



Abraham van Beyeren,
Stilleben, um 1650,
Landesmuseum Mainz

9/9

Was kostbar ist und die Sinne erfreut

Das Gemälde vereint kostbare Dinge und Speisen, es scheint zu einem luxuriösen, improvisierten Imbiss einzuladen oder an einen solchen zu erinnern.

Im Hintergrund schimmern zwei gläserne Pokale auf: der eine ist ein großer Römer, wie er sich vergleichbar auch in der Sammlung des Landesmuseums Mainz erhalten hat. Typisch für seine barocke Ausprägung ist der breite Schaft aus grünem Glas, der mit „Beerennuppen“ besetzt ist. Darin befindet sich ohne Zweifel „Rheinwein“.

Der Rotwein hingegen leuchtet in einem Glas „nach venezianischer Art“. Auf Murano, wo bei der Glasherstellung schon im 15. Jahrhundert Quarzsand ohne Eisenanteile verwendet wurde, war es gelungen, „cristallo“ zu erzeugen. Dieses Glas, so klar wie Bergkristall, begründete den Ruhm des Murano-Glases und wurde im 17. Jahrhundert in Nordeuropa imitiert.



Flusskrebs in Orangenbutter-Sauce

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 2 Pck. Flusskrebse
- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Orange
- 50 g Butter
- 2 EL Sahne (steif geschlagen)
- etwas Mehl
- Salz und Pfeffer
- Estragon
- Chili nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

Einen Esslöffel Butter in einen Topf geben und die fein gewürfelte Zwiebel darin andünsten. Orange auspressen und den Saft zu der Zwiebel geben. Die Flusskrebse ebenfalls in den Topf hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Estragon würzen. Nach Belieben Chili hinzufügen.

Anschließend die mit ca. einem Teelöffel Mehl verknetete Butter in die heiße, nicht kochende Sauce geben, bis diese sämig ist. Mit zwei Esslöffel steif geschlagener Sahne abrunden.

Geeignet als Vorspeise mit Brotecken oder auf Pasta als Hauptgericht.