

Celine Rousseau

Köstlich schön

Kreative Food Art
inspiriert von Flora
und Fauna

PRESTEL

MÜNCHEN - LONDON - NEW YORK



Vorwort

06-07

Kirschblüte

08-27

Gänseblümchen

28-41

Tulpe

42-53

Rose

54-63

Sonnenblume

64-81

Andere Blumen

82-93

Biene

94-105



IDEES ET
CALENDRIERS

ANNETTE VAILLANT

BONNARD

les

Paul CEZANNE dessins et aquarelles

Kirsche

106-121

Früchte

122-135

Fisch

136-149

Muschel

150-169

Blatt

170-191

Pilz

192-206

Schluss

207-211

Tischgestaltung & Utensilien

212-219

Essen und Natur rufen in mir immer nostalgische Gefühle hervor. Sie haben die Macht, dass wir uns geborgen fühlen, und locken aus tiefsten Tiefen geliebte Erinnerungen hervor.

Da ich in verschiedensten Teilen der Erde aufgewachsen bin und lebe, sind meine Erinnerungen ein bunter Teppich, aus den Fäden unterschiedlichster Kulturen gewoben, die sich alle um wunderbare Momente voller Natur und Essen drehen. Da sind die Tage, an denen wir sonnenverwöhnte Kirschen in Kalifornien gepflückt haben, Muscheln gesammelt an den Stränden der Normandie, Picknicks unternommen inmitten von himmlischem Kirschblütenkonfetti in Tokio, oder Campingausflüge mit der Familie, S'mores genießend unter goldenem Herbstlaub in Korea.

Dieses Buch und seine Rezepte sind von diesen sorgenfreien, glücklichen Momenten in der Natur inspiriert. Die Kapitel führen uns durch die Jahreszeiten und spiegeln wider, welche Assoziationen ich mit ihnen verbinde. Vom Summen der Bienen und den Blüten im Frühling über die Fülle an Obst, wimmelnden Fischen und hübschen Muscheln im Sommer bis zu fallendem Laub und köstlichen Pilzen im Herbst erzählt jedes Rezept Geschichten aus der Natur, wie ich sie erlebe.

Ich hoffe, dass dieses Buch mit meinen Geschichten dich ebenfalls auf eine Reise in deine Erinnerungen voller süßer und lieb gewonnener Momente führt, damit du sie auf deinem eigenen Tisch wieder aufleben lassen kannst.

Die meisten Rezepte hier erwecken eine meiner Erinnerungen zum Leben. Vom Apfelkuchen über Melonpan – ein japanisches Melonenbrot, ähnlich den mexikanischen Concha-Brötchen – und gebratenen Reis mit Kimchi sind dies die Rezepte, mit denen ich aufgewachsen bin und die ich heute noch für meine Familie und Freunde koche. Die besten Rezepte, zumindest in meinen Augen, sind die, die du und deine Lieben gerne esst. Wenn du solche Lieblingsgerichte hast – den göttlichen Schokokuchen deiner Oma oder den Pizzateig deines Vaters –, dann bleibe ihnen treu. Mich würde es glücklich machen zu wissen, dass meine Rezepte dich dazu angeregt haben, deinen kulinarischen Erinnerungen ein wenig künstlerischen Flair einzuhauchen oder vielleicht sogar neue, wunderbare Erinnerungen zu schaffen, die dir viele Jahre versüßen werden.

Ich hoffe, du kannst am Ende unserer gemeinsamen Reise deinen Lieblingsrezepten – vielleicht auch dank meiner Anregungen – deinen eigenen künstlerischen Stil verleihen und stolz sagen, dass auch sie »Köstlich schön« geworden sind.



Kirschblüte

Kirschblüten mit ihrer zarten und flüchtigen Schönheit sind ein Symbol für einen Neubeginn und für die Vergänglichkeit des Lebens. In Japan beginnen sowohl das Schul- als auch das Steuerjahr im April, wenn die Kirschblüte in vollem Gang ist. Mein erster Schultag, mein erster Arbeitstag, der Beginn eines neuen Projekts: Viele dieser wichtigen Kapitel meines Lebens wurden umrahmt vom rosafarbenen und weißen Konfetti der Kirschblütenblätter. *Hanami*, zusammengesetzt aus den japanischen Wörtern *hana* (花) und *mi* (見) bedeutet wörtlich übersetzt »Blüten betrachten« oder genauer »Kirschblüten betrachten«. In Japan ist es das Highlight des Frühlings und die Menschen strömen auf die Straßen und in die Parks, um die zarten Blüten zu sehen, die nur etwa zwei

Wochen blühen. Sie in so kurzer Zeit aufblühen und vergehen zu sehen, ruft ein Gefühl des *mono no aware* hervor: die bittersüße Erkenntnis des Glücks und das Bewusstsein der Vergänglichkeit, des Vorübergehenden, der Unbeständigkeit. Dieses Bewusstsein erinnert uns daran, jeden flüchtigen Moment wertzuschätzen und die vergängliche Natur der Dinge zu akzeptieren. In diesem Kapitel habe ich mich vom Frühling in Japan, von den Bäumen voller Kirschblüten und von *hanami* inspirieren lassen. Ob du nun ein *hanami*-Picknick unter Kirschbäumen planst oder die Schönheit der Jahreszeit einfach gemütlich zu Hause genießen möchtest, die von Kirschblüten inspirierten Kreationen bringen die Magie dieser Tradition und ihre flüchtige Schönheit auch auf deinen Tisch.

Bento-Box mit Hanami Chirashi

Wenn in Japan die Kirschbäume erblühen, strömen die Menschen zu beliebten Picknickplätzen, um den Beginn des Frühjahrs zu feiern.

Wichtiger Bestandteil dieser Picknicks sind wunderschöne bunte *hanami bentos* (Lunchboxen). Ob nun zu Hause, in kleinen Restaurants oder von angesehenen Spitzenköchen zubereitet, die Boxen werden liebevoll mit rosafarbenen Köstlichkeiten dekoriert, die das Thema Kirschblüte repräsentieren und die festliche Stimmung einfangen.

Zu dieser Frühlingversion von Chirashi Sushi haben mich die *hanami bentos* inspiriert, die ich in Japan gesehen habe. Für Chirashi Sushi, eine Sushi-Variante, die zu besonderen Anlässen und auf Partys serviert wird, muss der Reis nicht geformt werden. Der Sushi-Reis wird nur mit unterschiedlichen farbenfrohen Toppings belegt. Ich nutze dafür meine Lieblings-Sushi-Zutaten Lachs, Avocado, Ei und Lachskaviar, verteile sie auf leicht gewürztem Sushi-Reis und gebe zum Schluss rosa eingelegten Rettich als Kirschblüten darüber.

REZEPT AUF DER NÄCHSTEN SEITE



ERGIBT ZWEI BENTO-BOXEN (FÜR 2 PERSONEN)

FÜR DEN ROSA EINGELEGTEN RETTICH

½ Daikon-Rettich
 1 TL Yukari-Reisgewürz
 (Gewürzmischung mit
 Shiso (Perilla))
 2 EL Zucker
 4 EL Reissessig
 4 EL Wasser
 1 TL Salz
 schwarze Sesamsamen
 (nach Wunsch)

FÜR DAS OMELETT

3 Eier
 ½ EL Tsuyu-Sauce
 (auch Mentsuyu-Sauce genannt)
 ½ EL Wasser
 Öl

FÜR DEN SUSHI-REIS

350 g frisch gekochter Sushi-Reis
 1 EL Reissessig
 ½ EL Zucker
 ¼ TL Salz

FÜR DIE TOPPINGS

½ Avocado, in Würfel geschnitten
 50 g Lachskaviar
 180 g Sushi-Lachs,
 in Würfel geschnitten

UTENSILIEN

Plätzchenausstecher in
 Blütenform (3 cm Ø)
 Tamagoyaki-Pfanne (rechteckige
 japanische Omelettpfanne)
 leerer Teefilter (Beutel) oder Teenetz
 Einmachglas

Für den eingelegten Rettich den Daikon in 4 mm dünne Scheiben hobeln und Kirschblüten ausstechen. Nach Wunsch die Blüten mit einem Gemüsemesser weiter ausarbeiten.

Zucker, Reissessig, Salz und Wasser in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und ein paar Minuten abkühlen lassen. Das Yukari-Reisgewürz in das Teenetz und mit in den Topf geben.

Die Daikon-Kirschblüten in ein Einmachglas füllen und mit der Essigmischung übergießen, sodass sie völlig bedeckt sind. Glas verschließen und mindestens 2 Stunden oder über Nacht (für eine intensivere Färbung des Rettichs) im Kühlschrank ziehen lassen.

Für den Sushi-Reis den Reissessig in einer Schüssel mit Zucker und Salz verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den noch warmen Reis in einer großen Schüssel vorsichtig mit der Essigmischung gut durchmengen. Den Reis auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Für das Omelett Eier, Tsuyu-Sauce und Wasser in einer Schüssel gründlich verquirlen. Die Tamagoyaki-Pfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen und mit einem Küchenpapier ein wenig Öl auf dem Pfannenboden verteilen.

Etwas Eimischung hinzufügen und unter Schwenken gleichmäßig verteilen. Wenn das Omelett unten fest, aber oben noch leicht flüssig ist, mit dem Pfannenwender Richtung Pfannengriff zu einer dünnen Rolle formen.

Die Rolle nach hinten schieben, eine zweite dünne Schicht Eimischung in die Pfanne gießen und verschwenken (so, dass sie sich auch unter der schon fertigen Rolle verteilt). Ist sie unten fest, aber oben noch leicht flüssig, das Omelett erneut zu dir hin aufrollen. Die Omelettrolle wird also dicker.

Wiederholen, bis die gesamte Eimischung aufgebraucht ist. Wenn das Omelett gar ist, aus der Pfanne heben und ein paar Minuten abkühlen lassen, dann in kleine Würfel schneiden.

Die Lunch-Box füllen: Zunächst den Sushi-Reis gleichmäßig auf dem Boden der Box verteilen. Die Toppings auf dem Reis arrangieren, dann die eingelegten Daikon-Blüten darauf anrichten und die Blütenmitte nach Wunsch mit ein paar schwarzen Sesamsamen dekorieren.





Sakura-Soba-Nudeln

Soba-Nudeln verziert mit Blüten in verschiedenen Rosatönen (mit Rote-Bete-Saft natürlich gefärbt) erinnern mich an Kirschblüten, die an einem windigen Frühlingstag von den Bäumen herabwehen.

FÜR 2 PERSONEN

SOBA-BASISTEIG

125 g Buchweizenmehl
125 g Weizenmehl
125 ml Wasser

FÜR DIE DUNKELROSA BLÜTEN

50 g Buchweizenmehl
50 g Weizenmehl
50 ml Rote-Bete-Saft

FÜR DIE HELLROSA BLÜTEN

50 g Buchweizenmehl
50 g Weizenmehl
25 ml Rote-Bete-Saft
25 ml Wasser

UTENSILIEN

Plätzchenausstecher in Blütenform
(5 mm Ø und 1 cm Ø)
Essstäbchen

Hinweis: Ich bevorzuge für Soba-Nudeln normalerweise das nihachi-Verhältnis (ein Verhältnis von 2:8 oder 20% Weizenmehl auf 80% Buchweizenmehl). Aber für Sakura Soba verwende ich 50% Buchweizenmehl und 50% Weizenmehl. Da Buchweizenmehl glutenfrei ist, ist es nicht sehr elastisch, wodurch der Teig sehr mürbe wird. Je mehr Weizenmehl du also dazugibst, desto einfacher lässt sich der Teig verarbeiten.

Für den Basisnudelteig die Mehle in eine große Schüssel sieben und dann nach und nach mit dem Wasser zu einem Teig vermengen. Gründlich durchkneten, bis er eine glatte Oberfläche hat und sich anfühlt wie dein Ohrläppchen.

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz etwa 1,5 mm dünn zu einem Rechteck ausrollen.

Teig mit Mehl bestäuben und die längeren Seiten so zur Mitte falten, dass sie sich dort treffen. Weitere 2- bis 3-mal auf dieselbe Weise falten, sodass ein länglicher Streifen entsteht. Vor jedem Falten noch mal mit Mehl bestäuben, damit er nicht zusammenklebt, dann mit einem scharfen Messer quer in 5–7 mm breite Soba-Nudeln schneiden.

Für die dunkel- und hellrosa Blüten die Mehle jeweils in eine eigene Schüssel sieben und mit dem Rote-Bete-Saft oder mit Saft und Wasser gründlich zu einem Teig vermengen. Gut durchkneten, bis er eine glatte Oberfläche hat und sich anfühlt wie dein Ohrläppchen.

Die Teige einzeln auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz etwa 1,5 mm dünn ausrollen und Blüten ausstechen.

Zum Zusammensetzen die rosa Blüten mit ein wenig Wasser befeuchten und mithilfe eines Essstäbchens auf die Nudeln drücken.

Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin 2 Minuten gar kochen. Unter kaltem Wasser abschrecken und in eine Schüssel mit Eiswasser geben.

Du kannst die Nudeln kalt (mit japanischer Tsuyu-Sauce, geriebenem Daikon-Rettich, Nori und Frühlingszwiebeln) oder heiß (in Brühe mit Frühlingszwiebeln oder anderem Gemüse) servieren.

Brotstangenzweige mit Kirschblüten aus Reis-Chips



Brotstangenzweige mit hauchzarten Kirschblüten aus Reis-Chips sind Frühling auf dem Teller. Am besten passen sie zusammen mit Aufschnitt, Käse und Oliven zu einem frühlingshaften *Apéro*.

ERGIBT 20 CHIPS UND ETWA 15 ZWEIGE

FÜR DIE ZWEIGE

85 ml lauwarmes Wasser
 ½ TL Zucker
 ½ TL Trockenhefe
 150 g Mehl
 ½ TL Salz
 1½ EL Olivenöl

FÜR DIE REIS-CHIPS-KIRSCHBLÜTEN

8–10 Blätter Reispapier
 50 g gekochter Rundkornreis
 1 EL Rote-Bete-Saft
 Öl zum Frittieren

UTENSILIEN

Küchenthermometer

Für die Zweige Hefe, Zucker und lauwarmes Wasser in einer kleinen Schüssel verquirlen und etwa 5–10 Minuten stehen lassen, bis der Vorteig Blasen wirft.

Mehl und Salz in einer großen Schüssel mischen, den Vorteig dazugießen und alles gründlich vermengen. Nach und nach das Öl dazugeben und den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 10 Minuten weiterkneten, bis er elastisch ist.

Teig in der leicht geölten Schüssel mit Frischhaltefolie oder einem Küchentuch abdecken und 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Backofen auf 190 °C vorheizen.

Den Teig, sobald er aufgegangen ist, in 15–16 gleich große Stücke teilen und jeweils zu einer etwa 25 cm langen und 2–3 mm dicken Rolle formen. Für ein realistischeres Aussehen an einigen Zweigen kleinere Seitenzweige befestigen.

Die Teigzweige auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Backofen 10 Minuten backen, bis sie golden und knusprig sind.

Für die Reis-Chips-Kirschblüten das Reispapier mit der Küchenschere zuschneiden: etwa 20 größere Blüten mit je 5 Blättern (von je 5 cm Ø) und etwa 20 kleinere Blüten mit je 5 Blättern (von je 2 cm Ø) für die Staubgefäße der Blütenmitte.

Die Blätter für die Staubgefäße mit ein wenig Rote-Bete-Saft einfärben (einen Backpinsel benutzen) und trocknen lassen. Mit dem restlichen Saft den gekochten Reis rosa färben.

Die Blüten zusammensetzen: Mit ein wenig gekochtem Reis als »Klebstoff« eine rosa Blütenmitte auf eine der weißen Blüten setzen und andrücken. Etwas rosa Reis in die Mitte der rosa Blüte geben.

Die Blüten vollständig an der Luft oder im Ofen trocknen lassen. (Ich ziehe das Dörren im Ofen, eine Stunde bei 70 °C, vor. Wenn die Zeit drängt, kannst du dies auch abkürzen.)

Das Öl in einem Topf auf 180 °C erhitzen. Die Blüten ein paar Sekunden im heißen Öl frittieren, bis sie ganz aufgepufft sind. Mit der Grillzange aus dem Topf nehmen und auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.

Die Reis-Chips-Blüten mit Salz oder deinem Lieblingsgewürz würzen und mit den Zweigen servieren.