

Bremer Ermittlung/ Oliver Voigt
11 aus 99

A black and white close-up portrait of a woman with light-colored hair pulled back. She has a neutral, slightly concerned expression and is looking slightly to her left. The word "ABSEITIG" is written in bold, black, capital letters across her forehead. The background is plain white.

ABSEITIG

7-7-99 Hohentortenschtr., Bremen, nachmittags

Gebackener Ziegenkäse auf Salat

1/2 Lollo Rosso in 1 cm starke Streifen geschnitten, auf Teller angerichtet.

3 Tomaten in Würfeln geschnitten, auf die Salatstreifen gelegt.

1/2 Beet Kresse darüber verteilt, eine Sauce gemacht aus:

3 El Balsamico,

6 El Olivenöl,

Salz + Pfeffer, über den Salat verteilt.

4 kleine runde

Ziegenkäse (à 40g) auf Backpapier mit

2 Zweigen Orangenzitrus

tymin + 1 TL Zucker oben auf ca. 5 min im Ofen überbacken, bis der Käse am Rand anschnort, dann auf den Salat.

Ciabatta-Weißbrot und roter Bordeaux.

VERWAHREN

A black and white close-up photograph of an elderly man's face. He has a serious expression and is looking directly at the camera. The word "VERWAHREN" is tattooed across his forehead in a dark, blocky font. The man has short, dark hair with some graying at the temples. His skin shows signs of aging, with wrinkles around his eyes and mouth. He is shirtless, and the background is a plain, light color.

7-10-79 Atelierhaus Friedenstraße, Bremen, abends

Käsekuchen

50g Zucker mit
150g Mehl vermischt, zu einem kleinen Berg auf der Arbeitsplatte gehäuft,
1 Ei gelb mützig in eine kleine Mulde eingelegt, dazu
150g Butter, gekühlt in kleinen Stücken ins Mehl gedrückt, das Ganze gründlich
mit dem Messer geknackt, mit gekühlten Händen zu einem
Müsbeteig geknetet, in eine Springform (Ø26cm) mit 4cm Rand
eingelegt, 15 min. unter mit Erbsen beschwerten Backpapier bei
180°C blind gebacken. Derweil

500g Quark, 150g Zucker,
1 Tüte Vanillezucker,
abgeriebene Schale 1 Zitrone,
je 1 Ei Mehl + Malzema (Stärke), und
7 Ei gelb verührt.
7 Eiweiß + 50g Zucker zu Eischnee geschlagen, vorsichtig unter die Quarkmasse geloben.
50g zerlassene Butter dazu, alles in den vorgebackenen Boden, 40 min. bei 180°C
gebacken. Dazu Kaffee!

A black and white portrait of a woman with long, dark, wavy hair. She is looking directly at the camera with a neutral expression. The word "ERLEGEN" is written in a bold, sans-serif font across her forehead. The background is plain white.

ERLEGEN

9.9.99 (vorab 29.8.) Otterstedt an beiden Ortseenden, jeweils 18⁰⁰ Uhr

Schneckenudeln

500g Mehl in eine gr. Schüssel gegeben, in die Mitte eine Kuhle gemacht.

$\frac{1}{4}$ l lauwarme Milch, darin aufgelöst

1 Würfel (10g) Hefe, in die Kuhle gegeben, Mehl vom Rand in die Hefemilch gerührt (Grad soviel, daß ein Brei entstand). Abgedeckt den Vorteig quellen lassen. Nach 45 min. mit dem restlichen Mehl verknetet, dazu

80g Zucker, 1 Ei +

80g Margarine, alles gut verknetet, 1 $\frac{1}{2}$ Std. quellen lassen, nochmals durchgeknetet. Auf gemehlter Fläche zum Rechteck ausgewellt (3-4 mm stark), mit wenig Margarine dünn bestreichen.

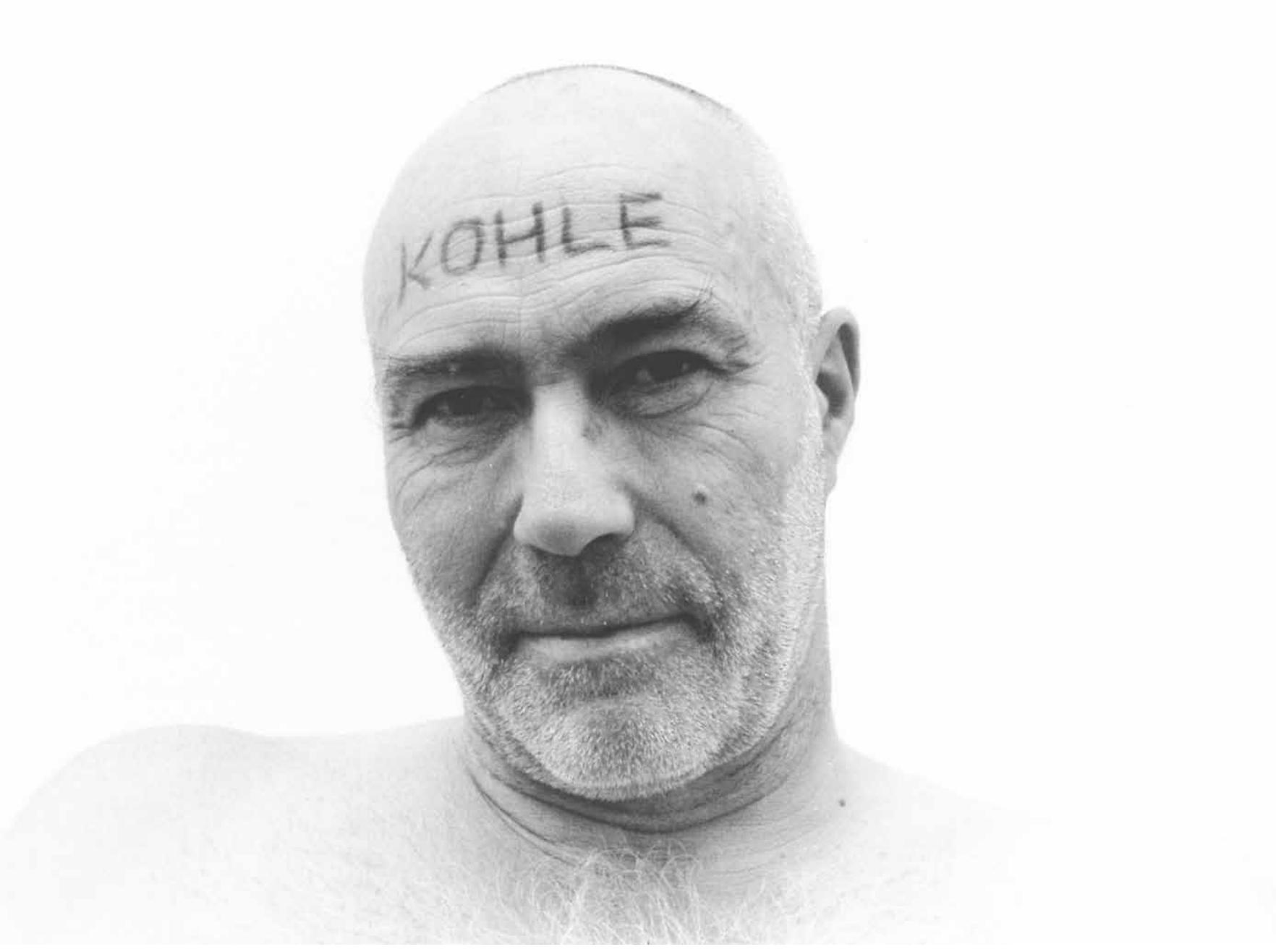
100g Zucker + 2Tl Zimt vermischt, gleichmäßig über dem Teig verteilt.

1 Handvoll Rosinen (über Nacht in Metaxa gezogen!) ebenso verteilt. Den Teig von einer schmalen Seite her eingerollt, ca. 2,5 cm starke Scheiben abgeschritten, auf Backpapier bei 175°C 35 min. braun gebacken.

1 Ei lauwarmes Wasser, vermischt mit

2 Ei Metaxa + 2 Ei Puder-

Zucker mit einem Pinsel auf den Schneckenudeln verteilt.



KOHLE

12-8-99 Hauslesung, Lesung, abends

Gemüsesauce mit Fischroulade auf grünen Nudeln

2 Zwiebeln in

5 El Olivenöl goldgelb geschwitzt,

2 mittelgr. Auberginen mit scharfem Messer geschält, in Würfel geschnitten,

6 Tomaten gehäutet, in Würfel geschnitten, beides zu den Zwiebeln. Mit

2 TL Gemüsebrühpulver,

Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt,

Thymian, mehr Pfeffer (reichlich und nach Geschmack),

1 Knoblauchzehen (zerkleinert) gewürzt. 30 min. köcheln lassen, öfter umgerührt.

6 Seelachsfilets gewaschen, getrocknet, gesalzen + gepfeffert mit je 1/2 Scheibe

Bäckerlachs belegt, zusammen gerollt, fixiert mit Zahnstochern. Die Fischrouladen

auf die Gemüsesauce gesetzt, 8 min. gegart.

300g grüne Nudel zubereitet, mit Sauce + den Rouladen serviert.

Dazu Gurkensalat mit einer Sauce aus Salbe, Knoblauch und Dill, gepfeffert + gesalzen. Rotwein. Zigarren. Wirklich hervorragender Grappa.



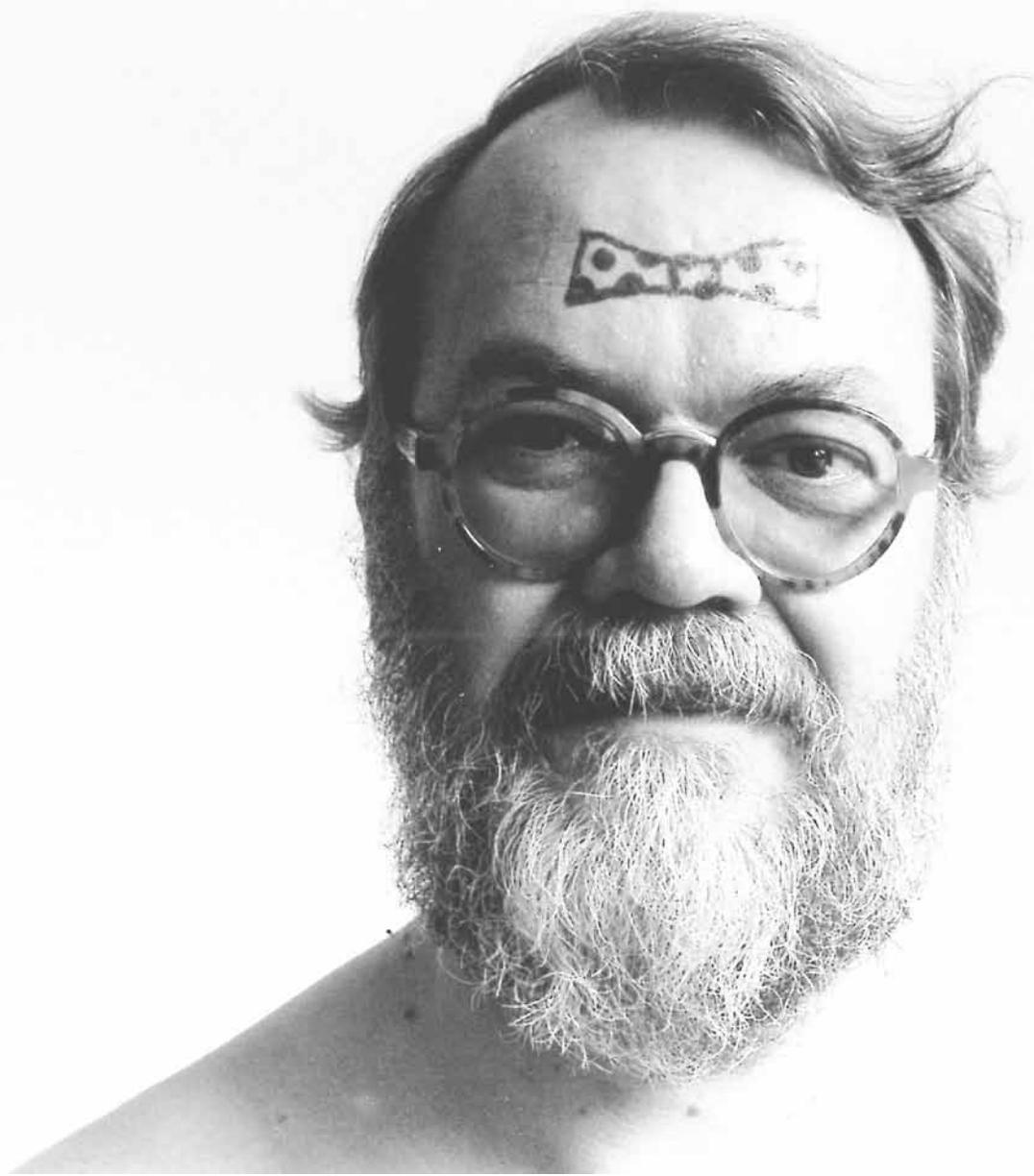
A MEN

19-4-99 Osterstedt, abends

Rotbarschfilet mit Pilz-Neup-Kraute

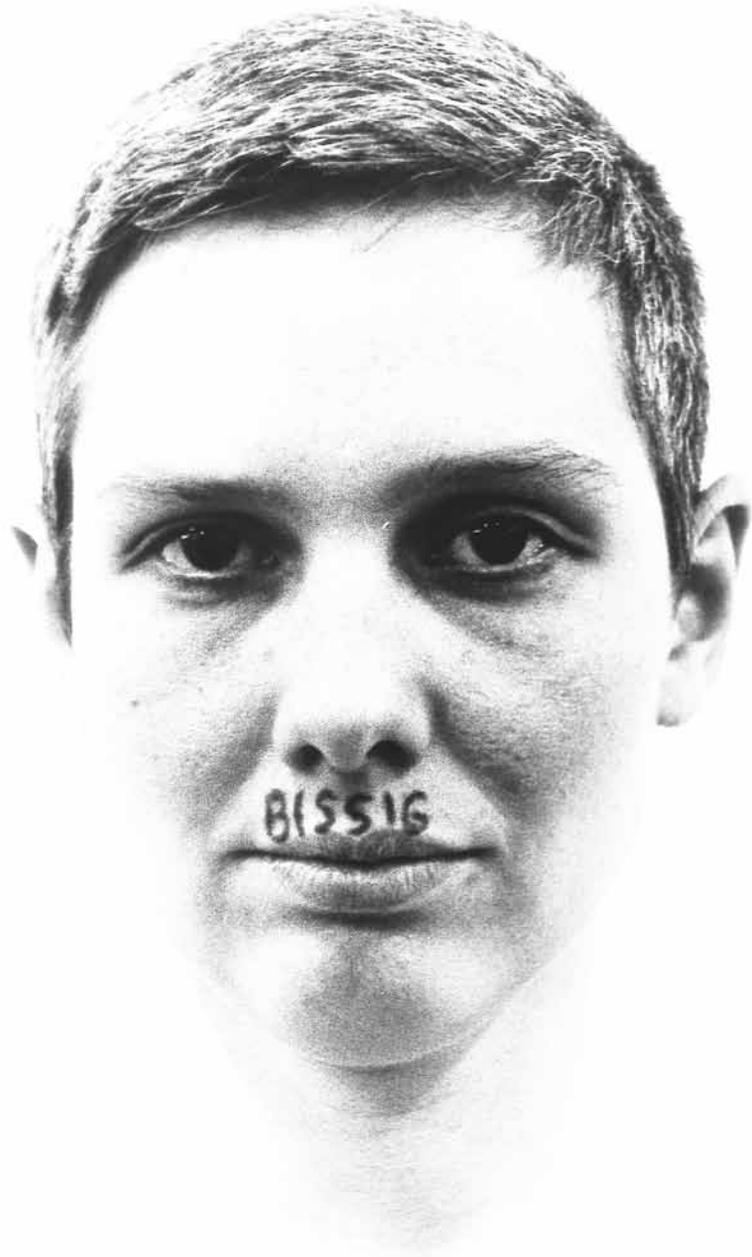
- 4 Rotbarschfilets gewaschen, getrocknet, gesalzen, gepfeffert, mit
Zitronensaft gesäuert, in eine gesaltene Auflaufform gelegt.
- 3 große Champignons gehackt,
1/2 Bund Petersilie gehackt,
1/2 Bund Basilikum gehackt,
40g Haselnüsse gehackt, alles vermischt, dazu
40g Semmelbröckel,
80g weiche Butter+Salz,
3 Kl. Lauchzwiebeln (mit dem Grün) gehackt, alles zu einem Teig vermengt, auf den Fisch-
filets verteilt, etwas angebräunt,
4 El Weißwein neben die Filets in die Form gegeben, 15 min bei 200°C im Ofen.

Dazu Weißbrot + Mineralwasser. Eis.



23-9-99 CAFE.KU, Kunsthalle Bremen, mittags

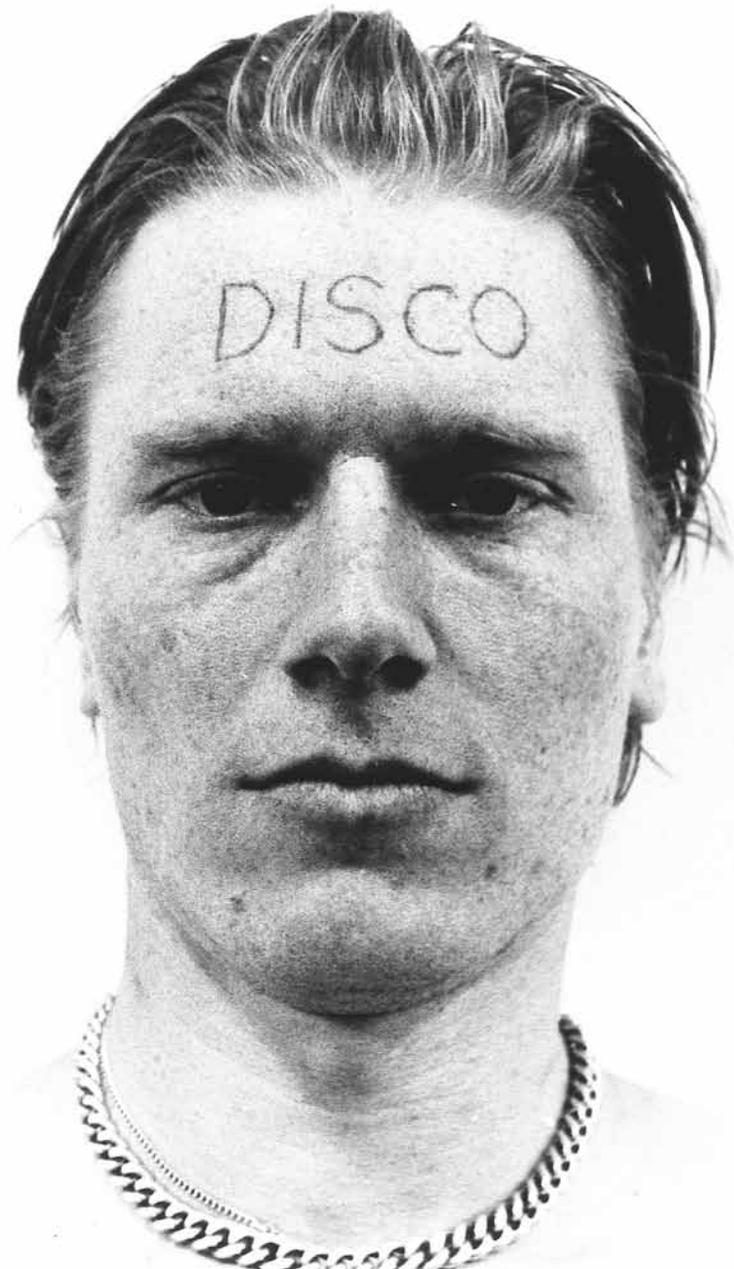
Kirschstreusel und Tee, Käsekuchen und Milchkaffee



26-4-99 Altes in der Halle des ehem. Güterbahnhofs, Bremen, abend

Fischrouladen in Tomatensauce mit Petersilienkartoffelchen

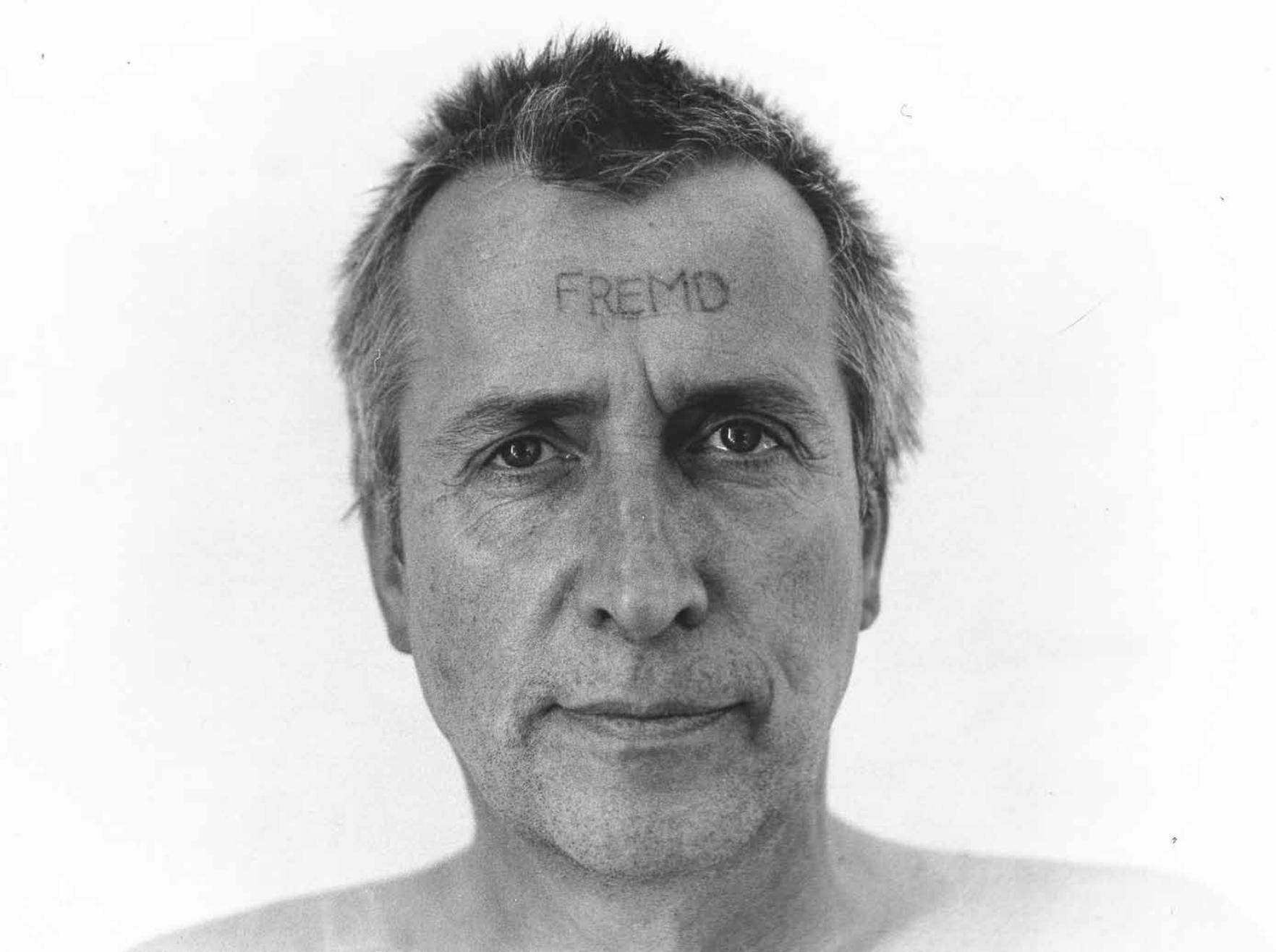
- 2 Knoblauchzehen +
1 gr. Zwiebel im gr. Topf in
2 El Olivenöl angebrüht,
1 rote Paprika gewürfelt und
1 grüne Paprika in Streifen dazu und 5 min. mitgedünstet, die grüne Paprika rausgeben.
4 Champignons in Scheiben mitgedünstet,
1 Dose Tomaten ohne Flüssigkeit dazu gegeben. Abgeschmeckt mit
100 ml. Rotwein, 1 Schupf
Balsamico, 1 TL Oregano,
Chayennepeffer, Salz +
1 Prise Zucker . 15 min eingekocht.
8 Rotbarschfilets gewaschen, getrocknet, gesalzen, gepfeffert mit dem
Saft 1 Zitrone gesäuert. Die Fischfilets mit der Linsenseite nach oben auf
einen Teller gelegt, jeweils 2-3 Paprikastreifen (grün) quer
zum Fisch aufgelegt, so das die Enden der Paprika nach
dem Aufrollen der Fische (vom Schwanzende her) etwas



Zahnstocher
20 Ki. Kartoffeln
3 El. Butter
1/2 Bund Petersilie

herausraffen. Die Fischrouladen mit je einem
fixiert, in den Topf zur Tomatensauce gelegt, bei geschlossenem
Deckel bei schwacher Hitze ca. 12 min. mitziehen
gelassen (dann eine Koulade probiert, ob sie auch immer
gar ist).

mit Schale im Salzwasser gegart, die Schale abgepellt, in
geschwenkt und mit
bei schwacher Hitze leicht angebräunt.
Kartoffeln, Fischroulade und Tomatensauce (eingekocht!)
auf Teller anrichtet.
Dazu Beck's Bier.

A black and white, close-up portrait of a middle-aged man with short, dark hair. He is looking directly at the camera with a neutral expression. The word "FREMID" is tattooed in capital letters across his forehead. He is shirtless, and the background is a plain, light color.

FREMID

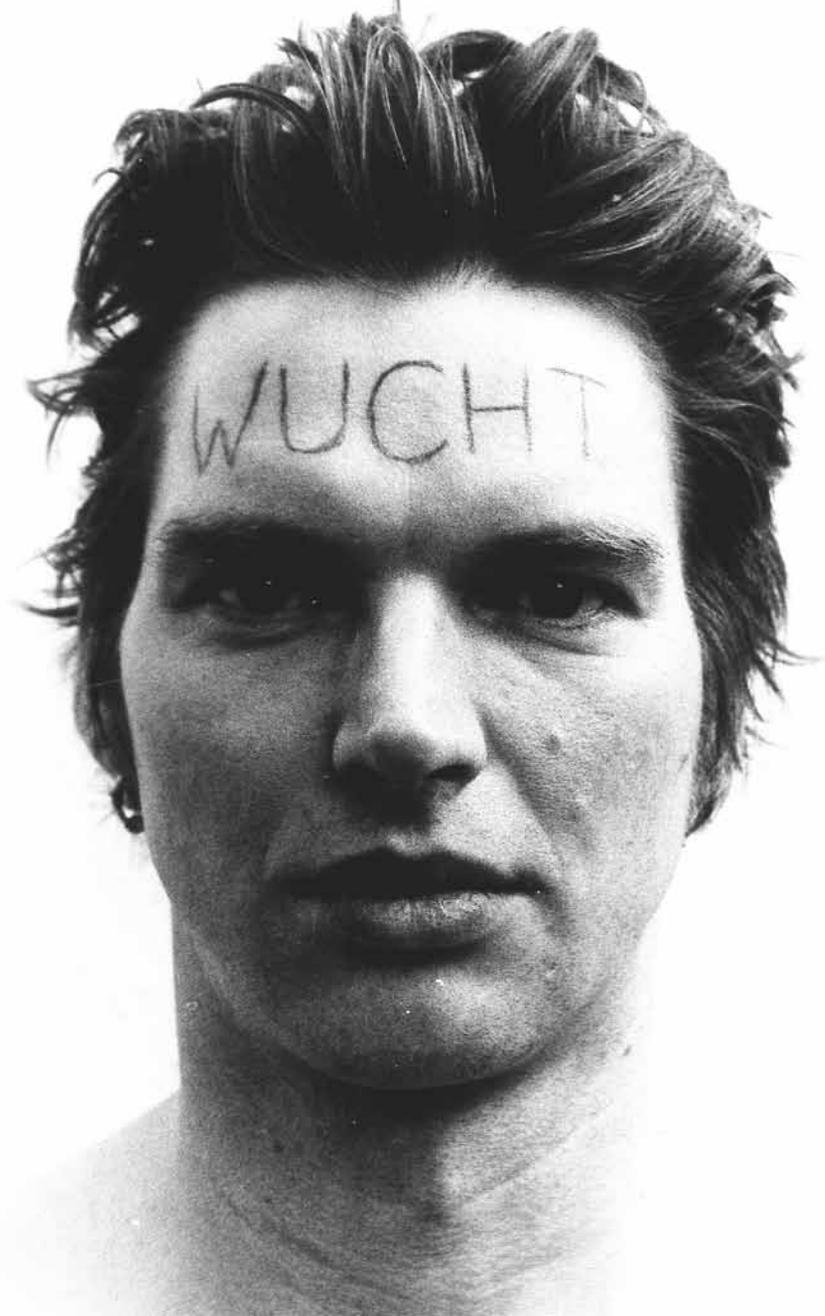
23-10-98 Galan, Hautes-Pyrénées, Frankreich, nachmittags

Seelachs mit Bohnen

- 4 Seelachsfilets gewaschen, getrocknet, gewalzen, gefeffert, in 3 cm gr. Stücke geschnitten, kurz in der Pfanne mit
2 Ei Butter angebraten (ca. 5 min.) herausgehoben, in die Pfanne mit dem Sud
500 gr. grüne Bohnen gegeben, kurz angebraten, mit
250 gr. Crème fraîche und
1 Ei Senf abgelöscht, 15 min. bei kleiner Flamme köcheln gelassen, bis die Bohnen weich war'n, den Fisch wieder vorsichtig eingelegt. Dazu Reis, Bier, bzw. Rotwein. Nachtsch:

Feigen in Rotwein

- 12 Feigen (frisch geerntet!) halbieren, von sechsen das Mark mit dem Löffel entnehmen, dieses in
ca. 1/1 Rotwein eingerührt, mit
Zimt, 2 Nelken, Zucker nach Geschmack gekocht, mit etwas
Mondamin aufgedrückt, die restlichen halbierten Feigen eingelegt, auf
Vanilleeis serviert, garniert mit je 2
Blättchen Zitronenmelisse.



WUCHT

24-3-99 Restaurant „El Sol“, Kino 46, Atelier bei der GadeWe, Kairo, allen in Walle,
Bremen, längerer Abend

Zwei Grappa, acht Kurzfilme und verschiedene Anderes



flow

25-8-99 Schierbrock, abends

Bananen im Schlafrock wie bei Daniel Spoerri

150g Mehl, 50g Puder-

zucker, 1 Pk. Vanille-

zucker, 1 Prise Salz vermischt,

2 Eier, 100ml Milch, je 1 Ei

Cognac (Metaxa) +

Butter (geschmoken) und die geraspelten Schalen je 1/2

Zitrone + Orange dazu, 1 Std. stehen lassen, ungerührt, dünne Pfannkuchen in Butter ausgebacken.

2 Bananen, längs halbiert, in Butter gebraten, jeweils in einen Pfannkuchen gewickelt.

2 Ei Cognac, 1 Ei Zucker, den Saft der Zitrone und der Orange und den Bananenbittersud vermischt, 3 min. einkochen lassen, über die auf angewärmten Tellern servierten Bananen gegeben, jeweils nochmals 1 Tl Metaxa darüber. Leider war es zu kühl, als daß sich der Nachtschiff flambieren ließ.

Davor gab es Spagetti mit Petersilie, Dill + Minze (ebenfalls denen in Spoerris „Gastronomischen Tagebuchs“ ähnlich), Tomatensalat, etcwän.