



UWE KRAUSER

TUNTEM TOAST



PIKANTE
GESCHICHTEN
& REZEPTE

INHALT

TARTA DE ALMENDRAS	
ODER AUCH FURCHTBAR UNGESUNDER MANDELKUCHEN	12
WARMER RUSSISCHE EIER	20
VERFLIXTE HÜHNERBRUST	28
IM ZWIEBELMANTEL MIT KARTOFFELGRATIN	
EIERLIKÖRKUCHEN	36
FÜR EIN GEPFLEGTES KUCHEN-KOMA	
SPINATTORTILLA MIT FLUGSCHEIN	42
PORNO-PUTE IN WALNUSSSOSSE	48
NUDELSOSSE BELLA ITALIA	56
AGUA DE VALENCIA	62
ADLIGE FILETSPIESSE MIT APRIKOSENSOSSE	68
BESCHWIPSTER SEEHECHT	74
UWES CAIPIRINHA-ERBSENSUPPE	80
APFEL-STREUSELKUCHEN MIT BUMMS	86
FRUST-HÄHNCHENBRUST IN FEURIGER ERDNUSSSOSSE	92
GEMÜSEPAELLA À LA JUANITA	100
ALBONDIGAS TWELVE POINTS	106
ENTMANNTES (DA KOMPLETT EIERLOSES) TIRAMISU	114
RÄTSELHAFTE SANGRIA	120
YES SIR, I CAN GULARSCH	126

GEMÜSELASAGNE MIL VERDURAS	134
TUNTIGE ORANGENWAFFELN	140
CHINAMERICAN STYLE CHEESECAKE	146
EINE SCHNELLE (GEMÜSE-)NUMMER	156
VERRUCHTER GEMÜSE-COUSCOUS	162
SPINATKUCHEN FÜR DIE SCHILLERNDEN STARS UNTER EUCH	168
TUNTEM-TOAST	174
DANKE!	186





Heute bin ich dann mal Koch!

 [@uwe_krauser_autor](https://www.instagram.com/uwe_krauser_autor)

 [Uwe Krauser - Autor & Hotelchef](https://www.facebook.com/Uwe.Krauser.Autor)

UWE KRAUSER ODER: DER AUTOR

Uwe Krauser wurde 1971 in der Nähe von Köln geboren und betreibt mit seinem Mann Oliver seit 16 Jahren ein kleines, mehrfach ausgezeichnetes Hotel in den Untiefen des Bayerischen Waldes: www.montarasuites.de

Der gelernte Erzieher lebte viele Jahre in Spanien, hat seine Heimat jedoch im beschaulichen Ferienort Bodenmais gefunden. Eine Wanderung durch die teilweise unberührten Wälder zieht er jedem Stadtbummel vor.

Er hat mit Phoebe und Layla zwei Straßenhunde aus dem Ausland adoptiert, die ihn zu seiner dreiteiligen „Phoebe“-Romanreihe inspiriert haben. Der zweite Teil „Layla - Heldin auf vier Pfoten“ wurde von Love-lybooks bei der Wahl zum Roman des Jahres 2020 mit der Silbermedaille ausgezeichnet und von KindofBook zum Buch des Monats 07/20 gekürt.

Mit „Rosalie, die Feuerwanze“ hat er 2021 seinen ersten Kinderroman veröffentlicht.

Der bitterböse Kochroman „Tunten-Toast“ ist sein neuester Streich, mit dem er seine LeserInnen für ein paar lustige Stunden aus dem Alltag entführen möchte.

WARNING!

**Das Buch, das ihr in Händen haltet,
ist politisch etwas ... sagen wir einfach einmal ...
fragwürdig. Vorurteile werden zur Genüge bedient,
Alkoholgenuss aufs Verantwortungsloseste
verherrlicht und geflucht wird auch noch, bis sich
die Balken biegen. Solltet ihr dieses Machwerk
trotzdem lesen wollen, fragt bitte unbedingt euren
Arzt oder Apotheker nach Risiken und
Nebenwirkungen! Und nicht vergessen: Wenn ich
mich und meine Mitschwestern nicht auf die Schippe
nehmen darf, wer sollte es sonst tun?**

**Viel Spaß beim Lesen und gutes Gelingen
beim Nachkochen**

Uwe

DAS DRAMA NIMMT SEINEN LAUF ODER: DER PROLOG

hr habt sicherlich schon einmal eine dieser Auswanderersoaps im Fernsehen verfolgt. Ich meine diese Sendungen, in denen bemerkenswert naive Menschen ohne Geld und Verstand hochmotiviert in ein fremdes Land auswandern und in der Regel nicht in der Lage sind, mehr als eine Bierbestellung in der jeweiligen Landessprache zu bewerkstelligen. Nun, was soll ich euch sagen? Ich war einer dieser Menschen. Gemeinsam mit meinem Mann Oliver beschloss ich vor vielen Jahren mein Glück im schönen Spanien zu (ver)suchen, um dort ein kleines Gästehaus zu eröffnen. Wir waren damals noch keine 30 Jahre alt (lang, lang ist es her), mit einem winzigen Grundkapital ausgestattet, und hatten selbstverständlich nicht die geringste Ahnung vom Hotelgewerbe – die idealen Voraussetzungen also, um fern der Heimat erfolgreich Fuß zu fassen. Der geeignete Ort für dieses waghalsige Vorhaben war nach kurzer Überlegung schnell gefunden, denn wir kannten bis dahin nur eine recht überschaubare Anzahl an Urlaubsdestination im sonnigen Süden. Und so landeten wir im Herbst des Jahres 1998 in der berühmt berüchtigten Bettenburg Benidorm. Mit unzähligen Hochhäusern, die den hoffnungslos überfüllten Strand ziehen, nicht unbedingt das, was sich der Spanienliebhaber unter einem

**WIE SIND WIR
NUR AUF DIESE
SCHNAPSIDEE
GEKOMMEN?**



Ein romantisches Fischerdorf hatten wir uns irgendwie anders vorgestellt

verträumten Küstenort vorstellt. Aber wie gesagt: Wir waren damals nicht besonders wählerisch bei der Auswahl des passenden Urlaubsortes. Eine geeignete und ziemlich heruntergekommene Villa fernab des Ortszentrums wurde uns nach einigem Klinkenputzen von einem halbwegs seriösen Immobilienmakler zum Kauf angeboten, und auch ein Bankdirektor, der uns mit dem geeigneten Kapital unterstützen wollte, erschien wie durch Zauberhand in unserem Leben als Neupanier.

Pepe Rodriguez, ein väterlicher Mittfünfziger, zeigte sich zu Anfang noch ein wenig zögerlich. Nach zahlreichen Gesprächen konnten wir ihn jedoch von unserem Konzept überzeugen, denn unser Hotel sollte nicht nur irgendein Hotel werden. Nein, wir wollten das erste schwule Gästehaus an der Costa Blanca eröffnen. Mit dieser für damalige Verhältnisse innovativen Idee hatten wir ihn ziemlich schnell im Sack – sorry für das Wortspiel. So starteten wir also im Sommer 1999 mit unserer *Villa de los Sueños*, was zu gut deutsch *Villa der Träume* bedeutet. Im Nachhinein betrachtet war dieses Unterfangen das reinste Himmelfahrtskommando. Wir durchlebten den einen oder anderen Alptraum in unserer ungewöhnlichen Villa, doch haben wir uns acht Jahre lang tapfer durchgeschlagen und eine Menge für unsere spätere Laufbahn als Hotelbetreiber lernen können, wofür ich wirklich mehr als dankbar bin.

Mittlerweile haben wir dem Leben im Süden den Rücken gekehrt und betreiben seit einigen Jahren in dem beschaulichen Urlaubsort Bodenmais ein kleines, aber feines Hotel, die *Montara Suites*. Als absolute Quereinsteiger sind wir in dem Gewerbe hängengeblieben – irgendwie scheinen wir in Spanien unsere Berufung entdeckt zu haben, und allein für diese Erkenntnis hat sich das *Abenteuer Auswandern* bereits gelohnt. Wurde unsere Zeit in Spanien in erster Linie durch zu viel Wein, zu viele Partys und viel zu wenig Schlaf bestimmt, so läuft unser Leben im tiefsten Bayerischen Wald nun doch in etwas ruhigeren Bahnen. Die

Jahre in Spanien haben sich jedoch tief in mein Gedächtnis eingebrannt, und ich möchte die teils skandalösen Erlebnisse, mit denen ich euch auf den nächsten Seiten hoffentlich gut unterhalten werde, unter keinen Umständen missen.

Was ich noch schnell erwähnen muss:

1. Ihr seid auf der Suche nach einem ganz besonderen Kochbuch, welches euren Körper und Geist mit ausgewogenen Rezepten verwöhnt, die nach neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen zusammengestellt wurden? Dann stellt dieses Buch bitte ganz schnell wieder zurück ins Regal und sucht noch ein bisschen weiter!
2. Die Rezepte sind in der Regel für vier Personen berechnet (je nach aktueller Diät).
3. Alle Rezepte sind von mir erprobt und werden auch unerfahrenen Köchinnen bzw. Köchen gelingen.
4. Namen und Personen, die ihr auf den nächsten Seiten kennenlernen, sind teilweise bis zur Unkenntlichkeit von mir verändert worden. Sollte sich trotzdem jemand wiedererkennen, dann ist dies sicherlich keine böswillige Absicht von mir, sondern schlicht und ergreifend auf typisch homosexuelles Verhalten zurückzuführen.



*Unser Traumhotel
im sonnigen Süden*



Unser Hotelpool

TARTA DE ALMENDRAS

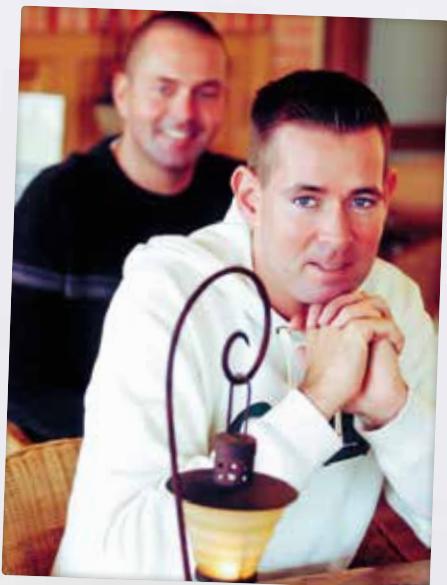
ODER AUCH
FURCHTBAR UNGESUNDER
MANDELKUCHEN

Nächsten Monat werde ich 50!!! Höchste Zeit, mein erstes Kochbuch zu schreiben! „Wie bitte, noch so ein saublödes Buch, das die Welt nicht braucht?“, fragt ihr euch jetzt wahrscheinlich. Nun, im Prinzip gebe ich euch natürlich recht, schließlich findet ihr mittlerweile alle möglichen Rezepte im Internet oder in diversen verstaubten Kochbüchern, die ihr irgendwann einmal unter dem Christbaum gefunden habt. Es lebe das besonders einfallsreiche Weihnachtsgeschenk! Aber was soll ich sagen?

Lasst euch trotz aller Bedenken von mir in ein Kapitel meiner Vergangenheit entführen, das nicht ganz alltäglich ist. Ich bin ziemlich sicher, dass ihr den Kopf einige Male ungläubig schütteln und ganz nebenbei vielleicht auch noch das eine oder andere neue Gericht zu stande bringen werdet, mit dem ihr eure aktuelle Flamme beeindrucken könnt. Wenn ihr es lediglich eurer langjährigen Ehefrau oder dem Ehemann vorsetzen wollt, ist das zwar nicht ganz so aufregend, aber grundsätzlich auch in Ordnung.

Wie ihr im Prolog ja bereits erfahren konntet, habe ich vor einigen Jahren zusammen mit meinem Mann Oliver dieses ziemlich ungewöhnliche Gay-Hotel an der Costa Blanca geführt, wo ich mir ohne längere Diskussionen den kulinarischen Part unter den Nagel gerissen habe. Soll heißen: Ich hatte unter anderem dafür zu sorgen, dass die Schwestern (zu gut Deutsch: die homosexuell veranlagten





*Verdammtd, waren wir
damals noch glatt!*

Männer), die wir in unserer Traumvilla zu Gast hatten, nicht mit leerem Magen auf die Jagd durch die spanische Bar- und Discoszene gehen mussten. Dass sie in ihrem Urlaub in dem sündhaften Badeort Benidorm nicht unbedingt auf die Entenjagd gegangen sind, versteht sich wohl von selbst. Bei der Vielzahl an heißblütigen Spaniern, die sich dort auch heute noch an jeder Ecke tummeln, ist dies sicher wenig überraschend.

Da ich kein gelernter Koch bin, werden die Rezepte, die ich kreiert habe, wohl kaum in den First-Class-Restaurants dieser Welt auf den Tisch kommen, doch ich kann in aller Bescheidenheit behaupten, dass meine Gerichte unseren Gästen (fast) immer geschmeckt haben. Überlebt haben diese Gäste meine Kochkünste, soweit ich weiß, ebenfalls, was speziell nach dem Verzehr einheimischer

Pilzgerichte nicht unbedingt selbstverständlich ist. Neben zwei spanischen Katzen und meinem kleinen Terriermischling Benji, der irgendwann in unserem Hotelgarten saß und nach ein paar Probemahlzeiten entschied, bei uns zu bleiben, wurde unsere Hotel-Familie durch zwei spanische Männer ergänzt, die unterschiedlicher kaum hätten sein können: Carlos, unser heterosexueller und recht wortkarger Gärtner, war neben der Gartenarbeit eher für das „Grobe“ in unserem Haus zuständig. Seine feurigen Augen, die breiten Schultern und seine sinnlichen Lippen waren ganz sicher nicht der Grund für seine Anstellung in unserer Villa. Nein, er konnte uns durch sein überaus qualifiziertes Auftreten während des Bewerbungsgespräches zu 100 % überzeugen. Zwar fehlte uns die gemeinsame sprachliche Ebene (erwähnte ich schon, dass wir in unserer ersten Zeit als Auswanderer keine drei zusammenhängenden Sätze zusammenbrachten?), doch wussten wir von Anfang an, dass dieser Prachtkerl unserem Garten sehr guttun würde.

Um ehrlich zu sein, haben die feurigen Augen, die breiten Schultern und die sinnlichen Lippen unsere Entscheidung eventuell doch ein kleines bisschen beeinflusst ... aber hey, wir sind schließlich auch nur Männer.

Als wesentlich schwierigere Aufgabe sollte sich die Suche nach einer geeigneten männlichen Putzfee herausstellen.

Ihr habt ja keine Ahnung, was für komische Gestalten nach der offiziellen Stellenanzeige auf unserer Matte standen.

Als einer der ersten Bewerber erschien beispielsweise ein groß gewachsener, blondierter Adonis zum Vorstellungsgespräch und bot in perfekter englischer Sprache an, gegen Aufpreis nicht nur die Fußböden, sondern auch diverse Körperteile unserer Gäste zu polieren. Ich muss sicherlich nicht extra erwähnen, dass wir *keine* weitere Verabredung zur Probearbeit mit ihm vereinbart haben.

Wir hatten kaum Zeit, diesen Schrecken zu verdauen, als kurz darauf eine kugelrunde, gnadenlos aufgedonnerte Homlette (bitte vergesst nicht, dass ich als Vollbluttunte so etwas sagen darf) namens Cesar erschien und in einem schier unerschöpflichen Redeschwall versicherte, dass sie genau die Richtige für die ausgeschriebene Stelle sei. Das Einzige, was Cesar so gar nicht könne (und wolle), sei es, zu ... putzen! Auch in diesem Fall verzichteten wir auf einen zweiten Termin.

Und so reihte sich eine Katastrophe an die nächste, ganz davon abgesehen, dass gut die Hälfte der Kerle, mit denen wir Termine vereinbart hatten, gar nicht erst erschien.

Wir hatten die Hoffnung schon fast aufgegeben, als es eines Abends an der Türe kloppte und Pablo, ein schmächtiger Wirbelwind aus einem benachbarten Kuhdorf namens Guadelest, vor unserem Hotel stand.

Nur knapp 1,50cm groß, aber perfekt frisiert, fragte er auf Spanisch plappernd und wild gestikulierend nach einem Job in unserer Villa der schwulen Träume. Zuerst interpretierten wir seine Körpersprache in eine komplett falsche Richtung, was mir noch heute die Schamesröte ins Gesicht treibt. Dachte ich doch, er wolle mit dem Zweig, den er hektisch hin und her schwingen ließ, als Sado-Maso-Bordsteintunte bei uns anheuern. Zum Glück kamen wir jedoch schon bald dahinter, dass dieser

**HIMMEL, EINE
SADO-MASO-
BORDSTEINTUNTE**

Zweig so etwas wie die dörfliche Version eines Besens darstellen sollte, und schon war das Eis gebrochen. Pablo bekam den Job.

Der kleine Kerl sollte sich mit den Jahren als wahrer Glücksgriff für uns herausstellen. Zwar schleppte er sein halbes Gehalt zum Friseur und ins Kosmetikstudio, aber das Eine kann ich euch sagen: Vom ersten Tag an hat Pablo in unserem Haus den Feudel in einem Tempo geschwungen, bei dem jede durchschnittliche Hausfrau vor Neid erblassen würde.

Es gab keinen Flecken, den er nicht beseitigen konnte, und selbst meine Mutter, die einen ärztlich attestierte chronischen Putzimmel besaß, war mehr als einmal sprachlos beim Anblick des feudelnden Spaniers.

Dass er mit seiner krummen Nase und der stets etwas gebückten Körperhaltung wahrlich nicht so ein heißer Feger wie unser Gärtner war, machte er durch sein riesiges Herz, das in seiner kleinen spanischen Brust schlug, mehr als wett. Darüber hinaus war Pablo eines der größten Tratschweiber in der Benidormer Strandkurve Süd-West und versorgte uns fast täglich mit den spannendsten Skandalgeschichten aus unserem neuen Heimatort (wer mit wem, und wo, und wie oft ... und überhaupt).

Gemeinsam mit Carlos und Pablo sollten wir uns also den täglichen Anforderungen stellen, die ein Haus mit 22 Schwuppen (sorry, ich

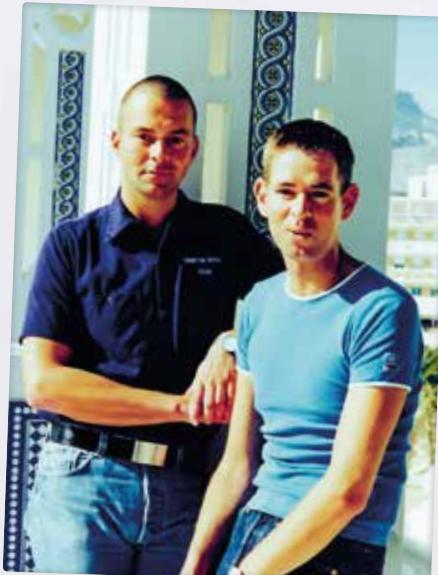
meine natürlich mit 22 homosexuell veranlagten Männern), die wir in unserem Hotel maximal beherbergen konnten, mit sich bringen würden. Im Nachhinein kann ich nicht ohne Stolz behaupten, dass wir dies in der Regel auch ganz gut hinbekommen haben.

Aufgepasst! Ich sagte „in der Regel“, denn wie ihr euch sicherlich vorstellen könnt, geht es in einem Haus voller Schwestern nicht immer nur ruhig und harmonisch zu. Wir sollten mit der Zeit Geschichten erleben, die ich mir selbst kaum glauben würde, wenn ich nicht dabeigewesen wäre.



Unser kleiner Benji
war keine Schönheit aber
sooo ein Goldstück ...

Mein furchtbar ungesunder Mandelkuchen hat uns den Arbeitsalltag nicht nur einmal versüßt, denn so unterschiedlich wir vier auch gewesen sein mögen, die Liebe zu dieser ganz speziellen Süßspeise hatten wir von Anfang an gemeinsam, weshalb ich dieses Rezept als Erstes mit euch teilen möchte. Jaja, ich weiß schon: Ein ordentliches Kochbuch sollte selbstverständlich mit einer Vorspeise beginnen ... aber dies hier ist alles andere als ein anständiges Kochbuch. Also, ran an die Eier und viel Spaß beim Nachkochen und Sündigen!



Lang, lang ist es her ...

Zutaten
(für ein normal großes
Backblech)

Für den Teig

250 ml Sahne
250 g Zucker
4 Eier, Größe M
1 Päckchen Vanillezucker
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz

Für den Belag

125 g Butter
200 g Zucker
1 EL Honig
1 Päckchen Vanillezucker
4 EL Milch
200 g Mandelblätter
1Msp. Zimt



TARTA DE ALMENDRAS

Als Erstes alle Zutaten für den Teig in eine große Rührschüssel geben (ihr habt so etwas sicherlich schon einmal als Gastgeberinnen-Geschenk auf einer Tupperparty bekommen) und für etwa drei Minuten mit dem Rührbesen bearbeiten.

Den (hoffentlich) glatten Teig verteilt ihr nun auf dem Backblech und verfrachtet das Ganze für ca. 15 Minuten bei 200 °C in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze).

In der Zwischenzeit erhitzt ihr vorsichtig die Butter und löst den Zucker darin auf. Der Honig, die Mandeln, der Vanillezucker, das Zimtpulver und die Milch müssen auch noch in den Topf, wo sie kurz mitgekocht werden.

Den so entstandenen Belag verteilt ihr gleichmäßig auf dem bereits gebackenen Boden und schiebt alles noch einmal so lange in die Röhre, bis die Mandelkruste goldbraun gebacken ist.

Ich empfehle eine Stunde Jogging oder eine ähnliche körperliche Betätigung nach dem Verzehr des Kuchens, damit ihr auch in Zukunft noch in eure Slim-fit-Jeans hineinpasst.

WARME RUSSISCHE EIER

Nachdem wir mit Pablo und Carlos unser vorläufiges Personal beisammenhatten, stand die erste Zeit unter Spaniens Sonne im Zeichen der erforderlichen Renovierungsarbeiten. Schließlich sollte aus der heruntergekommenen Immobilie irgendwann unsere Villa der warmen Träume werden. Es waren einige harte Wochen, in denen wir mit viel Enthusiasmus, unzähligen Handwerkern und sehr wenig Schlaf das Unmögliche schaffen sollten. Pünktlich am 04.07.1999 starteten wir mit einer riesigen Eröffnungsfeier in unser neues Arbeitsleben als spanische Hotelbetreiber.

Eine ziemlich bunte Schar neugieriger Gäste bestaunte das, was wir in den letzten Monaten auf die Beine gestellt hatten, und bediente sich äußerst großzügig am Buffet und den alkoholischen Getränken. Neben ein paar nicht mehr ganz taufrischen Fummeltrinen, die ihr Können Nacht für Nacht in der Travestie-Bar *La Mariposa* (der Schmetterling) in den schillerndsten Kleidern und mit sehr viel Make-up zur Schau stellten, erschien so ziemlich alles, was in dem Badeort Benidorm seinerzeit Rang und Namen hatte. Schließlich wollte niemand die Gelegenheit verpassen, das erste schwule Gästehaus an der Costa Blanca mit eigenen Augen zu begutachten. Während der schmächtige Pablo flink wie ein Wiesel und mit einem Tablett bewaffnet dafür sorgte, dass unsere mehr oder weniger alkoholisierten Gäste nicht austrockneten, präsentierten Oliver und ich voller Stolz unsere *Villa de los*





Bis zur Eröffnung war es ein sehr langer Weg

Sueños: Elf stylish eingerichtete Zimmer, ein gemütliches Restaurant, ein riesiger Pool und unser hölzerner Whirlpool (die sogenannte Tuntenterraine) wurden voller Interesse bewundert. Selbstverständlich hatten wir auch den Bankdirektor Pepe Rodriguez samt seiner gelifteten Gattin Penelope eingeladen – schließlich war es seiner waghalsigen Investition zu verdanken, dass wir diese Eröffnungsparty überhaupt feiern konnten. Erleichtert und mit Kennermiene bestaunte er das, was aus der ehemals baufälligen Hütte geworden war, und zeigte sich in diesem Moment sicher, mit den beiden deutschen Burschen auf das richtige Pferd gesetzt zu haben. Die Stimmung war grandios und so wurde unser Einstieg ein voller Erfolg.

Im späteren Verlauf des Abends sollte unsere Feier durch eine ganz besondere künstlerische Darbietung gekrönt werden, die unseren Gästen ordentlich einheizen sollte. Nein, wir hatten uns nicht für eine dieser Feuershows entschieden, die im Moment so beliebt sind und auf jeder zweiten Hochzeit aufgeführt werden. Ach, hätten wir das doch nur getan ... Anstatt mit einem Feuerspucker auf Nummer sicher zu gehen, mussten wir zwei dämlichen Trullas uns natürlich von Pablo, unserer gut frisierten Putzfee, zu einem russischen Stripper überreden lassen – dummerweise ohne vorher einen Blick auf ihn oder sein Programm geworfen zu haben. Pablo hatte den „Künstler“ an irgendeinem Strand aufgegabelt und wollte ihn wohl zu einer kleinen Vorführung in seinem Schlafzimmer überreden. Ivan, so der Name des blonden Hünen, war jedoch eher an Pablos Cousine Elena interessiert und so kam dieses flatterhafte Luder dann letztendlich in den Genuss seiner Privatshow. Um nicht komplett leer auszugehen, hatte Pablo das Objekt seiner Begierde dann zumindest auf besagter Eröffnungsfeier unterbringen können. Leider wussten wir nicht, dass Ivan für seine

zügellose Hingabe bekannt war, wenn er sich erst einmal warm getanzt hatte ... und an diesem lauschigen Abend im Juli 1999 hatte er scheinbar einen besonders guten Tag. Kaum hatte ich Ivan mit meinem mittlerweile mäßig vorhandenen spanischen Wortschatz angekündigt, ging ein Raunen durch die Menge. Angeheiterte Gäste jeden Alters versammelten sich am Pool, um sich die Show nicht entgehen zu lassen.

Von einem spanischen Popsong begleitet, erschien Ivan auf der Bildfläche und bewegte seine Hüften rhythmisch in alle möglichen und unmöglichen Richtungen. Als er sich das erste Kleidungsstück vom Körper riss, ertönte ein schrilles Kreischen, welches sich verdächtig nach unserem guten Pablo anhörte.

Immer schneller und leidenschaftlicher hüpfte Ivan an unserem Pool entlang, bis er, nur noch in einen goldenen Lendenschurz gekleidet, von einem Scheinwerfer angestrahlt wurde. Die Menge tobte, bis ... ja, bis er sich den geschmacklosen Fetzen dann auch noch mit einem animalischen Schrei vom Körper zerrte und sein wirklich enormes Talent präsentierte, das sich dem johlenden Publikum aufrecht wie ein russischer Fahnenmast entgegenstreckte.

Entsetzt ließ ich meinen Blick über die Menge schweifen, bis er an dem väterlichen Bankdirektor und seiner blondierten Gemahlin hängenblieb. Während sich das Gesicht des guten Pepe Rodriguez knallrot verfärbte und er sich nervös ein paar Oliven in den Mund warf, versuchte seine verschreckte Frau ihre Augen so damenhaft wie möglich mit den Händen zu bedecken, um diese sündige und so gar nicht katholische Darbietung nicht mit ansehen zu müssen. Allerdings öffnete sie ihre Finger dabei ein kleines bisschen und lugte verschämt zu dem noch immer hin und her schwingenden Fahnenmast. Hatte sie am Ende gar Angst, etwas Wichtiges zu verpassen?

Immer wilder wurde die Show und Ivan hatte scheinbar enorme Schwierigkeiten, seine Finger von sich zu lassen, während er wie ein überdimensionales Rumpelstilzchen über unsere Terrasse fegte. Größer und größer ragte sein Talent der jubelnden Meute entgegen. Als Ivan die anwesende Gruppe kreischender Fummeltrinen mit ein paar besonders eindeutigen Bewegungen beglückte, sah es fast so aus, als würden sie

**BEIM NÄCHSTEN
MAL GIBT ES EINE
VERDAMMTE
FEUERSHOW!**

kollektiv in Ohnmacht fallen. Zum Glück blieben sie genauso standhaft wie Ivans beeindruckender Zinnsoldat ...

Nach einer kurzen Stippvisite bei unserem mittlerweile hyper-ventilierenden Pablo war zu guter Letzt die ehrenhafte Gattin des nicht weniger ehrenhaften Pepe Rodriguez an der Reihe. Voller Ekstase und immer schneller bearbeitete Ivan seinen kleinen Kollegen, wobei sein Blick verdächtig lange auf der gut gefüllten Bluse der Frau verweilte, die

**ER WIRD
DOCH NICHT
WIRKLICH ...?**

ihre Augen noch immer halbherzig mit den manikürten Fingern bedeckte. Mit einem letzten gierigen Blick auf das schwarz-weiß gestreifte Ober- teil der verschämten Dame kam Ivan leidenschaftlich zuckend zum *Höhepunkt* seiner Darbietung ... und ich wäre in diesem Moment

am liebsten mausetot umgefallen. Ach, hätten wir uns doch für eine dieser dämlichen Feuershows entschieden – es wäre uns einiges an Peinlichkeit erspart geblieben. Glücklicherweise strich die Bank unseren Kredit nicht, doch haben wir Penelope Rodriguez, die Ehefrau des Bankdirektors, nie wieder in unserem Haus gesehen.

Wie finde ich denn jetzt nur einen möglichst geschmackvollen Übergang zu einem passenden Kochrezept? Ach, was soll es! Nach diesem Kapitel geistern euch ohnehin alle möglichen Bilder im Kopf herum, da kann ich es auch einfach kurz und schmerzlos machen. Hier also das Rezept für köstliche Russische Eier. Das ist jetzt zwar nicht besonders subtil gewählt, passt thematisch aber trotzdem wie die Faust aufs Auge.



Gut, dass der kleine Pablo auch handwerklich nicht ganz ungeschickt war



Aus diesem Chaos sollte meine Hotelküche werden



Wir hatten tatsächlich so ein giftgrünes Hotelzimmer im Angebot

Zutaten

10 Eier
70 g Butter
1 1/2 TL Crème Fraîche
1 TL Senf
1 EL gehackte Petersilie
1 EL gehackter Dill
1 große Prise Paprikapulver
Pfeffer und Salz
1 Prise Chili
3 EL Paniermehl
2 EL geriebener Käse
8 mittelgroße Kapern



WARME RUSSISCHE EIER

Zuerst einmal vergesst nun, was ihr gerade gelesen habt – das lenkt euch nur unnötig ab!

Die Eier etwa zehn Minuten lang hart kochen und über Nacht in den Kühlschrank legen.

Am nächsten Tag die Eier schälen, längs halbieren und den Dotter mit einem Löffel entfernen. Stopp, was macht ihr denn da? Das Eigelb nicht in den Müllheimer werfen – das können wir später noch gebrauchen.

Jetzt hackt ihr vier der Eiweißhälften klein und vermischt sie mit der Butter, dem Senf, der Crème Fraîche, den Gewürzen, den Eidottern und den gehackten Kräutern. Alles zu einer homogenen (ein sehr schönes Wort in diesem Zusammenhang) Masse vermengen und diese in die übriggebliebenen Eiweißhälften füllen. Falls ihr euch nicht verzählt habt, sollten nun 16 gefüllte Eihälften auf die weitere Verarbeitung warten.

Die Eier mit je einer Kaper, dem Paniermehl und dem geriebenen Käse bestreuen und bei 200 °C für etwa zehn Minuten in den Ofen schieben und anschließend warm genießen.