

## Kochen &amp; Genießen

## Gut zu wissen

## Brennnesseln erst blanchieren

Die meisten Menschen verbinden mit der Brennnessel vor allem schmerzhaftes Erinnerungen. Dabei sind die grünen Blätter voller Mineralstoffe wie Zink und Eisen – und sie schmecken im Tee, in Salaten oder im Pesto. Wer die Blätter selbst verarbeiten möchte, sollte sie nach dem Pflücken kurz mit heißem Wasser überbrühen. Anschließend brennen die Haare nicht mehr auf der Haut.

## Großstückiges Gemüse

Beim Dämpfen garen die Lebensmittel in einem Siebeinsatz oder Dampfgarer. So bleiben wasserlösliche und hitzeempfindliche Nährstoffe besser erhalten, erläutern die Experten des Infodienst-Newsletter Ernährung. Das gilt beispielsweise für Vitamin C und B-Vitamine. Zum Dämpfen eignet sich beispielsweise großstückiges Gemüse wie Blumenkohl. Auch Fisch gart schonend im Wasserdampf – aber auch mit Klößchen, Kartoffeln und Reis funktioniert die Methode.

## Fond aus Spargelschalen

Von Spargel bleiben jede Menge Schalen übrig. Statt sie wegzuerwerfen, kann man sie zu Spargelwasser auskochen. Dazu gibt man die Schalen mit etwa einem halben Liter Wasser, einem Teelöffel Salz, einem halben Teelöffel Zucker und etwas Butter 20 Minuten in einen Kopf und lässt sie kochen. Anschließend gießt man die Schalen ab und fängt den Sud auf. Diese Brühe kann man über den Tag verteilt kalt trinken oder für Spargelsuppe nutzen.

## Genussvolle Gala am Meer

Im Grand Hotel Heiligendamm tischten die besten Köche des Landes zum Großen Gourmet Preis auf

Für Christiane und Yann-Christoph Collin aus Parkentin bei Bad Doberan war das vergangene Wochenende ein ganz besonderes. Sie wussten, dass Tom Wickboldt kürzlich sein neues Restaurant „The O’Room“ in Heringsdorf eröffnet hat und wurden als Gewinner unserer Preisfrage gezogen. Damit verbunden war die Teilnahme am Großen Gourmet Preis 2017 im Grand Hotel Heiligendamm samt einer Übernachtung in dem noblen Haus am Meer.

Dementsprechend groß war die Freude, zumal die Eltern dreier Kinder auch seit Jahren das erste Mal ein kinderfreies Wochenende genießen konnten. Christiane Collin war beeindruckt von der geschmacklichen Vielfalt des Gala-Menüs, das sechs Spitzenköche aufsichteten. Sie stand, mächtig aufgeregt gewesen zu sein und war besonders von der Kaninchen-Variation von Matthias Stolze aus dem Restaurant „Der

Butt“ in Warnemünde angeht.

Ehemann Yann-Christoph sprudelte förmlich vor Begeisterung: „Unglaublich, was einem hier an kulinarischen Genüssen geboten wird. Ich glaube, das war das Beste, was ich bisher gegessen habe...“ Sein Favorit: Der Hauptgang von Ronny Siewert, der auch in diesem Jahr die Spitzenposition der Köche im Land behauptete und ein deftiges Morgan Ranch Wagyu facettenreich in Szene setzte.

Und das i-Tüpfelchen, verriet beide unisono, ist die Übernachtung in den exzellent ausgestatteten Zimmern und Suiten des Grand Hotels. Vielleicht der Grundstein für weiteren Familienzuwachs, merkte Christiane Collin mit schelmischem Augenaufschlag an.

Auch die anderen Gänge des Menüs von Pierre Nippkow, Tom Wickboldt und dem mallorquinischen Gastkoch Andreu Genestra waren ein



Christiane und Yann-Christoph Collin waren vom Gala-Menü sehr beeindruckt und haben den Abend genossen. FOTOS: RAGWITZ

Gaumenschmaus. Nicht zu vergessen die köstlichen Amuse Bouches und das grandiose Dessert-Buffer, die Kurhaus-Küchenchef Steffen Duckhorn mit seinem Team gestalteten. Einmal mehr umsichtig-perfekt auch das Service-Team. Alle Achtung, was die Damen und Herren an diesem Abend für die knapp 200 Gäste leisteten.

Michael H. Max Ragwitz

## Kommentar

## Auslaufmodell

VON MICHAEL H. MAX RAGWITZ

Dass die Akteure des Großen Gourmet Preis die Granden ihrer Zunft im Land sind, ist unbestritten. Sie tischten auch diesmal exzellente Gänge auf, die von großer geschmacklicher Vielfalt geprägt waren. Das täuscht aber nicht nur aus meiner Sicht darüber hinweg, dass das Konzept der Veranstaltung ein Auslaufmodell ist, das keine neuen Akzente mehr setzt und sich längst auf all-gemeinste Gefälligkeit-PR für die teilnehmenden Köche und Restaurants eingependelt hat. Hier müssen neue Ideen her und neue Wege beschritten werden, um eine wirklich runde Sache zu bieten. Dazu gehören für mich eine geschmacklich stärker aufeinander abgestimmte Menüfolge und die raffinierte Inszenierung regionaler Produkte. Warum bindet

man nicht auch einmal junge Köche mit avantgardistischen geschmacklichen Ideen und die Köche in der sogenannten „zweiten“ Reihe des Landes ein, die MV in beachtlicher Qualität zu bieten hat? Ganz zu schweigen von der merkwürdigen Preisverleihung, die angesichts der bewertungstechnischen Realität durch die Restaurantführer zu einer Persiflage der kochenden Zunft im Land wird. Die überdimensionalen, noch nicht einmal attraktiv aufgemachten Urkunden sind in diesem Zusammenhang mehr Makulatur, denn Ehrung. Mein Rat: Köche des Landes vereinigt euch, macht euer Ding nach eigenem Geschmack. Es muss übrigens auch nicht immer alles Gourmet heißen. Auf den Genuss kommt es an. In jeder Beziehung.



Das sind die kochenden Akteure des Abends (v.l.): Pierre Nippkow, Gastkoch Andreu Genestra, Tom Wickboldt, Matthias Stolze, Steffen Duckhorn und Ronny Siewert.

## Geschmackvoll

## Max is(s)t göttlich...

Habe mal wieder in meiner kulinarischen Bibliothek gestöbert. Darin gibt's einen Titel, den ich schon lange nicht mehr in der Hand gehabt habe. Aber angesichts des Gala-Menüs beim Großen Gourmet Preis kam mir die „Fürstliche Hofküche“ wieder in den Sinn. In dem reich bebilderten und anschaulich geschichtlich betrachteten Buch wird genussvoll beschrieben, wie die großherzogliche Dynastie des Hauses Mecklenburg-Strelitz zu speisen pflegte. Das war sicher in Mecklenburg-Schwerin nicht viel anders, denn die waren ja alle, sozusagen „umme Ecke“, miteinander verwandt und verschwägert und haben gegessen wie Gott in Mecklenburg. Stimmt natürlich im Detail. Da wurden schon Hummer, Kaviar, Fasane, Pasteten und Wildbret aufwendig verarbeitet und aufgetischt. Ganz abgesehen mal von den Kalorien, die dabei serviert wurden. Und trotzdem sind unter den Rezepten auch Dinge, die ich zu Karo

einfach“ zählen würde, wenn auch mit kombinatorischer Raffinesse. In Szene gesetzt hat die Rezepte nach historischem Vorbild Spitzenkoch Daniel Schmidthaler von der Alten Schule in Fürstenhagen. Der lebt und arbeitet also mitten in dem ehemaligen Herrschaftsbereich der Großherzöge und deren Entourage. Ein Rezept hatte es mir besonders angetan. Es heißt auf Französisch „Hure de sanglier“. Nein, nicht, was Sie denken. Das ist weniger frivol als es sich liest. Dahinter steckt eine deftige Schweinekopfsülze, allerdings mit einer besonderen Art von Remoulade. Probieren wir es einfach mal, es lohnt sich: großer Topf, kaltes Wasser, ein halber Schweinekopf mit Zunge und Fuß hinein. Kochen und Schaum abschöpfen. Dazu kommen je 100 Gramm Möhren und Sellerie, Liebstöckel (also doch frivol), Kümmel, Koriandersamen, Lorbeer, Pfefferkörner, Essig und Salz. Wenn sich das Fleisch leicht von der Maske lösen lässt, samt dem Gemüse raus aus dem Pott. Alles fein schneiden, das

Fettige etwas kleiner, Zunge und Backe grob lassen.

Der Sud soll so lange kochen, bis er leicht versalzen schmeckt und der Essig herauszuschmecken ist. Ob das Ganze auch geliert, kann man prüfen, indem man etwas davon in eine Tasse füllt und kalt stellt. Gelingt das nicht zur Zufriedenheit, nicht verzagen, sondern mit Gelatine nachhelfen. Nun kommt das Fleisch-Gemüse-Gemisch in eine Form Ihrer Wahl, reichlich Schnittlauch drüber und mit dem Sud übergießen. Alles minimal sechs Stunden kalt stellen. Nun kann man die Sülze ganz unfürstlich mit Bratkartoffeln, aber auch nur mit frischem Brot.

Nicht zu vergessen ein frisches Bier als Anbetantrager

Aber das kennen Sie ja schon von mir. Der Clou von „det Janze“ ist aber die Mayonnaise, die ich sonst abgrundtief verabscheue. Sülze esse ich nämlich traditionell nur mit Öl und Essig. Aber mit dieser Mayo könnte ich mich ausnahmsweise geschmacklich arrangieren.

Weil: Schmidthaler, von dessen kochender Kreativität ich immer wieder begeistert bin, hat sie aus Sardellen, Kräutern und Ei zubereitet.

Alter Falter: Geile Mischung. Göttlich. Wie das geht, verrate ich an bekannter Stelle im Internet und gebe noch das Rezept einer Königinnensuppe oben auf.



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