

Galerie Carol Johnssen

Artists' Cookbook

www.artcarol.de

Liste der Künstler und Künstlerinnen

Dornseif, Frank 2-5

Geissler, Beate & Sann, Oliver 6-9

Goldbach, Philipp 10-11

Hartmann, Constanze 12-13

Hennissen, Nol 14-18

Jessen, Thomas 19-21

Kessler, Wolfgang 22-24

Löbbert, Maik + Dirk 25-27

Wasa Marjanov 29-31

Rune Mield 32-34

Sigrid Nienstedt 35-37

Beate Passow 38-40

Stephan Reusse 41-45

Georg Thumbach 46-49

Ben Willikens 50-54

Josef Wolf 55-58



GROSSES RESTAURATIONS-KOCHBUCH

EIN HAND- UND NACHSCHLAGEBUCH
DER
MODERNEN RESTAURATIONS-KÜCHE
HERVORGEGANGEN AUS ZWEI PREISAUSSCHREIBEN
DES
INTERNATIONALEN VERBANDES DER KÖCHE
SITZ FRANKFURT AM MAIN.

ZWEITE UMGARBEITETE UND VERMEHRTE AUFLAGE.



FACHSCHRIFTEN-VERLAG
DES INTERNATIONALEN VERBANDES DER KÖCHE
FRANKFURT A. M.
VERBAND MIT DEN RECHTEN EINER JURISTISCHEN PERSON.

Königin-Fastensuppe.

Ein Hecht von etwa 3¹/₂ Pfd. wird geschuppt, ausgenommen und gewaschen, aus Haut und Gräten gelöst, in kleine Stückchen zerlegt und mit 4 Dutzend Froschschenkeln in klarer Butter sautiert. Das Ganze stößt man dann mit 10 harten Eidottern zu Brei. Diese Farce wird mit dem aus den Fischgräten, Gemüse und Aromaten gezogenen Fond angerührt und bis zur Dicke einer gebundenen Suppe verdünnt. Man bringt sie ins Kochen, schäumt sie während ¹/₂ Stunde ab, würzt mit einer kleinen Spitze Cayenne und ein wenig geriebener Muskatnuß, passiert durchs Etamine, rührt sie wieder heiß und bindet mit etwas gutem Rahm und ein wenig frischer Butter. In die Terrine gibt man eine Einlage von blanchierten Austern, ganz kleinen Fischklößchen und in kleine Würfel geschnittenen Trüffeln und richtet die Suppe darüber an.

Coulis maigre à la Reine.

Rehkeule in Rahm

Erika Altenburg, Bonn

ZUTATEN:

| | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| <i>1 Rehkeule (ca. 1½–2 kg)</i> | <i>½ TL getrockneter Saft von</i> |
| <i>400 g Crème fraîche</i> | <i>1 Apfelsine</i> |
| <i>100 g Butter</i> | <i>Salz, Pfeffer</i> |
| <i>1 Glas guter Rotwein</i> | <i>Butter</i> |
| <i>2 Wacholderbeeren</i> | <i>evtl. ¼–½ l Wildfond</i> |
| <i>1 kleines Zweiglein frischer</i> | <i>evtl. 1 TL Johannisbeergelee</i> |
| <i>Thymian oder</i> | |

ZUBEREITUNG:

Rehkeule nicht marinieren und nicht spicken, sondern mit Salz, Pfeffer und zerdrückten Wacholderbeeren einreiben. Das Fleisch in einen gußeisernen Bräter legen, mit flüssiger Butter begießen oder bepinseln, mit Thymian bestreuen und ohne Deckel in den auf höchster Stufe vorgeheizten Backofen schieben. Etwa 15 Minuten braten lassen und dabei aufpassen, daß nichts anbrennt. Dann mit dem Saft der Apfelsine begießen und mit Crème fraîche bestreichen. Die Temperatur auf 180 Grad herunterschalten und je nach Bratensaftbildung nach etwa 30 Minuten den Rotwein angießen. Unter gelegentlichem Begießen in weiteren 30 Minuten fertig werden lassen. Die gesamte Bratzeit beträgt je nach Größe bzw. Gewicht 1½–2 Stunden, wobei die Keule innen am Knochen noch rosa sein soll. Wenn mehr Sauce gewünscht wird, kann man auch Wildfond angießen. Die Keule warm stellen. Die Sauce in einen kleinen Topf umfüllen, aufkochen und evtl. mit Johannisbeergelee abschmecken und, wenn nötig, mit Pfeffer und Salz.



Geissler/Sann Rezept

Pesto aus jungen Lindenblaettern

Lindenblaetter sind reich an Vitamin C und wertvollen Mineralstoffen. Du kannst es zu Pasta essen oder einfach auf frisch getoastetem Brot.

Zutaten:

- 2 handvoll junge, zarte Lindenblaetter
- 2 EL Walnusskerne, Mandeln oder Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL geriebener Hartkaese

- 2 Prisen Salz
- 4 EL Olivenoel

Zubereitung:

Schneide die Lindenblaetter klein. Gib sie zusammen mit den Kernen/Nuessen, einer Knoblauchzehe, geriebenen Hartkaese, Salz sowie Oel in einen Moerser oder Mixer und verarbeite alles zu einer Paste.

Guten A p p e t i t !!!





Geissler/Sann Rezept

Moehren Ingwer Suppe mit heimischen Grillen*

Die wenigen Zutaten fuer die aromatische Moehren-Ingwer-Suppe werden fein geschnitten, gegart und anschliessend cremig pueriert & fertig!

Mit etwas Kokosmilch oder Sahne laesst sich die Suppe nach Belieben verfeinern.

~~*****~~ Das Protein, die Grillen, in einer Pfanne mit etwas Oel goldbraun anbraten und ueber die Suppe geben.

Zutaten:

700g Moehren - grob in ca. 1 cm Stuecke schneiden
1 Zwiebel - in grobe Stuecke schneiden
20 g Ingwer - kleine Stuecke
1 Liter Gemuesebruehe
100 ml Orangensaft
1EL mildes Currypulver
2 EL Pflanzenoel
1 TL Honig
Salz/Cayennepfeffer
Chili-Flocken - zum Servieren
20 g heimische Grillen

zum Variieren

1 kl. Dose Kokosmilch - 160ml bis 200ml
3-4 EL Sahne - essloeffelweise abschmecken

GUTEN APPETIT !!!!

*Acheta domesticus



Philipp Goldbach vor dem Institute of Fine Arts der NYU, New York, 2024. Foto: Martin Seck.
Rezept: In fenicoptero / Für Flamingo, aus: Apicius, De de coquinaria

In feucoptero / Für Flamingo

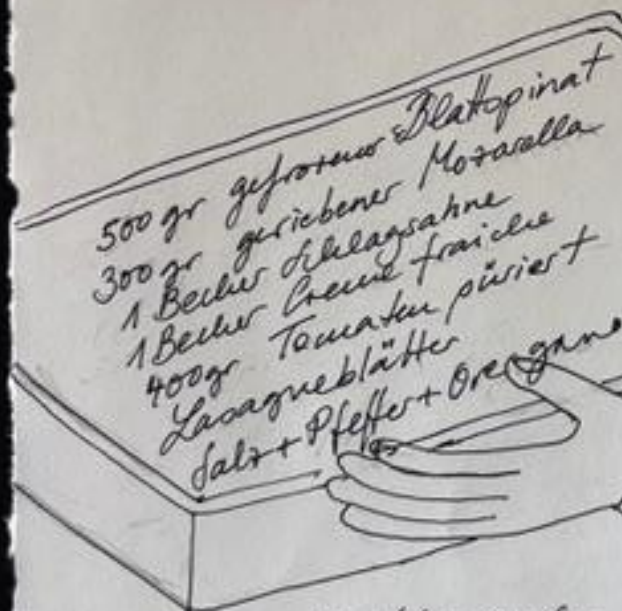
In feucoptero: 1. Feucopterum elibens, Invas,
Ornas, includis in caccabum, adicies aquam
salem, anethum et aceti modicum
Dracontia coctura alligat farci calum parti
et coquendi, ut coquat. prope coctura
definitum mittis, colas. Adicies in
maritimum piper, cuminum, coriandrum,
Laseris radicem, mentam, rutam, fribis
suffundis acetum, adicies caryotam, ius
de suo sibi perfundis, per naturalis in eundem
caccabum, annulo obligas, ius perfundis
et in fores. Idem facies et in psittaco.

Für Flamingo: Ent hänge den Flamingo, wasch
und dresse ihn und verschlinge ihn in
einem Topf, gib Wasser, Salz, Dill und ein
wenig Essig dazu. Wenn es halb gar ist, binde
ein Bündel aus Lauch und Rosmarin
zusammen, damit es damit kocht.
Wenn es fast gar ist, gib Defrutum hinzu und
färbe es. Gib in einen Mörser Pfeffer, Camin,
Koriander, Laserwurzel, Minze und Weichholz
und zermale es, gieße Essig dazu, gib
Datteln hinein und gieße vom eigenen Saft
darauf. Schütte es in denselben Topf, binde
mit Speise stärke, gieße die Sauce darüber
und serviere. Dasselbe mache auch für Papagei.



Spinat Lasagne

für
6 Personen



1. Zwiebeln + Knoblauch fein schneiden
in Öl andünsten.
2. gefrorenes Spinat + 1 Becher Sauce hinzufügen, würzen
mit Salt + Pfeffer, köcheln bis aufgetaut.
3. Tomatensauce mit Salt, Pfeffer, Oregano würzen
4. Abwechselnd Tomatensauce, Lasagneblätter, Spinat schichten
5. Letzte Schicht: Creme fraiche + geriebene Mozzarella bei 200°C Umluft



GAZPACHO *(für warme Tage)*

1.500 Gramm Tomaten

1/3 Gurke

1 Spitzpaprika

Salz

Agavendicksaft oder 2 TL Zucker

Olivenöl, einen guten Schuss

Das Weiße von 1 Bund Frühlingszwiebeln, in feine Ringe .

Alles mit einem „Zauberstab“ pürieren und in den Kühlschrank stellen zum Ruhen.

Brotbröckchen in ordentlich Olivenöl braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Den grünen Teil der Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Brotbröckchen und Frühlingszwiebeln separat in Schälchen servieren.

1 Chilischote, klein schneiden (nach Geschmack hinzufügen)

Rezept: *Gisela Helwing, Chef de Cuisine „am Küchentisch“ Hattingen (Ruhr)*

Schläng Päng *(für kühle Tage)*

250 Gramm Mett (Hackfleisch) vom Schwein

150 Gramm Sauerkraut

2 Zwiebeln

Knoblauch (nach Bedarf)

3 Tassen Risotto-Reis + Brühe

Mett in Öl anbraten / krümelig, Zwiebeln (klein geschnitten) und Knoblauch hinzufügen.

Den Risotto-Reis (roh) hinzufügen, andünsten und mit Brühe ablöschen.

Bei Bedarf Flüssigkeit nachgeben.

Salz, Pfeffer und Piment d' Espelette nach Geschmack hinzufügen

Zum Servieren separat in ein Schälchen, die vermischte Ingredienzen:

- Saure Sahne mit etwas Salz
- Frühlingszwiebeln, der grüne Teil, in feine Ringe geschnitten
- Chilischoten, klein geschnitten mit oder ohne Kerne

Rezept: *Gisela Helwing, Chef de Cuisine „am Küchentisch“ Hattingen (Ruhr)*

„Chili“



Aquarell 18 x 26 cm / 2025

„some like it hot“



Aquarell 18 x 26 cm / 2025



Aquarell 18 x 26 cm / 2025



Aquarell 18 x 26 cm / 2025



Aquarell 12,4 x 17,8 cm / 2025

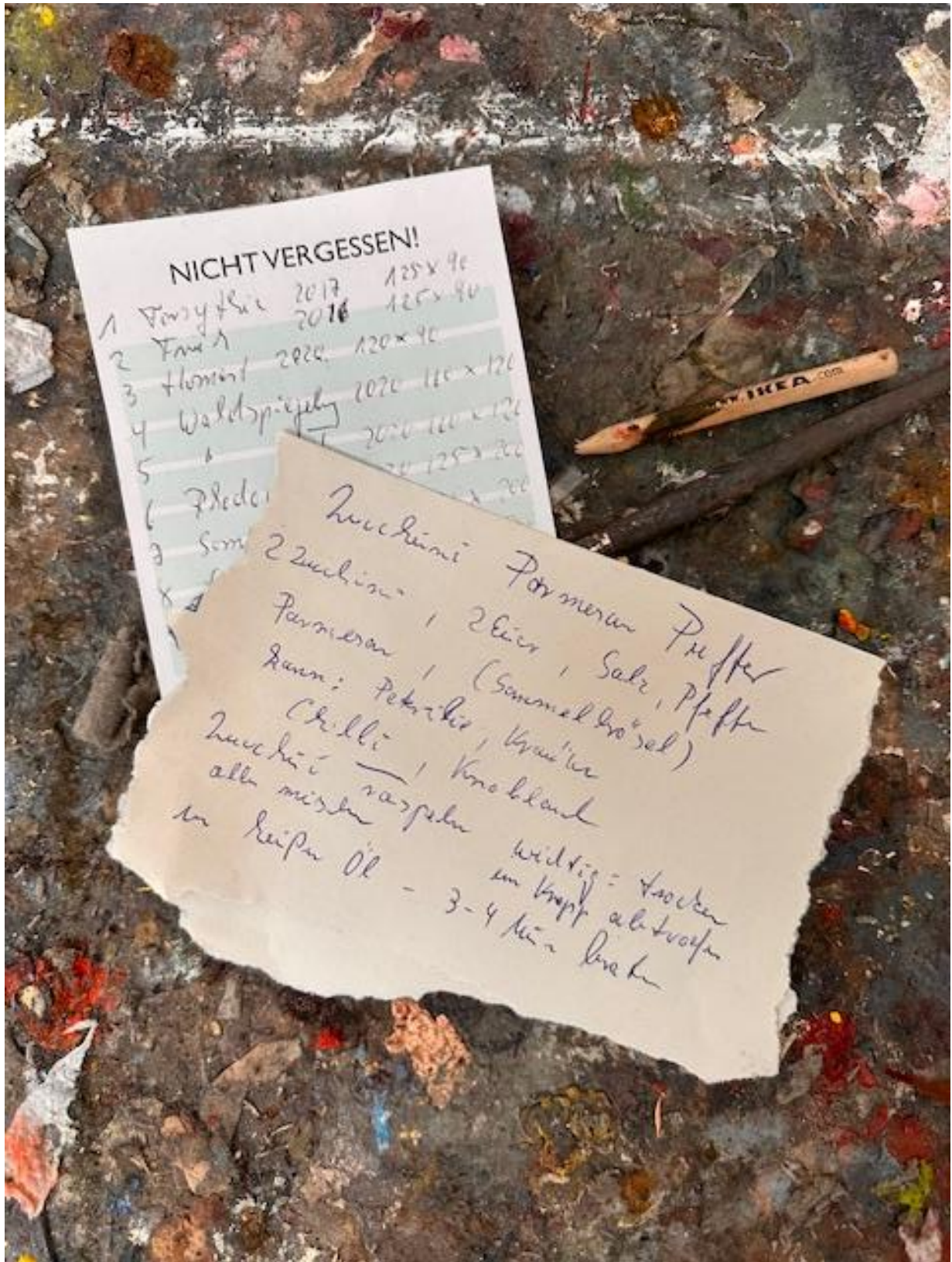


Aquarell 11,9 x 17 cm / 2025



Aquarell 11,9 x 17 cm / 2025

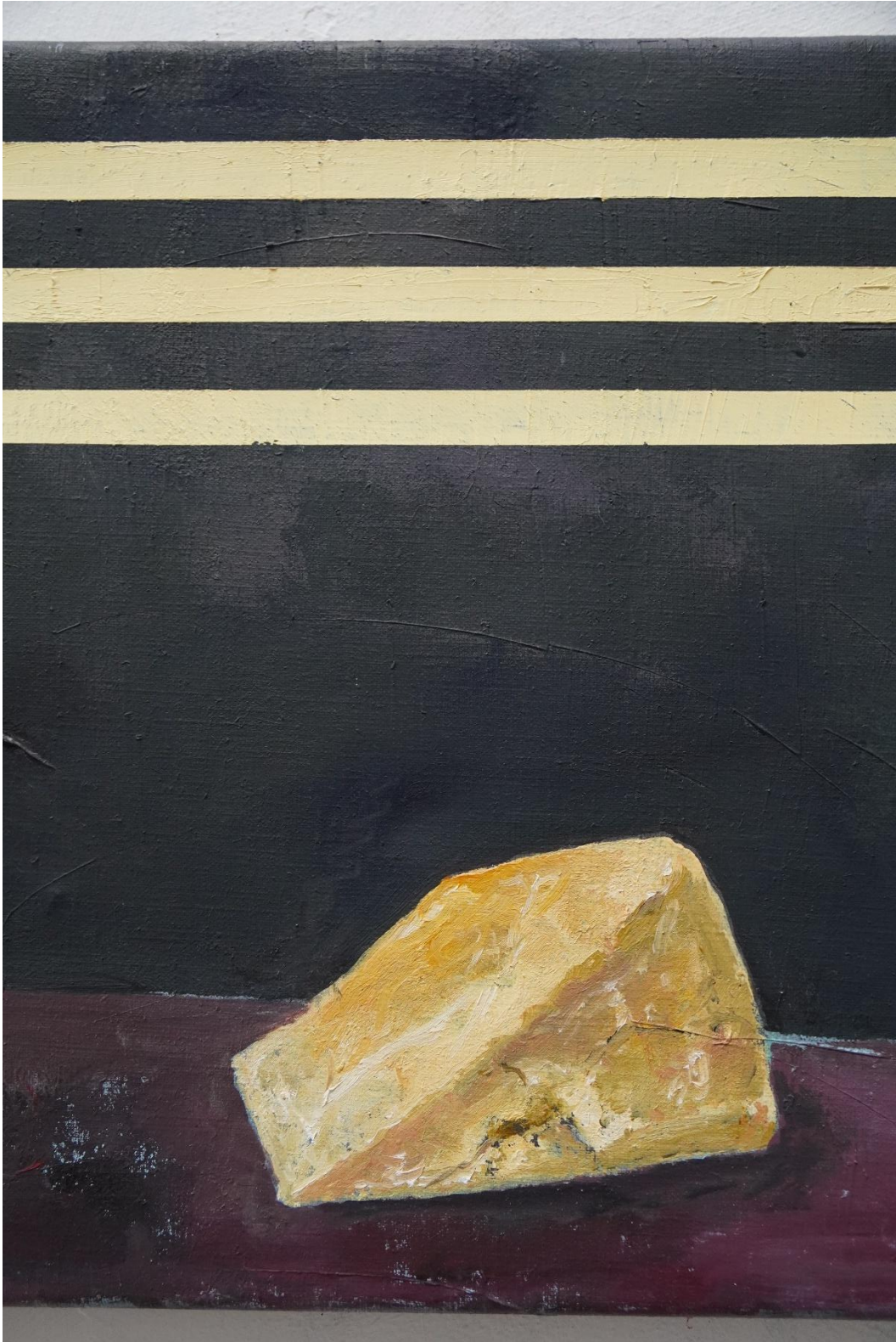




NICHT VERGESSEN!

- 1 Pansyflur 2017 125x90
- 2 Farn 2016 125x90
- 3 Homini 2020 120x90
- 4 Waldspiegel 2020 110x120
- 5 " 2020 110x120
- 6 Pflaue 2020 125x90
- 7 Som 2020 125x90
- 8 " 2020 125x90
- 9 " 2020 125x90

Zucchini Parmesan Pfeffer
2 Zucchini, 2 Eier, Salz, Pfeffer
Parmesan, (Sammelbrösel)
Saun: Petersilie, Kraut
Chilli, Knoblauch
Zucchini raspeln
alle mischen
in heißen Öl - wichtig = trocken
im Ktopf abtropfen
3-4 Min braten





Anteogium Antipasti

für 2 Portionen

- 1 Anteogine waschen, abtropfen und in ca 0,5 cm dicke Scheiben schneiden
Scheiben von beiden Seiten salzen und 30 Minuten ruhen lassen
ergänzt abspülen und trocken tupfen
Backofen (Grillstufe) auf 240° vorheizen

Salz,
Pfeffer
Olivenöl

Anteoginenscheiben salzen, pfeffern
und gut mit Olivenöl beträufeln

dann auf den Grillrost legen und
pro Seite 5-7 Minuten grillen

anschließend abweiden lassen,

mit Olivenöl verspeisen und mit

1-2 Stücke Knoblauch
Knoblauch-
Flecken
kurz angebratenem, friischem Knoblauch
belegen

Buon appetito !





Paludetto-Pasta

Die Paludetto-Pasta ist ein einfaches piemontesisches Nudelgericht.

Wir nennen es so, weil der sagenumwobene Galerist Franz Paludetto auf seinem Schloss in der Nähe von Turin, dem Castello di Rivara, es gerne zu seinen Ausstellungseröffnungen servierte.

Wir kamen einige Male in den Genuss dieser köstlichen Pasta, da wir 1995 und 1996 für mehrere Monate seine Gäste waren um dort zu leben und zu arbeiten.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Paket (500 g) Tagliatelle (Pasta all'uovo/ mit Ei)*
- 1 Eigelb*
- 120 g frisch geriebenen Parmesan*
- eine gute Handvoll Salbei*
- 5 Knoblauchzehen*
- 1/3 Paket Butter (ca. 90g)*
- 5 Esslöffel Olivenöl*
- Salz und eine Prise gemahlenen Pfeffer*

Zubereitung:

Knoblauch in Scheiben schneiden, Salbeiblätter zupfen.

Wasser zum Kochen bringen (Salz) und die Tagliatelle 'al dente' kochen.

In der Zwischenzeit das Olivenöl in der Pfanne sehr heiß werden lassen,

Knoblauch und Salbei leicht kross (nicht schwarz) anbraten.

Dann die Butter dazugeben.

Den geriebenen Parmesan (kleiner Berg) in eine große Schüssel geben,

das rohe Eigelb oben darauf geben.

Die fertigen Nudeln abschütten und heiß dazugeben.

Die heiße Salbei-Knofibutter darüber gießen und alles mit einer kleinen Prise Pfeffer gut vermengen.

Sofort servieren. (ohne zusätzlichen Käse!)

Buon appetito !

Dazu passt ein grüner Salat.

Wein: Dolcetto oder Barbera (Piemont)

Nachtisch: Affogato al caffè

WASSER

Wasa Marjanov



Frühstück im Grünen

Baguettes - Les Ficelles

Fromage - Le Chaource 70%
aus Le Montsourpennais

Feigen - aus Italien

Champagne - TATLINGER
Champagne / Reims
Prélude Grands Crus







Selbstportrait mit Lebensmittel

R. Niels 2025

REZEPT VON RUNE MIELDS

2 cm Korn

4 cm Coca Cola

Zusammen mischen in einem Glas.

Prosit !



Fisch vom Blech

Zutaten (je nach Personenanzahl)

Drillinge

Kabeljauflets

Cherrytomaten

Knoblauchzehen

Kräutermischung (Ankerkraut Fisch & Scampi ist toll)

Olivenöl

Salz & Pfeffer

Drillinge halbieren und auf ein Blech geben. Einige Knoblauchzehen im Ganzen dazulegen und etwas Salz, Pfeffer und Olivenöl über das Gemüse geben. Bei 180 Grad Umluft ca. 10 Minuten backen.

Blech aus dem Ofen nehmen, die Kabeljauflets (auch TK möglich) und die Tomaten neben die Kartoffeln platzieren. Alles nochmal mit Salz, Pfeffer und Kräutermischung würzen und mit reichlich Olivenöl beträufeln.

Nochmals 15 min bei 180 Grad Umluft backen - bis die Kartoffeln weich sind, der Fisch gar und die Tomaten Saft abgeben.

Guten Appetit!

Sigrid Nienstedt





REZEPT

*1 HIRN
1 ZWIEBEL
1 Esslöffel BUTTER
3 Eier
Petersilie
Salz u. Pfeffer*

*Zuerst das Hirn unter warmem Wasser schälen.
Die Zwiebel kleinwürfelig schneiden,
in Butter schmelzen und anrösten.
Dann das kleingeschnittene Hirn dazugeben.
Nach etwa 3 Minuten die Eier begeben.
Das Ganze ein paar Minuten rühren,
mit Pfeffer und Salz abschmecken, mit Petersilie
garnieren.
Frisch und heiß servieren.*

*Dazu unbedingt das Musikstück HIRN MIT EI (2010)
von Carola Bauckholt hören.*









Für mich üben die einfachen Landgerichte eine große Faszination aus und freue mich immer auf das Essen in bestimmten Regionen. Aus meiner Zeit in Portugal ist es die **Feijoada** die ich besonders in den kälteren Jahreszeiten in den entsprechenden Tascas gegessen habe. So eine gab es direkt gegenüber der Galerie mit der ich in Porto zusammen arbeitete, wo ich auch eine Straße weiter mein Atelier hatte.

Die **Feijoada** ist auch in den ehemaligen portugiesischen Kolonien verbreitet (Brasilien, Mocambik, Angola, Macau) In Brasilien wurde sie sogar mittlerweile zu einer Art Nationalgericht. Ursprünglich war sie ein arme Leute Essen gewesen wurde aber besonders in Brasilien zu einem kulinarischen Aushängeschild. Je nach Region wird sie sehr unterschiedlich zubereitet.

Die Feijoada ist ursprünglich ein arme Leute Essen gewesen wurde aber besonders in Brasilien zu einem kulinarischen Aushängeschild.

In der Basis ist sie ein Eintopf mit Bohnen, Kohl und verschiedenen Fleischsorten. Dazu wird Reis mit Orangen serviert. Die Orangenscheiben geben mit ihrer Fruchtigkeit eine besondere Note und gehören unbedingt dazu.

Wir verwenden schwarze Bohnen und als Kohl den Schwarzkohl. Man kann aber auch wie bei vielen Portugiesen üblich Wirsing oder Grünkohl verwenden.

Da meine Frau auf Grund ihrer asiatischen Wurzeln, es gern etwas schärfer mag, haben wir die Feijoada mit etwas Chili variiert.

Zutaten für 4 Personen

- 300 g Rindergulasch
- 100 g Schweinegulasch
- 100 g scharfe Wurst z. B. Chorizo
- 100 g Bauchspeck
- 250 g schwarze Bohnen
- 200 g Reis
- 1 L Bouillon
- 1 Schwarzkohl
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 Knoblauchzehen

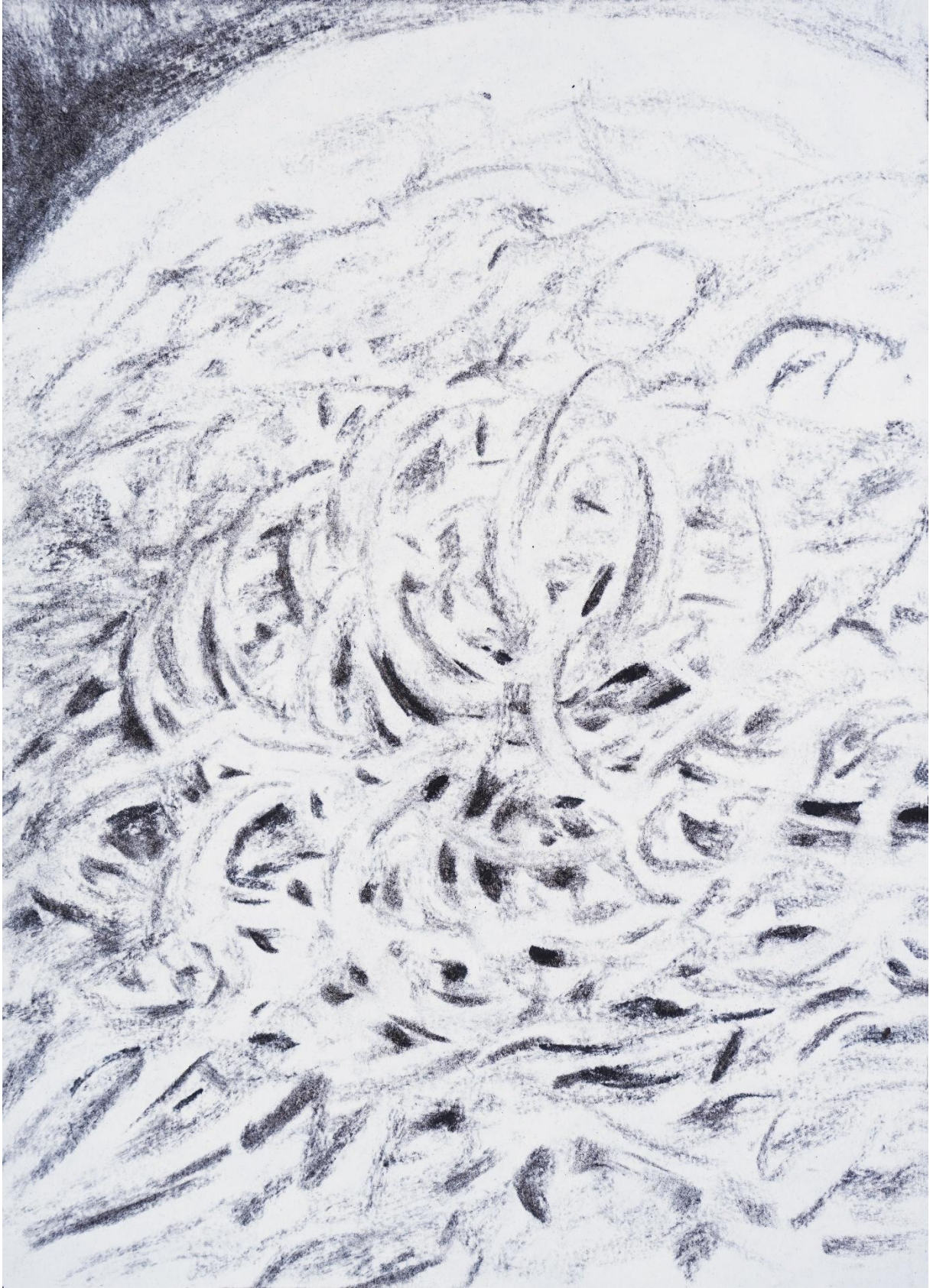
- 1 große Zwiebel
- Petersilie
- 2 Lorbeerblätter
- 1 BioOrange
- Pfeffer, ev. Salz
- 1-2 Nelken gemahlen
- 1 TL Geräucherter Paprika
- eine halbe mittelscharfe rote Chilli

Zubereitung

1. In einem großen Topf Öl erhitzen und Zwiebel sowie Knoblauch fein gehackt darin anschwitzen. Rindergulasch zugeben und von allen Seiten anbraten.
2. Die eingeweichten Bohnen und die Lorbeerblätter dazugeben. Mit etwa 1,5 l Wasser, Brühe oder Rinderfond aufgießen, sodass alles gut bedeckt ist. Bei mittlerer Hitze etwa 1,5 Stunden köcheln lassen, bis Fleisch und Bohnen weich sind. Darauf achten, dass die Zutaten stets mit Flüssigkeit bedeckt sind und bei Bedarf mit kochendem Wasser auffüllen.
3. Schwarzkohlblätter verkleinern und in separaten Topf in Salzwasser blanchieren
4. Speckwürfel und Wurstscheiben in einer Pfanne separat anbraten und in den letzten 20–30 Minuten zusammen mit dem Schwarzkohl (alternat. Grünkohl, Spitzkohl oder Wirsing), Paprikapulver und die kleingeschnittene halbe Chilli zum Eintopf geben.
5. Den Reis kochen
6. Zum Schluss mit Salz, frisch gemörsertem Pfeffer und einer Prise Nelkenpulver abschmecken.
7. Die BioOrange abwaschen und in Scheiben schneiden. Diese werden dazu gegessen und geben eine hervorragende Geschmacksvariante.
8. Zum Schluss mit frischer Petersilie und den Orangenscheiben garnieren und zusammen mit Reis servieren.

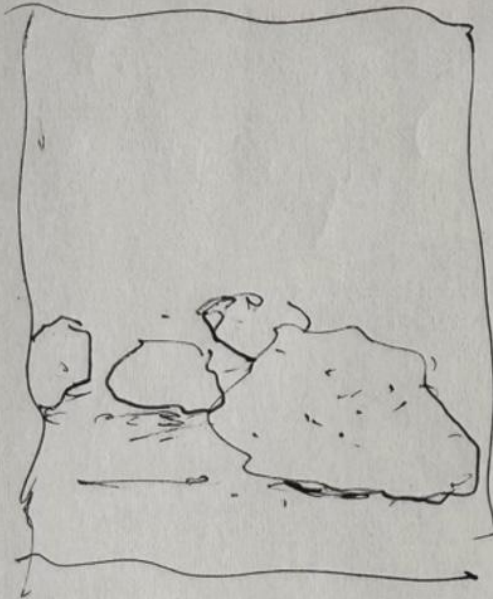


Zu Cavols 85sten
gibt's
Spaghetti al carbone
mit den besten
Wünschen,
fery









Kartoffeln mit
Eisente

(auf Whisky made)
mit Kaviar

Fin Carole Kochbuch
Zur

85. Jahrestag

Mein Schulweg zur dörflichen
Ein-Klassen-Schule auf dem
Land, in der Zeit bald
nach dem Krieg, führte
an einem großen Kartoffel-
feld vorbei.

Als die Ernte zu Ende
ging, lag das durchwühlte
Land ungeschützt in der
Sonne und schürfte mich.

Zwei, drei Restlinge grub ich
aus und setzte mich an den
Feldrand. Das feine Graunte
mit die Kartoffeln wurden
braun.

Ich aß in der Sonne und tränkte
von Salz und Butter





Pellkartoffeln mit Quark (für 2 Personen)

Acht mittelgroße, mehligkochende Kartoffeln waschen und samt Schale in einen ausreichend großen Topf mit gesalzenem Wasser geben. Das Ganze zum Kochen bringen und rund 30 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen ein 250 g Päckchen Quark (20%) in einer Schüssel mit Pfeffer, Salz und reichlich gehackter Petersilie cremig verrühren. Die Petersilie darf auch tiefgefroren sein, dann ist sie nicht mehr so hart.

Den Quark beiseite stellen und die Garprobe an den köchelnden Kartoffeln machen:

E. DE MAGISTRIS S.P.A. ROMA - MOD. 2

Mit einem schmalen Küchenmesser in die Kartoffel stechen und wenn die Klinge ohne großen Widerstand durch die Mitte der Kartoffel gleitet, ist sie gar. Dann kann das Wasser abgossen werden.

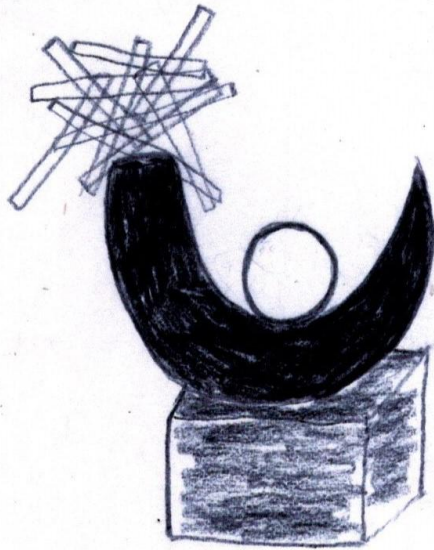
Kartoffeln schälen, auf den Teller legen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Ein Stück Butter darauf geben und mit der Kartoffel vermischen. Salzen, pfeffern und ein wenig Muskatnuss darauf reiben.

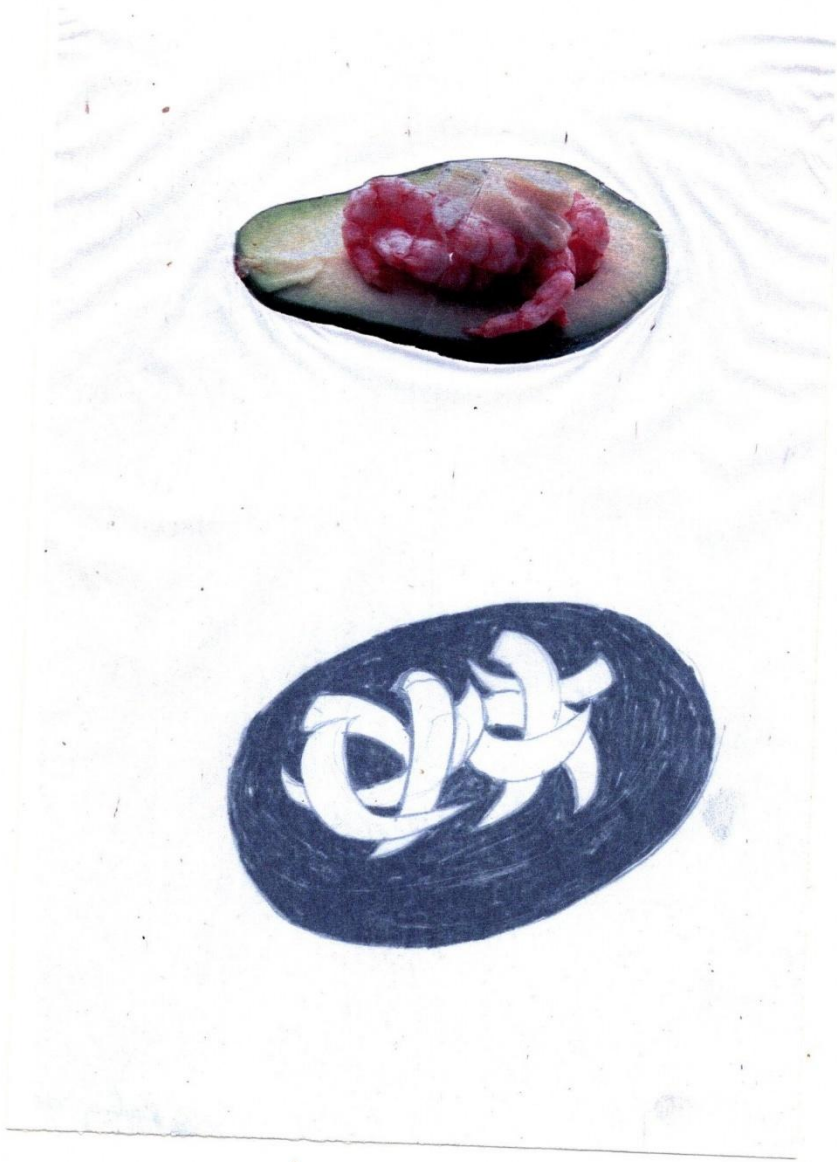
Zusammen mit dem Quark und einem Gläschen Wein genießen.

Guten Appetit!

E. DE MAGISTRIS S.P.A. ROMA - MOD. 2







SHRIMP AND AVOCADO COCKTAIL

Place slices of avocado in cocktail glasses. Sprinkle with salt and lemon juice; add whole cooked shrimp. Serve with Sea Food Cocktail Sauce: ½ cup tomato catsup, 2 teaspoons mustard, 2 tablespoons lemon juice, 1 tablespoon Worcestershire sauce. Von Carol

Spitzpaprika mit Ricotta-Kräuter-Füllung

Zutaten für 4 Portionen

- 30 g Parmesan
 - 1 Knoblauchzehe
 - 0,5 Bund Petersilie, frisch
 - 0,5 Bund Basilikum, frisch
 - 0,5 Bund Schnittlauch, frisch
 - 200 g Ricotta
 - 100 g Schmand
 - 0,5 TL Salz
 - 3 Prise schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 - 0,25 TL Zitronensaft
 - 4 Spitzpaprikaschoten
-
- Das Universalmesser einsetzen. Den Parmesan einwiegen und die geschälte Knoblauchzehe in den Topf geben. Jeweils Petersilie, Basilikum und Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Blättchen von Petersilie und Basilikum abzupfen und zugeben. Schnittlauch grob in Röllchen schneiden und ebenfalls zugeben. Den Deckel schließen, den Messbecher einsetzen und die Zutaten (**Universalmesser | Stufe 18 | 15 Sek.**) zerkleinern. Das Lebensmittel mit dem Spatel nach unten schieben.
 - 2Den Ricotta und Schmand einwiegen, sowie Salz, Pfeffer und Zitronensaft zugeben. Den Deckel schließen und die Zutaten (**Universalmesser | Stufe 10 | 15 Sek.**) vermengen. Das Universalmesser entnehmen und das Lebensmittel mit dem Spatel abstreifen.
 - 3Den Deckel von den Spitzpaprika abschneiden, das Kerngehäuse entfernen und mit der Creme füllen. Auf dem Grill die gefüllten Paprika von allen Seiten gleichmäßig leicht bräunen und garen.
 - 4Die Spitzpaprika anschließend warm servieren.

