bootsserie Acryl, Öl, Blattgold auf Weinkisten,
variierte Formate



*„Fisch will dreimal
schwimmen,
in Wasser,
Schmalz und Wein.“*

Alte Küchenweisheit



Mamma Öl, Collage 80 x 80 cm



„Endlich! Fisch ist mein Gemüse – und dass ich den nun ansprechend und abwechslungsreich darbieten kann, freut alle zu Hause, die bisher mit einem schönen Lachsfilet ohne weitere Idee vorliebnehmen mussten. Das wunderbare an „Fishing for compliments“ ist, jeder kann die Rezepte nachkochen und hat sogar noch Sinne frei – für Kellermanns Kunst und die liebevoll ausgewählten Fisch-Bonmots. Ein rundum geschmackvolles Buch.“

*Anne Gesthuysen
ARD Morgenmagazin, Bestsellerautorin*

K e l l e r m a n n