


**Bremer Ermittlung/** Oliver Voigt  
11 aus 99

A black and white close-up portrait of a woman with light-colored hair pulled back. She has a serious, somewhat weary expression and is looking slightly to her left. The word "ABSEITIG" is written in bold, black, capital letters across her forehead. The background is a plain, light color.

ABSEITIG

7-7-99 Hohentortenschtr., Bremen, nachmittags

### Gebackener Ziegenkäse auf Salat

1/2 Lollo Rosso in 1 cm starke Streifen geschnitten, auf Teller angerichtet.

3 Tomaten in Würfeln geschnitten, auf die Salatstreifen gelegt.

1/2 Beet Kresse darüber verteilt, eine Sauce gemacht aus:

3 El Balsamico,

6 El Olivenöl,

Salz + Pfeffer, über den Salat verteilt.

4 kleine runde

Ziegenkäse (à 40g) auf Backpapier mit

2 Zweigen Orangenzitrus

tymian + 1 TL Zucker obenauf ca. 5 min im Ofen überbacken, bis der Käse am Rand anschnitz, dann auf den Salat.

Ciabatta-Weißbrot und roter Bordeaux.

VERWAHREN

A black and white close-up photograph of an elderly man's face. He has a serious expression and is looking directly at the camera. The word "VERWAHREN" is tattooed across his forehead in a dark, blocky font. The man has short, dark hair with some graying at the temples. His skin shows signs of aging, with wrinkles around his eyes and mouth. He is shirtless, and the background is a plain, light color.

7-10-79 Atelierhaus Friedenstraße, Bremen, abends

### Käsekuchen

50g Zucker mit  
150g Mehl vermischt, zu einem kleinen Berg auf der Arbeitsplatte gehäuft,  
1 Ei gelb mützig in eine kleine Mulde eingelegt, dazu  
150g Butter, gekühlt in kleinen Stücken ins Mehl gedrückt, das Ganze gründlich  
mit dem Messer geknackt, mit gekühlten Händen zu einem  
Müsbeteig geknetet, in eine Springform (Ø26cm) mit 4cm Rand  
eingelegt, 15 min. unter mit Erbsen beschwerten Backpapier bei  
180°C blind gebacken. Derweil

500g Quark, 150g Zucker,  
1 Tüte Vanillezucker,  
abgeriebene Schale 1 Zitrone,  
je 1 Ei Mehl + Malzema (Stärke), und  
7 Ei gelb verulort.  
7 Eiweiß + 50g Zucker zu Eischnee geschlagen, vorsichtig unter die Quarkmasse geloben.  
50g zerlassene Butter dazu, alles in den vorgebackenen Boden, 40 min. bei 180°C  
gebacken. Dazu Kaffee!

A black and white portrait of a woman with long, dark, wavy hair. She is looking directly at the camera with a neutral expression. The word "ERLEGEN" is written in a bold, sans-serif font across her forehead. The background is plain white.

ERLEGEN

9.9.99 (vorab 29.8.) Otterstedt an beiden Ortseenden, jeweils 18<sup>00</sup> Uhr

### Schneckenudeln

500g Mehl in eine gr. Schüssel gegeben, in die Mitte eine Kuhle gemacht.

1/4 l lauwarme Milch, darin aufgelöst

1 Würfel (10g) Hefe, in die Kuhle gegeben, Mehl vom Rand in die Hefemilch gerührt (Grad soviel, daß ein Brei entstand). Abgedeckt den Vorteig quellen lassen. Nach 45 min. mit dem restlichen Mehl verknetet, dazu

80g Zucker, 1 Ei +

80g Margarine, alles gut verknetet, 1 1/2 Std. quellen lassen, nochmals durchgeknetet. Auf gemehlter Fläche zum Rechteck ausgewellt (3-4 mm stark), mit wenig Margarine dünn bestreichen.

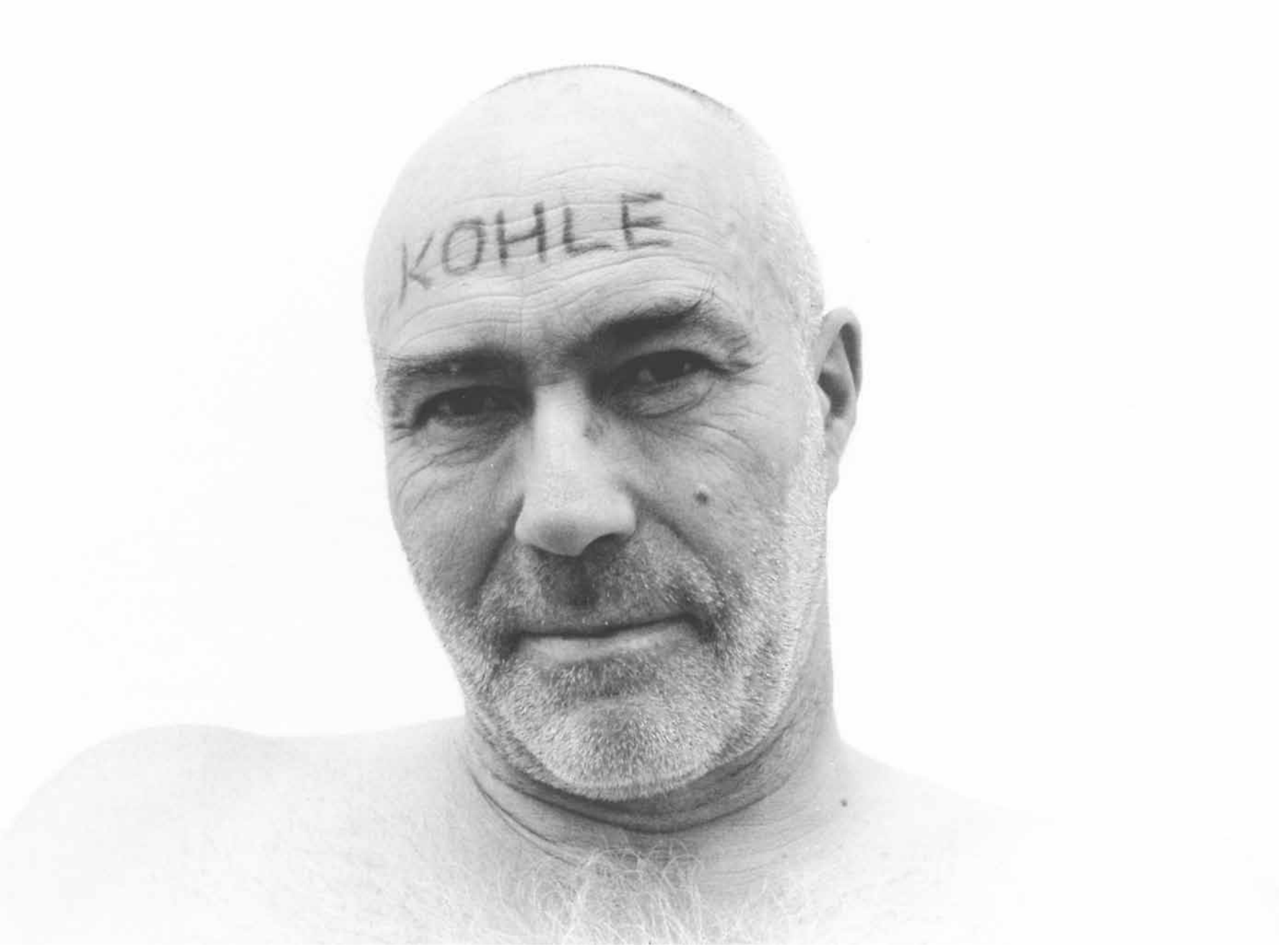
100g Zucker + 2 TL Zimt vermengt, gleichmäßig über dem Teig verteilt.

1 Handvoll Rosinen (über Nacht in Metaxa gezogen!) ebenso verteilt. Den Teig von einer schmalen Seite her eingerollt, ca. 2,5 cm starke Scheiben abgeschritten, auf Backpapier bei 175°C 35 min. braun gebacken.

1 Ei lauwarmen Wassers, vermischt mit

2 EL Metaxa + 2 EL Puder-

Zucker mit einem Pinsel auf den Schneckenudeln verteilt.



KOHLE



12-8-99 Hauslesmona, Lesum, abends

## Gemüsesauce mit Fischroulade auf grünen Nudeln

2 Zwiebeln in

5 El Olivenöl goldgelb geschwitzt,

2 mittelgr. Auberginen mit scharfem Messer geschält, in Würfel geschnitten,

6 Tomaten gehäutet, in Würfel geschnitten, beides zu den Zwiebeln. Mit

2 Tl Gemüsebrühpulver,

Pfeffer, Salz, Korbeerblatt,

Thymian, mehr Pfeffer (reichlich und nach Geschmack),

1 Knoblauchzehen (zerkleinert) gewürzt. 30 min. köcheln lassen, öfter umgerührt.

6 Seelachsfilets gewaschen, getrocknet, gesalzen + gepfeffert mit je 1/2 Scheibe

Bäckerlachs belegt, zusammen gerollt, fixiert mit Zahnstochern. Die Fischrouladen

auf die Gemüsesauce gesetzt, 8 min. gegart.

300g grüne Nudel zubereitet, mit Sauce + den Rouladen serviert.

Dazu Gurkensalat mit einer Sauce aus Salbe, Knoblauch und Dill, gepfeffert + gesalzen. Rotwein. Zigarren. Wirklich hervorragender Grappa.



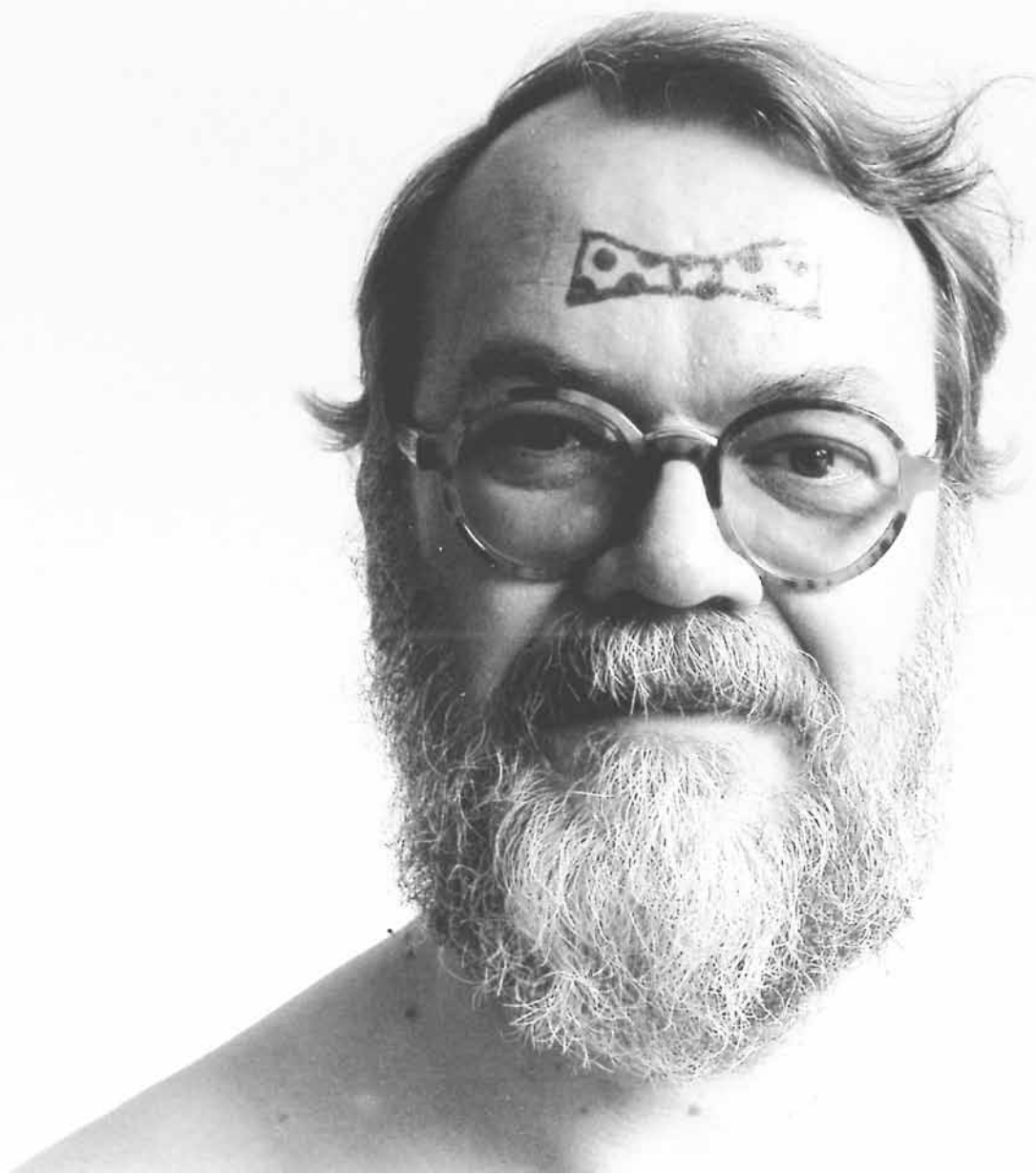
A MEN

19-4-99 Osterstedt, abends

### Rotbarschfilet mit Pilz-Neup-Kraute

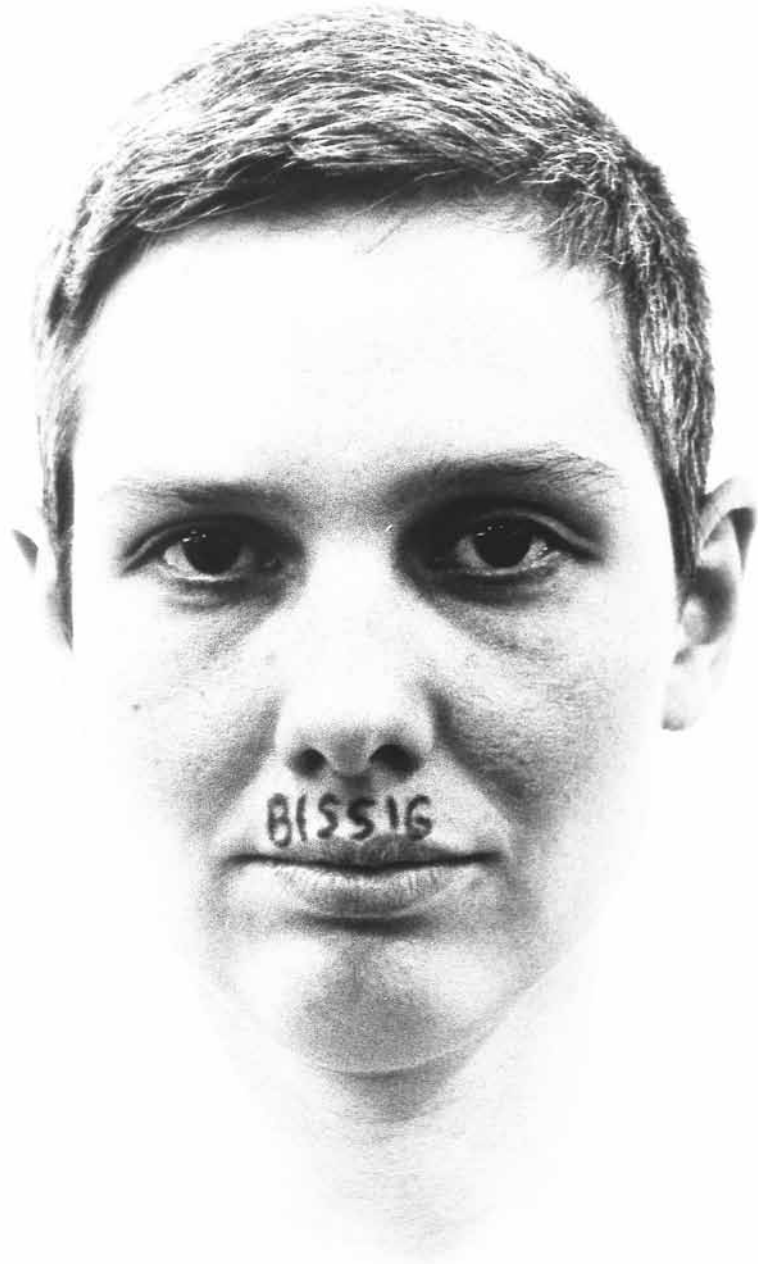
- 4 Rotbarschfilets gewaschen, getrocknet, gesalzen, gepfeffert, mit  
Zitronensaft gesäuert, in eine gesaltene Auflaufform gelegt.
- 3 große Champignons gehackt,  
1/2 Bund Petersilie gehackt,  
1/2 Bund Basilikum gehackt,  
40g Haselnüsse gehackt, alles vermischt, dazu  
40g Semmelbröckel,  
80g weiche Butter+Salz,  
3 kl. Lauchzwiebeln (mit dem Grün) gehackt, alles zu einem Teig vermischt, auf den Fisch-  
filets verteilt, etwas angebraten,  
4 Ei Weipwenn neben die Filets in die Form gegeben, 15 min bei 200°C im Ofen.

Dazu Weipfrot + Mineralwasser. Eis.



23-9-99 CAFE.KU, Kunsthalle Bremen, mittags

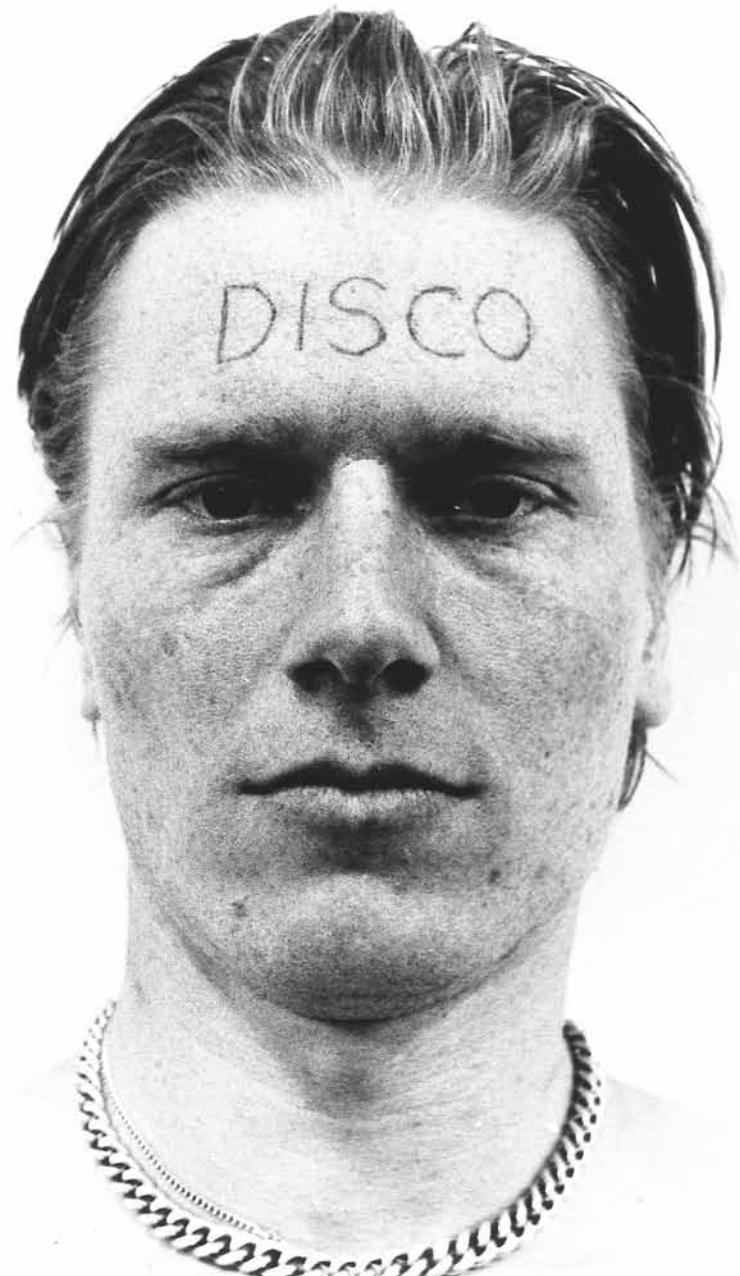
Kirschstreusel und Tee, Käsekuchen und Milchkaffee



26-4-99 Aletias in der Halle des ehem. Güterbahnhofs, Bremen, abend

## Fischrouladen in Tomatensauce mit Petersilienkartoffelchen

- 2 Knoblauchzehen +  
1 gr. Zwiebel im gr. Topf in  
2 El Olivenöl angebrüht,  
1 rote Paprika gewürfelt und  
1 grüne Paprika in Streifen dazu und 5 min. mitgedünstet, die grüne Paprika rausgeben.  
4 Champignons in Scheiben mitgedünstet,  
1 Dose Tomaten ohne Flüssigkeit dazu gegeben. Abgeschmeckt mit  
100 ml. Rotwein, 1 Schupf  
Balsamico, 1 TL Oregano,  
Chayennepfeffer, Salz +  
1 Prise Zucker . 15 min eingekocht.  
8 Rotbarschfilets gewaschen, getrocknet, gesalzen, gepfeffert mit dem  
Saft 1 Zitrone gesäuert. Die Fischfilets mit der Linsenseite nach oben auf  
einen Teller gelegt, jeweils 2-3 Paprikastreifen (grün) quer  
zum Fisch aufgelegt, so das die Enden der Paprika nach  
dem Aufrollen der Fische (vom Schwanzende her) etwas





Zahnstocher  
20 Ki. Kartoffeln  
3 El. Butter  
1/2 Bund Petersilie

herausraufen. Die Fischrouladen mit je einem  
fixiert, in den Topf zur Tomatensauce gelegt, bei geschlossenem  
Deckel bei schwacher Hitze ca. 12 min. mitziehen  
gelassen (dann eine Koulade probiert, ob sie auch immer  
gar ist).

mit Schale im Salzwasser gegart, die Schale abgepellt, in  
geschwenkt und mit  
bei schwacher Hitze leicht angebräunt.  
Kartoffeln, Fischroulade und Tomatensauce (eingekocht!)  
auf Teller anrichtet.  
Dazu Beck's Bier.

A black and white, close-up portrait of a middle-aged man with short, dark hair. He is looking directly at the camera with a neutral expression. The word "FREMD" is tattooed in capital letters across his forehead. He is shirtless, and the background is a plain, light color.

FREMD

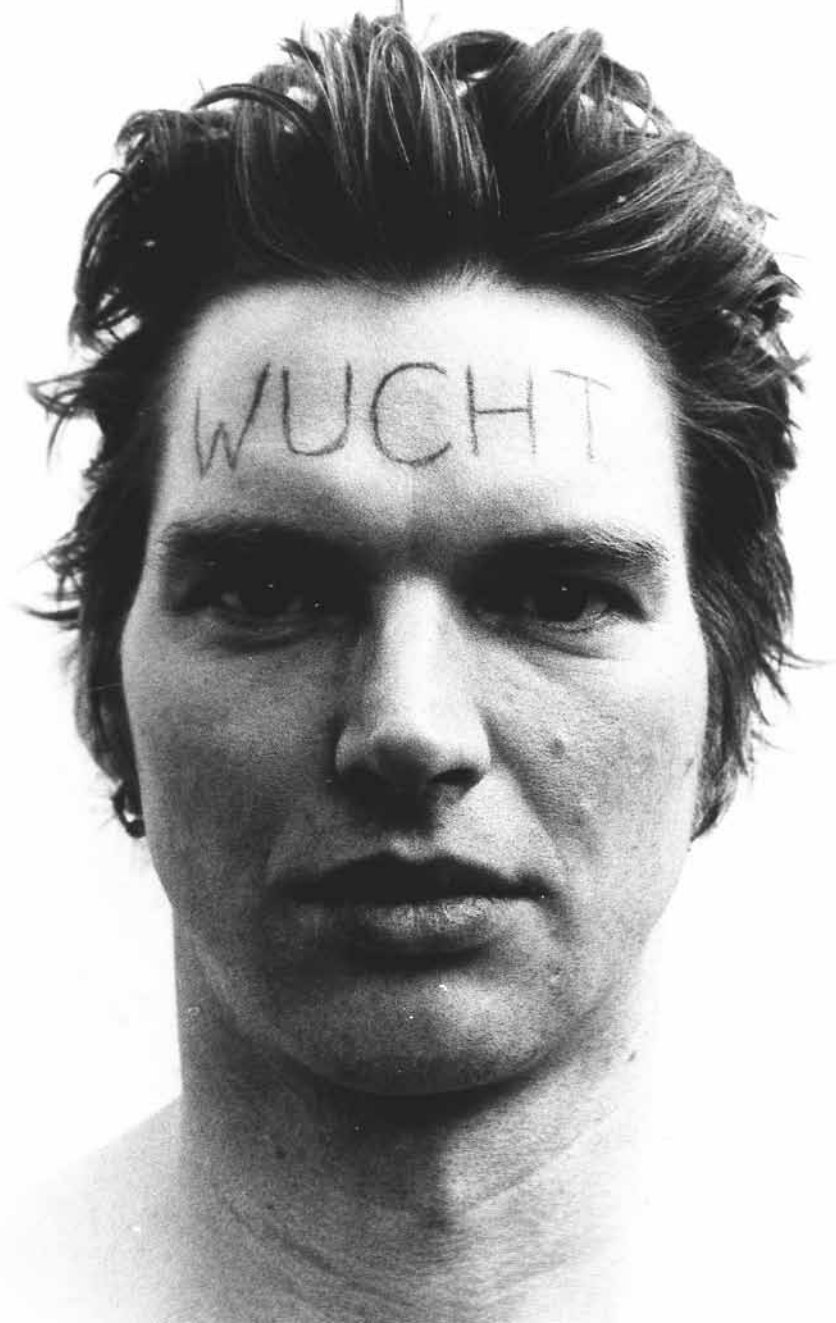
23-10-98 Galan, Hautes-Pyrénées, Frankreich, nachmittags

### Seelachs mit Bohnen

- 4 Seelachsfilets gewaschen, getrocknet, gewalzen, gefeffert, in 3 cm gr. Stücke geschnitten, kurz in der Pfanne mit  
2 Ei Butter angebraten (ca. 5 min.) herausgehoben, in die Pfanne mit dem Sud  
500 gr. grüne Bohnen gegeben, kurz angebraten, mit  
250 gr. Crème fraîche und  
1 Ei Senf abgelöscht, 15 min. bei kleiner Flamme köcheln gelassen, bis die Bohnen weich war'n, den Fisch wieder vorsichtig eingelegt. Dazu Reis, Bier, bzw. Rotwein. Nachtsch:

### Feigen in Rotwein

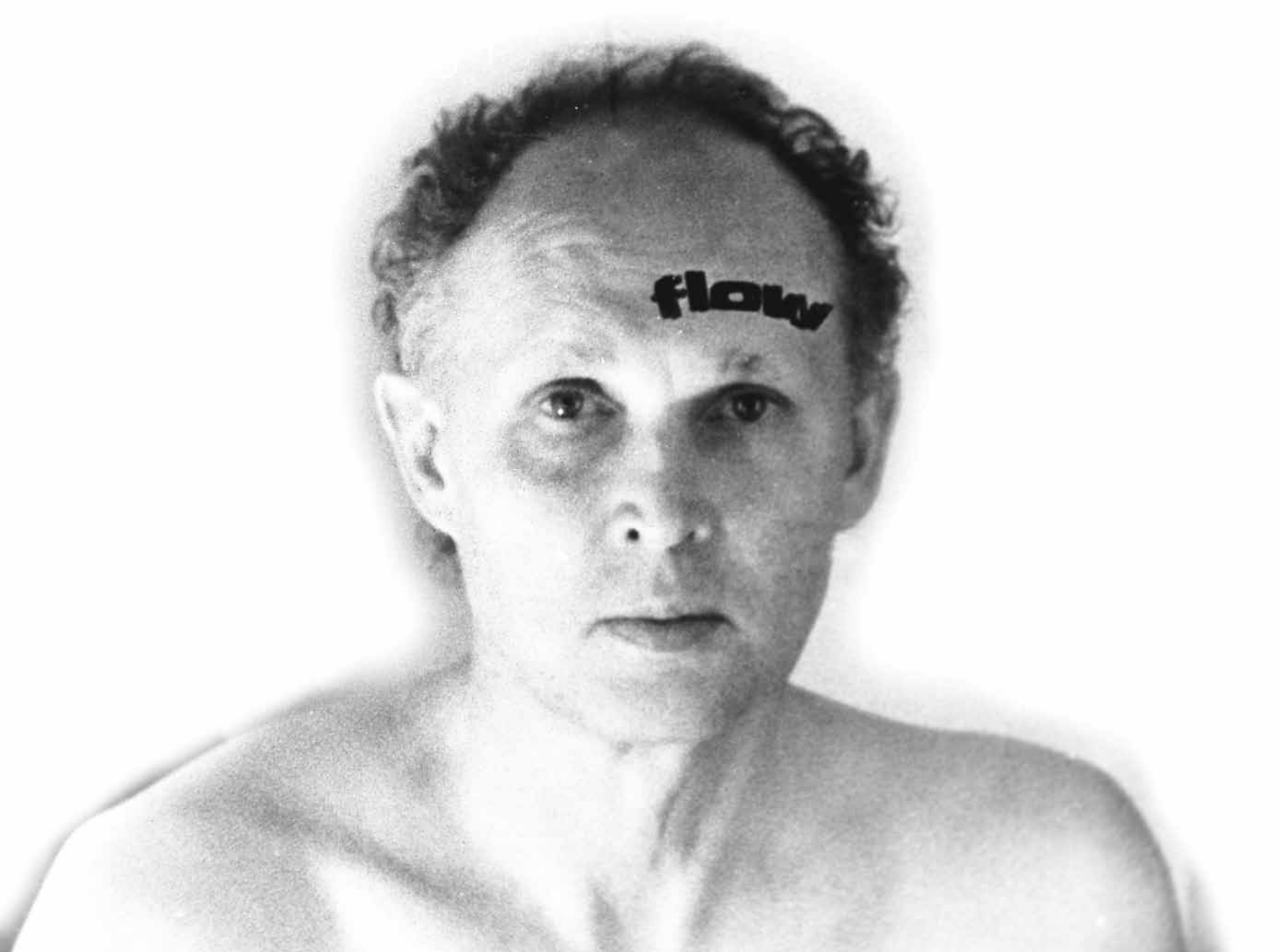
- 12 Feigen (frisch geerntet!) halbieren, von sechsen das Mark mit dem Löffel entnehmen, dieses in  
ca. 1/2 l Rotwein eingerührt, mit  
Zimt, 2 Nelken, Zucker nach Geschmack gekocht, mit etwas  
Mondamin aufgedrückt, die restlichen halbierten Feigen eingelegt, auf  
Vanilleeis serviert, garniert mit je 2  
Blättchen Zitronenmelisse.



WUCHT

24-3-99 Restaurant „El Sol“, Kino 46, Atelier bei der GadeWe, Kairo, allen in Walle,  
Bremen, längerer Abend

Zwei Grappa, acht Kurzfilme und verschiedene Anderes



**flow**

25-8-99 Schierbrock, abends

Bananen im Schlafrock wie bei Daniel Spoerri

150g Mehl, 50g Puder-

zucker, 1 Pk. Vanille-

zucker, 1 Prise Salz vermischt,

2 Eier, 100ml Milch, je 1 Ei

Cognac (Metaxa) +

Butter (geschmoken) und die geraspelten Schalen je 1/2

Zitrone + Orange dazu, 1 Std. stehen lassen, ungerührt, dünne Pfannkuchen in Butter  
ausgebacken.

2 Bananen, längs halbiert, in Butter gebraten, jeweils in einen Pfannkuchen gewickelt.

2 Ei Cognac, 1 Ei Zucker, den Saft der Zitrone und der Orange und den Bananenbutterud vermischt,  
3 min. einkochen lassen, über die auf angewärmten Tellern servierten  
Bananen gegeben, jeweils nochmals 1 Tl Metaxa darüber. Leider  
war es zu kühl, als daß sich der Nachtrisch flambieren ließ.

Davor gab es Spagetti mit Petersilie, Dill + Minze (ebenfalls denen in Spoerris  
„Gastronomischen Tagebuchs“ ähnlich), Tomatensalat, Rotwein.