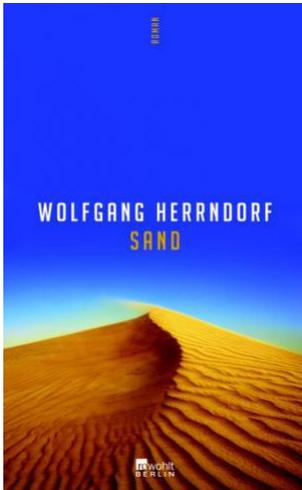


Leib und Seele

Seele - Sand

Edgar Fixl

36



Würde ich je einen Krimi lesen? Nein! Etwa a Spionagegeschichterl zur Lektüre empfehlen? Niemals! Und doch möchte hier eine Art „Agententhiller“ vorstellen und nicht nur deshalb, weil der Autor mit diesem Buch den Preis der Leipziger Buchmesse 2012 bekommen hat.

Eine irrwitzige Geschichte, die in Nordafrika im Jahre 1972 angesiedelt ist, wird hier in 5 Büchern und 68 Kapitel, denen jeweils ein Zitat vorangestellt ist, temporeich erzählt.

Der Roman ist hochkomisch und gleichzeitig bitterböse – eine Kombination, die man in der deutschen Literatur eher selten vorfindet, die einem aber zum Beispiel in den Werken Thomas Pynchons begegnet. Im Mittelpunkt steht ein Mann ohne Gedächtnis und die Suche nach einer Mine – weitere Details können Sie den Rezensionen zum Roman, die dem QR-Code hinterlegt sind, entnehmen.

Bekannt wurde Herrndorf mit seinem außerordentlich erfolgreichen Roman „Tschick“. Zudem veröffentlichte er seit 2010 in seinem Blog „Arbeit und Struktur“, den er nach dem Ausbruch einer Hirntumorerkrankung begonnen hat, ein Tagebuch. Viel zu früh ist Wolfgang Herrndorf im August mit 48 Jahren aus dem Leben geschieden.



- Hermdorf, Wolfgang: Sand : Roman. - Reinbek bei Hamburg: Rowohlt, 2011. 480 Seiten

Leib - hier einige Rezepte vom KIM-Sommerfestbuffet rund um die Zitrone



Zitronentarte

Sabrina Wiech

Zutaten für 1 Tarte (28-30 cm , 12 Stück)

Für den Teig:

200 g Mehl / 50 g Zucker / 1 Pck. Vanillezucker / abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone / 100 g kalte Butter / 1 Eigelb

Für die Füllung:

2 ½ Bio-Zitronen / 4 Eier / 1 Eigelb / 200 g Zucker / 125 g Sahne / 1 EL Puderzucker

Zum Blindbacken:

Butterbrotpapier und getrocknete Bohnen oder Erbsen

Für den Teig Mehl mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Butter in Flöckchen und Eigelb rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig ausrollen. So groß, dass man die Form damit auskleiden kann.

Teig in die ungefettete Form legen, auch am Rand 2-3 cm hochziehen, in der Form 1 Stunde kühl stellen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Teigboden mit einer Gabel ein paarmal einstechen. Ein rundes Stück Papier zuschneiden und reinlegen, mit einer Lage Bohnen oder Erbsen beschweren. Teig im Ofen (Mitte) 10 Minuten vorbacken.

Für die Füllung die Zitronen heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben, Saft auspressen. Eier, Eigelb und Zucker schön schaumig schlagen, Zitronenschale und -saft unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

Bohnen oder Erbsen und Papier vom Teig nehmen. Zitronencreme auf den Teig gießen. Im Ofen (Mitte, 150 °C) etwa 50 Minuten backen.

Die Tarte herausnehmen und in der Form abkühlen lassen. Vorm Servieren Puderzucker über die Tarte sieben. Gutes Gelingen!!

Wassermelone mit Feta in Zitronen-Olivenöl

Martina Härle

Das müssen Sie unbedingt am Strand oder zumindest an einem heißen Tag unter freiem Himmel - wie an unserem KIM- Sommerfest im Juli 2013 - essen. Die saftige Süße der Wassermelone und der salzige Geschmack des Fetas verleihen dem Salat seinen Charakter. Wichtig ist daher, beides in bestmöglicher Qualität zu verwenden.

Für 4 Personen braucht man:

700 g gekühlte Wassermelone ohne Schale (reif und saftig süß)

280 g Feta (mild-cremig oder salzig-bröckelig)

1 kleine rote Zwiebel, in sehr dünne Ringe geschnitten

gutes Zitronen-Olivenöl

Basilikumblätter (zum Dekorieren)

Zubereitung:

Die Wassermelone in dicke Spalten, dann in Dreiecke schneiden und auf einer Platte oder in einer flachen Schüssel anrichten.

Den Feta in große, aber dünne Stücke oder einfach Würfel schneiden und darüber geben.

Anschließend mit den geschnittenen Zwiebelringen dekorieren und alles mit Zitronen-Olivenöl beträufeln.

Sofort servieren und genießen – guten Appetit!