

Kochen & Genießen

Tipps ums Ei

Ostereiern fehlt oft Zutatenliste

Bei bunt gefärbten Eiern als lose Ware fehlt mitunter die Zutatenliste. Wer wissen will, welcher Farbstoff benutzt wurde und ob Schutzlack verwendet wurde, fragt die Verkäufer, rät die Verbraucher Initiative. Diese müssen die Zutaten kennen oder nachschauen können. Wer es genau wissen will, kocht und färbt Ostereier selbst. Als Färbemittel eignet sich ein Sud aus Wasser, Essig und färbenden Gemüsesorten.

Spitzeres Ende nach unten

Eier lagern am besten getrennt von anderen Lebensmitteln. Ihre Schale ist luftdurchlässig, kann daher Gerüche von stark riechenden Lebensmitteln annehmen. Darauf weist die Initiative „Zu gut für die Tonne!“ hin. Gut ist, sie im Eierfach des Kühlschranks mit dem spitzeren Ende nach unten aufzubewahren. Denn so ist die Luftkammer oben. Andersherum kann es passieren, dass die Luftblase irgendwann aufsteigt, sich dadurch die Eihaut ablöst und Keime eindringen.

Ist das Ei noch haltbar?

Ob gelagerte Eier noch frisch sind, lässt sich leicht testen: Dafür das Ei in ein Glas mit kaltem Wasser legen. Ist es frisch, bleibt es am Boden. Ein älteres Ei richtet sich auf oder steigt nach oben.

Wer vom Eier ausblasen noch Eiweiß und -gelb übrig hat, kann auch dieses lagern: Abgedeckt im Kühlschrank hält es zwei bis drei Tage, tiefgekühlt mit Salz oder Zucker sogar sechs bis zehn Monate. Eiweiß allein hält auch ohne Zusatz von Salz oder Zucker tiefgekühlt bis zu einem Jahr.

Selbst gemachte Oster-Leckereien

Zu Ostern ist das Fasten vorbei: Beim Brunch mit der Familie darf wieder geschlemmt werden. Aber welche Leckereien passen gut?

Ein Happen hier, ein Happen dort: Zum Osterbrunch dürfen es gerne kleinere Leckereien sein. Ein paar Ideen:

MIT SCHOKOLADE:

Österliche Cake-Pops empfiehlt Therese Lehnart vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks. Dafür backt sie einen Schokoladenkuchenboden, den sie zerbröseln und mit flüssiger Schokolade und Frischkäse vermischt. Mit der Masse lassen sich Eier formen. „Dann werden sie auf Holzspieße aufgespießt“ und kommen in den Kühlschrank. Sind die Cake-Pops fest, schmilzt Lehnart weiße Schokolade und taucht sie darin ein. Jetzt fehlt noch die Dekoration, als bunte Eier oder Häschen.

Gerhard Schenk, Präsident des Deutschen Konditorenverbands, empfiehlt gefüllte Dessertier. Anfänger wählen am besten eine Nougatfüllung. Nougat sei leicht zu verarbeiten – er müsse nur noch leicht erwärmt werden. Beim Untermischen von anderen Zutaten ist Kreativität gefragt: Schenk empfiehlt Mini-Marshmallows oder Schokolinsen. Bei den Eierformen empfiehlt Schenk, sie zu kaufen.

MIT EI: Das Ei steht zu Ostern im Fokus. Es muss aber nicht nur als Formgeber erhalten. Wer mit den Kindern Eier ausbläst, hat viel Ei übrig. Wie kann es beim Oster-Brunch Verwendung finden? Etwa als Dessert: Kaiserschmarrn mit Eierlikör-Vanillesoße, ein Tipp von Lehnart.

Und sie hat einen Vorschlag für etwas Deftiges: Brottorte. Statt Tortenboden nimmt man eine Scheibe Brot. Darauf kommen Frischkäse und Gouda, eine Scheibe mit Gewürzgurkenwasser beträufeltes Brot, darauf Frischkäse und zum Beispiel etwas Wurst und eine Scheibe Gurke, dann noch einmal Brot. Die Brottorte wird mit



Die Brottorte sieht zwar süß aus, ist aber herzhaft.

Veganes Ei mit Tofuschaum

FOTO: LA VIE/JENS LINTEL

Eine hübsche Leckerei zu Ostern

FOTOS: THERESE LEHNART (2)

Frischkäse ummantelt. Obendrauf kommen Scheiben vom gekochten Ei und eine Möhre.

Pâtissier René Frank schlägt Tartelettes mit Eiercreme vor. Dafür macht man einen Mübeiteig und füllt eine Masse aus Ei, Sahne, Zucker und Vanille auf den Teig in die Tartelette-Form. Nach dem Backen streut Frank

etwas Zucker auf die Tartelettes und flämmt sie ab.

SIHT AUS WIE EI: Bloggerin Kathrin Runge empfiehlt Spiegeleikuchen aus Rührteigboden. Darauf kommt eine Creme aus Quark oder Frischkäse. Dazu gibt es Aprikosen- oder Pfirsichhälften.

Ein Ei für Veganer schlägt

René Frank vor: Dafür füllt er in gesäuberte Eierschalen Tofuschaum und Mangosauce. Letztere sieht im Schaum aus wie das Eidotter im echten Ei.

MIT KAROTTE: Neben Schokolade und Ei darf eine Zutat nicht fehlen: Möhren. Der Klassiker ist der Rübli-Kuchen. Oder auch ein Möhren-Nuss-Brot.

Lehnart schlägt vor, den Rübli-Kuchen abzuwandeln – und den Teig in Muffinförmchen zu füllen. Mit Marzipan und Pistazien dekorieren.

SIHT AUS WIE KAROTTE:

Die Möhre muss nicht immer aus Möhre bestehen: Aus Marzipan ziert sie Oster-Leckereien. Lehnart rät, grünes Marzipan durch eine Knoblauchpresse zu drücken: „Dann hat man Gräser.“ Auf ein Gräser-Nest kommt dann die Marzipan-Möhre.

MIT GEFLOCHTENEM: Konditoren-Chef Schenk empfiehlt, aus Hefeteig einen Kranz zu flechten. In die Mitte kommt ein gekochtes oder hohles Ei, um die Kranz-Form zu halten. Wichtig: „Kein rohes Ei mitbacken im Ofen, das platzt!“ Anschließend tauscht Schenk das mitgebackene Ei mit einem bunten.

Lehnart backt einen geflochtenen Osterkorb: Dafür legt sie Hefeteig in Streifen über eine umgedrehte und backofenfeste Schüssel, so dass ein Gitter entsteht. Zwei Teigstreifen flechtet und backt sie extra. Sie werden mit Nadel und Strick als Henkel am gebackenen Korb befestigt.

SIHT AUS WIE HÄSCHEN:

„Süß finde ich kleine Hefehäschen“, sagt Runge. Man kann aus dem Teig kleine Kugeln rollen: So entstehen Bauch und Kopf. Dann Ellipsen für die Ohren formen. Mit Rosinen und Mandelstückchen entsteht das Hasengesicht. Wer einen Ausstecher in Hasenform hat, kann diesen nutzen. „Das verzieht sich ein bisschen wegen der Hefe“, sagt Runge.

Die Häschen lassen sich ebenso herzhaft zubereiten. Dafür nimmt Lehnart Blätterteig und sticht Häschenformen aus. Dann kommt Hackfleischfüllung auf einen Hasen, der Rand wird mit Wasser eingestrichen. Der zweite Hase kommt darauf und wird an den Seiten angedrückt. Mit etwas Ei bestreichen. *Lea Sibbel*

Geschmackvoll

Max is(s)t neu...

Seit einer guten Woche gibt es im Nordosten ein gastliches Haus mehr, das ich guten Gewissens empfehlen kann. Genau genommen ist es aber kein zusätzliches Gasthaus, sondern eines in neuem Gewand und unter neuer Leitung. Stefan Zeisler, bisher Küchenchef im Fackelgarten in Plau am See, hat seine Küche von der Hubbrücke an der Elde etwa 200 Meter flussabwärts verlegt und sich direkt am Wasser gelegen den Traum vom eigenen Restaurant erfüllt. Das hat er sinnigerweise „Zeislers Esszimmer“ getauft. Und damit trifft er für meinen Geschmack den kulinarischen Nagel auf den Kopf.

Was er mit Ehefrau Anja und seinem Team aufgebaut hat, zeugt im doppeldeutigen Sinn von viel Geschmack und dem Verständnis für ein schlicht-elegantes Esszimmer, wie ich es schätze. Die Einrichtung in braun-beige gehalten, indirekte Beleuchtung, stilvolle Bilder, viel Glas und der unverbaute Blick auf die El-

de samt einer großzügigen Terrasse. Das nennt man wohl Toplage. Vor allem aber hat es mir die kulinarische Seite des Esszimmers angetan. Zeisler bietet eine vergleichsweise kleine, aber feine Karte an. Die hat es in sich und wird, versichert mir der Küchenchef, immer auch Überraschungen bieten. Die eigene Charakterisierung seines Restaurants als Steakhaus teile ich im Übrigen nicht, denn das führt gedanklich in die falsche Richtung. Richtig ist allerdings, dass er hochwertiges Fleisch, Fisch und Produkte auf den Tisch bringt, die dem Gedanken der Regionalität und Nachhaltigkeit verpflichtet sind.

Seine ideenreiche Kochkunst beweist Zeisler auch mit dem Rezept, das er mir vorstellt: Gebrillte Tranchen vom Strauß mit Kartoffelvinagrette, Marsalpilzen, Ackersalat und Majorancroutons. Klingt gut und geht selbst für den Hobbykoch recht einfach. Ich verrate an dieser Stelle nur die Zubereitung des Dressings. Dazu nimmt man eine große, mehlig kochende Kartoffel, lässt sie weich garen, schält

sie noch heiß und drückt sie durch eine Kartoffelpresse. Nun schneidet man etwa 60 Gramm geräucherten Speck in kleine Würfel, brät ihn knusprig an und fügt ihn der Kartoffelmasse hinzu. Dazu kommen 100 Milliliter erhitzte Geflügel- oder Gemüsebrühe, die man mit dem Schneebesen einrührt. Stefan Zeisler rät, dazu nicht den Zauberstab zu benutzen, da sonst zu viel Stärke aus der Kartoffel austritt und das Dressing klebrig wird. Sodann etwa 40 Milliliter weißen Balsamico-Essig und 80 Milliliter Traubenkernöl einrühren und mit Senf, Salz, buntem Pfeffer, Zitronenabrieb und gehacktem Majoran würzen. Das Ganze 20 Minuten ziehen lassen und mit dem Fleisch lauwarm anrichten und servieren. Die Zubereitung des „kleinen Restes“ finden Sie an gewohnter Stelle im Internet.

Das geschmackliche i-Tüpfelchen sind für mich neben den Gewürzen und der Knoblauchnote

beim Straußenfilet die knusprigen Majorancroutons und das Wachtelei.

Der Antrittsbesuch im Esszimmer hat mich übrigens zu einer Neuerung auf meinem kulinarischen Portal angeregt. Ich werde künftig, auch rückwirkend, alle dort beschriebenen Häuser mit dem MGQ bewerten. Das heißt „Max' Geschmacks Quotient“ und ist eine individuelle, natürlich subjektive Einordnung in drei Kategorien (A Spitzengastronomie, B Restaurants und C Gasthäuser) sowie sieben Einzelbewertungen (Angebot, Geschmack, Präsentation, Preis-Leistung, Service, Ambiente, Konzept) auf einer Skala von 1 bis 10. Das Esszimmer hat übrigens den MGQ von B 7,3. Wenn das kein guter Anfang mit Luft nach oben is(s)t.

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

