

# Orangen-Garnelen mit Crostini

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

- 8 Weißbrotscheiben
- 1 Knoblauchzehe
- 12 geputzte Garnelen
- Salz
- 2 EL Olivenöl
- 3 Orangen
- 3 EL grob gehacktes Basilikum
- Pfeffer
- 1 EL Weißweinessig
- Basilikumblättchen zum Garnieren

Die Weißbrotscheiben mit der halbierten Knoblauchzehe einreiben und im vorgeheizten Backofen bei 180° C zehn Minuten lang knusprig backen.

In der Zwischenzeit die Garnelen halbieren, salzen und in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Die Orangen schälen und in Filets schneiden. Die Garnelen vom Feuer nehmen, die Orangen unterheben.

Basilikum unter die Garnelen mischen, salzen, pfeffern und mit dem Weißweinessig marinieren.

Orangen-Garnelen mit Basilikumblättchen garnieren und mit den Crostini servieren.



# Huhn à la Gusti

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Zutaten für 4 Portionen:

1 Huhn, ca. 1,2 kg  
 Suppengemüse  
 200 g Brokkoli  
 150 g Mayonnaise  
 ½ l Instant-Champignonsuppe  
 150 g Champignons  
 2 EL Butter  
 100 g Kartoffelchips

Das Huhn mit dem Suppengemüse weich kochen, enthäuten, entbeinen und in kleine Stücke schneiden.

Brokkoli putzen und in kochendem Salzwasser weich kochen, in Eiswasser abschrecken, damit er die schöne Farbe behält.

Mayonnaise mit der Instant-Champignonsuppe vermischen.

Die Pilze in Spalten schneiden und in Butter dünsten.

Nun schichtweise Hühnerstücke, Brokkoliröschen, das Mayonnaise-Suppen-Gemisch und die Champignons in eine feuerfeste Formen geben. Mit gehackten Chips bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170° C 20 Minuten braten, eventuell mit Reis servieren.

Mit dieser "Gusti" ist die Regensburgerin Gusti Wolf gemeint,

mit der Melanie sehr befreundet war. Beide gehörten zu einem Kreis begeistert kochender Schauspielerinnen, die Rezepte austauschten und sich sogar gegenseitig ein wenig zu übertrumpfen versuchten. Wir, die jungen Schauspieler, alle mit schmaler Börse, profitierten von diesem schönen Wettbewerb, wenn wir „zum Kosten“ eingeladen waren.

Gusti Wolf



# Kalifornischer Kaiserschmarren

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

2 EL Rosinen  
2 cl Rotwein  
6 Eier  
200 g Topfen/Quark  
2 EL Mehl  
etwas Milch  
4 EL Kristallzucker  
2 EL Butter  
Minze  
100 g gemischte Beeren

**R**osinen in Rotwein einlegen.  
Eier trennen, Eigelb mit Topfen, Mehl, eingelegten Rosinen und etwas Milch glatt rühren.  
Eiweiß mit zwei Esslöffel Zucker zu einem festen Schnee schlagen, Eischnee unter die Masse heben.  
Schmarrenmasse in eine Pfanne mit zerlassener Butter füllen, im vorgeheizten Backofen bei 180° C zwölf Minuten backen.  
Kaiserschmarren aus dem Backofen nehmen, mit zwei Gabeln zerteilen, mit dem restlichen Zucker bestreuen und im Backofen weitere fünf Minuten lang karamellisieren.  
Mit Minze und Beeren servieren.

*In Jersey Hills lebte ich in Hotelzimmern oder gemieteten Häusern.*

*Fast immer war ich verwöhnt durch den Hotelservice oder eine mit dem Haus gemietete Haushälterin. Merkwürdigerweise fand ich nach kurzer Zeit diesen Luxus unsinnig und teilweise sogar unangenehm. Ich lernte also in Kalifornien kochen. Die ersten Versuche machte ich dort. Unter der Anleitung von Hanna Kohner, die so streng wie meine Mutter sein konnte, aber eben auch die nötige Distanz zu mir hatte, um nicht alles so ernst zu nehmen. Ihr Rezept zum „Kalifornischen Kaiserschmarren“ endet mit der Zeile: „Nun stehle man ein Körbchen mit Beeren aus des Nachbars Garten und pflücke Minze gleich hinter dem Haus ...“*

