Übernachtung MIT FRÜHSTÜCK

41 Jahre lang hasste sie Übernachtungsbesuch. Doch seit ihrem Umzug in die Schweiz ist unsere Autorin eine echte BRUNCH-*Expertin. Wir hätten da noch ein paar köstliche Rezepte, liebe Sarah!*

TEXT SARAH LAU

Zum Verlieben:
PISTAZIEN-AVOCADO-WAFFELN

*die Rezepte haben wir dem neuen Buch „Stay for Breakfast – Rezepte für jeden Tag und alle Gelegeheiten" von Simone Hawlisch entnommen

Sich morgens hinter der Zeitung verschanzen und kein Wort sprechen – seit dem Umzug nach Zürich seltene Momente

Es ist nämlich so: Bis vor ein paar Monaten gehörte ich noch der Fraktion der Übernachtungshasser an. Schon als Teenager habe ich meine Freundinnen in den Wahnsinn getrieben, weil ich mich mit dem Ausknipsen der Nachttischlampe umdrehte und mich aufs Schlafen freute. Neben mir aber wollte indes wahlweise über süße Jungs, ungerechte Eltern oder den Weltfrieden philosophiert werden. Im Laufe der Zeit änderten sich zwar Bettgefährten und (manchmal) auch die Themen, die Tatsache aber, dass ich anderntags lieber alleine am Frühstückstisch saß, änderte sich nicht. Mittlerweile habe ich Familie, mit der ich ausgesprochen gern zusammenlebe, aber wann immer wir irgendwo eingeladen waren oder sich bei uns jemand ankündigte, wünschte ich, einer Hoteldynastie entsprungen zu sein. Ich weiß, das klingt grauenvoll unsympathisch. Das IST grauenvoll unsympathisch, aber wenngleich ich es liebe, Freunde zu bekochen, mich mit ihnen zu betrinken oder auch vollkommen nüchtern bis zum Morgengrauen vorm Kamin zu versacken – das mit dem gemeinsam in den Morgen starten fand ich einfach immer lästig.

Für die süßen Gäste
BEERENAUFLAUF
MIT STREUSELN

Das alles war vor unserem Umzug in die Schweiz vor einem halben Jahr. Schon bei der Wohnungssuche war klar, dass wir etwas brauchen würden mit einem richtigen Gästezimmer. Schließlich kommen die Leute ja nicht für eine Sofanacht, sondern sind ein paar Tage am Stück hier. Was dann passierte, hätte ich mir allerdings nie vorstellen können. Denn von der ersten Woche in unserem neuen Leben an, stand das Telefon nicht mehr still: Die Flugverbindung Hamburg – Zürich ist exzellent und ich könnte noch immer hüpfen vor Freude darüber, wie sehr unsere Liebsten an unserem neuen Leben teilhaben wollten und anreisten. Klar, anfangs stolperte ich noch so durch die Besuche. Ich kochte und räumte wie eine Wahnsinnige und war eigentlich nur schlecht gelaunt, unfähig zu genießen und heilfroh, wenn ich wieder allein war. Dabei benahm ich mich wie der gescheiterte Klon einer Martha Stewart-Überfrau, innerlich am explodieren, wenn sich das Kinderspielzeug von Matteo und seinen angereisten Kumpels überall im Haus verteilte, ich es allen verbot, beim Kochen zu helfen, nur um Frust zu schieben, dass ich die ganze Arbeit allein machen musste, wütend über die Berge an Bettwäsche, ach

Geht immer
SCHOKOLADEN
CLAFOUTIS

Herzhafter Start
MIT DREIERLEI
CROSTINI

eigentlich wütend über alles. Ich spielte die perfekte Gastgeberin, nur um nach der Abreise schimpfen zu können, dass ich ja wohl keine Pensionsmutter sei, von der sich alle bedienen lassen können.

Wann und wie genau ich mich entspannte, kann ich nicht mehr sagen. Ich weiß nur, das erst das intensive Zusammensein, die gemeinsamen Nächte und Tage, es mir möglich machten, mir und meinen Freunden einzugestehen, dass es Kraft kostet, sich in einem anderen Land in ein neues Leben einzufinden. Und ab da wurde alles leicht. Und lustig. Denn die goldene Regel, die mein Mann und ich mehr oder weniger strikt einhalten – immer ein Wochenende besuchsfrei – führt zu den bombigsten Konstellationen. Derzeit finden sich nebst 8-jährigem Patensohn Otto, meinem besten Freund Sören (der nicht Ottos Vater ist, aber ein prima Reisebegleiter für 8-Jährige) noch unsere alten Nachbarsfreunde aus St. Pauli mit ihren beiden Kids bei uns ein, wir schlafen verteilt auf Matratzen im Gäste, Bücher-, Kinder- und Schlafzimmer, essen an Bierbänken im Garten und lachen uns abends auf dem Wohnzimmerteppich verteilt gemeinsam schlapp über die spießigen Filzlatschen mit Schweizflagge, die der letzte Besuch gestiftet hat und die Kreationen in der Porno-Rubrik bei Stadt Land Fluss. So sehr ich in Hamburg die bühnenreifen Abende voller Schlagabtausche und hoher Hacken genieße, gehen mir diese ungeduschten und ungekünstelten Momente tief ins Herz. Ich freue mich, wenn Peggy mir aus der Badewanne im ersten Stock ein Foto ihrer aus dem Schaum herausguckenden Füsse bei Kerzenlicht schickt, die ich eine Etage höher im Bett lese. Ich freue mich, wenn Mark vollkommen übermüdet ob der zweiten Vaterschaft fast über seinem Gin Tonic auf dem Sofa einschläft. Und ich freue mich, dass wir uns alle spätestens nach 24 Stunden unter einem Dach mit einer neuen oder →

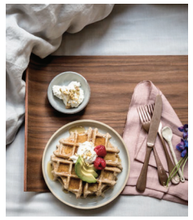
Ich spielte die perfekte Gastgeberin, nur um nach der Abreise zu schimpfen

auch wiederbelebten Intimität begegnen können. Beim Licht einer Mückenkerze lässt es sich zusammengekuschelt auf dem Gartensofa leichter beflüstern, was einen gerade ins Herz sticht. Von Fehlgeburten und einsamen Momenten, Eifersüchteleien und Geldsorgen, in diesen Stunden gibt es nichts, was nicht besprochen werden kann. Momente, die zusammenschweißen, weil sie auf gegenseitiger Offenheit beruhen. Momente, in denen wir Freunde uns unserer Freundschaft versichern und man sich danach wieder beruhigt für ein paar Wochen oder Monate trennen kann ohne Schaden zu nehmen. Nichts mehr hat auf Knopfdruck zu geschehen. Und es ist okay, sich zwischendurch mal zurückzuziehen, um zu arbeiten oder einfach mal allein eine Tasse Tee zu trinken.

Als meine Freundin Sabine das letzte Mal mit ihren zwei Kindern hier war, rief mich abends meine Schweizer Freudin Rici an, um zu fragen, ob ihre Tochter den Vormittag bei uns verbringen könnte. Als sie um kurz nach acht kam, empfing die gesammelte Patchworkmannschaft die kleine Jill im Pyjama. Als Rici um 12 von ihrem Termin kam, saßen wir immer noch im Schlafazung am Frühstückstisch. Obwohl ich normalerweise morgens kein Freund fester Nahrung bin, mutiere ich während Besuchszeiten zu einem regelrechten Brunch-Experten. Ich wusste einfach nicht, welch herrliches Beiwerk Marillengipfeli und Eier im Glas sein können, wenn man Lust hat, sich über Stunden zu verquatschen. Rici setzte sich einfach an den mit Croissantkrümeln übersäten Tisch dazu, wir brühten noch eine Kanne Tee und plauderten weiter. Das ist dann wohl die Königsdisziplin, wenn die Welten zusammenwachsen und ich meine alten und neuen Freunde an einem Tisch sitzen hab. Oh und Rici: Du darfst übrigens auch gern mal bei uns übernachten.

STAY FOR BREAKFAST ist eine persönliche Liebeserklärung der Fotografin Simone Hawlisch an das Frühstück und seine vielfältigen Zubereitungsweisen (Gestalten, 29,90 Euro).

Mmh!



SCHOKOLADEN-CLAFOUTIS

Zutaten

für 2 Personen

150 g Kirschen, 85 g dunkle Schokolade (70 Prozent Kakaoanteil), 2 TL gesalzene Butter, 1 Prise gemahlener Kardamom, 3 Eier (M), 130 g Rohrohrzucker, 60 g Mehl, Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad (160 Grad Umluft) vorheizen. Kirschen entsteinen und halbieren, Butter schmelzen. Schokolade grob hacken und mit einer Prise Kardamom über einem Wasserbad schmelzen. In einer Schüssel Eier und Zucker schaumig rühren, Mehl dazugeben und glatt rühren, anschließend die geschmolzene Schokolade dazugießen und alles zu einem samtigen Teig verarbeiten. Zwei kleine Pfännchen mit je 1 TL geschmolzener Butter fetten. Den Teig auf die Förmchen aufteilen und die Kirschhälften gleichmäßig darauflegen. Im Backofen für ca. 30 Minuten backen. Die Clafoutis aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestreuen.

PISTAZIEN-AVOCADO-WAFFELN

Zutaten

für 2 – 4 Personen

ZUTATEN WAFFELN: 120 g Buchweizenmehl, 50 g kernige Haferflocken, 2 TL Backpulver, ¼ TL Meersalz, 1 Ei, 300 ml Buttermilch, 4 EL geschmolzene Butter Rapsöl zum Einfetten des Waffeleisens. BELAG: 150 g Frischkäse, 1 reife Avocado, 4 EL gehackte Pistazien, 5 EL Ahornsirup

Zubereitung

Für den Waffelteig Buchweizenmehl, Haferflocken, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und vermengen. In einer weiteren Schüssel Ei, Buttermilch und die geschmolzene Butter verrühren und zu den trockenen Zutaten zufügen. Waffelteig zu einem glatten Teig verarbeiten. Waffeleisen mit Öl einpinseln. Für jede Waffel ca. 3 –4 EL des Teigs auf das Waffeleisen geben und die Waffel goldbraun backen. Die fertigen Waffeln mit Frischkäse bestreichen. Avocado in Scheiben schneiden und auf den Waffeln anrichten. Die gehackten Pistazien darüberstreuen und den Ahornsirup großzügig mit einem Löffel über die Waffeln fließen lassen.

COBBLER MIT DUNKLEN BEEREN

Zutaten

für 4 – 6 Personen

450 g gemischte dunkle Beeren (Brombeeren, Himbeeren, Blaubeeren), 80 g feiner Zucker plus 2 EL zusätzlich, 200 g Dinkelmehl oder ein anderes Mehl der Wahl, 100 g Butter, 35 g geröstete Mandelblättchen

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad (180 Grad Umluft) vorheizen. Alle Beeren in eine Auflaufform (ca. 21 cm Durchmesser) geben und mit 2 EL Zucker bestreuen. Die Beeren für etwa 20–30 Minuten stehen lassen. In einer Schüssel das Mehl mit der Butter verkneten, bis ein krümeliger Teig entsteht, den Zucker und die gerösteten Mandelblättchen zugeben. Den Teig in großen Streuseln über den Beeren verteilen und für etwa 35 Minuten goldbraun backen. Am besten noch warm servieren.

DREIERLEI CROSTINI

Zutaten

für 2 – 4 Personen

RICOTTA-CROSTINI 2–3 reife Tomaten, Natives Olivenöl Extra Meersalz, Schwarzer Pfeffer, 3 Scheiben Sauerteig-Ciabatta, 1 Knoblauchzehe, 100 g Ricotta, 2 EL Balsamicoessig, Kleine Basilikumblätter zum Garnieren

SMOKED-TROUT-CROSTINI 3 Scheiben Sauerteig-Ciabatta, Natives Olivenöl Extra, 50 g geräuchertes Forellenfile, 100 g Frischkäse, 1 TL Zitronensaft, Meersalzflocken, Gemahlener rosa Pfeffer, Frischer Dill zum Garnieren

BLUE-CHEESE-CROSTINI 3 Scheiben Sauerteig-Ciabatta, Natives Olivenöl Extra, ca. 100 g Blauschimmelkäse, 1–2 Birnen, Thymian, Honig, Meersalz, Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Den Backofengrill auf 200 Grad (180 Grad Umluft) vorheizen. Das Brot unter dem Grill rösten. Alternativ kann das Brot auch in einer Pfanne (ohne Öl) geröstet werden.

RICOTTA, GERÖSTETE TOMATEN, BALSAMICO

Tomaten in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech unter dem Grill rösten, bis sie braun werden. Tomaten zur Seite stellen und für 10 Minuten abkühlen lassen. Das geröstete Brot von beiden Seiten mit Knoblauch einreiben, mit Olivenöl bestreichen und mit Ricotta und den gerösteten Tomaten belegen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und die Scheiben mit Balsamicocreme oder -essig beträufeln. Mit Basilikumblättern garnieren und sofort servieren.

FRISCHKÄSE, GERÄUCHERTE FORELLE, DILL

Mithilfe einer Gabel das Forellenfilet zerdrücken und vorsichtig den Frischkäse unterheben, mit Salzflocken und Pfeffer würzen und einen Spritzer Zitronensaft und etwas Olivenöl hinzugeben. Das Brot mit Olivenöl und dem Frischkäse-Forellen-Mix bestrei- chen, ein paar Tropfen Zitronensaft darübergeben und mit Dill dekorieren. Die Crostini noch warm servieren.

BLAUSCHIMMELKÄSE, BIRNEN, THYMIAN

Den Käse in drei Stücke schneiden und auf die gerösteten Scheiben Brot verteilen. Die Birnen in Spalten schneiden, jede Scheibe mit drei Birnenspalten belegen und mit Honig beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Thymian garnieren und noch warm servieren. Statt Birnen eignen sich auch frische Feigen sehr gut.

FOTOS BLIND

Anzeige 1/2 hoch