

Kochen & Genießen

Kolumne

Trau, schau, wem...

Zugegeben, wenn ich ein Restaurant aufsuche, in dem ich noch nicht war, bin ich schön etwas „krüüsch“, wie der Norddeutsche für wählerisch sagt. Bei mir ist es jedoch mehr eine Art Skepsis, was mich wohl vor allem in kulinarischer Hinsicht erwartet. Klar, oft erkennt man offenen Blickes diesbezüglich seine „Schweine schon am Gang“. Ein mit einem unappetitlich-schmuddeligen Handtuch durch den Gastraum schlurfender Wirt oder eine Wirtin, die das vorher angebrannte Würzfleisch auf einem Bierdeckel unschuldig gackernd zurück an den Tisch „serviert“, sind nicht gerade Garantien für ein geschmackliches gastronomisches Erlebnis. „Schleuderservice“ nenne ich sowas und ziehe dann meist schnell von hinnen, ohne mich zu stärken. Wie viel schöner und anregender ist es dagegen, in ein Haus zu kommen, das Gastlichkeit förmlich ausstrahlt. Das reicht vom freundlichen und kompetent-beratenden Service über die Gestaltung von Gasträumen und Tischen bis hin zur Präsentation der Gerichte. Diesbezüglich setze ich nie auf abgehobenen kulinarischen Schnickschnack, sondern auf dezente Übersichtlichkeit abseits aller XXL-Angebote. Ein übervoller Teller ist in diesem Sinne für mich stets ein Signal, dass man etwas zu verbergen hat.

Michael H.
Max Ragwitz



www.kulinarische-portraits.de

Tipp

Kohlköpfe nicht extra waschen

Wer Salatwaschen hasst, wird Kohl lieben: Kohlköpfe brauchen wegen ihres geschlossenen Wuchses keine extra Wäsche. Darauf weist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse hin. Zum Zubereiten von Wirsing, Weiß- und Rotkohl entfernt man einfach die äußeren Blätter, zieht die innenliegenden Schichten einzeln ab und schneidet sie in Streifen. Wird der Kohlkopf nicht als Ganzes benötigt, ist die gewünschte Menge abzupfen und der Rest in den Kühlschrank zu legen. Der typische Geschmack bleibt etwa eine Woche erhalten.



Weißkohl hat gerade Saison.

Idylle mit natürlichem Geschmack

In der Holsteinischen Schweiz lohnt sich der Blick über den kulinarischen Tellerrand

PRONSTORF-STRENGLIN

Nicht dort, wo Fuchs und Hase sich „Gute Nacht“ sagen, aber auch nicht weit davon entfernt, liegt die Holsteinische Schweiz. Das ist zu allen Jahreszeiten eine sanft-hügelige Landschaft mit weiten Wiesen, Feldern und malerischen Seen. Mein Ziel war Strenglin unweit von Bad Segeberg. Denn dort weiß ich in dem Ortsteil von Pronstorf eine empfehlenswerte Gastlichkeit, die den verlockenden Namen „Strengliner Mühle“ trägt. Zugegeben, eine Mühle ist es heute nicht mehr. Aber das Anwesen aus Restaurant, Hotel und Gästehaus ist als natürlich-attraktives bauliches Ensemble gestaltet. Hier lohnt sich Einkehr in jeder Beziehung.

Wie nicht anders zu erwarten, war ich natürlich auch diesmal vor allem in kulinarischer Mission unterwegs. Kein Wunder also, dass Küchenchef Henning Molt mein Gesprächspartner war, der den „Laden mit der wechselvollen Geschichte seit 1614“ gemeinsam mit seinen Eltern, der stolze 94 Jahre jungen Großmutter, und seiner Schwester führt. Es spricht übrigens für die Bodenständigkeit der Familie, dass sie ihr Haus vom DEHOGA „nur“ mit drei Sternen Superior haben zertifizieren lassen, obwohl die Kriterien für ein Vier-Sterne-Haus gegeben sind. Vater Hans Molt erklärt mir plausibel: „Warum sollen wir die Gäste mit Sternen verunsichern? Sie sollen hier ungezwungen entspannen und keinem Druck ausgesetzt sein.“ Für die Molts zählen deshalb Ankommen und Wohlfühlen mehr als plakative Sterne. Wenn das die Gäste so empfinden und weitersagen, hat das aus Sicht der Familie viel mehr Wert als



Küchenchef Henning Molt schwört auf Fisch in allen Variationen (oben). Die Strengliner Mühle ist eine einladende Gastlichkeit (unten).
FOTOS: RAGWITZ

ein weiterer Stern.

„Nu ward Tied, ok mal oewer dat Äten tau schnacken...“, meine ich endlich. Soll wohl heißen, es geht um das Essen, das der Küchenchef und sein Team bieten. Er definiert seine Küche als moderne, deftige Landhausküche, die ganz auf regionale Akzente setzt, was Produkte und Geschmack betrifft. Für ihn ist in diesem Zusammenhang Regionalität neben der Gewissheit, ein sicheres und kontrolliertes Lebensmittel zu genießen, auch ein Stück ökologisches Handeln.

Und Henning Molt kann das auch schwarz auf weiß nachweisen: Die zweisprachige Speisekarte „up platt“ und in hochdeutsch ist eine regionale kulinarische Visitenkarte. So gut wie alles, von den Vorspei-

sen über Fleisch und Fisch bis hin zum Essen für den kleinen Hunger, stammt alles aus der unmittelbaren Region. Da fehlt Fisch in allen denkbaren Variationen ebenso nicht, wie deftige Gerichte vom Lamm, Holsteiner Rind und Entenschmaus. Ich konnte der Versuchung nicht widerstehen und habe mir rosa gebratenen Rücken von Strengliner Lämmern unter einer Kräuterkruste samt Ofenkartoffel und „Mühlen-Pesto“ einverleibt. Serviert vom Küchenchef persönlich war das ein echter Leckerbissen mit würzigen Aromen und gekonnt aufeinander abgestimmte, bodenständige Zutaten. Sterneküche strebt Molt übrigens nicht an.

Im Gegenteil, er möchte hinsichtlich der Produkte noch autarker sein und auch Bauer „spielen“, um damit statt in der Küche noch mehr im Vorfeld des vorausschauenden Kochens zu experimentieren.

Wer sich in dem Haus zur Ruhe betten möchte, wohnt in großzügigen, geschmackvoll eingerichteten Zimmern. Besonders attraktiv war für mich das im gemütlichen Landhausstil gestaltete, reetgedeckte Gästehaus „Alte Scheune“. Zum Relaxen und zur inneren Entschleunigung lädt ein Freizeitbereich mit Schwimmbad, Sauna, Dampfbad, Infrarotkabine und Solarium ein. Das wäre was für meine Frau gewesen. Kann man ja nachholen. Ich

hätte derweil im Wintergarten-Restaurant die Aussicht auf den Mühlen-Komplex, oder im urigen Ambiente der Holsteiner Gaststube ein Getränk genossen. Leider gibt's dort im Gegensatz zum Nordosten (noch) keinen „Mann und Frau...“, den würzigen Doppelkümmerl. Wer aber das Glück des Wanderers hat, dem begegnen bei einem Spaziergang sogar Hasen. Denn die brauchen auch mal jemanden, der ihnen ein „Moin, Moin“ zuruft...

Michael H. Max Ragwitz



Am nächsten Dienstag lesen Sie, was man über die hohe Kunst der Zubereitung von Soßen wissen sollte.
http://www.svz.de/essen

Rezept der Woche

Barsch-Backen auf Gurkennudeln

ZUTATEN:

ca. 300 g Barschfilet ohne Haut, 150 ml Sahne, ca. 30 Flusskrebse, 2 Salatgurken, 200 g Mehl, 2 Eier, 250 g Vollmilchjoghurt, 50 g Zucker, 1 Bund Dill, 50 ml Kräuternessig, Rapsöl, Butter, 2 l Brühe oder Fischfond



ZUBEREITUNG:

Die Fischfilets säubern, in kleine Würfel schneiden und mit der Sahne vermengen. Dann die Fischmasse mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen. Für den Nudelteig das Mehl, etwas Salz und die Eier zu einem Teig kneten. Die Flusskrebse abkochen und das Schwanzfleisch auslösen. Fisch und Sahne nicht zu lange zu einer glatten Masse pürieren und diese mit etwas kleingeschnittenem Dill und zerkleinerten Flusskrebsschwänzen verfeinern. Den Nudelteig mehrfach dünn ausrollen und zwölf ca. 10 x 12 cm große Rechtecke ausschneiden, auf denen die Fischfarce verteilt wird. Vor dem Einschlagen die Teigränder mit etwas Wasser befeuchten. Nun zwei Seiten der Rechtecke in der Mitte übereinander schlagen und vorsichtig zusammendrücken. Die Barschbacken in der heißen Brühe ca. 5 Minuten ziehen lassen. Etwas Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen, die Barsch-Backen hinein geben und überbräunen. Die Gurkennudeln auf einer Platte, oder in einer Terrine anrichten, die Barsch-Backen darauf geben und mit einigen Flusskrebsen garnieren. Dazu empfiehlt der Küchenchef Baguette und einen spritzigen Riesling.

(Quelle: Das Rezept stammt von Henning Molt, Küchenchef im Hotel & Restaurant Strengliner Mühle in Pronstorf-Strenglin. Das vollständige Rezept gibt es im Internet unter: www.kulinarische-portraits.de/rezepte/rezepte.htm)

Schwarzwälder Kirschtorte braucht den Schwips

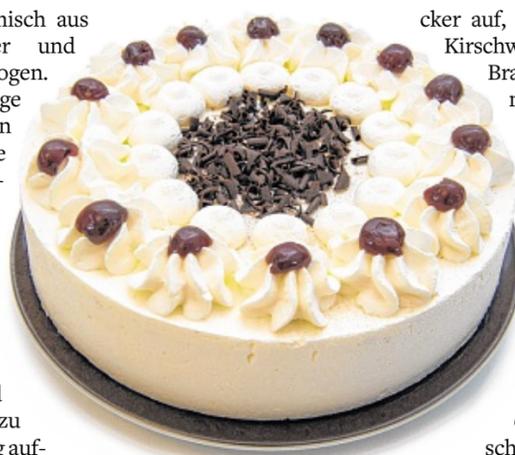
Neben Kuckucksuhr und Bollenhut ist die Schwarzwälder Kirschtorte eines der bekanntesten Produkte der Region

Die bekannteste Botschafterin des Schwarzwaldes ist rund, sättigend und beschwipst: die Schwarzwälder Kirschtorte. „Sie ist sogar in Australien, Asien und Südafrika bekannt“, sagt Gaby Baur von der Schwarzwald Tourismus GmbH in Freiburg.

Schwarzbraun, rot, weiß sind die Farben des Kuchenklassikers – das könnte ein Verweis sein auf die Tracht des Schwarzwaldes mit schwarzem Rock, weißer Bluse und rotem Bollenhut.

Die Schwarzwälder Kirschtorte zu backen, ist nicht unbedingt schwierig, braucht aber etwas Zeit. Für den Biskuitboden werden Eigelb, Eier und Zucker aufgeschlagen

und unter ein Gemisch aus Mehl, Kakaopulver und Speisestärke gezogen. Dann wird flüssige Butter untergehoben und der Teig in eine Springform gegeben. „Zum Aufschlagen von Eiern und Zucker ist eine Rührmaschine sinnvoll“, rät Freddy Boch vom Hotel Engel in Todtnauberg. „Wird das Gemisch zu schnell und zu heftig aufgeschlagen, geht der Biskuit nicht gut auf.“ Danach schlägt man Sahne mit Zucker und Vanillezucker und kocht Wasser und Zucker zu Läuterzu-



Kunstwerk mit vielen Kalorien: Die Schwarzwälder Kirschtorte ist sogar im Ausland bekannt.
FOTOS: ANDREA WARNECKE (2)

cker auf, in den man etwas Kirschwasser einrührt.

Brand oder Saft kommen auch bei der Kirschfüllung zum Einsatz, für die Kirschwasser in abgegebene Schattenmollen eingerührt wird.

Nun geht es an den Bau der Torte: Ein wenig Geschick braucht es beim Durchschneiden des Bodens, durch das drei runde Böden entstehen. Der unterste wird leicht mit dem Läuterzucker getränkt und mit flüssiger Schokolade bestrichen. Da-

rauf kommt eine Schicht Kirschen sowie Sahne, es folgt der nächste Boden. Auch dieser wird mit dem Läuterzucker getränkt. Der zweite Boden wird mit Sahne bestrichen, auf die der dritte Boden gelegt wird. Die Torte mit der restlichen Sahne einstreichen und alles mit Schokospänen und Kirschen garnieren.

Bei der Dekoration kann man ebenso spielen wie bei den Formen der Torte – und aus den Zutaten statt eines großen Kuchens Schokomuffins mit Kirsch- und Cremefüllung machen. Auch lassen sich Kirschfüllung sowie Sahne und Schoko-Crumbles im Glas zu einem Dessert schichten. A. Bülow