

## Kochen &amp; Genießen

## Vermischtes

## Schlehe nach Frost am besten



Die Schlehe ist vielseitig nutzbar. FOTO: MARION NICKIG

Schlehe ist besonders schmackhaft, wenn es draußen bereits ein paar Male gefroren hat. Denn dann sind die Wildfrüchte weniger bitter. Die kalten Temperaturen sorgen dafür, dass ein Teil der bitteren Gerbstoffe abgebaut wird. Schlehe eignet sich für Marmelade, Kompott, Fruchtsaft, Wein und Likör.

## So aromatisiert man Sülze

Sülze lässt sich leicht selber machen und gut für Gäste vorbereiten. Köche können dabei vieles in Gelee bringen, berichtet die Zeitschrift „Essen & Trinken“ (Ausgabe 11/2016).

Möglich ist zum Beispiel, gekochtes oder gebratenes Fleisch zu nehmen. Alternativen können pochiertes Fisch, Räucherfisch und Meeresfrüchte sein. Um das Gelee zu aromatisieren, eignen sich Wermut, Port- und Weißwein.

## Rot, weiß oder doch rosa?

Beim Fleischkauf sollten Verbraucher besonders auf die Farbe achten. Welche Farbe das Fleisch idealerweise hat, hängt vom Tier ab. Kalbfleisch etwa sollte hell sein, aber nicht ganz weiß. Rindfleisch hingegen ist am besten mittelrot und sollte nicht zu dunkel sein. Geflügel ist hingegen hell. Beim Schweinefleisch ist die Farbe idealerweise ebenfalls hell bis zartrosa.

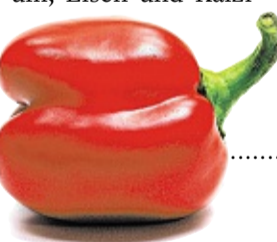
## Geschmackvoll

## Max is(s)t verhüllt...

Wer noch nicht der Versuchung erlegen war, einem frischen, noch warmen Brot den Kanten zu entreißen, der hat etwas versäumt. Ich habe in meiner Kindheit oft elterliche Schelte auf mich gezogen, weil das Brot auf dem Weg vom Bäcker mächtig lädiert daheim ankam. Oder ich musste mit meinem Vater um das „Ränftl“ ringen, wie der Brotkanten im Erzgebirge genannt wird. Geblieden ist meine Vorliebe für frisches Brot, bestrichen mit Gänseschmalz, deftiger Leberwurst oder belegt mit dem legendären Harzer Roller. Mit reichlich Kümmel, versteht sich. Den kann man übrigens selbst herstellen. Dazu vielleicht später an anderer Stelle mehr.

Zurück zum Brot. Es hat nämlich auch seine Reize, wenn man das gelegentlich selbst backt. Nicht, dass ich dem Bäcker sein Handwerk streitig machen möchte. Das macht einfach Spaß. Der „Trick“ für ein gutes

Brot, erklärt mir Koch und Lebensmitteltechnologe Holger Gniffke aus Penzlin, ist Feuchtigkeit. Wasserdampf in Form von regelmäßig entwickelten Schwaden sorgt für Volumen und eine perfekte Kruste. In Profiofen sind solche Dinge schon programmiert. Ansonsten hilft auch eine Schale mit Wasser, die man in den Ofen stellt. Grundsatz ist übrigens, die Brote stets möglichst heiß zu backen. Gesagt, getan. Weil Max aber gern ausprobiert und kombiniert, werde ich das Notwendige mit dem Nützlichen verbinden und es mit Schweinenacken im Brotmantel versuchen. Der soll, wie der Fachmann empfiehlt, nicht zu mager sein. Der nennt das hochtrabend „gekassert“. „Wat dat nich all gift“, würde der Norddeutsche sagen. Hätte ich aber sowieso nicht gemacht. Also, dann ran an das Brot: Für den Brotteig braucht man Sauerteig vom Bäcker, also weichen, vergorenen Roggenteig. Tütenware aus dem Supermarkt bleibt außen vor. Dazu kommt im Verhältnis 1:4



Roggenmehl (Type 1050) sowie Wasser (etwa 60 Milliliter je 100 Gramm Mehl) und zwei Prozent Salz und Öl auf das Mehlgewicht. Alles zu einem festen Teig verarbeiten und eine Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen. Der Profi nennt das Ballengare, erklärt mir mein Freund Gniffke. Nun kommt das Bratenstück ins Spiel. Das wird kurz angebraten, damit nicht zu viel Fleischsaft heraustropft. Fleisch trocken reiben und mit dem Teig fest umhüllen. Dieses Gebilde eine weitere halbe Stunde gehen lassen. Das ist die Stückgare. Eben Oberlehrer, der Gniffke. Nun gibt's keine Gnade mehr, rein in den Ofen und bei 230 bis 260 Grad backen, bis die gewünschte Kerntemperatur des Fleisches erreicht ist. Stichwort: Bratenthermometer. Die Säure aus dem Brotteig lockert die

Eiweißstruktur des Fleisches, weiß der Koch zu erklären. Für ein geschmacklich perfektes Ergebnis kann man den Teig auch mit Kräutern und Gewürzen versetzen. Das war mein Ziel. Und mit allerlei Kräuterlein aus eigenen Vorräten ist das gar trefflich gelungen. Das Ganze, doziert mein Oberlehrer abschließend, muss gustatorisch und olfaktorisch richtig reinhauen. Soll wohl heißen, Zunge und Zinken, pardon: Nase, müssen gut zu tun haben. In diesem Sinne: Gauden Appetit. Heiß servieren. Dazu passt ein Kraut- oder Kräutersalat. Und ein Glas Rotwein darf auch nicht fehlen.

Michael H. Max Ragwitz  
www.kulinarische-portraits.de

# Kochkunst hip, teuer und lokal

Eine neue Generation junger Köche macht in der deutschen Top-Gastronomie von sich reden: Sie serviert Produkte aus der Region

Poul Andrias Ziska von den Färöer Inseln im Nordatlantik kocht mit Eissturmvögeln und fermentiertem Lammfleisch, Jonnie Boer bringt Tulpenzwiebeln und Seerosen aus seiner holländischen Heimat auf die Teller, und Jordi Roca aus Gerona destilliert Schafswolle.

Hauptsache kreativ und regional heißt die Devise der meisten Spitzenköche, die sich in diesem Jahr auf dem Festival „Chefsache“ in Köln präsentieren.

Doch neben den internationalen Stars wie Roca oder Albert Adrià aus Barcelona oder Joachim Wissler aus Bergisch Gladbach sucht auch die junge deutsche Nachwuchsgeneration eigene Wege. Da ist Maria Groß, die selbstironisch als Maria Ostzone auftritt und

jetzt im Ausflugslokal „Bachstelze“ am Rand von Erfurt kocht. Sie steht allein in der Küche, duzt alle Gäste und deckt den Tisch mit zusammengeschnorrem Besteck. Zu ihren Spezialitäten zählen Lammhüfte und Lammbries mit Pastinaken und Rote-Bete-Couscous.

Bei Felix Schneider vom Restaurant „Sosein“ in Heroldsberg nördlich von Nürnberg bekommen die Gäste nur ein einziges Menü. Es wird zeitgleich serviert, die Türen werden dann verschlossen, damit sich das kleine Team um bis zu 40 Gäste kümmern kann: Schneider kocht radikal regional, stellt die eigene Butter her, kauft keine Schnitzel ein, sondern ganze Kälber, die zerlegt und vollständig verwertet werden.

Ähnlich produktorientiert ist die Strategie von Billy Wagner, der mit Hipsterbart und modischem Clochard-Look das Konzept seines Restaurants „Nobelhart und Schmutzig“ in der Berliner Friedrichstraße präsentiert. „Wir kochen brutal lokal, um geil zu sein“, sagt er. 45 Produzenten rund um Berlin liefern Gemüse und Schweine, die auf Obstwiesen groß geworden sind. Sein Küchenchef Micha Schäfer zeigt, wie er Kohlrabischeiben in reduzierter Joghurtmolke mit Rosenblättern und gegrilltem Speck anrichtet. Zu einer nach einer japanischen Methode geschlachteten Forelle gibt es Stückchen von Petersilienstängeln und einen Sud aus Eisenkraut.

Auch bei weit berühmteren und hoch dekorierten Köchen

steht die Qualität regionaler Produkte im Vordergrund, etwa bei Jonnie Boer aus Zwolle oder Andreas Döllerer aus Golling im Salzburger Land. „Folgt eurem Herzen und nehmt die Sachen aus der Region“, rät Boer den in Köln versammelten Nachwuchsköchen. „Man braucht keine Bohnen aus Nicaragua.“ Auch Döllerer hat sich ein eigenes Netzwerk von Lieferanten für seine „Alpine Küche“ aufgebaut. Er selbst sucht ständig Neues, kocht mit dem Aroma der bitteren Wurzel des Gelben Enzians oder backt Fenchel in einem Salzteig mit Gletscherschliff, um dem Gemüse den mineralischen Geschmack des feinen Gletschersandes zu verleihen.

Extremer ist die Suche nach Zutaten wohl nur bei Poul Andrias Ziska von den Färöer

Inseln. Dort fischt man fette junge Eissturmvögel, die gerade vom Sturm vom Felsen ins Meer geweht wurden und noch zu schwach zum Fliegen sind.

„Keine gute Küche ohne gute Produkte“, sagt auch Albert Adrià aus Barcelona, der viele Jahre im Schatten seines Bruders Ferran stand, dem Erfinder der Molekularküche. Er zeigte seine Kunst in Köln und beeindruckte die Gäste bei einem Essen im Restaurant „Vendôme“ in Bergisch Gladbach. Adrià bot Austern mit Sauerkrautsaft und Zigarren aus dünnem Teig mit einer luftigen Vanille-Creme-Füllung. Joachim Wissler bereitet dünne Scheiben von der Forelle mit gegrilltem Tomatenwasser, Tannenharz und Saiblingskaviar. Christian Volbracht



Fenchel im Salzteig mit Gletscherschliff – solche gewagten Kreationen machen die moderne Lokal-Küche aus.

FOTO: CHEF-SACHE