



## Literaturkreis auf dem H"ochsten

### **Walter Kempowski: Hundstage**

Roman, btb, Taschenbuch. 9,95

Alexander Sowtschick, ein bekannter Schriftsteller, verbringt die „Hundstage“, die hei"ßesten Tage des Sommers, allein in seinem villenartigen Haus in Norddeutschland, da seine Frau Marianne die Ferien in S"udfrankreich verbringt. Er freut sich auf das Alleinsein, da er an seinem neusten Roman weiterschreiben m"ochte. Da er aber allein mit dem Haushalt nicht zurechtkommt, die Haush"alterin ist auch im Urlaub, findet er in den beiden jungen Schwestern Adelheid und „L"owenheckerchen“ mehr oder weniger gute Hilfen.

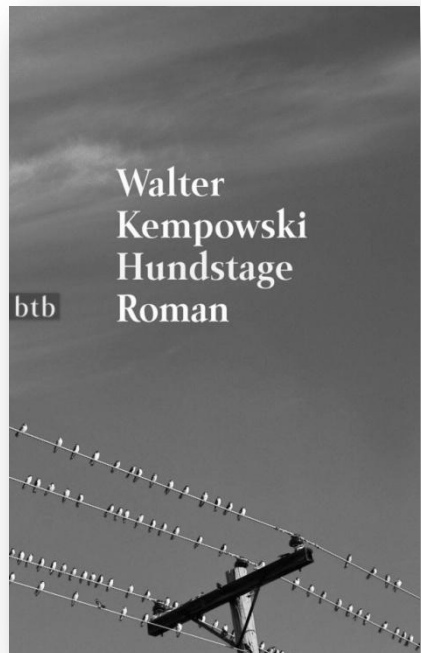
Ausschweifend und sehr humorvoll wird nun sein t"agliches Leben erz"ahlt: wie er sich als "alterer Mann von 60 Jahren f"uhlt, wie er von den beiden jungen M"adchen umschw"armt wird, welche Gedanken in ihm wach werden.

Im Laufe des Romans treten noch weitere junge M"adchen auf. Dazu geh"ort auch ein behindertes M"adchen aus dem Dorf, das oft in Sowtschicks Garten spielt. Dieses M"adchen wird eines Tages tot in

einem Torfgraben aufgefunden und Alexander wird verd"achtigt, der M"order zu sein.

Es ist eine reichhaltige, mehrschichtige Bildergeschichte mit sehr sch"onen Naturbeobachtungen und selbstironischen Gedanken zur menschlichen Psyche. Vieles scheint autobiografisch zu sein. Trotz mancher L"angen ist das Buch lesenswert.

*Gudrun Braeker*





Der Männerkochclub präsentiert:

## So schmeckte der Sommer

### **VORSPEISE:**

#### **Thunfisch-Carpaccio mit Zitrus-Ingwer-Dressing**

#### **Zutaten (für 6 Personen)**

500 g Thunfisch (Sushi-Qualität) ▪ 2 EL Sesam ▪ 1 Packung Feldsalat ▪ 1 Orange ▪ 1 Zitrone ▪ 2 EL Balsamico-Essig ▪ 3 EL Sojasauce ▪ 3 Msp. Chili ▪ 1 ½ EL frisch geriebener Ingwer ▪ 4 EL Olivenöl ▪ evtl. Zucker zum Abschmecken

#### **Zubereitung**

Die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett anrösten und zur Seite stellen.

Die Zitrusfrüchte auspressen und den Saft in einem kleinen Topf bei großer Hitze auf die Hälfte reduzieren lassen. Den eingekochten Saft in eine Schüssel geben und mit Essig, Sojasauce, Chili und Ingwer verrühren. Das Olivenöl nach und nach unterrühren, evtl. mit etwas Zucker abschmecken.

Den Feldsalat säubern, etwas zerteilen und beiseite stellen.

Den Thunfisch in sehr dünne Scheiben schneiden (am besten vorher etwas anfrosten), auf Tellern mit dem Salat anrichten. Den Fisch mit Dressing beträufeln und die Sesamsamen darüber streuen.

### **HAUPTGERICHT:**

#### **Lachsfilet in Prosecco-Sahne-Sauce**

#### **Zutaten (für 6 Personen)**

Lachsfilet für 6 Personen (ohne Haut) ▪ Meersalz und Pfeffer ▪ 1 Bund Lauchzwiebeln ▪ 2 Becher Schmand ▪ 1 Becher Sahne ▪ ½ Flasche Prosecco ▪ 1-2 TL gekörnte Gemüsebrühe ▪ 300 g Wildreis-mischung ▪ 1 Bio-Zitrone zum Garnieren

#### **Zubereitung**

Den Lachs abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nebeneinander in eine gefettete Auflaufform legen. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Die Lauchzwiebel in Ringe schneiden und auf und neben dem Lachs verteilen.

Schmand, Sahne und Prosecco verrühren und erwärmen. Mit Brühe, Salz und Pfeffer würzen und über die Zwiebeln gießen.

Im Ofen auf der mittleren Schiene 20-25 Minuten garen.

In der Zwischenzeit den Reis nach Packungsanweisung garen.

## DESSERT:

### Avocado-Orangencreme

#### Zutaten (für 6 Personen)

3 reife Avocados ▪ 3 unbehandelte Orangen ▪ 3 TL Zitronensaft ▪ 50 g Puderzucker ▪ 1 Becher Schlag-  
sahne

#### Zubereitung

Die Avocados halbieren und die Steine herauslösen. Das Avocadofleisch vorsichtig mit einem Löffel aus den Schalen lösen, dabei einen kleinen Rand stehen lassen.

2 Orangen waschen, die Schale mit einer feinen Reibe abreiben und die Früchte filetieren. Die dritte Orange auspressen.

Das Avocadofleisch mit dem Orangenabrieb , 6 EL Orangensaft, 3 TL

Zitronensaft und dem Puderzucker vermischen und pürieren.

Die Sahne steif schlagen und unter das Avocadopüree heben.

Die Masse bis zum Anrichten kühl stellen.

Zum Anrichten die Avocado-  
creme in einen Spritzbeutel mit großer Stern-  
tülle füllen und in die Avoca-  
doschalen spritzen. Mit Orangenfi-  
lets garnieren.



# NACHBARSCHAFTSHILFE

Syburg - Holzen - Auf dem Höchsten

Wir vermitteln nachbarschaftliche Dienste:

**Einkaufen / Besuche / Fahrdienste / Haushaltshilfe**

**Wenn Sie Hilfe suchen oder anbieten, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf!**

Unsere Bürozeiten sind:  
Mittwochs 10:00 bis 11:30 Uhr

Gemeindebüro Syburg /  
Auf dem Höchsten  
Grenzweg 65  
44265 Dortmund



Tel.:  
Frau Toebe: 02304 – 99 68 42  
Frau Meyer: 02304 – 89 83 15  
mobil: 0170 – 60 76 166