

Inszenierung einer Napoleonschlacht – mit dem Unterschied, dass die Köche ihre Menüs nicht wie Szenen im Film beliebig oft wiederholen können, bis sie perfekt sind. Aber proben und probieren dürfen beide. Und das Entscheidende, das Kino und Küche, „film and food“, gemeinsam haben: Sie sind gemacht, um die Menschen zu unterhalten, wie Carlo Petrini, der Slow Food-Gründer feststellte.

Im vorliegenden Buch „Stars und Sterne“ widmen 40 der besten Köche Europas und der USA, darunter die Preisträger 2006 des Internationalen Eckart Witzigmann-Preises, Fredy Girardet, Thomas Keller und Cornelia Poletto, ihren meistbewunderten Schauspielern ihre Rezepte, die so zu einer Hommage an die Filmstars werden. Die Meisterköchinnen und Meisterköche, die der Deutschen Akademie für Kulinaristik und auch Slow Food besonders verbunden sind, haben für ihre Lieblingsschauspieler Vorspeisen, Hauptspeisen – Fisch und Fleisch – und Nachspeisen kreiert – eine Herausforderung, die sie gerne angenommen haben als Wirkende am Herd, der auch ein Set ist.



Eckart Witzigmann, von Gault Millau als „Koch des Jahrhunderts“ gewürdigt.

Ferran Adrià
Robert de Niro

Thomas Balensiefer
Willy Millowitsch

Albert Bouley
Götz George

Bobby Bräuer
Martina Gedeck

Bernhard Diers
Tom Hanks

Markus Durr
Michelle Pfeiffer

Karl Ederer
Barbara Rudnik

Martin Fauster
Christopher Lee

Karl-Josef Fuchs
Meryl Streep

Otto Geisel
Fernandel

Frédy Girardet
Lino Ventura

Jörg Glauben
Alain Delon

Hans Haas
Gerhard Polt

Marc Haeberlin
Cathérine Deneuve

Alexander Herrmann
Quentin Tarantino

Herbert Hintner
Sophia Loren

Thomas Keller
Audrey Hepburn

Alfred Klink
Peter Alexander

Vincent Klink
Juliette Binoche

Andreas Krolik
Frank Elstner

Léa Linster
Marlene Dietrich

Claus-Peter Lumpp
Gérard Depardieu

Dieter Müller
Pierre Brice

Frank Oehler
Jack Nicholson

Martin Öxle
Gert Fröbe

Christian Petz
Oskar Werner

Hermann Pflaum
Senta Berger

Cornelia Poletto
Grace Kelly

Markus Polinski
Tom Selleck

Olaf Pruckner
Helmut Qualtinger

Hubert Retzbach
Sir Sean Connery

Jörg Sackmann
Woody Allen

Christian Scharrer
Curd Jürgens

Hans Stefan Steinheuer
Mario Adorf

Rolf Straubinger
Sonja Kirchberger

Roland Trettl
Adriano Celentano

Alice Waters
Raimu

Eckart Witzigmann
Romy Schneider

Jörg Wörther
Peter Simonischek

Harald Wohlfahrt
Sir Peter Ustinov

Eckart Witzigmann



Eckart Witzigmann Stars und Sterne Die Lieblingsrezepte von Spitzenköchen für ihre meistbewunderten Filmstars

Die Lieblingsrezepte von Spitzenköchen für ihre meistbewunderten Filmstars

„Gut zu essen heißt, Gott nahe sein“, sagt Koch Primo im wunderschönen Film „Big Night“. Stimmt. Aber als ehemaliger Ministrant, Baden-Württemberger und Preisträger des Internationalen Eckart Witzigmann-Preises 2006 in der Kategorie „Wissenschaft und Medien“ fügt Dieter Kosslick, Direktor der Internationalen Filmfestspiele Berlin, gerne hinzu: „Mit einem guten Glas Rotwein dazu kommt man ihm noch ein wenig näher.“

Essen und Trinken öffnet – nicht nur im Film – die Herzen der Menschen und lässt sie Glück erfahren. Der Wein löst die Zunge, ja alle Sinne. Lebensmittel werden zu Liebesmitteln. Mag sich „kein Rezept für die Liebe finden“ – so lautet die Botschaft in „Bella Martha“ – „jede Menge Zutaten gibt es aber schon“. Die Welt des Films ist aufregend, auch für den Magen. Und die Liebe, weiß eine Lebensweisheit, geht durch den Magen.

In vielen Filmen spielt Essen und Trinken eine mindestens so große Rolle wie im richtigen Leben. Und schon immer haben Köche und Kochen die Zuschauer im Kino beeindruckt und berührt. Jeder ist davon betroffen. Essen und Trinken ist ein Kulturgut, ein gemeinschaftsstiftendes Miteinander, das uns von morgens bis abends begleitet.

Was verbindet Kino und Küche, die Filmkunst und die Kochkunst, Stars und Sterne? Beide sind Akteure auf dem Set. Film ist Fiktion, Essen muss mehr sein. Es muss schmecken, was wir ja von dem Essen, das wir im Film sehen, gar nicht wissen. Essen im richtigen Leben ist immer „live“. Auch dies: Ein Abend auf dem Set Küche kann so herausfordernd sein wie die filmische

THOMAS KELLER Audrey Hepburn

Audrey Hepburn war eine meiner Lieblingsschauspielerinnen. Das Gericht, das ich ihr gerne widme, ist so elegant und anspruchsvoll wie sie immer war – davon habe ich mich leiten lassen.

Kartoffel-Agnolotti mit Salzkartoffeln, Castelmagno-Käse, Beurre Noisette und gehobeltem weißen Trüffel aus Alba

Für 6 Personen

Pastateig

8 Eier
250 g Pastamehl, Typ 00
20 g natives Olivenöl extra
10 g Vollmilch

Agnolotti-Füllung

300 g Yukon Gold Kartoffeln (mehlig kochend)
20 g Trüffelöl von weißen Trüffeln
150 g Mascarpone
100 g ungesalzene Butter
Salz, weißer Pfeffer

Pastateig

Für den Pastateig die Eier trennen und 430 g vom Eigelb und 67 g vom Eiweiß auswiegen. 50 g Mehl zunächst beiseite stellen. Das übrige Mehl kegelförmig auf die Arbeitsfläche häufen und in die Mitte eine Mulde drücken. Nun die restlichen Zutaten in die Mulde geben und mit kreisförmigen Bewegungen unter das Mehl heben. Mit einem Teigkärtchen die Masse zerhacken und dann für ca. 15–20 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig für 30 Minuten zum Ruhen in einem Frischhaltebeutel in den Kühlschrank geben.

Für die Agnolotti-Platten jeweils 1 Hälfte des Pastateigs in 2–3 Stücke teilen. Die Stücke in einer Pastamaschine durch die Walzen ziehen. Die Platten sollten ca. 12 cm breit und so dünn ausgewalzt sein, dass man gerade seine Finger durch den Teig scheinen sieht. Die fertigen Platten müssen abgedeckt werden, weil sie sonst zu schnell austrocknen. Nun können die Agnolotti gefüllt werden.

Agnolotti-Füllung

Die Kartoffeln mit der Schale kochen, bis sie gar sind (aber nicht zu lange kochen), dann pellen und mit einem Stampfer zerkleinern. Den Kartoffelbrei in eine große Pfanne geben und bei mittlerer Hitze das Trüffelöl, die Mascarpone und die Butter unter ständigem Rühren einarbeiten, damit keine Klumpen entstehen. Falls sich das Fett nicht vollständig mit der Kartoffelmasse verbindet, einfach etwas warmes Wasser dazugeben und so lange rühren, bis die Masse emulgiert ist. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Zum Abkühlen Frischhaltefolie über die Masse geben, damit sich keine Haut bildet.

Zubereiten

Wenn die Agnolotti sofort zubereitet werden sollen, einen großen Topf mit kochendem Salzwasser bereithalten. Jeweils eine Pastaplatte nach der anderen verarbeiten und die anderen Platten abgedeckt lassen, weil die frische Pasta sonst austrocknet. Jeweils eine Pastaplatte auf eine leicht bemehlte Arbeitsplatte



Salzkartoffeln

je 6 kleine, fest kochende
Pellkartoffeln
Fleur de Sel

Fertigstellen

100 g Hühnerbrühe
200 g ungesalzene Butter
100 g Castelmagno-Käse,
fein gerieben
je 1 weißer Alba Trüffel
à 60–100 g
Salz

legen. Die Ränder abschneiden, sodass eine gerade Kante entsteht. Die Agnolotti-Füllung in eine Spritztube mit einer glatten Öffnung mit ca. 1 cm Durchmesser füllen. Nun die Füllung längs auf eine Hälfte der Platte geben und jeweils 2 cm Abstand zum Rand lassen.

Nun die Teigplatte zusammenklappen. Dabei darauf achten, dass die Teigkanten gut zusammengedrückt werden, da sonst die Füllung beim Garen wieder austritt. Es sollte ein deutlicher Rand von ca. 1 cm stehen bleiben. Beim Zudrücken darauf achten, dass keine Luftpolster entstehen.

Mit dem Finger jeweils im Abstand von 2,5 cm eine Mulde in die Rolle drücken, so dass kleine Kissen entstehen. Der Abstand zwischen den Kissen sollte mindestens 1 cm betragen, damit man die Ränder gut zusammendrücken kann, nachdem die Agnolotti auseinander geschnitten wurden.

Mit einem gezackten Teigrad die Kissen voneinander trennen. Dabei darauf achten, dass der Schnitt nicht zu nahe an der Füllung gemacht wird. Die einzelnen Kissen auf ein leicht mit Maismehl bestäubtes Backblech legen. Die Agnolotti dürfen sich dabei nicht berühren, da sie sonst aneinander kleben.

Die anderen Teigplatten ebenso verarbeiten. Die Agnolotti können nun entweder gleich im Salzwasser gekocht werden oder auf dem Backblech tiefgefroren und später im Gefrierbeu-

tel aufbewahrt werden. Im Tiefkühlfach halten sich die Agnolotti mehrere Wochen frisch. Für die spätere Zubereitung direkt aus dem Eisfach in kochendes Wasser geben

Salzkartoffeln

Die Kartoffeln so schneiden und schälen, dass sie alle eine gleichmäßige Größe von ca. 1 cm Durchmesser haben. In siedendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Gut abtropfen.

Fertigstellen

Die Agnolotti in kochendem Salzwasser ca. 4–5 Minuten garen und gut abtropfen. Zusammen mit den Kartoffeln in eine Pfanne geben und die Hühnerbrühe und 100 g Butter hinzufügen. Köcheln lassen, bis eine sämige Sauce entsteht. Die Pfanne von der Kochplatte nehmen, den Käse hinzufügen und so lange schwenken, bis der Käse geschmolzen ist.

Mit einem Trüffelhobel dünne Trüffelscheiben über die Agnolotti und Kartoffeln geben. In einer anderen Pfanne die Beurre Noisette zubereiten. Dazu 100 g Butter solange mit dem Schneebesen verrühren, bis sie eine bräunliche Färbung annimmt. Ein paar Tropfen der braunen Butter über die weißen Trüffel geben.

1997 Barbaresco „Camp Gros“
Marchesi di Grésy, Piemont

Zum würzigen Castelmagno-Käse und weißem Trüffel paart sich ideal die Barbaresco Einzellage „Camp Gros“ des Traditionshauses Marchesi di Grésy, behutsam modernisiert vom neuseeländischen Kellermeister Jeffrey Chilcott. Genussvolle Globalisierung auf allerhöchstem Niveau!

★★ Mein Gott, nichts ist so sexy
wie eine schöne Frau, die auf
Französisch Essen bestellt.★★

Nick Nolte in „Herr der Gezeiten“ (1991)

ECKART WITZIGMANN **Romy Schneider**

Ich war schon im Alter von 14 Jahren bekennender Sissi-Fan, als der erste Film herauskam. Damals lag das ehrlich gesagt weniger an Romy Schneider als an der Bad Gasteiner Schauspielerin Uta Franzmaier, die Sissis Schwester spielte. Es war ja eine echte Sensation in meinem Heimatort, dass da eine von uns mitspielte und wir waren alle auf den Kaiser Franz böse, dass er sich für Sissi und nicht für „unsere Uta“ entschieden hat. Die Geschichte spielte für uns damals überhaupt keine Rolle. Wir waren alle ein bisschen in unsere Uta verknallt und mächtig stolz auf sie.

Später, als ich Romy Schneider dann persönlich kennen lernte, und sie zusammen mit Curd Jürgens Gast bei mir im Restaurant „Tantris“ war, sah das dann anders aus. Da zog sie mich in ihren Bann und Uta Franzmaier war fast vergessen.

Richtiger Fan von ihr wurde ich, als sie mit Michel Piccoli, Alain Delon u.v.a. überwiegend in Frankreich drehte.

Fast Stammgäste in meinem Restaurant „Aubergine“ waren Romy Schneiders Mutter und ihr Bruder.

Allein für Romy Schneider änderte ich den Namen meines Topfenschmarren mit Marillen in „Sissi's Topfenschmarren mit beschwipsten Wachauer Marillen“ um, denn sie war begeistert davon, als sie ihn bei mir im Tantris aß.

Sissi's Topfenschmarren mit beschwipsten Wachauer Marillen

Für 4 Personen

Topfenschmarren

180 g Topfen, 20 % F.i.Tr.
25 g Sauerrahm
Saft und Schale von
1 Zitrone
2 Eigelb
1 Ei
40 g Brioche (frisch),
klein gewürfelt
10 g glattes Mehl
2 Eiklar
60 g Kristallzucker
1 Prise Salz
1 EL Butterschmalz
40 g Dörrmarillen,
fein gewürfelt

Topfenschmarren

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Topfen mit Sauerrahm, Aromen, Eigelb und dem ganzen Ei zu einer glatten Masse rühren. Briochewürfel unterheben, langsam das gesiebte Mehl einmelieren und den Teig ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Eiklar zu Eischnee schlagen, dabei 40 g Kristallzucker und das Salz langsam nach und nach beigeben. Danach die Eischneemasse unter die Grundmasse heben.

Zum Backen Butterschmalz in einer Teflonpfanne (Ø 25 cm, 5 cm hoch) erhitzen, den restlichen Kristallzucker einstreuen,

leicht karamellisieren, die fein gewürfelten Dörrmarillen zugeben und die Masse eingießen. Im Ofen auf das Gitter stellen und bei 200 Grad 10 Minuten backen.



Wachauer Marillen

16 Marillen (Aprikosen),
nicht zu weich
2–3 EL Kristallzucker (je nach
Süße der Früchte)
Saft von 1 Orange
etwas Zitronensaft
2 EL Tafelbutter
Vanillemark von
1/2 Schote
1 EL Honig
4 cl Marillenlikör
4 cl Barac Palinka (Ungari-
scher Marillenschnaps)

Anrichten

140 g Haselnüsse
10 g Staubzucker

Wachauer Marillen

Aprikosen waschen. Wer möchte, kann die Aprikosen kurz in
heißem Wasser blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken
und schließlich die Haut abziehen. Aprikosen halbieren und
entkernen.

Zucker und ein wenig Wasser zu hellbraunem Karamell kochen,
mit Orangen- und Zitronensaft ablöschen. Vanillemark, Honig
und Butter hinzufügen und die Aprikosenhälften mit der runden
Seite nach oben einlegen. Mit Marillenlikör angießen und über-
gießen und im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad ca. 5 Minuten
weich garen. Herausnehmen, mit Barac Palinka übergießen und
flambieren.

Anrichten

Ofen auf 165 Grad vorheizen. 140 g Haselnüsse auf ein Blech
verteilen und ca. 15–20 Minuten grillen. Abkühlen lassen,
danach in ein Geschirrtuch schütten und die Haut abreiben.
In grobe Stücke schneiden und beiseite stellen.

Mithilfe eines Dessertlöffels Nocken aus dem Topfenschmarren
ausstechen, in der Mitte eines warmen Tellers anordnen, darum
herum die Marillen mit dem Sirup nappieren und mit den grob

gehackten, gegrillten Haselnüssen bestreuen, mit Staubzucker
bestäuben und sofort servieren.

2000 Château Rieussec
Grand Cru Classé
Domaines Rothschild, Sauternes

Dieser sehr feingliedrige, aber dennoch komplexe, goldschimmernde Süß-
wein begleitet diese „kaiserliche Liebesbeziehung“ mit großer Emotion.

★★ Was ist das? – Champagner, das traditionelle Getränk des Siegers.★★

Dialog Barbara Payton, James Cagney in „Den Morgen wirst du nicht erleben“ (USA 1950)

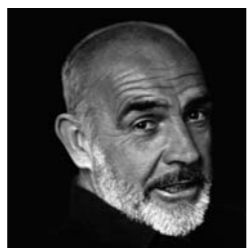
ADRIANO CELENTANO

Er ist ein Ausnahmetalent: Als Sänger mit Reibeisenstimme wird Adriano Celentano mit „Una festa sui prati“ (1967) und „Azzurro“ (1968), der zweiten Nationalhymne Italiens, international bekannt; als Schauspieler mit großem komödiantischen Talent und meisterhaften Slapstick-Einlagen brilliert er in Erfolgsfilmen wie „Der gezähmte Widerspenstige“ (1980) oder „Gib dem Affen Zucker“ (1981); und als Fernsehmoderator sorgt er wegen seiner politischen Polemiken immer wieder für Schlagzeilen. Der am 6. Januar 1938 in Mailand geborene Superstar ist in Italien eine Institution. Er versteht es, hinter der Maske des Clowns soziale Probleme aufzuzeigen und anzuprangern. Als er 2005 eine eigene Show „Rockpolitik“ im staatlichen Fernsehen RAI bekommt, nutzt er die Gelegenheit, um Silvio Berlusconi vorzuwerfen, er behindere die Pressefreiheit und versuche, Künstler einzuschüchtern. Celentano selbst hat sich freilich nie einschüchtern lassen. Eine seiner TV-Sendungen heißt: „Francamente Me Ne Infischio“ („Ehrlich, es ist mir schnurzegal!“).



SIR SEAN CONNERY

wird am 25. August 1930 in Edinburgh (Schottland) geboren. Der internationale Durchbruch als Schauspieler gelingt ihm 1962 in der Rolle des britischen Geheimagenten James Bond mit dem Film „James Bond jagt Dr. No“. Siebenmal, zuletzt im Alter von 53 Jahren, verkörpert er den Agenten 007. Seit den 70-er Jahren setzt er sich immer mehr als Charakterdarsteller durch. Für seine Rolle als Franziskanerpater William von Baskerville im Film „Der Name der Rose“ wird er 1987 als „bester männlicher Hauptdarsteller“ mit dem Deutschen Filmpreis und dem BAFTA Award ausgezeichnet. Noch im selben Jahr erhält er den Oscar und den Golden Globe Award als bester männlicher Nebendarsteller für „Die Unbestechlichen“. Für viele seiner Fans ist und bleibt Connery, der 2005 den Europäischen Filmpreis für sein Lebenswerk erhielt, nach wie vor der „einzig wahre Bond“, den die Bösen dieser Welt fürchten und die Frauen lieben. Letzteres übrigens nicht nur im Film: 1999 wurde der damals 69-jährige Schauspieler vom People Magazin zum „erotischsten Mann des Jahrhunderts“ gewählt.



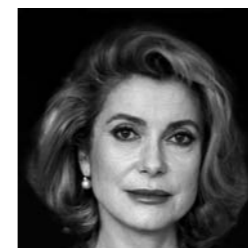
ALAIN DELON

Er ist in seinen Filmen – und manche behaupten, auch in seinem Leben – der kühl kalkulierende Profi, der lakonische Eroberer von Frauenherzen, der unglaublich gut aussehende, illusionslose Einzelgänger: Alain Delon, geboren am 8. November 1935 in Sceaux. Perfekt gibt der deutsche Titel des Films „Le Samourai“ (1967) seinen widersprüchlichen Typus wider: „Der eiskalte Engel“, in dem er einen Auftragskiller spielt – und mit dem er zur Ikone des französischen Films wird. Bereits in seinem Leinwanddebüt „Die Killer lassen bitten“ (1957) spielt er einen Mörder, ebenso in „Nur die Sonne war Zeuge“ (1959). Dass er auch in anderen Rollen brilliert, beweist er in Literaturverfilmungen wie „Der Leopard“ (1962), „Eine Liebe von Swann“ (1984) oder „Casanovas Rückkehr“ (1992). Ein Höhepunkt für Cineasten ist „Der Clan der Sizilianer“ (1969) mit Jean Gabin und Lino Ventura; ein Höhepunkt für die Medien hingegen „Der Swimmingpool“ (1968) mit Romy Schneider, mit der er von 1959 bis 1964 liiert gewesen war. Im wirklichen Leben finden sie jedoch nicht mehr zusammen.



CATHÉRINE DENEUVE

Von strahlender und makelloser Schönheit – von 1968 bis 1977 war sie das Chanel-Gesicht – und gleichzeitig geheimnisvoll und scheinbar unnahbar: Cathérine Deneuve, geboren am 22. Oktober 1943 in Paris als Tochter eines Schauspielerehepaars, ist die Ikone des französischen Films. Seit ihrem Debüt als 13-Jährige in „Les Collégiennes“ wirkte sie, zumeist als Hauptdarstellerin, in nahezu 100 Spielfilmen mit, darunter so wichtigen wie „Die Regenschirme von Cherbourg“ (1963), Roman Polanskis „Ekel“ (1965), Buñuels „Belle de Jour“ (1967), Truffauts „Die letzte Metro“ (1980), „Begierde“ (1983), „Diebe der Nacht“ (1996), „8 Frauen“ (2002) und „Marie Bonaparte“ (2004). Für ihr Lebenswerk wird sie 2005 mit der „Ehrenpalme“ in Cannes ausgezeichnet. Von ihrem Privatleben gibt sie nur wenig preis. Immerhin weiß man, dass sie einen Sohn mit Roger Vadim, ihrem Entdecker, und eine Tochter mit Marcello Mastroianni hat. Auch sie ist – natürlich – Schauspielerin.



GÉRARD DEPARDIEU

geboren am 27. Dezember 1948 in Chateauroux, gehört zu den führenden französischen Stars mit Weltgeltung, dessen künstlerische Bandbreite von eindringlich tragischen Darstellungen wie in „Germinal“ (1993 nach Zola) oder „Colonel Chabert“ (1994 nach Balzac) bis hin zu Komödien wie „Asterix und Obelix“ (2002) reicht, wo er mit enormem körperlichen Einsatz und ebensolcher Fülle als Obelix auftritt. Inzwischen hat Depardieu in weit über 100 Filmen mitgewirkt. Er wurde als bester Hauptdarsteller in Venedig (1985 „Der Bulle von Paris“) und Cannes (1990 „Cyrano de Bergerac“) ausgezeichnet und erhielt auch zweimal den César (1981 „Die letzte Metro“ und 1990 ebenfalls „Cyrano de Bergerac“). Doch Depardieu ist nicht nur ein großer Schauspieler, sondern hat auch zahlreiche Weinberge, deren „Weine mit großer Kultur“ vielfach ausgezeichnet wurden. Gérard Depardieu: „Für mich ist die Alchimie des Weins so geheimnisvoll und flüchtig wie die des Kinos.“



MARLENE DIETRICH

Weltruhm erlangt die 1901 in Berlin geborene Marlene Dietrich mit einem Film, der zugleich die große Bandbreite ihrer Kunst – sie ist Schauspielerin und Chansonsängerin zugleich – beleuchtet: „Der blaue Engel“ (1930), in dem sie das Lied „Ich bin von Kopf bis Fuß auf Liebe eingestellt“ mit rauchiger Stimme zum Welthit macht. Unmittelbar nach der Premiere geht sie in die USA, wo sie gleich mit ihrem nächsten Film einen die Modewelt revolutionierenden Eklat auslöst: In „Marokko“ (1930) tritt sie in Männerkleidung auf. In Amerika avanciert sie mit Filmen unter der Regie von Lubitsch („Engel“, 1937), Wilder („Eine auswärtige Affäre“, 1948), Hitchcock („Die rote Lola“, 1950) und Welles („Im Zeichen des Bösen“, 1958) zur großen Charakterdarstellerin, die auch im Leben Charakter zeigt: 1936 lehnt sie das Angebot Goebbels, nach Deutschland zurückzukehren, kategorisch ab. Ab 1976 lebt sie zurückgezogen in Paris, wo sie 1992 stirbt. Sie wird in Berlin beigesetzt, ihrer Heimatstadt, die ihr erst 2002 postum die Ehrenbürgerschaft verleiht.

