



Die *Sauce au gratin* lässt sich mit verschiedenen Gemüsen kombinieren und peppt auch schlappe Reste auf. (3/2019)

SAUCE AU GRATIN

Sauce aus Mehl, Milch, Weißwein und Emmentaler mit Estragon – von Marisol

Von Marisol (eigentlich María Sol Escobar) haben sich Kochrezepte ganz unterschiedlicher Art erhalten.¹ Das Spektrum reicht von Südstaatengerichten wie *Claudio Caesars Fish Paprika* über einen levantinischen Reis mit Sesamsauce bis zur japanischen Nudelsuppe *Nabeyaki Udon*². Diese Vielfalt zeichnet die Folk und Pop Artistin zwar nicht notwendig als eine gute, doch zumindest als eine neugierige Köchin aus. Im Widerspruch zum Reichtum der Rezepte steht die Behauptung der Künstlerin, dass sie nicht gerne koche und sich nie fürs Essen interessiert habe: «Ich war auch immer zu sehr damit beschäftigt, meine Kunst zu machen, fürs Einkaufen und Kochen blieb da keine Zeit. Außerdem war es eine Rebellion gegen den Zwang, zu Hause zu bleiben und zu kochen. Ich wollte ein abenteuerliches Leben, wie das eines Mannes. Nun sind es die Männer, die kochen!»³

Um bei guter Gesundheit zu bleiben, gönnte sich die Abenteurerin nur zwei Mahlzeiten pro Tag: Frühstück und Dinner. Als Ergänzung schluckte sie Calcium, Hagebuttensaft, Vitamine A, B12, E und Oxygen.⁴

In den sechziger Jahren war Marisol zeitweise so berühmt wie Andy Warhol. Als sie 2016 starb, kannte kaum noch jemand ihren



Marisol posiert mit Werkzeugen vor einigen ihrer Skulpturen, 1958 in ihrem New Yorker Atelier. (Bild Walter Sanders)



Alle Zutaten für die *Sauce au gratin* von Marisol.



Am Anfang steht eine Mehlschwitze oder *Roux*.

TV-Dinner | Eines Tages malte Marisol ein Dinner für sich selbst und einen Gast: «I made a dinner date at home, and on the table I painted TV dinners with all the compartments for two people, it was very nice. Then the two of us went out to eat.» Das erwähnte Tischbild hat sich leider nicht erhalten.⁶

FÜR 4 PERSONEN

2 EL Butter (28 g)
 2 EL Mehl
 200 ml Milch
 150 ml Weißwein
 ½ TL Muskatnuss, frisch gerieben
 ½ TL Cayennepfeffer
 ½ TL Salz
 50 g Emmentaler, gerieben
 Etwas Salz zum Abschmecken
 2 EL Estragon, gehackt
 1 stattlicher Brokkoli (600 g)
 200 ml Wasser

Namen. Für das große Buch der Pop Art waren ihre Arbeiten zu sentimental, zu wenig cool, für die feministische Historie nicht eindeutig kritisch genug. «Marisol Key New York Pop Artist Dies In Obscurity Age 85», titelte die britische Zeitschrift *Artlyst*.⁵ Fast so vergessen wie Marisol selbst sind auch die Kochtechniken und Geschmäcker, die ihre Rezepte bestimmen. Ihre *Sauce au gratin* etwa beginnt mit jener Mehlschwitze, die seit der Nouvelle cuisine zu den Ursünden am Herd gezählt wird – und stellt aromatisch eine Zeitreise in die Küchen unserer Großmütter dar. Mir schmeckt die Sauce dennoch besser als so manche Crème-fraîche-Tunke – und sie erinnert, dank dem eingerührten Estragon, auch an die elegantere *Sauce Béarnaise*.

Butter in einer Pfanne langsam erwärmen, Mehl einstreuen und unter ständigem Rühren eine dickliche Paste herstellen. Milch angießen, bei schwacher Hitze rühren bis die Mischung dicklich wird. Wein, Muskat, Cayennepfeffer und ½ TL Salz untermischen, kurz aufwallen lassen, Emmentaler unterheben. Wenn sich der Käse aufgelöst hat, mit Salz abschmecken, vom Feuer ziehen, Estragon einrühren. Brokkoli waschen, Stiel abschneiden (schälen und sofort essen). In einer größeren Pfanne 200 ml Wasser zum Kochen bringen, Rosette hineinsetzen, Deckel drauf und 4 Minuten dünsten. Gemüse aus dem Dampf heben und in eine Auflaufform stellen. Sauce über den Brokkoli geben und in dem 220 °C heißen Ofen während 5–8 Minuten gratinieren, bis die Sauce anfängt, Blasen zu werfen und sich bräunlich verfärbt.

Man kann den Brokkoli auch in Stücke zerlegen, dann nimmt er die Sauce besser auf. Ich lasse die Rosette ganz, das sieht schöner aus. Marisol befiehlt, die Sauce nur über frisch gekochtes Gemüse zu geben. Ich habe sie auch mit schlappen Gemüseresten (Spargeln, Blumenkohl, Fenchel) ausprobiert, die sie in eine sehr befriedigende Speise zu verwandeln mag – den kleinen Ungehorsam hätte Marisol mir wahrscheinlich verziehen, denn schließlich bin ich ja ein kochender Mann.

Dieser Text erschien erstmals im Mai 2019 als Teil der Serie *Tafelbild* in *Monopol*, S. 30.

¹ Diverse Rezepte von Marisol überliefern Madeleine Conway, Nancy Kirk: *The Museum of Modern Art Artists' Cookbook*. New York: Harry N. Abrams Publishers, 1977. S. 97–102.

² Dieses Rezept ist wiedergegeben in Frank

Fedele: *The Artist's Palate. Cooking with the World's Great Artists*. London: Dorling Kindersley, 2003. S. 32.

³ Conway, Kirk: *Op. cit.* S. 97.

⁴ Conway, Kirk: *Op. cit.* S. 97.

⁵ *Artlyst*. 3. Mai 2016. <https://www.artlyst.com/news/marisol-key-new-york-pop-artist-dies-in-obscurity-age-85> (abgerufen am 26. März 2019).

⁶ Conway, Kirk: *Op. cit.* S. 97.