Nachruf: Kochen und Essen mit Andreas



Nachruf: Ich hole diesen Beitrag, der vier Jahre alt ist, aus dem Archiv und poste ihn einige Tage bis Weihnachten. Anlass ist der Tod meines Freundes Andreas. Er ist 58 Jahre alt geworden. Dieser Beitrag ist der einzige, der anlässlich eines gemeinsamen Kochens und Essens in meiner Wohnung stattfand. Auch wenn er mich natürlich noch des Öfteren zuhause besucht hatte.

Andreas war krank. Er hatte eine Psychose, die sich in Form einer Manie zeigte. Psychosen zeigen sich schubweise. Der Erkrankte hat Phasen, in denen es ihm gut geht und er normal leben kann. Zeigt sich die Psychose schubweise, wird er krank und in diesem Falle manisch. Leider hat Andreas die letzten 1 3/4 Jahre in der Psychiatrie in Marienthal verbracht.

Ich habe Andreas das letzte Mal am 24. August 2021 bei einem Spaziergang im Wandsbeker Gehölz getroffen. Er war mit Mitpatienten und Pflegepersonal unterwegs.

Das Beitragsbild ist das letzte Foto, das ich von ihm habe. Ein Selfie, von ihm in der Klinik fotografiert. Am 28. März

2022.

Die Ärzte haben es leider nicht geschafft, Andreas medikamentös so einzustellen, dass er gesund wurde und wieder in den normalen Alltag entlassen werden konnte.

Todesursache soll Nierenversagen sein. Verursacht vielleicht durch die vielen Medikamente, die er aufgrund seiner Erkrankung einnehmen musste.

R.I.P., mein Freund Andreas!

—-

Ich habe meinen Freund Andreas eingeladen und wir haben zusammen gekocht.

Eine Fisch-Lasagne.



Nach dem Backen der Lasagne

Eigentlich ein klassisches Lasagne-Rezept, nur variiert dadurch, dass wir ein Fisch-Haschee zubereitet haben, keine Tomaten-Sauce mit Hackfleisch.

Andreas hat das Fisch-Haschee zubereitet. Ich die Béchamel-Sauce.

Ich habe Andreas die Anweisungen gegeben, wie er das Fisch-Haschee zubereitet, und er hat sie brav umgesetzt.



Andreas

Und da frischer Salbei immer gut zu Fisch passt, gibt Andreas noch kleingewiegten, frischen Salbei in das Fisch-Haschee.

Die Lasagne haben wir dann zusammen zubereitet. Wir haben insgesamt vier Mal jeweils nacheinander geschichtet: 1 Lasagne-Platte, 1 Schicht Fisch-Haschee, 1 Schicht Béchamel-Sauce, geriebener Gouda.

Die Lasagne ist sehr gut geworfen und hat hervorragend geschmeckt.

Das gemeinsame Kochen und Essen hat Spaß gemacht. Alles in allem ein gelungener Nachmittag bzw. Abend.

Fisch-Lasagne



20. Dezember 2022
von Thobie
Kategorie Fisch
Servierte Lasagne-Portion
Personen
2



Zutaten

Für das Fisch-Haschee:

- 3 Seelachs-Filets
- 1 Zwiebel
- 8 frische Salbei-Blätter
- Soave
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Fisch-Gewürz
- Butter

Für die Béchamel-Sauce:

- 1 EL Mehl
- Butter
- Milch
- Muskat
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer

- 150 g geriebener Gouda
- 4 Lasagne-Platten

Anleitung

1. Schneiden Sie die Fisch-Filets ganz klein. Schälen Sie die Zwiebel und schneiden Sie sie ebenfalls klein.
2. Wiegen sie den Salbei klein.
3. Erhitzen Sie Butter in einem Topf und braten Sie Zwiebel und Filets darin kross an. Löschen Sie mit einem sehr grossen Schuss Soave ab. Geben Sie den Salbei hinzu. Würzen Sie mit Fisch-Gewürz, Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Lassen Sie alles einige Minuten kräftig kochen

und reduzieren Sie eventuell die Sauce.

4. Währenddessen geben Sie Butter in einen Topf, erhitzen Sie sie und geben Sie das Mehl hinzu. Bereiten sie eine Mehlschwitze zu. Löschen Sie mit einem sehr großen Schuss Milch ab. Würzen Sie mit Muskat, Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Erhitzen Sie die Sauce, rühren Sie sie gut um und lassen Sie sie ein wenig köcheln.
5. Erhitzen Sie den Backofen auf 240 Grad Celsius Ober-/Unterhitze.
6. Nehmen Sie eine mittlere Auflaufform und schichten Sie nacheinander drei Durchgänge, wie in der Beschreibung oben geschrieben. Beenden sie das Schichten mit geriebenem Gouda.
7. Geben Sie die Lasagne auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen.
8. Nehmen Sie die Lasagne heraus, verteilen Sie sie auf zwei Teller und servieren Sie sie. Ich wünsche guten Appetit!

Schlagwörter

Bechamel-Sauce,
Gouda,
Käse,
Lasagne-Platten,
Nudeln,
Pasta,
Salbei,
Seelachs-Filets,
Weißwein

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2022/12/20/nachruf-kochen-und-essen-mit-andreas/