

## ***Kochen wie Picasso***

Text: standpunktgrau

Dass Liebe durch den Magen geht, ist eine internationale Datingformel. Mit zarten 15 Jahren geht es in die Eisdele, und mit steigendem Taschengeld und anderen Einkunftsquellen bekommen die Etablissements der Wahl immer mehr Sterne. In Köln gibt es Speed-Dating in der Uni-Mensa.

Moderne Kunst hingegen kennen wir aus dem Museum oder der Galerie. Gewollt oder notwendig, die Institutionen haben mehr Verhaltensregeln als der Knigge für gute Tischmanieren: Bitte Ruhe! Bitte nicht so nah an das Bild herantreten! Bitte Handys ausschalten! Und auf keinen Fall Kaffee trinken! Ein lockeres Date, ein unkompliziertes Kennenlernen? Das sieht anders aus.

Essen ist ein bekanntes Motiv aus unterschiedlichen Künsten: Matisse pinselte Stillleben, Philip Levine sah die Wahrheit der Welt im Geschmack, und Cézanne malte am liebsten zu gegrillten Artischocken. In ihrem Buch *The Modern Art Cookbook* versammelt die Professorin Mary Ann Caws unterschiedliche Rezepte bekannter und weniger bekannter Künstler des 20. Jahrhunderts und illustriert diese mit Lyrik, Prosa, Malerei oder Fotos. Diese Kollektion ist nicht nur besonders liebevoll ausgewählt und ansprechend gestaltet, die Rezepte klingen auch wirklich lecker. Nicht ganz selbstlos wagen wir uns also mitten in der Endphase der Redaktionsarbeit unseres Magazins an Picassos Schokoladencharlotte und sein Sangria-Rezept.

### **Pablo Picassos SCHOKOLADENCHARLOTTE**

200g Zartbitter Schokolade

4 Eier

230 g Puderzucker

100 g weiche Butter

250 ml Sahne

150 ml Rum

150 ml Wasser

# *standpunktgrau* —magazin

## 30 Lady Fingers (Löffelbiskuits)

Schokolade grob hacken und im Wasserbad auf mittlerer Flamme schmelzen. Eiweiß und Eigelb trennen, Eigelb mit 100g Zucker schlagen und zusammen mit der Butter unter die Schokolade rühren. 100g Zucker und 4 EL Wasser zu einem Sirup schmelzen und zusammen mit dem Eiweiß steif schlagen. Unter die Schokoladenmischung heben. Die Sahne schlagen und ebenfalls einrühren. Charlottenform buttern. Rum mit 150 ml Wasser und 50 g Zucker zu einem Sirup schmelzen und abkühlen lassen. Dann die Löffelbiskuits damit befeuchten und die Form auslegen. Anschließend die Schokoladenmischung in die Form füllen und mit einer Schicht Biskuits bedecken. Damit der Kuchen fest wird, einen Teller, der in die Form passt, mit der Innenseite auf den Kuchen legen und ein kleines Gewicht (Kühlakku o. Ä.) darauf legen. Den Kuchen 12 Stunden lang im Kühlschrank aufbewahren und dann servieren.

Tipp: Die Form vorher mit Alufolie auslegen, damit der Kuchen einfach herausgelöst werden kann. Der Kuchen sieht hübscher aus, wenn Ihr ihn nach dem Stürzen mit geschmolzener Schokolade überzieht und mit gehackten Nüssen verziert.

## **Pablo Picassos SANGRIA OF ELS QUATRE GATS**

Für 8 Gläser

1 Flasche guter Rotwein

1 Zimtstange

Haut von drei Orangen

3 Nelken

4 Esslöffel Akazienhonig

2 Esslöffel Cognac

Das Sangria-Rezept ist unkompliziert: Der Wein wird zusammen mit der Zimtstange erhitzt. In der Zwischenzeit die Orangenschale abreiben und zusammen mit den Nelken zum kochenden Wein hinzufügen. Noch einmal aufkochen lassen, dann Honig, Cognac und ein kleines Glas kochendes Wasser hinzufügen. Der Sangria ist heiß in einem dicken Weinglas zu servieren.

Fazit: Uns hat es geschmeckt! Wem das noch nicht Kunstannährung genug an den großen Künstler ist, empfehlen wir die frei zugängliche Dokumentation [Pablo Picasso: A Film by Didier Baussy Oulianoff](#).

# *standpunktgrau* —magazin

[Mary Ann Caws](#) is the Distinguished Professor of English, French, and Comparative Literature at the Graduate Center of the City University of New York. She is the author of numerous books, including *Picasso's Weeping Woman: The Life and Art of Dora Maar*, *Virginia Woolf: Illustrated Life*, *Marcel Proust: Illustrated Life*, *Robert Motherwell with Pen and Brush*, and *Pablo Picasso*.

## [The Modern Art Cookbook](#)

300 pages, Reaktion Books

Language: English

ISBN-13: 978-1780231747

Published October 2013

standpunktgrau -magazin: „Kochen wie Picasso“, in: standpunktgrau -magazin, hrsg. Baasch/Lohbeck/Reiner, [www.standpunktgrau.de](http://www.standpunktgrau.de), 2015