

Leib und Seele

Leib - Fischcurry mit buntem Gemüse und Kokos

Pia Zahn

(Für 2 Personen/ca. 30 Minuten)

Zutaten:

250g Viktoriabarsch / 1 EL Limettensaft / 100g Zuckerschoten / 1 rote und gelbe Paprikaschote / 4 Frühlingszwiebeln / ½ Chilischote / 2 EL Erdnussöl / 200ml Kokosmilch / ½ Bund Thaibasilikum / 1TL rote Thai-Currypaste (oder normales Curry) / Salz / Pfeffer

Zubereitung:

1. Fisch abspülen, trocken tupfen, in Stücke schneiden und mit Limettensaft beträufeln. Gemüse waschen, putzen und klein schneiden.
2. Öl in Wok erhitzen und die Fischwürfel etwa 3 Minuten anbraten. Dann herausnehmen und warm stellen. Gemüse im Wok anbraten. Currypaste in die Kokosmilch rühren und zum Gemüse gießen. Etwa in 5 Minuten bissfest kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Basilikum waschen und hacken. Fisch vorsichtig unter das Gemüse mischen und das Curry mit dem Basilikum bestreuen.

Seele - Der Fliegenpalast

Edgar Fixl

Wo fang ich an? Wie beginnen?

Mit dem österreichischen Schriftsteller Walter Kappacher, dem letztjährigen Büchnerpreisträger, der mit dem Roman „Der Fliegenpalast“ ein kleines Meisterwerk in feinsten sprachlicher Manier vorlegt?

Oder mit Hugo von Hofmannsthal, ebenfalls Österreicher und von nicht nur maßgeblicher literarischer Wirkung zu Beginn des letzten Jahrhunderts?

Dieser ist nämlich Gegenstand des Künstlerromans, der Hofmannsthal als 50 Jährigen in der Lebenskrise vorstellt. Angesiedelt ist diese Schilderung in Bad Fusch in den Salzburger Bergen, dem Ferienort von Hofmannsthals Kindheit, in den es ihn im August 1924 für 10 Tage wieder hinzieht.

Also beginne ich einfach endend, indem ich aus- und aufrufe: Lesen Sie dies Kleinod!

Name: Kappacher, Walter

Titel: Der Fliegenpalast

Verfasserangabe: Walter Kappacher

Auflage: 7. Aufl.

Erscheinungsort: St. Pölten ; Salzburg

Verlag: Residenz-Verl.

Erscheinungsjahr: 2009

Umfang: 171 S.

ISBN: 978-3-7017-1510-7

Signatur: deu 959:k177:k/f54

