



KUNST UND KOCHEN

Bruno Steiner (40) und Haimo Ganz (43) arbeiten seit 1999 regelmässig als Kochduo zusammen. Sie finden, nur kochen sei keine Kunst: «In der Kunst braucht es noch eine andere Aufmerksamkeit. Wenn wir eine Kartoffelperformance machen, dann geht es ja nicht darum, jemanden zu ernähren. Wir bereiten 20 Kartoffeln auf 20 verschiedene Arten zu und zeigen auf diese Weise bildlich, wie vielseitig eine Kartoffel sein kann», so Ganz. Nebenbei widmen sich beide unabhängig voneinander anderen Projekten. Bruno Steiner absolviert im dritten Semester seinen Master-Lehrgang Animage, im Bereich Videoanimationen und Illustration an der HSLU. «Comics haben mich immer sehr interessiert, sequenzielle Darstellung, so kam ich als Maler zur Animation», sagt er. Haimo Ganz realisiert eher dreidimensionale Installationen, «aber keine Skulpturen». Er sieht sich als «Installations-Performance-Künstler und Allrounder». Im Bereich Installations-Performance arbeitet er seit 1997 mit Martin Blum zusammen.

kunst-und-kochen.ch
wurst.brunost.ch
brunost.ch
ganzblum.ch

Gut getäuscht

Für ihre aktuellste Performance haben die beiden Künstler Haimo Ganz und Bruno Steiner in ihrer «Laborküche» einige Tests durchgeführt. Wir waren beim ersten dabei und haben sie beim unverblühten Tüfteln gestört.

Text: Andrin C. Willi | Fotos: Stephan Floss

Die erste Idee vom Künstlerduo Haimo Ganz und Bruno Steiner klingt – sachte formuliert – vage. «Es geht um Täuschung», verrät Steiner geheimnisvoll, mit mehr will er bei unserem ersten Treffen Anfang Jahr nicht so richtig herausrücken. Künstler sind stumme Enzyklopädien. Nun, soviel könne man zu diesem Zeitpunkt schon sagen, performativ sei ihr nächstes Koch-Kunstwerk, «ein Buffet», tönt Haimo Ganz an. Aufgebaut wird es jedenfalls im Herbst, das steht fest, im Kunstraum Aarau im Rahmen von Kunstexpander, dem «Festival für Grenzüberschreitungen». Der Frühling vergeht, und als auch der Sommer sich dem Ende zuneigt, treffen wir uns in Basel, in der Altbauwohnung von Bruno Steiner. Es regnet, man raucht auf dem Balkon, blickt in den verwunschenen Innenhof auf ein mit Rosen bewachsenes Häuslein und trinkt Kaffee aus dem Aluminium-Espressokocher. Haimo Ganz und Bruno Steiner schauen sich an. Beide tragen modische Jesus-Sandalen und schwarze Kochmützen. Ihr Erkennungszeichen ist die goldene Krone darauf. «Die Kronen habe ich vom Potsdamer Schloss Sanssouci. Ich habe mir gedacht k. u. k., das könnte auch für Kunst und Kochen stehen», sagt Haimo.

Genug der Details, heute ist Testtag, «willkommen in unserer Laborküche», sagt Haimo Ganz. Er breitet seine Arme aus, wir lächeln. Die beiden meinen es ernst, auch wenn sich ihr feiner Sinn für Ironie für eine Sekunde verdeutlicht hat. Eine Laborküche stellt man sich im Zeitalter der Molekularküche ja irgendwie anders vor. In Steiners geräumiger Küche mit integrierter Duschkabine stehen ein Holzofenherd (nicht mehr in Funktion), ein Tisch, ein Gasherd (Modell Elba), Töpfe, Kochbücher (Pauli, Bocuse etc.) und das übliche Kochzeug. Kein einziges Reagenzglas. Trotzdem stehen heute drei von insgesamt 15 Gerichten auf dem Programm: Kalmare, Poulet-brüstchen und Panna cotta. Im Schlafzimmer geht es weiter. «Kommt, ich zeig euch zuerst unsere Idee», sagt Bruno, «wenn ihr gesehen habt, versteht ihr». Wir sehen eine dunkle Platte, ein Beamer surrt und hängt an der Decke, ein Kabel verbindet ihn mit einem Laptop. Auf die Fläche projiziert Bruno eine Linzertorte. Sieht lecker →

gastgeber



Vorspeise für 6 Personen (anspruchsvoll, 90 Min.)

GEFÜLLTE KALMARE

Kalmare:	
6 tiefgekühlte Kalmare	auftauen und waschen. Die Arme abschneiden und den Körperteil ganz lassen. Die Arme fein schneiden, sie werden für die Füllung benötigt. Die Körperteile mit Nadel und einer feinen Küchenschnur zusammennähen.
Sauce:	
3 rote ganze Peperoni	bei 280 Grad in den Ofen geben und schwärzen. Danach schälen, indem man die heissen Peperoni in einen Plastikbeutel gibt und diesen zubündet. Einige Minuten warten, bis sie nicht mehr zu heiss sind, häuten und entkernen. Anschliessend mixen und, falls nötig, würzen.
Füllung:	
1 rote Peperoni	entkernen, parieren und in Würfel schneiden. Die grünen Blätter von in feine Streifen hacken.
2 Frühlingszwiebeln	Die Zwiebeln fein schneiden.
1 kleinen Fenchel	vierteln und in feine Scheiben schneiden.
½ Bd. Thymian	zupfen.
½ Bd. Oregano	zupfen. Die Kruste von
4 trockenen Toastbrotstücken	wegschneiden und das Toastbrot in feine Würfel schneiden.
2 Knoblauchzehen	hacken.
Wenig Olivenöl	in eine Pfanne geben. Zwiebeln, Peperoniwürfel, Fenchel, Knoblauch und Kalmar-Arme zusammen anziehen.
50 g Butter	dazugeben und am Schluss das Brot beigegeben. Würzen mit
Meersalz und Pfeffer.	Am Ende des Garprozesses mischen mit dem Thymian und dem Oregano. In einer Schüssel etwas auskühlen lassen.
1 Ei	aufschlagen und
ca.1 dl Milch	sorgfältig dazugeben, die Masse darf nicht zu flüssig sein. Masse gut kneten.
1 l Fischfond	Kalmare mit der Mischung füllen, oben zunähen und die «Päckchen» rund 10 Min. in kochen, nicht bloss ziehen lassen. Vor dem Servieren die Schnur entfernen. Die restliche Füllung können Sie aufbewahren und gegebenenfalls zu Bällchen formen und anbraten.

aus – ist die von Coop? «Nur nicht pingelig tun, das sind Testversuche», sagt Bruno. «Wir entwickeln weisse Gerichte, auf die wir andere Speisen projizieren. Schau, diese kleine Panna cotta, die werden wir heute zubereiten, das Rezept sauberlich ausarbeiten. Auf sie projizieren wir eine halbierte Kirschtomate, die Betrachter sehen dann statt des süssen Desserts eine Vorspeise – Tomaten mit Mozzarella». Eine gute Täuschung. Auf ans Werk.

Haimo Ganz, ursprünglich gelernter Schreiner, hat sich bereits ans Peperonischälen gemacht. Peperoni? Die sind doch farbig. «Klar», sagt Ganz, «aber wir können für eure Rezeptbilder ja nicht bloss weisse Esswaren auftischen, das sähe etwas fade aus.» «Ich sehe, wir werden heute noch viel zu diskutieren haben», seufzt Bruno, der jeden Schritt in der Küche akribisch dokumentiert. Apropos professionell: Im Wyssen Rössli in Schwyz hat er seine Kochlehre gemacht, danach arbeitete er in der Küche vom Hotel Du Rhône in Genf. «Die Küche war technisch und hygienisch veraltet, für die Gäste aber superteuer, und die Angestellten, nun ja. Es war schwierig», erzählt er. Nachdem er genug gesehen hatte, wollte er mit dem Küchenlatein nichts mehr zu tun haben: «Für mich war es wichtig, endlich das zu machen, was ich schon immer tun wollte; den Vorkurs in Luzern und danach eine Ausbildung im Kunstbereich». Heute verbindet er Kunst und Kochhandwerk. «Aber das war nie mein künstlerisches Ziel», sagt er: «Haimo wollte immer». Dieser schaut kurz etwas verwundert durch seine markante schwarze Brille, denkt nach, sagt nichts und macht sich an die Zubereitung der Kalmare.

«Stimmt doch», sagt Bruno, «für mich ist das Kochen nicht immer so einfach wie für dich. Ich habe eine Allergie entwickelt gegen Meerfische. Seezungen enthäuten wurde für mich zu einer Tortur. An meiner Abschlussarbeit musste ich einen Steinbutt zubereiten, aber ich konnte ihn nicht einmal probieren, das musste jemand für mich übernehmen. Ich weiss allerdings nicht mehr, was zuerst war, die Allergie oder die Abneigung. Jedenfalls habe ich diesen Beruf an den Nagel gehängt und muss nun immer wieder den Zugang

«Wir entwickeln weisse Gerichte, auf diese wir von oben andere Speisen projizieren» Bruno Steiner

finden.» Offenbar gelingt ihm das recht gut. In Basel erinnern sich noch manche an die Museumsnacht vom 18. Januar 2008, an der Haimo und Bruno im Ausstellungsraum Klingental ihre Wurstwerkstatt präsentierten. «Es ging darum, den Leuten zu zeigen, was alles oder wie wenig es braucht, um eine Wurst herzustellen», sagt Bruno, während Haimo den Kalmaren die Tentakel abschneidet. In jener Nacht kamen über dreihundert interessierte Menschen, die an der Wurststafette ihre eigene Wurst herstellten, dazu erst das Fleisch und die Zutaten auswählten, durch den Wolf pressten, würzten, in chinesische Schweinsdärme einfüllten und am Schluss an einem grossen Feuer grillierten. So schmeckt Kunst. Bruno Steiner und Haimo Ganz arbeiten seit dem Sommer 1999 zusammen, sie haben sich an der heutigen Fachhochschule Nordwestschweiz (FHNW) in Basel kennengelernt. →



Die beiden Künstler Haimo Ganz (links) und Bruno Steiner halten sich exakt an die ausgefüllten Rezepte. Konzentriert gehen sie ihr neues Kochwerk an.

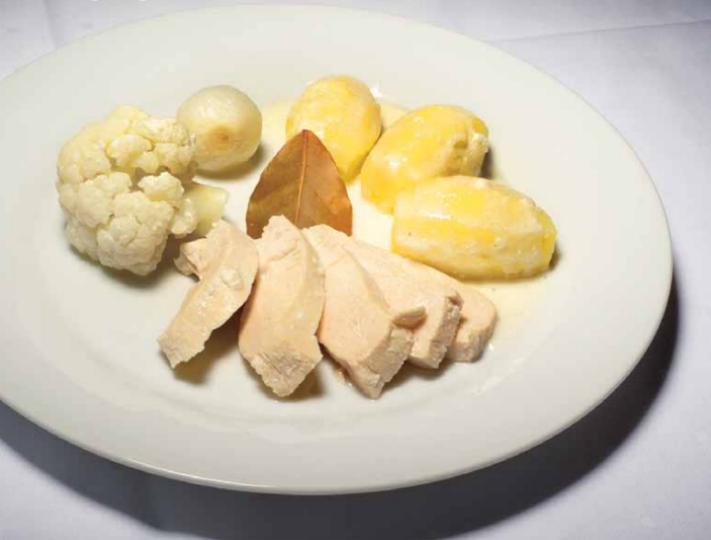
FATA MORGANA

Am 29. September 2010 fand im Kunstraum Aarau im Rahmen vom Kunstexpander, dem «Festival für Grenzüberschreitungen», die aktuellste Arbeit der beiden Kochkünstler Haimo Ganz und Bruno Steiner statt – das Eröffnungsbuffet. Unter dem Titel «Fata Morgana» präsentierten die beiden unter dem Festivalthema «Die Täuschung» 15 verschiedene Gerichte für 60 Personen. Alle Gerichte mussten weiss sein. An genau festgelegte Stellen wurden die Speisen platziert. «Man isst mit dem Auge und lässt sich täuschen», sagt Bruno Steiner, und um diese Täuschung oder Lichtbrechung oder Rauschart ging es an diesem Buffet. «Das Licht oder die Projektion kommt von oben», so Ganz, «und beeinflusst die Gerichte». So wurde beispielsweise auf die hier rezeptierte Panna cotta eine Tomatenscheibe projiziert. Bei den Betrachtern löste dies den Eindruck aus, sie würden sich für eine Kirschtomate mit Mozzarella entscheiden. Auf die Pouletbrust wurde eine lle flottante projiziert und auf die Kalmare eine Schokoladenmousse. Die Arbeit wurde aufgezeichnet. Der Film wird auf der Homepage der beiden Künstler gezeigt. Ach ja: «Witzlos wäre, wenn es uns dabei nicht auch um den Geschmack ginge», sagt Haimo Ganz, und Bruno Steiner ergänzt: «Am Schluss muss es auch gut sein».

kunstexpander.ch



gastgeber



Kalmare nähen ist für Haimo Ganz nichts Neues: dieses Rezept hat er auch schon für grössere Catering-Aufträge zubereitet.



Nach dem Testkochen kommt das Testessen. Der Geschmack soll bei aller Liebe zum Konzept keine Nebensächlichkei bleiben.

Hauptspeise (einfach, 120 Min)

WEISSER POULET-EINTOPF

1 ½ l Milch 3 Lorbeerblättern Salz weisse Pfeffer	mit und aufkochen. Mit würzen.
1 kleiner Blumenkohl 8 festkochende Kartoffeln	in Rosen brechen. tournieren.
4 ganze Pouletbrüste	Die Milch etwas abkühlen lassen und die Kartoffeln hineingeben. 1 Std. ziehen lassen.
4 Frühlingszwiebeln	Poulet und Kartoffeln herausnehmen und die Milch aufkochen lassen. Sobald sie kocht, die Kartoffeln und die Knollen von (nicht geschnitten) dazugeben. Nach 5 Min. den Blumenkohl und nach weiteren 5 Min. die Pouletbrüste dazugeben und nochmals 5 Min. leise weiterkochen (oder auf kleinem Feuer ziehen lassen).
1 TL Maizena, 2 EL Cognac.	Alle Zutaten herausnehmen. ½ Liter der Milch abbinden mit aufgelöst in
	Mit dem Schwingbesen leicht schaumig schlagen.

Fotograf | «Warum habt ihr überhaupt begonnen, gemeinsam zu kochen?»

Bruno | «Wegen einer Hochzeitsfeier.»

Haimo | «Es war das Hochzeitsessen von Urs Hodel (Künstlername Marc Lee) und der Koreanerin Zini Lee. Wir haben schweizerische Spezialitäten gekocht, aber immer nur für sechs Personen. Die Gerichte haben wir auf den Tisch gestellt. Die Koreaner haben es sofort verstanden, sind herumgelaufen, haben sich geschöpft, während die Schweizer auf den Service gewartet haben, weisst du noch?»

Bruno | «Natürlich.»

Haimo | «Ich wäre an dieser Hochzeit beinahe gestorben. Bruno war noch zu fest in dieser Küchenrolle.»

Bruno | «In einer Küche ist das halt so, einer ist immer der Chef und der sagt, wie er etwas haben will. Haimo war für mich also der Chef. Ich sein Commis.»

Haimo | «Ich wollte ja gar nicht der Chef sein. Ich dachte einfach: Das ist ein Profi, der kann mir helfen. Dabei hatten wir einen Riesenstress. Bei jedem Schritt fragte er mich, ist es gut so, ich bin schier verzweifelt.»

Bruno | «Es ist eben wichtig, solche Dinge zu diskutieren.»

Haimo | «Aber es störte mich ja nicht, ob du Muskatnuss in den Kartoffelstock tust oder nicht.»

Bruno | «Das war mir im Nachhinein auch klar, aber das war auch einer jener Gründe, warum ich ursprünglich nicht mehr kochen wollte. In der Küche ging mir alles viel zu schnell, man hat hundert Möglichkeiten und macht immer das Gleiche, Hauptsache husch, husch. In der Kunst kann ich viel mehr überlegen und diskutieren.»

Haimo | «Einverstanden. Ab unserem zweiten gemeinsamen Kochanlass haben wir uns bestens ergänzt.»

Seit ihren ersten Schnippchen sind unzählige dazugekommen. Wer ihnen beim Arbeiten zusieht oder -hört, sollte mit ihrem Werk vertraut sein, damit man ihre Verständigung einordnen kann. Sie sprechen von Quartiersau, Kartoffelperformance, Zuckerperformance oder von lackierten Hasen, vom Buffet als Bild, von Kochhandlungen und davon, dass das Resultat (auch in geschmacklicher Hinsicht) gut sein müsse. Ihnen geht es nicht ums Bewirten von

«Man sollte als Konsument verstehen, dass jedes Schnitzel einmal einen Kopf hatte» Haimo Ganz

Gästen, sie interessiert die Wahrnehmung und Irritation, das Spiel mit dem Publikum. In den seltensten Fällen bieten sie von jedem Gericht genug für alle an. «Nicht alles für jeden», sagt Bruno. Haimo präsentiert - frei nach alter Sitte - am liebsten ganze, gefüllte Tiere auf einem Buffet, Galantinen nannte man so etwas früher. Doch die Konsumenten wollen keine gefüllten Hasen oder Enten mit dem Brotmesser anschneiden. Die Reaktionen seien stark auf solche Gerichte, es gebe Leute, die das Buffet fluchtartig verlassen würden. Und genau das gefällt den Künstlern. Da blitzt sie wieder auf, die Ironie. «Man sollte als Konsument eben verstehen, dass →



SwissClassic

Ergonomisch und sicher in der Hand

Die Haushaltmesser der SwissClassic-Serie von Victorinox liegen dank ergonomischen und rutschfesten Griffen sehr bequem in der Hand und sind spülmaschinenfest.

Die richtige Klingenhärte und der lasergeprüfte Schnittwinkel garantieren eine hohe Schnittfähigkeit. Sie werden die überragende Qualität dieser Schweizer Produkte und deren Nutzen in Küche und Haushalt schätzen.

Die VICTORINOX-GARANTIE erstreckt sich zeitlich unbeschränkt auf jeden Material- und Fabrikationsfehler.



MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE

CH-6438 Ibach-Schwyz, Switzerland
Tel. +41 (0)41 81 81 211
Fax +41 (0)41 81 81 511
www.victorinox.com
info@victorinox.ch

Alpin-mediterraner Genuss mit garantierter Herkunft

Südtiroler Speck g.g.A., Asiago Käse g.U. und Südtiroler Wein D.O.C. sind drei eigenständige Produkte, die in den südlichen Ausläufern der Alpen reifen. Im Bestreben der EU, Produkte mit europäischen Gütesiegeln zu fördern, werden diese drei norditalienischen Spezialitäten in der gemeinsamen Kampagne «Unique! Alpin-mediterraner Genuss mit garantierter Herkunft» in der Schweiz beworben.

Die EU fördert landwirtschaftliche Qualitätsprodukte, die aufgrund ihrer spezifischen Eigenheiten mit europäischen Gütesiegeln ausgezeichnet worden sind. Südtiroler Speck g.g.A. (geschützte geografische Angabe), Asiago Käse g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) und Südtiroler Wein D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata) sind solche europäischen Spezialitäten. Als Botschafter aller europäischen Gütesiegel werden sie in der Schweiz im Rahmen einer dreijährigen Informationskampagne beworben. Finanziert wird die Kampagne von der Europäischen Kommission, dem italienischen Staat, dem Consortium Südtiroler Speck, dem Consorzio Tutela Asiago, sowie dem Verband der Kellereigenossenschaften Südtirols.

«Genuss-Schatzkammer» Europa

Europa verfügt über einen immensen Reichtum an Lebens- und Genussmitteln von garantierter Herkunft, oder typischer Verarbeitung. Um sowohl die Konsumenten als auch diese europäischen Spezialitäten vor unlauterer Konkurrenz durch «Nachahmer-Produkte» zu schützen, hat die EU schon 1992 besondere Herkunftsbezeichnungen eingeführt. Die Kampagne «Unique! Alpin-mediterraner Genuss mit garantierter Herkunft» stellt drei dieser europäischen Spezialitäten mit garantierter Herkunft vor, die



Reifen in den südlichen Ausläufern der Alpen: Südtiroler Speck g.g.A., Asiago Käse g.U. und Südtiroler D.O.C. Wein

eine Gemeinsamkeit haben: Sie reifen am Schnittpunkt von nördlicher und südlicher Genussskultur, in einem Klima, das gleichermassen von frischen Alpenbrisen und warmen Luftmassen aus dem mediterranen Raum geprägt wird.

Im Alpenklima gereift

Südtiroler Speck g.g.A. wird nicht so stark geräuchert wie die Schinken im Norden und nicht so mild wie diejenigen im Süden. Wenig Salz, wenig kalter Rauch, viel frische Luft und eine individuelle Gewürzmischung prägen seinen Geschmack. Asiago-Käse g.U. wird in den norditalienischen Regionen Trentino und Veneto hergestellt. Kurz

gereifter «Asiago Fresco» schmeckt mild und frisch, «Asiago Stagionato» dagegen ist eine würzige Spezialität, die als «Mezzano» (mindestens 4 Monate gereift), «Vecchio» (mindestens 10 Monate gereift) oder «Stravecchio» (mindestens 15 Monate gereift) auf den Markt kommt. Im Südtirol reifen auf 5122 Hektar (davon sind 98 Prozent D.O.C. klassifiziert) rund 20 verschiedene Traubensorten. Dank dem grossen Spektrum an Bodentypen und Mikroklimen bringen die Winzer-(innen) eine Vielfalt an Topweinen hervor, die einzigartig ist in Italien.

Weitere Infos auf www.alpin-mediterran.ch



Unique!

Im Rahmen der Kampagne hat der Zürcher Spitzenkoch Felix Eppisser (16 Gault Millau Punkte) ein Rezeptbuch mit 25 Gerichten entwickelt, die mit Asiago Käse g. U. und Südtiroler Speck g.g.A. zubereitet werden. Dazu empfiehlt er Südtiroler DOC Weine.

Das handliche Rezept-Booklet kann kostenlos bei info@alpin-mediterran.ch bestellt werden.

jedes Schnitzel einmal einen Kopf hatte», sagt Haimo. Langsam wird es gemütlich. Der Duft in der Küche immer vielschichtiger. «Soll ich die Himbeeren für die Coulis entkernen?», fragt Bruno. «Warum nicht», antwortet Haimo. Typischer könnte ein Küchendialog der beiden nicht sein. Alles bleibt offen.

Die beiden kochen nicht bloss performativ miteinander, sie sind auch (handfest) im Catering-Business tätig. «Wir machen aber keine 0815-Aufträge», präzisiert Haimo. Catering, das sei ein Teil seines Einkommens, eine Querfinanzierung der Performances, die normalerweise nicht oder schlecht bezahlt würden. «Ich habe schon in meiner Schtifti begonnen, für grosse Gesellschaften zu kochen», erzählt er, «beinahe wäre ich Koch geworden». Wer übernimmt denn nun hier welche Rolle? «Aufschreiben, dokumentieren, das macht eher Bruno», sagt Haimo. Experimentieren lieben beide anscheinend gleichermassen, und: «Haimo ist eher der Saucenkönig, er macht jede Bouillon, jeden Fisch- oder Kalbsfond selber», sagt

«Wir wollten nicht, dass man die Himbeersauce sieht, deswegen haben wir sie versteckt» Bruno Steiner

Bruno. «Fonds sind wichtig, alle diese Halbfertigprodukte gehen gar nicht», so Haimo. Im Herbst, während des Shift-Festivals der elektronischen Künste, betreiben die beiden sogar ihr eigenes Restaurant mit über zwanzig Angestellten. Genug geschwätzt, es wird langsam Zeit fürs Finish.

Haimo ist gerade damit beschäftigt, die Kalmare zusammenzunähen und zu füllen. «Mich erinnern sie an Schuhe», sagt Bruno fasziniert und legt ein fertig genähtes, aber noch nicht gekochtes Exemplar auf einen weissen Teller und verschwindet ins Nebenzimmer. «Das ist ein Ereignis», sagt er: «Jetzt legen wir einfach mal die Linzertorte darüber und schauen, wie das aussieht...» Haimo näht weiter, es sind nicht seine ersten gefüllten Kalmare. «Typisch italienische Küche, alles einfach, aber unglaublich arbeitsintensiv.» Genau, wie ihr geplantes, weisses Buffet, das sie übrigens «Fata Morgana» nennen werden. «Für die Vorbereitung benötigen wir zwei Tage», so Haimo. Bruno ist immer noch am Fotografieren, obschon die Kalmare in den Fischfond müssten. «Das Huhn kommt auch noch, und die Panna cotta in diesen kleinen Becherchen haben wir auch noch nie gemacht.» Trotzdem: Hektik kommt keine auf, alles läuft gemächlich und ruhig. Bruno stoppt die Garzeit der Pouletbrüste, und Haimo sagt: «Er ist ein Perfektionist». Dann schauen sie und sagen nichts. Man müsste sie filmen. Die ersten kleinen Panna cotta sind an der Reihe. «Wir wollten eben nicht, dass man die Himbeersauce sieht, deswegen müssen wir sie im Innern verstecken», das dauert natürlich.

Nach der Arbeit das Testessen. Wie es schmeckt, will Bruno sofort wissen. Haimo schweigt, und bevor wir antworten, denken wir an den französischen Maler und Bildhauer Edgar Degas. Er hat gesagt: «Bei Leuten, die etwas von der Kunst verstehen, bedarf es keiner Worte. Man sagt (Hm!), (Ha!) oder (Ho!), und damit ist alles ausgedrückt.» ■



Dessert (anspruchsvoll, 210 Min.) HIMBEER-PANNA-COTTA

Panna cotta:	450 g Bio-Vollrahm 50 g Zucker 2 Vanillestängel	und zusammen aufkochen. aufschneiden, auskratzen und zum Rahm geben. Unter ständigem Rühren 10 Min. köcheln lassen. Danach in eine Schüssel passieren. Leicht auskühlen lassen.
	5 Blatt Dr. Oetker-Gelatine (10 g) kaltem Wasser	in einlegen. Gelatine ausdrücken und im Rahm auflösen.
	1 ½ dl Bio-Vollrahm	schlagen. Nach einer kurzen Pause den Schlagrahm mit dem lauwarmen Rahm mischen.
		In kleine Joghurtbecher (Petit Suisse) füllen und 3 Std. kalt stellen. Ist die Panna cotta fest geworden, mit einem Pariser-Löffel vom Boden her kleine Einbuchtungen herausstechen.
Sauce:	350 g Himbeeren	waschen, die schönsten 20 Himbeeren aussortieren für Dekozwecke. Die anderen langsam in einer Pfanne aufkochen lassen und durch ein feines Sieb passieren oder ausdrücken, sodass eine feine Coulis entsteht. Auf ca. 140 ml reduzieren.
	1.5 g (3 ml) Agar-Agar (Morga)	dazustreuen und einrühren. Aufkochen lassen und sobald die Coulis kocht, 2 Min. weiterkochen lassen.
		Etwas auskühlen und dann in die Einbuchtungen der Panna cotta giessen. Erneut kalt stellen. Danach in ein Wasserbad stellen. Stürzen und servieren.