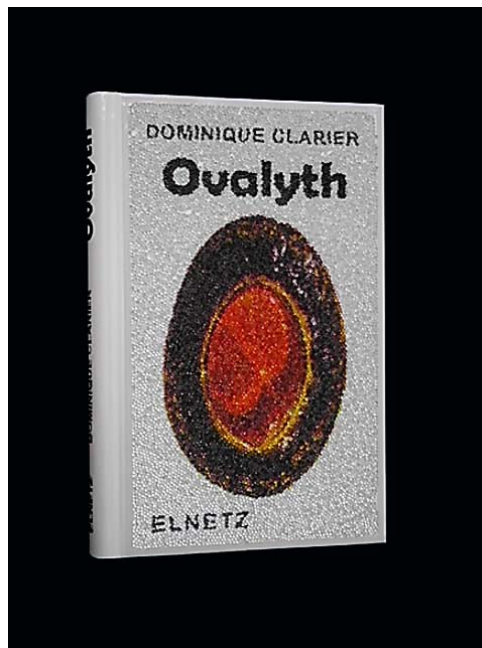


# 9 leckere Rezepte

## zum Roman



„Ein stiller, packender Roman über Freundschaft, Loyalität und die Kraft, über sich selbst hinauszuwachsen. In unserem modernen Zeitalter flimmernder ‚20-Sekunden-Werbespots‘ beeindruckt Dominique Claviers Mut zur Entschleunigung, indem sie ihre Geschichte sehr bewusst und ohne Hast entwickelt. Bemerkenswert ist auch ihre Fähigkeit, Außen- und Innenwelt ihrer Romanfiguren gleichermaßen Bedeutung zu verleihen und den Leser auf ihre natürliche, unaufdringliche Art hin zu einer der zentralen Fragen der Gegenwart zu führen: der Ethik menschlichen Handelns. Bei alledem schreibt sie nicht ein Wort zu viel.“

*Elnetz Verlag*

„Estella, die Heldin meines Romans, und ihre Gefährten kämpfen nicht nur mit tapferem Herzen gegen die sogenannten Abtrünnigen, die den Fortbestand unserer Welt gefährden. Darüber hinaus sind sie füreinander das, was man als wirklich gute Freunde bezeichnet. Sie lachen miteinander, scherzen und ab und zu streiten sie auch. Doch wenn sie sich zum gemeinsamen Mahl treffen, ist jeder Zwist schnell vergessen. Bei einem richtig leckeren Essen missmutig zu bleiben, ist eben schlicht und ergreifend unmöglich.“

*Dominique Clavier*

Weitere Infos unter [www.ovalyth.de](http://www.ovalyth.de)

Copyright sämtlicher nachfolgender Texte und Fotos by Dominique Clarier

Die nachfolgende Rezeptesammlung steht für die private Nutzung zum kostenlosen Download zur Verfügung. Das Urheberrecht und sonstige Rechte verbleiben bei der Verfasserin. Eine Verwendung der Texte und/oder des Bildmaterials, auch in Auszügen, bedarf der Genehmigung der Verfasserin und setzt eine Quellenangabe voraus.

## Rezept-Tipp 1 zum Roman aus der [Ovalyth-Reihe](#):

### Würstchen-Geschnetzeltes, cross gebraten, in delikater Curry-Soße

[John](#) kocht nicht häufig. Aber wenn er es tut, dann muss es schnell gehen und trotzdem schmackhaft sein. Immerhin möchte der [Empath](#) genug Zeit übrig halten, um sich der "Dame seines Herzens" zu widmen. Wer den Abwasch macht? Nun, da hat John so seine eigenen Vorstellungen. Ab und an führt dies dazu, dass John plötzlich wieder Single ist. Aber mit diesem Risiko kann er durchaus leben, findet John. [www.ovalyth.de](http://www.ovalyth.de)



#### Zutaten für 4 Personen:

400 g Thüringer Rostbratwürstchen  
400 g Krakauer Schinkenbratwürstchen  
200 ml flüssige Sahne  
150 g Joghurt  
100 ml Milch  
3 EL Senf  
½ TL Currypulver  
Öl, Salz, Pfeffer, Speisestärke

#### Zubereitung: (ca. 20 min)

Die Würstchen in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. In dem erhitzten Öl scharf anbraten. Sahne, Joghurt, Milch, Senf, Salz, Pfeffer und das Currypulver verrühren und über die angebratenen Würstchen gießen. Das Ganze unter Rühren erhitzen. Gegebenenfalls mit etwas Speisestärke andicken.

#### Beilagen:

Kartoffelpüree und Salat

## Rezept-Tipp 2 zum Roman aus der [Ovalyth-Reihe](#):

### Ovalanische Mandelhörnchen

[Estella](#) liebt Mandelhörnchen über alles. Sie ist fest davon überzeugt, dass jeder, der sie einmal probiert hat, augenblicklich süchtig nach diesem köstlichen Gebäck wird. Was soll ich sagen? Sie hat recht! [www.ovalyth.de](http://www.ovalyth.de)



#### Zutaten:

400 g Marzipan-Rohmasse  
200 g feiner Zucker  
3 Tropfen Bittermandelaroma  
2 Eiweiß  
1 Prise Salz  
150 g Mandelblätter  
150 g Aprikosenkonfitüre  
100 g Zartbitter-Kuvertüre  
50 g Vollmilch-Kuvertüre

#### Zubereitung: (ca. ½ Stunde ohne Backzeit)

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen (Elektroherd). Das Backblech mit Backpapier belegen. Das Eiweiß mit dem Salz in eine Rührschüssel geben und nur leicht verrühren.

Nach und nach die zerbröselte Marzipan-Rohmasse, den Zucker und das Bittermandelaroma dazugeben. Mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen. (Keinen Spritzaufsatz verwenden. Sonst werden die Hörnchen zu dünn.) Die Mandelblätter in einen tiefen Teller schütten. Handtellerlange Marzipanstränge auf die Mandelblätter spritzen. Vorsichtig darin wälzen, bis die Stränge mit Mandelblättern bedeckt sind. Die Stränge zu Hörnchen formen und auf das Backblech setzen. Dabei darauf achten, genug Abstand zu lassen, da das Gebäck beim Backen noch etwas aufgeht. Zum Schluss die Mandelblätter noch einmal leicht andrücken.

Das Backblech in den Backofen auf die 2. Schiene von unten schieben. Das Gebäck in ca. 12 - 15 Minuten hellgelb backen. Darauf achten, dass es von oben nur leicht gebräunt ist. Sonst wird es zu trocken.

In der Zwischenzeit die Aprikosenkonfitüre unter Rühren erhitzen und durch ein Sieb streichen. Gegebenenfalls mit etwas Wasser verdünnen. Das Blech aus dem Backofen nehmen. Die Mandelhörnchen sofort mit der warmen Konfitüre bestreichen und abkühlen lassen.

Die Zartbitter-Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, in ein schmales, hitzebeständiges Gefäß geben und die Enden der Mandelhörnchen hineintauchen.

**Tipp:**

- 1) Anstatt die Marzipan-Rohmasse mit den Fingern zu zerbröseln, kann man sie auch in kleinen Stückchen mit dem Messer abschneiden. Das erspart das Kleben an den Fingern.
- 2) Zum Befüllen den oberen Rand des Spritzbeutels umschlagen. So lässt sich die Masse leichter einfüllen.
- 3) Zum Einfüllen der Masse in den Spritzbeutel lässt sich gut ein langer, schmaler Teigschaber mit Stiel verwenden. So bekommt man die Marzipan-Rohmasse bis unten hinein.

## Rezept-Tipp 3 zum Roman aus der [Ovalyth-Reihe](#):

### Feine Quarkspeise mit Schokolade und Grand Marnier

[Albion](#) liebt Nachspeisen in jeglicher Form. Daher bleibt er auf dem jährlichen Ball der [Empathen](#) stets so lange, bis das Dessert serviert ist, auch wenn er dem Fest ansonsten nicht viel Positives abringen kann. Was könnte er auch auf einer Veranstaltung verloren haben, die hinter vorgehaltener Hand als "Heiratsmarkt" bezeichnet wird? Immerhin hat Albion in dieser Hinsicht keinerlei Ambitionen - sagt er. [www.ovalyth.de](http://www.ovalyth.de)



#### Zutaten für 6 - 8 Portionen:

1000 g Speisequark (20 %)  
250 g Mascarpone  
50 ml Milch  
50 g Zucker  
70 g Schokoraspe  
4 EL Grand Marnier  
4 EL Eierlikör

#### Zubereitung:

Die Milch erhitzen. Nicht kochen. Den Zucker und 50 g Schokoraspe hinzufügen und unter Rühren in der heißen Milch auflösen. (Die restlichen Schokoraspe für die Dekoration zurückbehalten.) Die Masse abkühlen lassen.

Quark und Mascarpone in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät verrühren. Nacheinander die Schokomilch, den Grand Marnier und den Eierlikör hinzufügen und unterziehen. Die Quarkspeise in Dessertschalen füllen und mit den zurückbehaltenen Schokoraspe garnieren.

**Zubereitungszeit:** 20 min

## Rezept-Tipp 4 zum Roman aus der [Ovalyth-Reihe](#):

### Herzhaftes Schweine-Gulasch

Ein einfaches, leckeres Gericht. Auf [Belision](#), der Empathenschule, wird es mindestens einmal pro Monat serviert und erntet in der Regel den ungeteilten Zuspruch von Lehrern und Schülern. [www.ovalyth.de](http://www.ovalyth.de)



#### Zutaten für 4 Personen

1 kg Schweinegulasch  
1 kg Zwiebeln  
2 rote Paprika  
500 ml passierte Tomaten  
1 Tasse Rindsbouillon  
2 EL süßes Paprikagewürz  
Salz

#### Zubereitung:

Das Fleisch würfeln und in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Die Zwiebeln grob würfeln. Zusammen mit dem angebratenen Gulasch in einen großen Kochtopf geben. Eine große Tasse Rindsbouillon sowie die passierten Tomaten dazugeben. Mit Salz und 2 EL süßem Paprikapulver würzen.

Das Ganze im Topf bei kleiner Flamme schmoren, bis die Zwiebeln eingekocht sind. (ca. 90 min.)

Die kleingeschnittenen Paprika dazugeben und weitere 10 min. schmoren lassen. Wenn die Paprika weich sind, ist das Gulasch fertig.

**Zubereitungszeit ohne Garzeit:** ca. 30 min

**Garzeit:** ca. 100 min.

**Beilagen:** Pommes Frites, Nudeln oder Kartoffeln

## Rezept-Tipp 5 zum Roman aus der [Ovalyth-Reihe](#):

### Delikater Rotkohl-Nudel-Auflauf

Rotkohl und Nudeln als Auflauf? Eine ungewöhnliche Mischung, die jedoch äußerst schmackhaft und blitzschnell zubereitet ist. Kreiert wurde das Rezept von der Kantinenchefin des [Ovalanischen Instituts](#), als eine ausländische Delegation unangemeldet, dafür aber um so hungriger in ihrem Speisesaal auftauchte. Leider hatte [Larson](#), der Institutsleiter, wieder einmal vergessen, seine Mitarbeiterin rechtzeitig über den hohen Besuch zu informieren ... [www.ovalyth.de](http://www.ovalyth.de)



*Copyright: Dominique Clarier*

#### Zutaten für 4 Portionen:

500 g Apfelrotkohl aus dem Glas  
250 g Nudeln (Penne)  
200 g Creme Fraiche  
200 ml Milch  
Zitrone, Zucker, Salz, Pfeffer, Ingwer

#### Zubereitung:

Die Nudeln nach Anweisung kochen. Mit dem Apfelrotkohl in eine Auflaufform schichten. Creme Fraiche mit der Milch verrühren. Mit der Zitrone und den Gewürzen abschmecken und über die Nudelmasse geben. Die Auflaufform mit Alufolie abdecken.

Backofen auf 220 °C vorheizen. Den Auflauf auf die mittlere Schiene stellen und 20 min. garen. Die Alufolie entfernen und noch weitere 10 min. garen.

**Zubereitungszeit ohne Garzeit:** 15 min

## Rezept-Tipp 6 zum Roman aus der [Ovalyth-Reihe](#):

### Pikanter Kartoffelsalat

[John](#) ist eher skeptisch, was dieses Gericht anbelangt. Seiner Meinung nach gehört Kartoffelsalat auf die konservative Art zubereitet. Hierzu muss nur eine einzige Voraussetzung erfüllt sein. Der Kartoffelsalat muss genauso schmecken wie bei seiner Mutter. [Famke](#) ist da geschmacklich wesentlich flexibler. Und wenn sich darüber hinaus die Gelegenheit zu einem netten Scharmützel mit John ergibt ... Dafür ist sie immer zu haben! Auch wenn es ‚nur‘ um die Zubereitung von Kartoffelsalat geht. [www.ovalyth.de](http://www.ovalyth.de)



#### Zutaten:

1 kg Pellkartoffeln  
80 g grüne Oliven, gefüllt  
4 hartgekochte Eier  
6 mittelgroße Gewürzgurken  
2 mittelgroße Zwiebeln  
3 gebratene Frikadellen  
Oregano, Pfeffer, Salz, Weinessig, Zucker, Ingwer  
250 g Mayonnaise  
300 g Natur-Joghurt

#### Zubereitung:

Die gekochten Kartoffeln pellen, je nach Größe halbieren und in Scheiben schneiden. Die Oliven vierteln. Die Eier pellen und mit dem Eierschneider erst in Scheiben und danach in kleine Stücke schneiden. Die Gewürzgurken, die Zwiebeln und die Frikadellen würfeln. Alles in eine große Schüssel geben. Mit Pfeffer, Salz, Weinessig und Zucker abschmecken.

Die Mayonnaise und den Joghurt in eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Mit dem Handrührgerät verrühren. Mit Pfeffer, Salz, Oregano, Zucker und Ingwer abschmecken. Über den Kartoffelsalat gießen und alles vorsichtig miteinander vermengen. Den Kartoffelsalat vor dem Servieren ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

**Zubereitungszeit:** 1 Stunde

## Rezept-Tipp 7 zum Roman aus der [Ovalyth-Reihe](#):

### Rhabarber-Dessert mit feinem Haselnuss-Krokant

[Albions](#) absolutes Lieblings-Dessert. Wird dieses Dessert auf dem jährlichen Empathenball nicht serviert, fasst Albion dies als persönliche Beleidigung auf. Und mit einem [Sender](#) der Stufe elf sollte man es sich besser nicht verscherzen. Es sei denn, man möchte riskieren, ‚aus reinem Versehen‘ mit einer [Emo-Salve](#) bombardiert zu werden ... [www.ovalyth.de](http://www.ovalyth.de)



#### Zutaten für 4 Portionen:

750 kg Rhabarberstangen (ersatzweise Rhabarberkompott aus dem Glas).

Achtung: Keine Blätter verwenden, da sie giftig sind.

125 ml Wasser

150 g Zucker

400 g Sahne

2 Sahnesteif

2 P. Vanillinzucker

30 g Krokant

#### Zubereitung:

Die Rhabarberstangen waschen und Stielenden sowie Blattansatz entfernen. Die Haut von den Stangen abziehen und die Stangen in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. In dem Wasser mit dem Zucker vorsichtig weichkochen. Danach abkühlen lassen.

Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillinzucker steif schlagen. 4 große Weingläser schichtweise wie folgt befüllen:

Eine Schicht Rhabarber, eine Schicht Sahne, etwas Krokant auf die Sahne streuen.

Wieder eine Schicht Rhabarber. Das Ganze mit einem großen Klecks Sahne verzieren. Zum Schluss Krokant darüberstreuen.

**Zubereitungszeit ohne Gar- und Abkühlzeit:** 30 min

## Rezept-Tipp 8 zum Roman aus der Ovalyth-Reihe:

### Pikante Paprika-Creme-Suppe

Auch die 'Bösen' essen gern und gut. Der 'Erste', seines Zeichens Anführer der Abtrünnigen, ist ein Paradebeispiel dafür, dass häufig gerade die Schurken einen ausgeprägten Sinn für die Annehmlichkeiten des Lebens besitzen. Was macht es da schon aus, dass der 'Erste' durch seinen recht üppigen Lebensstil die Lehre der Abtrünnigen, ein absolut spartanisches Leben zu führen, ein wenig zu seinen Gunsten erweitert ...? [www.ovalyth.de](http://www.ovalyth.de)



#### Zutaten für 6 Personen

5 orange oder gelbe Paprika  
2 mittelgroße Zwiebeln  
3 EL Paprikapulver (edelsüß)  
2 EL Tomatenmark  
200 ml Weißwein  
1,5 l Gemüsebrühe  
200 ml Sahne  
100 ml Saure Sahne  
Margarine  
Pfeffer  
Salz

#### Zubereitung:

Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in der Margarine anschwitzen. Paprika vierteln, entkernen, waschen und würfeln. In der Pfanne kurz mitgaren. Paprikapulver und Tomatenmark hinzufügen und mit dem Paprika-Zwiebel-Gemisch verrühren. Mit Wein sowie Gemüsebrühe ablöschen und ca. 20 min. köcheln lassen.

Suppe fein pürieren und danach cremig einkochen lassen. Die Sahne und die saure Sahne einrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

**Zubereitungszeit ohne Garzeit:** ca. 30 min

## Rezept-Tipp 9 zum Roman aus der [Ovalyth-Reihe](#):

### Delikater Lachsbraten vom Schwein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Eigentlich gehört zu Sauerkraut traditionell Eisbein oder Kasseler. [Ronins](#) Mutter bereitete es jedoch stets mit feurig gewürztem Lachsbraten vom Schwein zu. Warum nicht einmal etwas anderes als das Althergebrachte genießen? [www.ovalyth.de](http://www.ovalyth.de)



#### Zutaten für 4 Portionen:

8 Scheiben dünn geschnittenen Lachsbraten vom Schwein  
800 g frisches Sauerkraut (ersatzweise eine Dose, 770 g Abtropfgewicht)  
1 Apfel  
Schmalz  
Weißwein  
1 kg Kartoffeln (mehlig kochend)  
Butter, Milch, Pfeffer, Rosenpaprika, Chili, Curry

#### Zubereitung:

Das Sauerkraut grob hacken. Den Apfel waschen, schälen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen und den Apfel reiben. Das Schmalz in einem Topf erhitzen und das Sauerkraut darin andünsten. Den Apfel, Salz und Pfeffer und den Wein dazugeben. Das Ganze bei schwacher Hitze ca. 45 min. garen.

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in ca. 20 min garkochen. Abschütten, in eine Schüssel geben und mit dem elektrischen Handrührgerät verrühren. Dabei etwas Milch hinzufügen, bis das Püree schön cremig ist. Zum Schluss einen Stich Butter hinzugeben.

Die Scheiben vom Lachsbraten waschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Scheiben von beiden Seiten kurz gar braten. Mit Pfeffer, Rosenpaprika, Chili und Curry scharf würzen.

**Zubereitungszeit ohne Garzeit:** 30 min.