

Hoppelpoppel Schnepfendreck Einträgliche Gemüsgärtchen
Sardellensuppe mit Himmelsbrot Abgetriebene Wespennester
Gebackener Katzendreck Fischpresssack – Als-ob-Essen Bergsuppe
Virtuelle Rumfordsche Suppe Farcierte Krebse und Erdäpfelkäse

Hoppelpoppel und Schnepfendreck

„Hoppelpoppel und Schnepfendreck oder Jean Paul häppchenweise“: Schilderungen von Essensszenen und Beschreibungen von Gerichten sind in Jean Pauls Werk immer wieder anzutreffen.



Die Köchin und Foodstylistin **Beate Roth** aus Wunsiedel nähert sich dem Dichter Jean Paul auf kulinarische Weise. Unter dem Titel „**Hoppelpoppel und Schnepfendreck oder Jean Paul häppchenweise**“ schuf sie ein Finger-Food-Menü mit Gerichten aus Jean Pauls Werken, teils mit alten Originalrezepten, teils in abgewandelter Form. Probieren kann man diese Köstlichkeiten aus vergangenen Zeiten in der Wunsiedler Künstlerkneipe „Zur ewigen Baustelle“. Zu ihrem künstlerisch-kulinarischem Projekt, das im Austausch mit der Literaturwissenschaftlerin Cosima Lutz entstanden war, bot Beate Roth im Jubiläumsjahr 2013 Kochkurse an der Volkshochschule an. In Meiningen präsentierten beide gemeinsam Speisen und Gerichte bei Jean Paul.

Kochseminar „Hoppelpoppel und Schnepfendreck“ VHS Landkreis Hof

Dienstag, 5. März 2013, 18.30–21.30 Uhr
Feilitzsch, Schulküche der Verbandsschule, Steinweg 16

Dienstag, 23. April 2013, 18.30–21.30 Uhr
Hof, VHS-Küche im Bahnhofsgebäude, Bahnhofsplatz 14

Dienstag, 11. Juni 2013, 18.30–21.30 Uhr
Schwarzenbach an der Saale, Geschwister-Scholl-Mittelschule, Schulküche,
August-Bebel-Str. 30

Samstag, 12. Oktober 2013, 19.00 Uhr
Meiningen, Schloss Elisabethenburg, Schlossplatz 1

Hoppelpoppel und Schnepfendreck – Speisen und Gerichte bei Jean Paul
Die Literaturwissenschaftlerin Dr. Cosima Lutz, Autorin des Buchs „Aufess-Systeme. Jean Pauls Poetik des Verzehrs“ (Würzburg 2007), spricht über das Kulinarische in Leben und Werk des Dichters, während die Köchin Beate Roth Kostproben präsentiert.

Hoppelpoppel



Flegeljahre

Hoppelpoppel ist der Name für die Streckverse von Jean Pauls Held Vult in den „Flegeljahren“ (vergleichbar mit Stabreimen).

„Vult schlug »Flegeljahre« vor; der Notar sagte offen heraus, wie ihm ein Titel widerstehe, der teils so auffallend sei, teils so wild. ‚Gut, so mag denn die Duplizität der Arbeit schon auf dem ersten Blatte bezeichnet werden, wie es auch ein neuerer beliebter Autor tut, etwan: **Hoppelpoppel** oder das Herz.‘ Bei diesem Titel mußte es bleiben.“

Zutaten

375 ml	Milch
70 g	Zucker
2	Vanilleschoten
2	Eigelb
50 ml	Rum
5–6 Blatt	Gelatine
600 ml	Sahne
20	Mini-Schokobiskuitböden
	Kakao mit Zimt
	Pistazien
125 ml	Rum zum Tränken
30 g	Puderzucker
250 ml	frischer Orangensaft
3 Blatt	Gelatine
	Schokoladendekoration

Zubereitung

Eigelb und Zucker mit einer Prise Salz schaumig schlagen. Milch mit den Vanilleschoten aufkochen, Vanille auskratzen. Die Milch zur Eigelbmischung geben und über einem heißen Wasserbad abrühren, bis die Creme bindet. Eingeweichte Gelatine in die noch warme Eiermasse einrühren. Abkühlen lassen, dabei manchmal umrühren. Mit dem Rum kräftig abschmecken. Die geschlagene Sahne unterheben.

Den Rum mit 2 EL Wasser und dem Puderzucker zum Kochen bringen und die Biskuitböden damit tränken. In Gläschen legen.

Die Creme darauf geben und glatt streichen. Völlig auskühlen lassen.

Die Gelatine im Orangensaft auflösen und ca. 2–3 mm dick auf die erkaltete Creme füllen. Je nach Geschmack können einige getränkte Löffelbiskuits in der Creme versenkt werden und/oder Orangenfilets auf der Creme verteilt und mit der Saft-Gelatine-Mischung übergossen werden. Mit Kakao bestäuben und mit Schoko-Ornamenten dekorieren.

Schnepfendreck



Dr. Katzenbergers Badereise

„Da ich nun meinen Gästen gern Ausgesuchtes vorsetze: so bot ich einigen Leckermäulern darunter **Schnepfendreck**, wie gewöhnlich mit Butter auf Semmelscheiben geröstet, an, und zwar so wie ihn täglich meine beiden Schnepfen unmittelbar lieferten. Aber ich darf Sie als ehrlicher Mann versichern, meine Gnädige, auch kein einziger bezeugte statt einiger Lust etwas anderes als ordentlichen Abscheu vor dem vorgesetzten Dreck; und weshalb eigentlich? – Bloß deshalb – nun komm’ ich auf unsern Punkt –, weil das Schnepfengedärm nicht mit auf die Semmelscheiben gestrichen war und die Gourmands nur bloßen Netto- und keinen Bruttodreck vor sich erblickten. Ich bitte aber hier jeden vernünftigen Mann zu urteilen, ob ich meine Sumpfvögel – da sie ganz die Kost erhielten (Regenwürmer, Schnecken und Kräuter), aus der Schnepfen von jeher den

Liehabern wieder eine Kost auf den ersten Wegen zugeführt – ob ich, sag’ ich, solche etwan abschlachten sollte (wie jener seine Henne, die ihm täglich goldne Eier legte), um gleichsam die Legdärme aufzutischen.“

Zutaten

2	Auberginen
100 ml	Olivenöl
je 2 Zweige	Rosmarin, Thymian, Estragon fein gehackt
2	Knoblauchzehen gepresst
1 EL	Orangenzesten, fein gehackt
2 EL	Tomatenmark
125 g	Sauerrahm
	Balsamico, Cayennepfeffer
1 Blatt	Gelatine
10 Scheiben	Mehrkorntoast

Zubereitung

Aubergine schälen und 0,5 x 0,5 cm groß würfeln. Mit Öl anschwitzen, salzen. Kräuter, Knoblauch und Orangenzesten zugeben, durchschwenken und mit Tomatenmark binden. Mit Balsamico abschmecken und abkühlen lassen.

Sauerrahm mit Essig, Salz, Pfeffer und Gelatine glatt rühren.

Toast mit Olivenöl bräunen und mit dem Sauerrahm bestreichen. Auberginen auf dem Toast platzieren, mit Thymian und Orangenzesten dekorieren.

Einträgliche Gemüsgärtchen



Der Komet

„Alte und neue Staaten: Die neuen Staaten, weniger auf einem ethischen Wurzelgeflechte als Ganzes ruhend, verlangen tägliche Nachhülfen und Erinnerungen zum Gedeihen und sind **einträgliche Gemüsgärten**, die in jedem Jahre neu gepflanzt werden; aber die alten Staaten sind Obstgärten, die, einmal angelegt, von Jahr zu Jahr ohne neue Ansaat reichere Früchte geben und höchstens das Beschneiden bedürfen.“

Zutaten

1. Erde	180 g	Mehl
	80 g	Kathreiner Kaffee
	50 g	gemahlene Haselnüsse
	25 g	brauner Zucker
	80 g	Zuckerrübensirup
2. Erde	50 g	Mehl
	25 g	Kathreiner Kaffee
	50 g	gemahlene Haselnüsse
	70 g	zerlaufenes Butterschmalz
		Salz
Creme	35 g	Kräuter fein gehackt (Estragon, Basilikum ...)
	100 g	Joghurt
	100 g	Creme fraîche
	5 g	Instant-Gelatine
		Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
20 Stück		Radieschen, Mini-Möhrchen, Mini-Rettiche (gewaschen, geputzt und mit Grün)

Zubereitung

Für die 1. Erde alle trockenen Zutaten in der Küchenmaschine fein schroten. Esslöffelweise den Sirup zugeben. Alles im Ofen bei 100 °C ca. 1,5 Std. trocknen und über Nacht am besten auf der Heizung nachtrocknen lassen. Danach für die 2. Erde genauso verfahren, ebenfalls im Ofen ca. 1,5 Std. trocknen und danach mit der 1. Erde vermischen. Klumpen zwischen den Fingern zerbröseln.

Alle Zutaten für die Creme gründlich vermischen. Die Hälfte in kleine Gläschen oder Blumentöpfe füllen. Das Gemüse in die restliche Creme tauchen und in die vorbereiteten Blumentöpfe „pflanzen“.

Sardellensuppe mit Himmelsbrot



Der Komet

„Jetzo ließ er eine **köstliche Sardellensuppe** auftragen und leerte zwei Teller davon mit solchem Wohlbehagen ab, daß die Professoren und die Schulmänner einstimmig versicherten, sie hätten zum ersten Male eine so feine Suppe geschmeckt, als er sie darüber fragte und ihnen die trocknen Suppenteller weggenommen wurden und andere vorgesetzt.“

Zutaten

2	Schalotten gewürfelt
40 g	Butter
350 g	Kartoffeln, geschält und gewürfelt
150 ml	Weißwein
40 ml	Noilly Prat
1	Limette, Saft und Schale (Zeste)
4–8	Sardellen
500 ml	Gemüsebrühe
300 ml	Schlagsahne
100 ml	Sauerrahm
30 g	Butter
100 g	Soßenkuchen

Zubereitung

Die Schalotten in der Butter anschwitzen, Kartoffeln zugeben und kurz mit anbraten. Mit Weißwein und Noilly Prat abschrecken und aufkochen. Die Brühe, die Limettenschale und die Sardellen zugeben. 20 Minuten köcheln lassen. (Kartoffeln müssen weich sein.)

Kartoffeln mit der Brühe pürieren. Die Sahne zugeben und nochmals aufmixen. Kurz vor dem Servieren den Sauerrahm und die Butter unterrühren. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer (evtl. Muskatnuss) abschmecken.

Den Soßenkuchen in dünne Scheiben schneiden, fein würfeln und in reichlich Butter rösten. Über die Suppe streuen.

Abgetriebene Wespennester



Der Komet

Das große magnetische Gastmahl des Reisemarschalls Worble

„Als endlich die Gesellschaft satt und froh genug geworden und Worble zum Abschlusse der Verdauung noch ein Gläschen Anisette d'Amsterdam, dessen Stärke jedem einheizte, genommen: so hob er die Tafel auf und beurlaubte sämtliche Mitesser, gleichsam die Milchbrüder seiner

Kost-Amme, mit der geistreichen und lebendigen Tischrede: ‚Mög‘ Ihnen doch allen mein wohlgemeintes Traktament, so gut es in der Stadt Wien zu haben war, einigermaßen geschmeckt haben! – Es hätte wohl besser ausfallen können, ja zehntausendmal besser, und gern hätt‘ ich (ich darf es sagen) Bayonner Schinken aufgetischt und Straßburger Pasteten samt polnischem Salat, desgleichen gefüllte Zungen von Troyes und Kälber von Rouen und Hähne von Caux und Kapaunen von la Fleche und Rotkehlchen von Metz; mit Freuden, wie gesagt, hätt‘ ich damit bewirtet; aber die Sachen waren nicht zu haben: konnt‘ ich doch kaum in der Stadt Wien gebacknen Katzendreck auftreiben und sächsische Christscheit und **abgetriebene Wespennester** und boeuf à la mode und pommersche Gans. Indes war doch das Essen (dies beruhigt mich) gesund und leicht. [. . .]“

Zutaten

250 g	Butterschmalz
20 g	zerlassene Butter zum Bestreichen
4	Eier
4	Eigelb
150 g	lauwarme Sahne
1 Pkg	Hefe
500 g	Mehl
	Zibeben (Schokolodenstückchen, Zimt, Kakao)

Zubereitung

Das Butterschmalz schaumig schlagen (altdeutsch abtreiben) und Eier und Eidotter einzeln dazurühren. Die Hefe in der lauwarmen Sahne auflösen und nach und nach zugeben. Zuletzt das Mehl zugeben und den Teig gut abschlagen. An einem warmen Ort gehen lassen. Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 5 mm dick ausrollen. In 3 cm x 20 cm lange Streifen schneiden. Mit den Rosinen belegen und einrollen. In Backpapierstreifen einschlagen und noch mal gehen lassen. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten langsam backen.

Gebackener Katzendreck



Der Komet

„– Es hätte wohl besser ausfallen können, ja zehntausendmal besser, und gern hätt' ich (ich darf es sagen) Bayonner Schinken aufgetischt und Straßburger Pasteten samt polnischem Salat, desgleichen gefüllte Zungen von Troyes und Kälber von Rouen und Hähne von Caux und Kapaunen von la Fleche und Rotkehlchen von Metz; mit Freuden, wie gesagt, hätt' ich damit bewirtet; aber die Sachen waren nicht zu haben:

konnt' ich doch kaum in der Stadt Wien **gebacknen Katzendreck** auftreiben und sächsische Christscheit und abgetriebene Wespennester und boeuf à la mode und pommersche Gans. Indes war doch das Essen (dies beruhigt mich) gesund und leicht. [...]"

Zutaten

2–3	rote Zwiebeln
1 EL	Butter
30 g	Zucker oder Honig
50 ml	Weißwein oder Wasser
75 g	geschälte und gut ausgekühlte Mandeln
100 g	Zucker
50 ml	Wasser oder Weißwein
50 g	Mehl
50 g	Speisestärke
10 g	Backpulver
	Schmalz
	Puderzucker
	Fruchtsoße (Erdbeere, Himbeere)

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. Das Fett zerlassen, den Zucker darin auflösen und die Zwiebelstücke zugeben. Kurz anbraten, den Wein angießen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15–20 Minuten ziehen lassen. Auskühlen lassen.

Mandeln und Zwiebeln auf eine Schnur fädeln. Für den Tempurateig Mehl, Stärke und Backpulver in eine Schüssel sieben und mit so viel kaltem Wasser verrühren, dass ein grob flüssiger Backteig entsteht. Die Mandel/Zwiebelschnüre eintauchen und sofort im heißen Fett frittieren.

Die Soße auf kleine Schälchen verteilen. Den Katzendreck vorsichtig über der Soße von den Schnüren ziehen und mit Puderzucker bestäuben.

Fischpresssack – Als-ob-Essen



Vorschule der Ästhetik

Jean Paul regt sich in der „Vorschule der Ästhetik“ über die Kleriker auf, die in der Fastenzeit allerlei Tricks finden, um die fleischlose Zeit zu umgehen. Die reichen Kirchenleute haben einfach alles, was im Wasser lebt, als Fisch bezeichnet, was mit Biber anfang und zuletzt mit Gansbraten gänzlich ausgefertigt ist. Die Mönche mit weniger Geld und mehr Skrupel „konstruierten“ sich ihre Speisen, von Jean Paul

Als-ob-Essen genannt. Das war Fisch, der irgendwie so verarbeitet wurde, dass er wie Fleisch aussah (Fischwürste, **Fischpresssack**, ...) [...], „so suchen die armen Kartäuser, denen Fleisch verboten ist, folglich auch Würste, sich damit etwas weiszumachen, daß sie Fische in Schweindärme füllen und dann laut von Würsten reden und speisen.“

Zutaten

250 g	Lachsfilet
150 g	Rauchforelle
250 g	weißes Fischfilet
150 g	Räucherlachs
10	Pfefferkörner
2	Lorbeerblätter
1 EL	Rosmarin, Thymian
	Sojasoße
1	geröstete Zwiebel
1	kleine Knoblauchzehe, zerdrückt
1 Spritzer	Balsamico
600 ml	Fischfond
4 Blatt	Gelatine (oder entsprechend Aspik)
100 g	knackig blanchierte Gemüsewürfel
3 g	Sepiafarbe

Zubereitung

500 ml Fischfond mit allen Kräutern, Gewürzen, Sojasoße und Balsamico aufkochen und ca. 30 Minuten simmern lassen. Fischfilet und Lachs im restlichen Fond gar dünsten und zusammen mit der Forelle in Würfel schneiden oder reißen.

Die eingeweichte Gelatine in 3 EL Fond auflösen, dann mit dem restlichen Fond vermischen. Würzig mit Salz und Balsamico abschmecken. Die Hälfte des Fonds mit Sepia schwarz färben. Kurz vor dem Gelingen die Gemüsewürfel und die Fischwürfel untermengen und in Gläschen oder Darm abfüllen. Über Nacht kalt stellen. Mit Sahnemeerrettich und Feldsalat (Frühling an der Gabel) garnieren.

Bergsuppe



Jean Pauls Briefe und bevorstehender Lebenslauf

„[...] der Hospitalprediger reichte eine Kerbelsuppe, ich hingegen als ein ziemlich berühmter Schriftsteller glaubte nicht zu viel zu tun, wenn ich mit einer **Bergsuppe** erschiene. Sie muß dir erinnerlich sein durch den Kegel von schwarzem Brot, mit Zimt und Zucker beschneiet, wovon sie den Namen führt.“

Zutaten

200 g	Schwarzbrot, altbacken
50 g	Butter
3	Eier, getrennt
30 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
½ TL	Salz
1 TL	Thymian, getrocknet
2	Zitronen, Schalenabrieb
50 ml	Milch
1 TL	Zimt oder Lebkuchengewürz
4	Grüne Äpfel
650 ml	Wasser
4 cl	Zitronensaft
300 ml	Holundersirup
25 g	Stärke, nach Belieben

Zubereitung

Die Butter schaumig schlagen und das geriebene Schwarzbrot unterrühren. Eigelb, Zucker, Salz, Thymian, Milch, Zimt und die abgeriebene Schale einer Zitrone schaumig schlagen und unter die Schwarzbrotmasse mengen. Das Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Den Teig in kegel- oder kuppelförmige Silikonmatten (Pralinenformen) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 15 Minuten backen.

Für die Suppe die Äpfel nach Belieben schälen, vom Kerngehäuse befreien und grob schneiden. Mit dem Hollersirup, dem Wasser und dem Zitronensaft in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. Nach etwa 5 Minuten mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Stärke mit etwas Wasser verrühren und in die kochende Apfelsuppe rühren.

Die Kegel in die Suppe setzen und mit Puderzucker und Zimt bestäuben.

Virtuelle Rumfordsche Suppe



Vorschule der Ästhetik

„Himmel, wer beschreibt das Entzücken und den Genuß! – Wollte jemand hingegen dieselbe **Rumfordsche Suppe** an andern Orten mit unter dem Nachtsch und feinen Weinen herumgeben: so fiel der Effekt schwächer aus.“

Die überfettete Erbswurstsuppe erfand General Rumford für seine Soldaten. Bei Jean Paul kommt sie als Symbol für Sparsamkeit, ja Knausrigkeit vor. „Virtuell“ wurden die Bestandteile hier aufgespalten und verfeinert.

Zutaten

200 g	Erbsen
50 ml	Sahne
50 ml	Gemüsefonds
3 Bl.	Gelatine
20 ml	Martini dry
	Zitronensaft
50 g	geschlagene Sahne
50 g	Perlgraupen
	frische Minze
1 EL	Salatdressing
	schwarze Oliven oder getrocknete Blutwurst zum Dekorieren

Zubereitung

Erbsen blanchieren, ca. 30 Gramm für die Dekoration nach dem ersten Aufkochen herausnehmen. Restliche Erbsen mit Sahne und Gemüsebrühe gründlich pürieren. Gelatine auflösen und unterrühren. Alles erkalten lassen. Danach mit dem Martini nochmals aufschlagen. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Die geschlagene Sahne unterheben. Masse auf ein Blech ca. zwei Zentimeter dick aufstreichen, erkalten lassen.

Graupen in 150 Milliliter Wasser aufkochen, leise köcheln lassen, bis das Wasser eingezogen ist. Abkühlen. Danach mit gehackter Minze, Salz, Pfeffer und Salatdressing anmachen.

Aus dem Erbsenmousse kleine Kreise ausstechen und auf dem Graupensalat platzieren. Mit Erbsen, Oliven etc. dekorieren.

Farcierte Krebse und Erdäpfelkäse



Hesperus

„Es war von Sebastian ausgenommen, daß für jeden Gast nur das Leibgericht besorgt wurde – für den Pfarrer **farcierte Krebse und Erdäpfelkäse** – für Flamin Schinken – für den Helden das Gemüse vom guten Heinrich.“

Farcierte Krebse

Zutaten

250 g	Krebsfleisch oder ausgelöste Garnelen (am besten Tiefkühlware)
250 g	Lachsfilet
100 g	Räucherlachs
50 g	Schinkenspeck nach Geschmack
2	Eiweiß, Salz
200	Sahne
50 g	Crème fraîche
1	Ei
200 g	fertig gekochte Krebse
20 g	Pistazien

Zubereitung

Krebsfleisch, Lachsfilet, Räucherlachs und Speck, am besten noch leicht gefroren im Mixer fein pürieren und das Eiweiß einarbeiten. Für 10 Minuten ins Gefrierfach stellen. Wenn die Masse nach dem Pürieren noch etwas grob ist, durch ein Sieb streichen.

Sahne, Crème fraîche und das Ei kräftig unter die Krebsfarce rühren, salzen und pfeffern. Die Flusskrebse und die Pistazien vorsichtig unterkneten. Nochmals 10 Minuten kühlen.

Eine Terrinenform mit Butter einfetten und die Farce einfüllen. Die geschlossene Form (Kuchenformen mit Alufolie abdecken) in eine mit heißem Wasser gefüllte Reine stellen und im vorgeheizten Ofen bei 150 °C ca. 50 Minuten garen. Gut auskühlen lassen.

Erdäpfelkäse



Jean Paul liebte Kartoffeln. War er erst einmal in der Rollwenzerei vor den Toren Bayreuths, „dann verlangte er schnell nach seinem Lieblingsgericht. Und was ist das? – Denken Sie sich – Kartoffeln. Dieser einzige Mann isst Kartoffeln. Wir kochen sie ihm schnell – wir wissen es ja.“ (Anna Dorothea Rollwenzel, 1756–1830, über Jean Paul)

Zutaten

150 g	Kartoffeln gekocht und durchgequetscht
120 g	Quark
50 g	saure Sahne
30 g	weiche Butter
	Salz, Pfeffer
4 EL	fein geschnittene Schnittlauchröllchen
	rosa Pfeffer

Zubereitung

Den Quark mit Sauerrahm und Butter verrühren. Danach Kartoffelschnee und Kräuter unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem rosa Pfeffer garnieren.