



Wenn man das Käsesoufflé von Robert Motherwell aufschneidet, dann wird das Abstrakte schnell konkret. (11/2018)

NEVER-FAIL CHEESE SOUFFLÉ

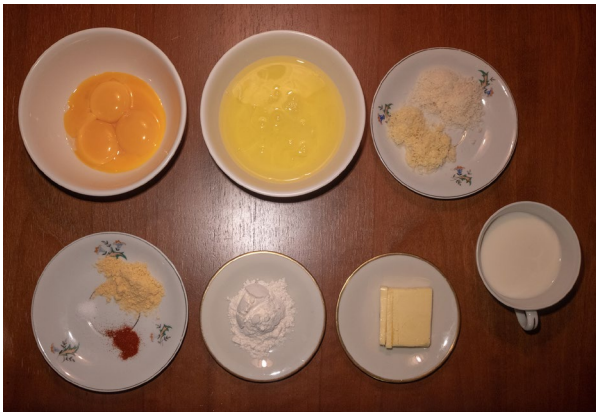
Auflauf aus Béchamelsauce, Ei, Cheddar und Parmesan – von Robert Motherwell

Dass mich die Kunst der Abstrakten Expressionisten mit allerlei Heilsversprechen lockt, tief in ihre Bildgründe abzutauchen, bin ich gewohnt. Dass sich das garantierte Heil aber sogar bis in den Bereich ihrer Kochrezepte erstreckt, erstaunt mich dann doch. Ausgerechnet für Soufflés, denen man ja höchste Unberechenbarkeit nachsagt, garantiert mir Robert Motherwell (1915–1991) den Erfolg mit seinem *Never-fail Cheese Soufflé*.¹ Besteht da Aussicht auf eine gewisse Reparatur meiner von der amerikanischen Moderne verunsicherten Seele? Vor diesen Gemälden bin ich nämlich immer etwas unschlüssig, ob mich der ontologische Schauer tatsächlich packt, ob mich die nahezu metaphysischen Erfahrungen tatsächlich beben lässt, die mir Saaltex-te und Kataloge versprechen. Im Vergleich zur transzendentalen Wirkung einer Malerei lässt sich die akkurate Einschließung heißer Luft in einem Käseaufauf natürlich deutlich leichter messen: Entweder herrscht da stille Größe – oder aber nur edle Einfalt.

Motherwell hatte für jede biographische Situation auch eine kulinarische Antwort parat. Wenn er am Abend länger in seinem Atelier arbeitete, was offenbar öfters vorkam, dann gönnte er sich gern



Ein Blick in die tieferen (höheren) Schichten des Daseins? Oder doch nur Eier und Käsestreifen? Robert Motherwell: *Elegy to the Spanish Republic No. 110*. 1971. Solomon R. Guggenheim Museum. (Bild vom Internet)



Alle Zutaten für ein «unfehlbares» Soufflé.



Zum leicht süßlichen Auflauf passt ein säuerlicher Salat.

FÜR 4 PERSONEN

- ½ TL Butter für die Form
- 1 TL Parmesan, gerieben, für die Form
- 2 EL Butter (40 g)
- 2 EL Weizenmehl
- ¼ TL Salz
- 1 Pr. Cayennepfeffer
- 120 ml Vollmilch
- 3 EL Parmesan, gerieben
- 3 EL rezenten Cheddar, gerieben
- 1 TL Senfpulver
- 4 Eigelb
- 7 Eiweiß, zu festem Schnee geschlagen

Männer und Frauen | Obwohl er selbst ein engagierter Koch war, überließ Robert Motherwell die Küche auch gerne seiner Frau, der Fotografin Renate Ponsold. «Sie ist eine geborene Köchin», sagte er: «besser als ich selbst bei der Ausföhrung, wie die meisten Frauen aus Europa – so eine hingebungsvolle Sorgfalt und Genauigkeit! Aber ich denke, Männer sind gewöhnlich die besseren Menu-Komponisten. Sie wissen besser, was mit was einhergeht oder kontrastiert. Simpel oder komplex, eine Mahlzeit ist für mich nicht eine einzelne Speise, wie ein einzelnes Klavierstück, sondern ein musikalisches Programm, mit einem Anfang, einem Zentrum und einem Ende, wobei alle Teile schön zueinander in Beziehung stehen. Eine Sequenz ohne Wiederholung bei den Zutaten, Farben, Texturen, Geschmäckern und Mengen – mit dazu passenden Getränken.»⁶

eine solide *Liverwurst in Beer*: «Besorge eine Leberwurst, so lange wie sie in den Ofen passt. Lege sie in eine Pfanne, gieße zwei Dosen Bier dazu und backe sie 45 Minuten lang bei 160 °C. Serviere die Wurst auf einem Schneidebrett, mit warmem Brot dazu.»² Motherwell war überzeugt, dass nicht nur die besten Kunstwerke aus strenger Limitierung entstehen, sondern auch «jedes wirklich großartige Gericht.»³ Er bezeichnete sich gern als «basic painter, no gimmicks» und beschrieb parallel dazu seine Liebe zu «Speisen, die eine lange Geschichte mit der Erde haben, wie Wein, Brot oder Käse. Ich bin das Gegenteil von jenen Künstler, die sich vor allem von verarbeiteten Esswaren ernähren.»⁴ Ob auch ein Käsesoufflé zu der «ungewöhnlichen, attavistisch bäuerliche Einstellung zum Essen» passt, für die sich der Künstler gerne loben ließ?

Souffléform mit einem Durchmesser von 22 cm und einer Tiefe von wenigstens 10 cm mit ½ TL Butter einreiben und mit 1 TL Parmesan bestreuen.⁵ In einem Topf 2 EL Butter schmelzen, Mehl, Salz und Cayennepfeffer einröhren. Milch angießen und die Mischung unter ständigem Röhren zu einer Béchamelsauce eindicken lassen. 3 EL Parmesan, Cheddar und Senfpulver einquirlen, vom Feuer ziehen und 2 Minuten leicht abkühlen lassen. Eigelb einröhren, bis die Masse homogen erscheint. Eischnee einarbeiten, Masse in die Souffléform geben und 25–35 Minuten in dem auf 190 °C erhitzten Ofen backen. Die genaue Garzeit hängt laut Motherwell vom «Feuchtigkeitsgrad ab, den man erreichen möchte.» Der Maler notiert zum Rezept, dass man es bis zum Schritt mit dem Eischnee gut vorbereiten könne: «Stell das Eiweiß bis zu seinem Einsatz in den Kühlschrank, dann schlage, arbeite ein und backe.»

Motherwells Soufflé geht im Ofen nicht übermäßig auf, fällt dafür beim Öffnen der Türe auch nur leicht in sich zusammen. Es schmeckt stark nach Ei, jedoch kaum nach Käse und könnte auch etwas salziger sein. Es wäre ein Leichtes, etwas mehr Parmesan und Salz ins Soufflé zu packen – «Unfehlbarkeit» ist dann aber wohl nicht mehr garantiert.

Dieser Text erschien erstmals im Januar 2019 als Teil der Serie *Tafelbild* in *Monopol*, S. 21.

¹ Madeleine Conway, Nancy Kirk: *The Museum of Modern Art Artists' Cookbook*. New York: Harry N. Abrams Publishers, 1977. S. 111.
² Rezept bei Frank Fedele: *The Artist's Palette*.

Cooking with the Worlds Great Artists. London: Dorling Kindersley, 2003. S. 111.
³ Conway, Kirk: *Op. cit.* S. 103.
⁴ Conway, Kirk: *Op. cit.* S. 103.

⁵ Tatsächlich steigt das Soufflé nur etwa bis 6 cm auf. Man kann also gut eine etwas niedrigere Form verwenden.
⁶ Conway, Kirk: *Op. cit.* S. 105..