

INHALT

Einführung	6
Über dieses Buch	7

VORSPEISEN UND BEILAGEN 8

LOUISE BOURGEOIS	10
Bruschetta mit Bayonne-Schinken, Kirschen und hausgemachtem Ricotta	12
ODILON REDON	14
Austern mit Ingwer-Schalotten-Dressing	16
JUDY CHICAGO	18
Gefüllte pinkfarbene Eier	20
HELEN FRANKENTHALER	22
Salat mit Wassermelone, Radieschen, Gurke und Ziegenfrischkäse	24
MARINA ABRAMOVIĆ	26
Frittierte Zwiebelblumen mit rotem Paprikadip	28
LEE KRASNER	30
Ofensalat aus Roter Bete, Kürbis, Halloumi und Chicorée mit Tahini-Joghurt-Dressing und Granatapfelsirup	32
OLAFUR ELIASSON	34
Kurkuma-Hummus mit Sesam-Algen-Crackern	36
REMEDIOS VARO	38
Chipotle-Garnelen	40
BARBARA HEPWORTH	42
Knuspriges Brot	44
LOWELL BLAIR NESBITT	46
Hausgemachte Blinis mit Graved Lachs in Rote-Bete-Beize	48
GEORGE SEGAL	50
Geflochtenes Brot mit getrockneten Tomaten und Feta	52
MAN RAY	54
Eingelegte Makrele in Rhabarbersud	56

HAUPTGERICHTE 58

ANDY WARHOL	60
Galette mit Tomaten, Mozzarella und karamellisierten Zwiebeln	62
GUSTAV KLIMT	64
Wildreissalat mit warmen Waldpilzen	66
SAKAI HÔITSU	68
Goldenes Ramen mit gebeiztem Wachteleigeln	70
CLARA PEETERS	72
Würzige Entenschenkel mit Pflaumen und Grünkohl	74
HENRI DE TOULOUSE-LAUTREC	76
Marinierte Lammkoteletts mit Joghurtsoße und Safrandressing	78
MARK ROTHKO	80
Röstpaprika-Tarte mit Parmesankruste	82
FRIDA KAHLO	84
Birria-Tacos mit Feta	86
UMBERTO BOCCIONI	88
Hausgemachte grüne Tagliatelle mit Schwarzkohlpesto	90
GEORGETTE CHEN	92
Laksa mit Fischbällchen auf Singapur-Art	94
RICHARD LONG	96
Börek-Spirale mit Spinat-Feta-Füllung	98
HOWARD HODGKIN	100
Schakschuka	102
JEAN DUBUFFET	104
Moules marinières mit Kräuter-Pommes-frites	106
LUCIO FONTANA	108
Blumenkohl-Käse-Pie	110
GARY HUME	112
Erbsensuppe mit Meerrettichcreme	114
DANIEL SPOERRI	116
Käsefondue mit Kartoffeln, Radieschen, Cornichons und rotem Chicorée	118
JÓZSEF RIPPL-RÓNAI	120
Gebackene Auberginen mit Blauschimmel- käsesoße und Petersiliendressing	122

JACOB LAWRENCE 124
Gebratene Schweinekoteletts
mit Okra und Tomatensalsa 126
ALISON KNOWLES 128
Grüner Orzo-Salat 130
PABLO PICASSO 132
Gebackene Meerbrasse
mit spanischem Pisto 134
GABRIEL OROZCO 136
Spinatpfannkuchen mit Spiegelei und Feta 138

DESSERTS 140

VICTOR VASARELY 142
Rhabarber-Frangipane-Tarte
mit Kardamomglasur 144
DAVID NASH 146
Schokoladentrüffeln mit Hülle
aus Kakaopulver und Rauchzucker 148
PAUL CÉZANNE 150
Pochierte Birnen mit Safran und Kardamom 152
CLAUDE MONET 154
Fluffige French Breakfast Puffs
mit Honig-Thymian-Butter 156
VINCENT VAN GOGH 158
Cremige Orangentarte 160
GEORGIA O'KEEFE 162
Himbeer-Zitronen-Trifle 164
ROY LICHTENSTEIN 166
Churros mit Zimtzucker
und Schokoladensoße 168
MARKUS PERNHART 170
Baiserhäubchen mit einem Sockel
aus Schokolade, salzigen Pekannüssen
und Rosmarin 172
JEAN-MICHEL BASQUIAT 174
Beeren-Cobbler 176
SALVADOR DALÍ 178
Ziegenkäse-Eis 180
BRIDGET RILEY 182
Tarte mit gebackener Ananas
und Baiserhaube 184

RENÉ MAGRITTE 186
Flambierte Pfannkuchen mit Äpfeln 188
DIETER ROTH 190
Schokoladen-Salami 192
JACKSON POLLOCK 194
Schokoladen-Brownies 196
RIRKRIT TIRAVANIIJA 198
Crème Caramel mit sanfter Kokosnote 200
EDWARD BURNE-JONES 202
Tiramisu mit karamellisierten Pekannüssen
und Schokoladengitterdeckel 204

GETRÄNKE 206

YVES KLEIN 208
Blauer Martini 210
HENRI MATISSE 212
Bloody Mary mit Dillnote 214
ADÉLAÏDE LABILLE-GUIARD 216
Champagner-Cocktail mit Birne
und Ingwer 218
GORDON MATTÀ-CLARK 220
Kombucha 222

MENÜPLANER 224

Bibliografie 230
Über die Autorin 238
Dank 239
Impressum 240