

Es ist großartig. Gerichte aus Großmutter's Zeiten neu zu interpretieren. Sehen Sie selbst.

Geht es Ihnen auch so, dass Sie gelegentlich in kulinarischen Traditionen stöbern und darüber nachdenken, wie man die geschmacklich-kompositorisch neu auflegen kann? Mein Vater stammt aus Königsberg. Klar, dass eines seiner Lieblingsgerichte die gleichnamigen Klopse waren, die bei uns zu Hause auch nie einen anderen Namen hatten. Und meine Mutter hat mir ein Heft mit Rezepten der sächsisch-erzgebirgischen Küche hinterlassen. Ob das nun originäre sächsische Küche ist, darüber kann man trefflich streiten. Auf diesem Wege aber habe ich mir solche vermeintlich einfachen Dinge wie Sauerampfersuppe oder Wickelklöße sozusagen überliefert schmackhaft gemacht. Das animiert mich oft dazu, mit Kochprofis darüber zu reden, wie man dergleichen kreativ und zeitgemäß interpretieren kann. Allein



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

die bekannten Königsberger Klopse mit neuen geschmacklichen Nuancen zu versehen, war eine kulinarische Überraschung für mich. Während André Münch, der früher in Stolpe bei Anklam kochte und heute in Hannover am Herd steht, seine Klops-Variation durch eine attraktive Kombination mit einer fruchtigen Soße und einer leichten Teig-Umhüllung entwickelte, gab sein Kollege Daniel Schmidthaler vom Restaurant „Alte Schule“ in Fürstentagen einer würzigen Königsberger Knusperrolle mit Petersilien-Kapern-Mayonnaise eine sehr raffinierte geschmackliche Note. Die neuen Geschmacksideen liegen im feinen Detail und in der Kombination von Zutaten

Getarnter Klops



Dem Genießer zeigen sich die Klopse erst beim Essen. Foto: Ragwitz

und Gewürzen, die man als kochender Laie erst einmal gar nicht für möglich hält. Ein Hochgenuss an ebenso sommerlich leichter wie deftig-würziger Kost verspricht auch die Interpretation der bekannten Heilsberger Keilchen von Schmidthaler,

der das bekannte ostpreußische Gericht mit Zwetschgen und einer geschmacklich interessanten Zusammensetzung aus Schweinebauch kombiniert. Dazu marinierte Kräuter und einen Blattsalat. Das ist geschmackliche Leichtigkeit und Frische, weiß ich inzwischen. Die neuen Rezepte können Sie auch auf meinem Portal im Internet nachlesen. Und auch mit dem gebürtigen Naumburger Ekkehard „Ekke“ Hahn verbindet mich eine tiefe kulinarische Affinität zur ostpreußischen Küche. Mit dem langjährigen Schauspieler und Sänger am Schweriner Staatstheater kann man zudem so trefflich kulinarisch „plachandern“, wie das sächsische „Quatschen“ oder norddeutsche „Schnacken“ auf ostpreußisch heißt. Auf diese Gespräche freue ich mich immer wieder, zumal sie meist bis zum gemeinsamen Kochen und einem Gläschen in Ehren führen. Mein Rat: Kramen Sie getrost in der kulinarischen Mottenküche Ihrer Eltern und Großeltern.

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

Klops im Schlafrock

- **Zutaten für vier Personen:** 300 Gramm Kalbfleisch, 20 Gramm Kapern, 70 Gramm Sardellen- oder Heringsfilets, 1 Ei, 20 Gramm Semmelmehl, Salz, Zucker, Pfeffer, Piment, 2 Blätter Filoteig oder feiner Strudelteig, Olivenöl, gemahlener Fenchelsamen.
- **Zubereitung:** Alle Zutaten zu einer konsistenten Masse vermengen und gut abschmecken. Dann den Filoteig mit etwas Olivenöl bestreichen und mit dem Fenchelsamen bestreuen. Die Fleischmasse zu acht Klopsen formen und diese mit dem Teig in kleinen Säckchen verpacken, die dann im Ofen auf Backpapier bei 170 Grad bei Umluft gebacken werden bis sie goldbraun sind.
- **Anrichten:** Die Klopse werden mit Karotten-Ingwer-Püree und einem delikaten Kapernschaum angerichtet und serviert.

Kolumne 15-2016 – Sächsische Zeitung (oben) – Freie Presse (unten) vom 31. August 2016

Mein Vater stammt aus Königsberg. Klar, dass eines seiner Lieblingsgerichte die gleichnamigen Klopse waren, die bei uns zu Hause auch nie einen anderen Namen hatten. Und meine Mutter hat mir ein Heft mit Rezepten der sächsisch-erzgebirgischen Küche hinterlassen. Ob das nun originäre sächsische Küche ist, darüber kann man trefflich streiten. Auf diesem Wege aber habe ich mir solche vermeintlich einfachen Dinge wie Sauerampfersuppe oder Wickelklöße sozusagen überliefert schmackhaft gemacht. Das animiert mich oft dazu, mit Kochprofis darüber zu reden, wie man dergleichen kreativ-zeitgemäß interpretieren kann. Allein die bekannten Königsberger Klopse mit neuen geschmacklichen Nuancen zu versehen, war eine kulinarische Überraschung für mich. Während André Münch, der früher in Stolpe bei Anklam kochte und heute in Hannover am Herd steht,

MAX IS(S)T GENUSSVOLL

Klops neu aufgelegt

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



seine Klops-Variation durch eine attraktive Kombination mit einer fruchtigen Soße und einer leichten Teig-Umhüllung entwickelte, gab sein Kollege Daniel Schmidthaler vom Restaurant „Alte Schule“ in Fürstentagen einer würzigen Königsberger Knusperrolle mit Petersilien-Kapern-Mayonnaise eine raffinierte geschmackliche Note. Die Ideen liegen im feinen Detail und in der Kombination von Zutaten und Gewürzen, die man als kochender Laie erst einmal gar nicht für möglich hält. Ein Hochgenuss an ebenso sommerlich leichter wie deftig-würziger Kost verspricht auch die Interpretation der bekannten Heilsberger

Keilchen von Schmidthaler, der das bekannte ostpreußische Gericht mit Zwetschgen und einer interessanten Zusammensetzung aus Schweinebauch kombiniert. Dazu marinierte Kräuter und einen Blattsalat. Das ist geschmackliche Leichtigkeit und Frische, weiß ich inzwischen.

Und auch mit dem gebürtigen Naumburger Ekkehard „Ekke“ Hahn verbindet mich eine tiefe kulinarische Affinität zur ostpreußischen Küche. Mit dem langjährigen Schauspieler und Sänger am Schweriner Staatstheater kann man zudem so trefflich kulinarisch „plachandern“, wie das sächsische „Quatschen“ oder norddeutsche

Klops im Schlafrock

Zutaten für vier Personen: 300 g Kalbfleisch, 20 g Kapern, 70 g Sardellen- oder Heringsfilets, 1 Ei, 20 g Semmelmehl, Salz, Zucker, Pfeffer, Piment, 2 Blätter Filoteig oder feiner Strudelteig, Olivenöl, gemahlener Fenchelsamen

Zubereitung: Alle Zutaten zu einer konsistenten Masse vermengen und gut abschmecken. Dann den Filoteig mit etwas Olivenöl bestreichen und mit dem Fenchelsamen bestreuen. Die Fleischmasse zu acht Klopsen formen und diese mit dem Teig in kleinen Säckchen verpacken, die dann im



Ofen auf Backpapier bei 170 Grad bei Umluft gebacken werden bis sie goldbraun sind. Die Klopse werden mit Karotten-Ingwer-Püree und einem Kapernschaum angerichtet.

„Schnacken“ auf ostpreußisch heißt. Auf diese Gespräche freue ich mich immer wieder, zumal sie meist bis zum gemeinsamen Kochen und einem Gläschen in Ehren führen. Mein Rat: Kramen Sie getrost in der

kulinarischen Mottenküche Ihrer Eltern und Großeltern.

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