

Die kleine Vampir-Kochbuche

Vampir-thematisch zu kochen ist leicht – ob für Halloweenpartys oder Kindergeburtstage – für Vampire zu kochen ist schwer, denn es gilt die einfache Regel: Vampire essen nicht. Zwar kann sich das von System zu System unterscheiden, und in diversen cineastischen Bearbeitungen des Themas essen Vampire durchaus, doch für den generischen LARP-Vampir ist Essen, vor allem Essen in der Öffentlichkeit, ein Problem.

Trotz der erwähnten Schwierigkeiten wollen wir euch einige Koch- und Dekoideen für ein Vampir-Dinner mitgeben. Allerdings würden wir davon abraten die Vorschläge komplett wie hier dargestellt in ein Abendessen zu übernehmen, da sie in ihrer Menge doch zu übertrieben oder kitschig wirken könnten.

VAMPIR-AMBIENTE – DIE DEKORATION

FARBEN

Die Farbe der Vampire ist definitiv rot. Blutrot. Keine schlechte Idee also, wenn Vampir-thematisch gekocht wird, die Farbe so häufig wie möglich zu verwenden. Einmal in dem direkt zu roten Lebensmitteln gegriffen wird, oder in dem helle andersfarbige Lebensmittel passend umgefärbt werden. Als Ambientekoch greift man nun am Besten zu Lebensmittelfarbe oder stark färbenden Säften. Aber ist Farbe gleich Farbe?

Lebensmittelfarbe gibt es als Tropfen, Paste oder Pulver. Die meisten Pasten und einige Pulver enthalten Zucker und eignen sich daher nicht für jedes Rezept. Rot enthält

als Farbstoff häufig Cochenillerot A (E 124), der in der Lebensmittelproduktion zwar sehr häufig zum Einsatz kommt (Chorizo-Wurst, Lachsersatz, Konfitüren) aber als Auslöser für verschiedene Allergien gilt. Wer lieber auf pflanzlicher Basis arbeitet, kann zu Rote Beete- oder Araniensaft greifen (letzteren erhält man im Bioladen oder der Apotheke). Sowohl bei synthetischen, als auch pflanzlichen Färbemitteln muss darauf geachtet werden, ob sich das Endergebnis nicht durch den Eigengeschmack der Farbstoffe verändert. Lebensmittel immer nur vorsichtig einfärben und immer wieder den Geschmack überprüfen und um den richtigen Blutton zu treffen sollte immer noch ein kleiner Tropfen Blau hinzugefügt werden.

GESCHMACK UND TEXTUR

Echten Blutgeschmack wird kein Koch den Gästen zumuten wollen. Abgebundene oder cremige Tomatensuppen oder Rote Grütze eignen sich als genießbare Abbilder.

Landläufig wird schwerer Rotwein mit Blut und somit auch mit Vampiren assoziiert. Selbst Vampire, die nicht essen, genießen doch hin und wieder ein Glas Rotwein.

Ein weiterer Aspekt des Vampirdaseins ist im Wortsinne die Fleischelust. Fleisch – und hier vor allem dekadente Braten – fügen sich gut ins Ambiente ein.

DEKORATION

Welche Dekoration geht und welche zu übertrieben und aufdringlich wirkt, hängt stark von Art und Anlass des Live-Rollenspiels ab.

Eine interessante Möglichkeit ist, sich die Ausstecher selbst herzustellen. Je nach Clansymbol wird dies zwar anspruchsvoll bis handwerklich knifflig, aber wer über entsprechendes Talent und Werkzeug verfügt, kann sich die Anregung bei Star Trek-Rollenspielern holen, die in einer Bildanleitung erklären, wie man aus den Teilen alter Ordner einen Ausstecher in Kommunikatorform bastelt. (Verweis im Linkteil des Artikels)

Im Bereich der Deko-Ideen darf die Photoshop-Magie nicht vergessen werden. Wie schon erwähnt, wird Rotwein oft mit Blut assoziiert. Warum also nicht den passenden Wein für ein Vampire-Live gestalten? Dazu könnt Ihr ein Weinetikett vorsichtig ablösen, einscannen und umgestalten, oder ein ganz Eigenes kreieren. Schon kommt der ausgeschenkte Wein nicht mehr aus dem sonnigen Italien, sondern von einem düsteren Weingut in den Karpaten.

BLUT(TOMATEN)SUPPE

Für 4 Personen, Vor- oder Hauptspeise; hier als Hauptgericht



- 3-4 EL Zwiebeln
- 1 TL Knoblauch
- 3-4 EL Olivenöl
- 2 Dosen stückige Tomaten a 400 g; alternativ Tomatenfilets
- 2 Becher saure Sahne
- 100-150 ml Rotwein
- etwas zerstoßenen, roten Pfeffer (auch erhältlich als rote Beeren)
- 2 TL getrocknetes Basilikum
- Salz, Pfeffer, Kräutersalz
- Lebensmittelfarbe
- (evtl. 1 Prise Zucker)
- frischer Basilikum

Das Öl in einen Topf geben, erhitzen und vorsichtig das kleingeschnittene Zwiebel-Knoblauchgemisch kurz anschwitzen. Die Tomaten hinzugeben und wenige Minuten köcheln lassen. Den Wein, das Basilikum und Salz hinzugeben, aufkochen lassen, dann die Platte auf eine niedrige Stufe stellen und die Saure Sahne langsam unterrühren. Die ganze Suppe mit einem Pürierstab durchpürieren (Vorsicht, Spritz- und Verbrühungsgefahr) und mit den restlichen Gewürzen abschmecken. Wird

REZEPTE & TIPPS
xxx Eckfels gibt Hilfe-
stellung und verrät Tricks.
www.amaranon.de/rezepte

Lebensmittelfarbe mit Zuckerzusatz verwendet, kann auf die Prise Zucker – die Tomatengerichte ideal abrundet – verzichtet werden.

Nun vorsichtig mit Lebensmittelfarbe bis zum gewünschten Rotton nachfärben und den Tropfen Blau nicht vergessen. Nun mit frischem Basilikum dekorieren, oder ähnlich der Dekoration auf dem Bild, ein passendes Symbol aus einer Scheibe Exquisa oder Mozzarella ausstechen und auf der Suppe drapieren.

BRATEN IN ROTWEINSAUCE

Für 4 Personen, Festliche Hauptspeise (Dieses Gericht ist teuer, dafür sehr festlich.)



- 1 ½ kg Rinderbraten (beim Metzger nach Braten aus der Nuss fragen)
- 150 g Speckwürfel
- 100g Butter- oder Schweineschmalz
- 2 Hände Perlzwiebeln
- 1 EL Mehl
- ½ Liter Rinderbrühe
- ½ – 2/3 l Rotwein
- eine 70-g-Dose Tomatenmark
- 200 g braune Champignons
- 2-3 große Möhren
- nach Geschmack etwas Knoblauch
- 1 Lorbeerblatt
- etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Majoran
- optional etwas (Saure) Sahne
- Lebensmittelfarbe nach Wunsch

Die Perlzwiebeln schälen, die Hälfte hacken. In einem Bräter mit Deckel den Schmalz erhitzen, die gehackten Zwiebeln und den Speck hinzugeben und leicht anbräunen lassen. Zwiebeln und Speck mit einem Schaumlöffel aus dem Bräter in ein Schälchen füllen. Den Braten von allen Seiten salzen, pfeffern, im Bräter rundherum scharf anbraten und ebenfalls aus dem Bräter nehmen und beiseitestellen. Den Löffel Mehl in den Bräter geben, leicht anbräunen lassen, zuerst mit dem Rotwein und dann der Rinderbrühe ablöschen. Gut rühren, damit es keine Klumpen gibt, und sich der Bratensatz vom Boden des Bräters löst. Nach Geschmack den Knoblauch dazu geben, das Tomatenmark unterrühren, Speck, Zwiebeln, das Lorbeerblatt und den Braten wieder in den Bräter geben.

Deckel schließen und auf einer ausreichend großen Platte bei mittlerer Hitze 2 Stunden schmoren. Pilze und Karotten putzen. Die Pilze in Viertel und die Karotten in Scheibchen schneiden. Wenn es ganz edel aussehen soll, können die Karottenscheibchen auch mit einem Dekorausstecher in Form gebracht werden. Das Olivenöl in eine Pfanne geben, Pilze, Karotten und den Rest der Perlzwiebeln darin andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach 1 ½ Stunden Schmorzeit des Bratens die Pilz-Karotten-Perlzwiebelmischung zum Braten geben und den Rest der Zeit mitschmoren lassen. Nach 2 Stunden mit einem Bratenthermometer nachprüfen ob der Braten die richtige Kerntemperatur erreicht hat. Das sollte bei Rind ca. 70 ° Celsius sein. Ist die Kerntemperatur erreicht, den Braten aus dem Bräter nehmen, auf eine Platte geben und warm stellen. Das Lorbeerblatt aus der Sauce nehmen, diese abschmecken und nach Wunsch mit etwas (Saurer) Sahne abrunden oder mit Lebensmittelfarbe etwas röter einfärben.

BLUTBLÄTTCHEN/ERDBEERCHIPS

Nachtisch oder Knabberkram



- 2- "sehr viele" Schalen frische Erdbeeren
- Dörrofen

Diese können schon Tage vor der eigentlichen Veranstaltung vorbereitet werden. Die Erdbeeren waschen. Nun werden sie in gleichmäßig feine Scheibchen geschnitten und auf den Dörretagen eines Dörrofens gelegt. Dort trocknen sie auf der niedrigsten oder zweitniedrigsten Stufe mehrere Stunden, werden umgedreht und dörren auf der anderen Seite weiter, bis sie sich trocken anfühlen und chips-artig sind. Nun können sie in einem fest verschlossenen Glas oder einem Ziplockbeutel bis zum Live aufbewahrt werden. Durch das Dörren wird die Farbe der Erdbeeren noch intensiver rot, der Geruch und Geschmack noch erdbeeriger, ohne jeden Zusatzstoff.

BLUTPUNSCH

Für 1 große Punschschale



- 2 l Cranberry-Saft
- 1 l Ananassaft
- 2 l lieblichen Cidre; oder
- 2 l Apfelschorle; für eine alkoholfreie Variante
- optional Zucker
- Lebensmittelfarbe
- optional ½ Melone

Die Säfte, sowie den Cidre, kalt stellen und später zusammen in die Bowleschale geben. Der Cranberrysaft ist eher sauer-herb. Wem das zu sauer ist, kann noch etwas nachsüßen. Nun den Punsch mit der Lebensmittelfarbe auf den gewünschten Ton trimmen und – nach Wunsch – aus der halben Melone mit einem Kugelausstecher mittlerer Größe (nicht die fürs Eis, sondern scharfe Kugelausstecher aus dem Haushaltswarenladen) Kugeln ausstechen und in die Bowle geben.



Weitere Rezepte und Tipps zum Kochen auf Live-Rollenspielen, sowie Hilfen zur Mengenberechnung, findet ihr in „Das LARP-Kochbuch“ ISBN 3-8334-4957-8 - <http://larpkochbuch.de/>

LINKS UND BEZUGSQUELLEN:

Lebensmittelfarbe, Kugelausstecher und Ausstecher:

<http://www.tortissimo.de/>
<http://www.splatcooking.co.uk/>

Food Carving:

<http://www.chiff.com/a/watermelon-contest.htm>
<http://asiarecipe.com/carving.html>

Plätzchenausstecher selbst basteln:

<http://sfrd.u-f-p.net/index.php?page=kekse>