

Das DDR-Menü

Steak au four und eine Liaison aus Spreewaldgurke und Forelle – im Vogtland werden diese Köstlichkeiten neu aufgelegt.



Max is(s)t genussvoll
VON MICHAEL H. MAX RAGWITZ

Früher war alles besser. Sagt man allein. Nun ja, kommt auf die Definition von „früher“ an und ist wohl eine Sache der Erfahrung. Kulinarisch gesehen hat aber die ostdeutsche Küche schmackhafte Dinge zu bieten, die heute noch Bestand haben. Wer erinnert sich nicht an den deftigen Tatar mit Ei und Zwiebel, die es nicht nur in den Bahnhofskneipen gab. Oder die Warmen Eckchen, das Würzfleisch und die legendäre Soljanka. Nicht zuletzt waren Fernsehsendungen mit Chefkoch Kurt Drummer und Fischkoch Rudolf Kroboth beliebte Kochshows. Ganz ohne Show, aber mit viel Liebe zum kulinarischen Detail. Warum sich also solche Traditionen nicht zu eigen machen, mag sich ein Koch aus dem Vogtländischen gedacht haben. Der heißt Ronny Plutz, ist gebürtiger Leipziger

und nach seinen Wanderjahren nun als Küchenchef im „Restaurant 1850“ in Schönbrunn tätig. Als 1989 die Mauer fiel, konnte Plutz zwar noch nicht mal über den Küchentisch schauen, aber sein Beruf und das „Studium“ der DDR-Küche haben ihn auf eine schmackhafte Idee gebracht. Seit Kurzem gibt's in dem Restaurant, das eine vielseitige und kreative Frischeküche mit vorwiegend regionalen Komponenten bietet, ein sogenanntes „DDR-Menü“. Das ist eine viergängige Speisenfolge, die ich so noch nirgendwo auf einer Speisekarte gesehen habe. Man lese und staune: Die Vorspeise ist eine Liaison aus Spreewaldgurke und Ostseeforelle. Die Forelle ist zugegebener-



Eine Soljanka neuen Typs. Foto: Ragwitz

maßen kein typisches DDR-Produkt, schwimmt aber als Meerforelle auch in der Ostsee und wird verkaufsfördernd gar als Ostseelachs bezeichnet. In fantasievoller Art und Weise mit der Spreewaldgurke verbunden, ergibt das eine vorzüglich appetit-

anregende Vorspeise. Dem folgt eine Soljanka der ganz anderen Art als aufgegossener Sud aus der Tomate und Pilzen als Einlage. Den Hauptgang bildet ein Steak au four. Sie wissen schon, das mit dem Würzfleisch überbacken, im „1850“ mit Erbsen-Möhren-Püree und Erbsen als grüner Krokette an einer Worcesterserjus serviert wird. Den Abschluss bildet eine süße Variation von Kirsch und Pfeffer, effektiv aufgemacht als Ampelmännchen mit Beerenfrüchten. Ob man das Dessert mit einer Fahne des verblichenen Arbeiter- und Bauern-Staates verzieren muss, ist Ansichtssache. Ich kann aus gestalterisch-ästhetischer Sicht darauf verzichten, nicht etwa aus genereller Ablehnung des Staates oder seiner Küche. Das geschmackliche Gesamterlebnis aber hat mich überzeugt, das von einer jungen Küchen- und Servicemannschaft zelebriert wird, die im Stil eines „Jugendobjekts“ agiert und viel Wind in die kulinarische Szene der Region bringt.

Der im Erzgebirge geborene Autor ist freier Journalist und betreibt das Portal www.kulinarische-portraits.de.

Soljanka à la DDR

Zubereitung: Kasseler- oder Schnitzfleisch, Bratenreste eignen sich auch, klein schneiden, in einer Pfanne in Öl oder Margarine scharf anbraten, klein geschnittene Fleisch- oder Jagdwurst und reichlich Zwiebeln hinzufügen. Alles gut mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken, in einen größeren Topf füllen. Dort hinein kommen nun auch Gurken- und Tomatenwürfel sowie ausreichend Letscho. Aus dem Spreewald, versteht sich. Diese Mischung mit wenig Wasser auffüllen. Konsistenz der Suppe soll cremig, aber nicht zu dick sein. Alles zusammen etwa eine halbe Stunde köcheln lassen, damit das Fleisch gut gegart und weich ist. Zum Schluss ganz nach Geschmack Ketchup untermischen und eventuell nachwürzen. Heiß servieren und mit einer Haube saurer Sahne und einer Scheibe Zitronen garnieren.

Kolumne 13-2016 – Sächsische Zeitung (oben) – Freie Presse (unten) vom 20. Juli 2016

Kulinarisch gesehen hat die ostdeutsche Küche viele schmackhafte Dinge zu bieten, die heute noch Bestand haben. Wer erinnert sich nicht an die deftigen Tatar mit Ei und Zwiebel, die es nicht nur in den Bahnhofskneipen gab. Oder die Warmen Eckchen, das Würzfleisch und die legendäre Soljanka. Nicht zuletzt waren Fernsehsendungen mit Chefkoch Kurt Drummer und Fischkoch Rudolf Kroboth beliebte Kochshows. Ganz ohne Show, aber mit viel Liebe zum kulinarischen Detail. Warum sich also solche Traditionen nicht zu eigen machen, mag sich ein Koch aus dem Vogtländischen gedacht haben. Der heißt Ronny Plutz, ist gebürtiger Leipziger und nach seinen Wanderjahren nun als Küchenchef im „Restaurant 1850“ in Schönbrunn tätig. Als 1989 die Mauer fiel, konnte Plutz zwar noch nicht mal über den Küchentisch schauen, aber sein Beruf und das „Studium“ der DDR-Küche haben ihn auf eine schmackhafte

MAX IS(S)T GENUSSVOLL ... Das DDR-Menü

VON MICHAEL H. RAGWITZ
expertentipp@redaktion-nutzwerk.de



Idee gebracht. Seit kurzem gibt's in dem Restaurant, das eine vielseitige und kreative Frischeküche mit vorwiegend regionalen Komponenten bietet, ein sogenanntes „DDR-Menü“. Das ist eine viergängige Speisenfolge, die ich so noch nirgendwo auf einer Speisekarte gesehen habe. Man lese und staune: Die Vorspeise ist eine Liaison aus Spreewaldgurke und Ostseeforelle. Die Forelle ist zugegebenermaßen kein typisches DDR-Produkt, schwimmt aber als Meerforelle auch in der Ostsee und wird verkaufsfördernd gar als Ostseelachs bezeichnet. In fantasievoller Art und Weise mit der Spreewaldgurke verbunden, ergibt das eine vorzüglich appetitanregende

Vorspeise. Dem folgt eine Soljanka der ganz anderen Art als aufgegossener Sud aus der Tomate und Pilzen als Einlage. Den Hauptgang bildet ein Steak au four. Sie wissen schon, das mit dem Würzfleisch überbacken, im „1850“ mit Erbsen-Möhren-Püree und Erbsen als grüner Krokette an einer Worcesterserjus serviert. Den Abschluss bildet eine süße Variation von Kirsch und Pfeffer, effektiv aufgemacht als Ampelmännchen mit Beerenfrüchten. Ob man das Dessert mit einer Fahne des verblichenen Arbeiter- und Bauern-Staates verzieren muss, ist Ansichtssache. Ich kann aus gestalterisch-ästhetischer Sicht darauf verzichten, nicht etwa aus genereller Ableh-

Soljanka à la DDR

Zubereitung: Kasseler- oder Schnitzfleisch, Bratenreste eignen sich auch, klein schneiden, in einer Pfanne in Öl oder Margarine scharf anbraten und klein geschnittene Fleisch- oder Jagdwurst und reichlich Zwiebeln hinzufügen. Alles gut mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und in einen größeren Topf füllen. Dort hinein kommen nun auch Gurken- und Tomatenwürfel sowie ausreichend Letscho. Aus dem Spreewald, versteht sich. Diese Mischung mit wenig Wasser auffüllen. Die Konsistenz der Suppe soll cremig, aber nicht zu dick sein. Alles etwa eine halbe Stunde köcheln lassen, damit das Fleisch gut



Schön cremig. FOTO: RAGWITZ

gegart und weich ist. Zum Schluss ganz nach Geschmack Ketchup untermischen und eventuell nachwürzen. Heiß servieren und mit einer Haube saurer Sahne und einer Scheibe Zitronen garnieren.

nung des Staates oder seiner Küche. Das geschmackliche Gesamterlebnis aber hat mich überzeugt. Die Soljanka neuen Typus (Foto) sollten Sie vor Ort probieren. Das Rezept aber ist eine von vielen klassischen

Varianten aus dem geschmacklichen Ost-Repertoire.

DER IM ERZGEBIRGE gebürtige Autor ist freier Journalist und betreibt das Portal www.kulinarische-portraits.de.