

## LERNE SINGEN UND LAUSCHE

Severin schoss vor Schreck in die Höhe, als Slyrus unvermittelt eine weitere Aufgabe stellte. »Mensch, erschreck mich nicht so«, schimpfte er in Richtung Berggeist. »Lerne singen und lausche«, hörte er erneut die Stimme, die sich dabei im Raum verlor.

Mittlerweile an ungewöhnliche und äußerst knappe Anweisungen gewöhnt, wollte er herauszufinden, was genau er singen oder anders erlauschen sollte. Die neue Aufgabe empfand er keineswegs als Strafe. Er fühlte sich nicht unbedingt als begnadeter Sänger, reif um in der Mailänder Scala aufzutreten. Aber das fehlende Quäntchen Talent versuchte er durch Begeisterung auszugleichen. Wie auch immer, er konnte daraus einen passenden Grund zum Feiern machen.

Am Abend trafen die Gäste ein. Zuerst seine Frau Elisabeth. Der Gastronom Jean Pierre kam in Begleitung von Mary Rose, einer in München wohnenden Journalistin, die er auf einem Koch-Event kennen gelernt hatte. Ferner Herr Buale mit Frau, war er doch der Urheber der berggeistigen Begegnung. Dann Conzi, eine ehemalige Opernsängerin. Zuletzt noch Hanna, eine bekannte Wagner Interpretin im Ruhestand. Ganz selbstlos war die Einladung der Sängerinnen nicht gewesen. Severin hoffte, mit ihrer Hilfe mehr über seine Lernaufgabe herausfinden zu können. Ganz nebenbei natürlich, beabsichtigte er sie zu einem gemeinsamen Singen oder zumindest zu einer Solo-Darbietung überreden zu können, um damit den Abend zu krönen.

Als Vorspeise plante er gebratene Garnelen mit Avocado Mus, Orangenfilets, gemischt mit etwas Crème fraîche und Limettensaft. Zum Hauptgang Perlhuhn in Prosecco auf Gemüsebett mit Rosmarin-Kartoffeln und Broccoli.

Die Nachspeise bedurfte keiner Überlegung. Das Nonplusultra war ein **Rhabarber-Reisauflauf** nach Elisabeths Hausrezept - sehr saftig und angenehm süß-sauer!



## **RHABARBER REISAUFLAUF**

(Original Rezept E. H. Schliersee)

125 g Butter

125 g Zucker

4 Eier

250g Schichtkäse (ist 20% handgeschöpfter Quark - alternativ Ricotta-Frischkäse)

1/2 Liter Milch

1 Zitrone, abgeriebene Schale

125g Milchreis

ca. 500g Rhabarber (Boskop-Äpfel, Aprikosen, Zwetschgen)  
gemahlene Haselnüsse.

Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Nach und nach den Schichtkäse unterrühren, erst dann den Milchreis. Den Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. In einer niedrigen Auflaufform eine extra Portion Butter mit Zucker karamellisieren und mit gemahlene Haselnüssen dick bedecken. Die Rhabarberstücke in die Form geben, die Teigmasse drüber gießen, mit Zimt bestreuen und den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 45 Minuten backen. Die obere Schicht sollte goldbraun sein.