



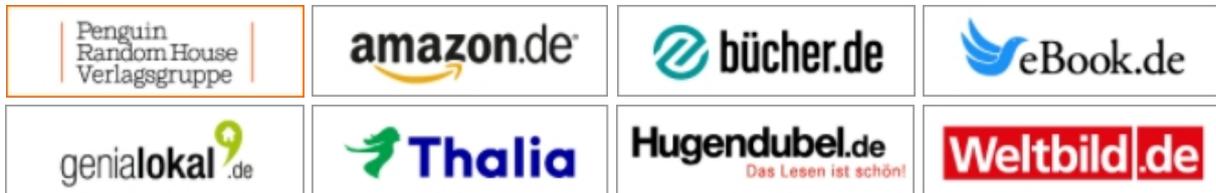
Leseprobe

Felicity Souter

Kunst Kochen

52 Rezepte inspiriert von Kunstwerken, von Mark Rothko bis Frida Kahlo. - Das Kunst-Kochbuch

Bestellen Sie mit einem Klick für 36,00 €



Seiten: 240

Erscheinungstermin: 20. September 2023

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Inhalte

- Buch lesen
- Mehr zum Autor

Zum Buch

Kochen nach Kunstwerken!

Das ist Kunstgenuss im wahrsten Sinne des Wortes: Ein abstraktes Gemälde von Lee Krasner verwandelt sich in einen bunten Gemüsesalat, ein verschneiter Heuhaufen von Claude Monet in ein pudierzuckerbestäubtes Frühstücksmuffin und Andy Warhols berühmte Suppendosen zu einer knusprigen Tomaten-Mozzarella-Galette. **Dieses besondere Kochbuch versammelt 52 Rezepte, die von Meisterwerken der Kunst inspiriert sind.** Dafür hat Felicity Souter das Leben von Künstlerinnen und Künstlern aus Vergangenheit und Gegenwart erforscht und faszinierende Anekdoten über deren kulinarische Vorlieben und Gewohnheiten aufgedeckt. Die daraus entwickelten **Rezepte für Vorspeisen, Hauptgerichte, Beilagen, Desserts und Getränke** sind jeweils einem Kunstwerk nachempfunden, darunter **Werke von Marina Abramović, Jean-Michel Basquiat, Louise Bourgeois, Salvador Dalí, Frida Kahlo, Henri Matisse, Georgia O'Keeffe und Pablo Picasso.** Wunderschöne Foodfotos und hochwertige Reproduktionen zeigen die verblüffende Ähnlichkeit zwischen all den Köstlichkeiten und ihren künstlerischen Vorlagen. So werden die einfach nachzukochenden Rezepte selbst zu appetitlichen Kunstwerken und garantiertem Augenschmaus auf dem Esstisch.



Autor

Felicity Souter

Felicity Souter ist Künstlerin, Food-Stylistin, Food-Fotografin und leidenschaftliche Hobbyköchin. Sie lebt in London.

KUNST KOCHEN

*Für meinen Vater,
der mich gelehrt hat, große Träume zu haben.*

Dieses Buch hätte ihm gefallen.

Felicity Souter

KUNST KOCHEN

**52 Rezepte
inspiriert von Kunstwerken,
von Mark Rothko bis Frida Kahlo**

PRESTEL
München · London · New York

INHALT

Einführung	6
Über dieses Buch	7

VORSPEISEN UND BEILAGEN 8

LOUISE BOURGEOIS	10
Bruschetta mit Bayonne-Schinken, Kirschen und hausgemachtem Ricotta	12
ODILON REDON	14
Austern mit Ingwer-Schalotten-Dressing	16
JUDY CHICAGO	18
Gefüllte pinkfarbene Eier	20
HELEN FRANKENTHALER	22
Salat mit Wassermelone, Radieschen, Gurke und Ziegenfrischkäse	24
MARINA ABRAMOVIĆ	26
Frittierte Zwiebelblumen mit rotem Paprikadip	28
LEE KRASNER	30
Ofensalat aus Roter Bete, Kürbis, Halloumi und Chicorée mit Tahini-Joghurt-Dressing und Granatapfelsirup	32
OLAFUR ELIASSON	34
Kurkuma-Hummus mit Sesam-Algen-Crackern	36
REMEDIOS VARO	38
Chipotle-Garnelen	40
BARBARA HEPWORTH	42
Knuspriges Brot	44
LOWELL BLAIR NESBITT	46
Hausgemachte Blinis mit Graved Lachs in Rote-Bete-Beize	48
GEORGE SEGAL	50
Geflochtenes Brot mit getrockneten Tomaten und Feta	52
MAN RAY	54
Eingelegte Makrele in Rhabarbersud	56

HAUPTGERICHTE 58

ANDY WARHOL	60
Galette mit Tomaten, Mozzarella und karamellisierten Zwiebeln	62
GUSTAV KLIMT	64
Wildreissalat mit warmen Waldpilzen	66
SAKAI HÔITSU	68
Goldenes Ramen mit gebeiztem Wachteilegelb	70
CLARA PEETERS	72
Würzige Entenschenkel mit Pflaumen und Grünkohl	74
HENRI DE TOULOUSE-LAUTREC	76
Marinierte Lammkoteletts mit Joghurtsoße und Safrandressing	78
MARK ROTHKO	80
Röstpaprika-Tarte mit Parmesankruste	82
FRIDA KAHLO	84
Birria-Tacos mit Feta	86
UMBERTO BOCCIONI	88
Hausgemachte grüne Tagliatelle mit Schwarzkohlpesto	90
GEORGETTE CHEN	92
Laksa mit Fischbällchen auf Singapur-Art	94
RICHARD LONG	96
Börek-Spirale mit Spinat-Feta-Füllung	98
HOWARD HODGKIN	100
Schakschuka	102
JEAN DUBUFFET	104
Moules marinières mit Kräuter-Pommes-frites	106
LUCIO FONTANA	108
Blumenkohl-Käse-Pie	110
GARY HUME	112
Erbensuppe mit Meerrettichcreme	114
DANIEL SPOERRI	116
Käsefondue mit Kartoffeln, Radieschen, Cornichons und rotem Chicorée	118
JÓZSEF RIPPL-RÓNAI	120
Gebackene Auberginen mit Blauschimmel- käsesoße und Petersiliendressing	122

JACOB LAWRENCE	124
Gebratene Schweinekoteletts mit Okra und Tomatensalsa	126
ALISON KNOWLES	128
Grüner Orzo-Salat	130
PABLO PICASSO	132
Gebackene Meerbrasse mit spanischem Pisto	134
GABRIEL OROZCO	136
Spinatpfannkuchen mit Spiegelei und Feta	138

DESSERTS 140

VICTOR VASARELY	142
Rhabarber-Frangipane-Tarte mit Kardamomglasur	144
DAVID NASH	146
Schokoladentrüffeln mit Hülle aus Kakaopulver und Rauchzucker	148
PAUL CÉZANNE	150
Pochierte Birnen mit Safran und Kardamom	152
CLAUDE MONET	154
Fluffige French Breakfast Puffs mit Honig-Thymian-Butter	156
VINCENT VAN GOGH	158
Cremige Orangentarte	160
GEORGIA O'KEEFFE	162
Himbeer-Zitronen-Trifle	164
ROY LICHTENSTEIN	166
Churros mit Zimtzucker und Schokoladensoße	168
MARKUS PERNHART	170
Baiserhäubchen mit einem Sockel aus Schokolade, salzigen Pekannüssen und Rosmarin	172
JEAN-MICHEL BASQUIAT	174
Beren-Cobbler	176
SALVADOR DALÍ	178
Ziegenkäse-Eis	180
BRIDGET RILEY	182
Tarte mit gebackener Ananas und Baiserhaube	184

RENÉ MAGRITTE	186
Flammierte Pfannkuchen mit Äpfeln	188
DIETER ROTH	190
Schokoladen-Salami	192
JACKSON POLLOCK	194
Schokoladen-Brownies	196
RIRKRIT TIRAVANIJA	198
Crème Caramel mit sanfter Kokosnote	200
EDWARD BURNE-JONES	202
Tiramisu mit karamellisierten Pekannüssen und Schokoladengitterdeckel	204

GETRÄNKE 206

YVES KLEIN	208
Blauer Martini	210
HENRI MATISSE	212
Bloody Mary mit Dillnote	214
ADÉLAÏDE LABILLE-GUIARD	216
Champagner-Cocktail mit Birne und Ingwer	218
GORDON MATTA-CLARK	220
Kombucha	222

MENÜPLANER 224

Bibliografie	230
Über die Autorin	238
Dank	239
Impressum	240

EINFÜHRUNG

Seit Jahrtausenden besteht eine enge Beziehung zwischen Essen und Kunst. Angefangen bei den frühesten Höhlenmalereien bis hin zu Ölgemälden und konzeptioneller Performance-Kunst haben sich Künstler:innen immer wieder dem Essen als Motiv wie auch als künstlerische Ausdrucksform zugewandt.

Essen eröffnet spannende Möglichkeiten, sich mit bedeutenden Künstler:innen und ihren Werken aus einer ungewöhnlichen und gleichzeitig vielleicht verständlicheren Perspektive jenseits der Kunstgeschichte auseinanderzusetzen. Je intensiver ich mich mit diesem Thema beschäftigte, desto mehr seltsame und wunderbare Verbindungen von Essbarem und Kunst konnte ich entdecken: Die Futuristen lehnten Nudeln ab, Dieter Roth formte Literatur zu Würsten, Olafur Eliasson verwandelte Lebensmittel in Farbpigmente und Alison Knowles machte Salat zu einer Performance.

Künstler:innen müssen essen, so wie wir alle, und viele haben auch außerhalb des Ateliers ein starkes Interesse an Lebensmitteln: Gordon Matta-Clark eröffnete ein Restaurant, George Segal betrieb eine Hühnerfarm, Henri de Toulouse-Lautrec versteckte Alkohol in seinem Spazierstock und Jackson Pollock backte preisgekrönte Apfelkuchen.

Kunst kochen befasst sich ebenso mit der Kunstgeschichte wie mit dem Kochen. Es erforscht die einzigartige Beziehung von 52 Künstler:innen zum Essen und liefert dazu unkomplizierte, von jeweils einem Werk inspirierte Rezepte. Es handelt sich dabei nicht nur um künstlerisch anmutende Gerichte, sondern um Rezepte, die gut schmecken und sich visuell auf bestimmte Kunstwerke beziehen, denn vor dem Gaumenschmaus steht zunächst der Augenschmaus. So können wir ein Kunstwerk durch ein anderes Medium erfahren.

In den letzten Jahren habe ich mich mit der Arbeit und dem Leben vieler verschiedener europäischer, asiatischer und US-amerikanischer Künstler:innen von 1600 bis heute, ihren Stilen und Techniken beschäftigt. Nicht alle konnten in diesem Buch berücksichtigt werden – zum Beispiel aufgrund fehlender Bildrechte oder Ansprechpartner:innen. Leider sind insbesondere Frauen und ethnische Minderheiten in der Kunstgeschichte unter-

repräsentiert, und durch ihre Unzugänglichkeit wird dieser Teufelskreis aufrechterhalten. Der westlichen Kunstgeschichte mangelt es an Diversität, und die begrenzte Sichtbarkeit dieser wichtigen Künstler:innen verstärkt die Ungleichheit. Es ist nicht nur schwieriger, ihre Werke zu publizieren, sondern auch überhaupt schwieriger, mehr über sie in Erfahrung zu bringen. Trotzdem können wir eine Reihe faszinierender Kunstschafter vorstellen, und ich würde mich freuen, wenn dieses Buch Sie mit neuen Künstler:innen, Strömungen und Kunstwerken bekanntmacht oder Sie bereits Bekanntes aus einer neuen Perspektive betrachten lässt.

Vor allem aber hoffe ich, dass Ihnen dieses Buch einfach Freude bereitet. *Kunst kochen* ist mir eine Herzensangelegenheit, die ich seit fünfzehn Jahren geplant, verändert und immer wieder verbessert habe. Es soll informativ sein, aber auch Spaß machen. Kunst muss nicht immer ernst sein, und ich hoffe, dass meine Darstellung zu einer neuen Sichtweise von Kunstwerken verhilft – und sei es nur für eine einzige Mahlzeit. Also, suchen Sie sich ein Rezept aus und ran an die Töpfe! Es ist Zeit für ein Festmahl der Kunst.

ÜBER DIESES BUCH



Kunst kochen folgt den Gängen eines Menüs: Vorspeisen und Beilagen, Hauptgerichte, Desserts sowie Getränke. Es enthält Rezepte aus einer Vielzahl von Küchentraditionen und für eine Vielzahl von Ernährungsweisen.

Bei diesen einfachen Rezepten ist jedes Gericht für sich selbst ein kleines Kunstwerk. Spezielles Geschirr ist nicht nötig, einfaches weißes oder cremefarbenes Porzellan eignet sich am besten, um die Farben und Texturen der Speisen – ähnlich wie auf einer leeren Leinwand – richtig zur Geltung zu bringen. Einige Gerichte wirken am besten, wenn sie in der Pfanne oder Auflaufform serviert werden. Und so wichtig die Präsentation auch ist, um diese essbaren Meisterwerke zuzubereiten, muss man weder Profi-Köchin oder -Koch noch Künstlerin oder Künstler sein. Sie können jedes Rezept ganz einfach nachkochen, indem Sie den einzelnen Schritten folgen und sich an den Fotos orientieren – und loslegen! Kunst ist außerdem subjektiv, und so werden aus kleinen Unfällen im Handumdrehen kreative Interpretationen.

Für den Fall, dass Sie eine kunstvolle Dinnerparty veranstalten möchten, ist dem Buch ein *Menüplaner* beigelegt. Die meisten Gerichte sind gut zum Teilen geeignet, und auch durch ihre visuelle Wirkung und das Kunstwerk, das sie inspiriert hat, sollen sie zur Konversation anregen. Viele Menschen trauen sich eher eine Meinung über Essen als über Kunst zu. Bei einem gemeinsamen Essen fällt vieles leichter, und wenn man sich mit Freundinnen und Freunden an den Tisch setzt, ist das eine gute Gelegenheit, die Welt der Kunst kennenzulernen oder eine Diskussion unter erfahrenen Kunstliebhaber:innen anzustoßen.

Aber letztendlich soll *Kunst kochen* dazu beitragen, eine Prise Kreativität in Ihre kulinarische Welt zu bringen und mit Freude etwas Schönes in der Küche zu zaubern. Und vielleicht inspiriert es Sie dazu, Ihre eigenen essbaren Kunstwerke zu kreieren.

**VORSPEISEN
UND
BEILAGEN**

LOUISE BOURGEOIS

Immer samstags zwischen 18 und 23 Uhr – wenn die Kunstgalerien schon geschlossen, die Jazzclubs aber noch nicht geöffnet hatten –, pflegte Louise Bourgeois Freund:innen zum Abendessen einzuladen. Dabei kam ihre *cuisine à l'improviste* (spontane Küche) zum Einsatz – mit improvisierten, einfachen Gerichten aus tiefgekühlten Zutaten, zubereitet in ihren acht geliebten Schnellkochtöpfen. 1977 steuerte sie für das *Museum of Modern Art Artists' Cookbook* elf Rezepte bei und schilderte in einem kurzen Interview, wie sich ihr Verhältnis zum Kochen und Essen im Laufe ihres Lebens verändert hat.

Bourgeois kreierte einfache Essen aus französischen Delikatessen wie Lamnieren und Heringsrogen. *Veal Blanquette Lippe*, ein simples Gericht aus Kalbfleisch mit einer Käse-Sahne-Soße, war bei ihren Dinnerpartys sehr beliebt und das erste Rezept, das sie zum Kochbuch beisteuerte. Die Schnellkochtöpfe vereinfachten die Zubereitung, sodass sie mehr Zeit für ihre Gäste hatte. Vielleicht war das ihre Rebellion gegen gesellschaftliche Konventionen, die verlangten, dass Frauen für die Männer in der Küche schufteten – wozu man sie schon als Kind gezwungen hatte, als sie ihrer Mutter im Haushalt half.

Bourgeois' schwierige Kindheit beeinflusste nicht nur ihre Kunst, sondern auch ihr Verhältnis zum Essen. Schon als Kind machte sie ihrem Vater Abendessen. Als sie herausfand, dass dieser eine Affäre hatte, wurde ihr das Kochen verleidet. „Es war nicht einfach“, so Bourgeois. „Er kam oft sehr spät nach Hause. Ich hielt ihm stundenlang das Essen warm – darin wurde ich zur Expertin. Wenn mein Vater dann irgendwann auftauchte und ein Steak wollte, habe ich ihm eins gebraten. Damals hatte ein Mann das Recht darauf, bekocht zu werden, wann immer er es verlangte.“

Als Erwachsene überwand sie ihre negative Einstellung zum Kochen, wobei es ihr vor allem wichtig war, Freund:innen und Verwandte daran teilhaben zu lassen und das Gesellige in den Vordergrund zu stellen: „Die Vergangenheit wiederholt sich in der Gegenwart – doch nun warte ich nicht mehr am Herd, sondern fange erst dann zu kochen an, wenn alle da sind.“

Es gibt viele Bezüge zwischen Bourgeois' Beziehung zum Kochen und ihrer Kunst. In ihrem Werk erforschte sie

ihre Erfahrungen als Frau und hinterfragte ihre Vorstellungen von sich selbst und ihrem Körper als Kind und als Erwachsene, von Häuslichkeit und Mutterschaft – oft im Kontext der schwierigen Beziehung zu ihrem Vater. Eine ihrer bekanntesten Skulpturen, *The Destruction of the Father* (Die Vernichtung des Vaters; 1974), ist ein gebärmutterähnlicher, esszimmerartiger Raum, der mit runden Körperformen gefüllt ist, für die die Künstlerin Abgüsse von Rind- und Hammelfleischstücken mit rosa Latex überzogen hat. Bourgeois zufolge entsprang dieses Werk einer Kindheitsfantasie: Ihre Familie sitzt am Esstisch, ihr Bruder, ihre Schwester und ihre Mutter haben die Witze des Vaters satt und zerstückeln und essen ihn. In dem Videoclip mit dem Titel *How to Peel an Orange* (Wie man eine Orange schält) erzählt die damals 87-jährige Bourgeois, dass ihr Vater darauf bestand, jedes Familienmitglied solle nach dem Abendessen durch Vorlesen oder Singen für Unterhaltung sorgen. Sein Beitrag bestand zum Beispiel in einer kleinen Figur aus einer Mandarinschale. Bourgeois demonstriert, wie er das tat: Zunächst zeichnet sie die Umrisse der Figur auf die Schale der Frucht – wobei sie erklärt, wo genau jedes Körperteil platziert werden sollte – und löst diese dann vorsichtig mit einem Messer aus. Beim Abziehen der Figur von der Frucht offenbart sich die Pointe des väterlichen Witzes: Beim Erreichen des Hüftbereichs zieht sich mit der Mandarinhaut das weiße Innenleben heraus, das dann wie ein kleiner Penis vom Körper der Figur absteht. Daraufhin sagte der Vater zu seinem beschämten Kind: „Ich dachte, das sei meine Tochter, aber offensichtlich ist sie es nicht ... denn meine Tochter hat dort nichts.“

Für Louise Bourgeois glich der Esstisch gelegentlich einem Kriegsschauplatz. Doch mithilfe neuer Kochtechniken entdeckte sie ihre Liebe zu schnellen und einfachen Gerichten, durch die sie mehr Zeit für ihre Kunst hatte und der Esstisch im Kreise von Freund:innen zu einem Ort des friedlichen Austauschs und vielleicht auch der Heilung wurde.

Louise Bourgeois, *Les Fleurs* (Die Blumen), 2007
Gouache auf Papier, 18 Blätter, 59,6 × 45,7 cm
Privatsammlung

BRUSCHETTA MIT BAYONNE-SCHINKEN, KIRSCHEN UND HAUSGEMACHEM RICOTTA

Eines der elf Rezepte, die Louise Bourgeois zum *Museum of Modern Art Artists' Cookbook* beisteuerte, war ein simpler Gurkensalat mit knusprigem Brot – dieser Bruschetta gar nicht unähnlich. Die Kirschen bilden hier nicht nur einen schönen Kontrast zum salzigen Schinken, sie gelten auch seit der Antike als Symbol für Wol- lust und wurden in der Kunstgeschichte immer wieder in diesem Sinne abgebildet. Ich denke, dass Bourgeois für diesen erotischen Beigeschmack durchaus etwas übriggehabt hätte.

Die einzelnen Bruschetta-Elemente lassen sich gut im Voraus zubereiten und vor dem Servieren rasch zusammenfügen, damit mehr Zeit für die Gäste bleibt – ganz im Sinne von Bourgeois.

FÜR 4-6 PERSONEN

FÜR DEN RICOTTA

560 ml Vollmilch
250 g Konditorsahne
(36 % Fett)
½ TL Salz
2 EL frisch gepresster
Zitronensaft

FÜR DIE BRUSCHETTA

1 Baguette / Ciabatta
80 g Bayonne-Schinken
oder Parmaschinken
15-20 Süßkirschen

Für den Ricotta Milch und Sahne in einem mittelgroßen Topf (möglichst mit Antihafbeschichtung) unter regelmäßigem Rühren zum Kochen bringen. Das Salz unterrühren und den Topf sofort vom Herd nehmen. Dann den Zitronensaft langsam einrühren. Sobald die Mischung gerinnt, diese beiseitestellen und 10 Minuten ziehen lassen.

Ein Sieb mit zwei Lagen Mulltuch, Käseleinen oder einem sauberen Geschirrtuch auslegen und über einer Schüssel platzieren. Die geronnene Milch vorsichtig hineingießen und mindestens 30 Minuten oder bis zu 12 Stunden im Kühlschrank abtropfen lassen. Je länger der Ricotta abtropft, desto fester wird er. Sobald eine streichbare Konsistenz erreicht ist, den Ricotta in einen Behälter mit Deckel abfüllen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Die abgetropfte Molke in der Schüssel für andere Rezepte einfrieren. Sie eignet sich zum Beispiel als köstliche Suppenzutat.

Für die Bruschetta das Brot in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und in einer heißen, trockenen Pfanne auf jeder Seite 1 Minute goldbraun rösten. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die abgekühlten Brotscheiben großzügig mit Ricotta bestreichen. Hier ist keine Akkuratess gefragt, denn auf einer groben Oberfläche haften die Toppings besser.

Die Schinkenscheiben halbieren und je eine Hälfte locker auf den Brotscheiben drapieren.

Den Großteil der Kirschen halbieren und entsteinen. 2 oder 3 Hälften auf jeder Bruschetta verteilen.

Die Bruschetta auf einer Servierplatte anrichten und die Platte mit einigen ganzen Kirschen dekorieren.

Alles mit überschüssigem Kirschsafte beträufeln (bei Bedarf für mehr Saft ein paar Kirschen zerdrücken) und servieren.

