

Kochen & Genießen

Geschmackvoll

Koch-Erbe verpflichtet

Wenn ein gebürtiger Sachsen-Anhalter und ein Erzgebirger aufeinandertreffen, was kann da wohl geschmacklich harmonieren? Es sei denn, man trifft sich auf einer anderen kulinarischen Ebene oder Region. Das kann durchaus passieren, wenn man eine Beziehung in die frühere ostpreußische Region hat. So geschehen zwischen zwei „Typen“, die Kochen als Passion verstehen. Es ist in jeder Beziehung köstlich, was dabei herauskommt. Erst die nahezu grandiose Idee, ostpreußische Küche neu zu interpretieren und tradierten Gerichte neuen geschmacklichen Pfiff zu verleihen. Dafür bietet die ostpreußisch-masurische Küche ein schier unerschöpfliches kochendes Reservoir. Warum also nicht einmal frech und frei etwas wagen, was ganz neue geschmackliche und visuelle Erlebnisse bietet. Mut zum Risiko ist dabei immer ebenso gefragt, wie der Anspruch, abseits von Sternküche etwas zu wagen, das Anspruch und Geschmack miteinander verbindet. Kramen Sie also getrost mal etwas in der vermeintlichen kulinarischen Mottenküche und überraschen Sie mich und die Leser. Wie Sie mich erreichen, wissen Sie ja...

Michael H.
Max Ragwitz



www.kulinarische-portraits.de

Angemerkt

Kulinarische Tradition

Wenn es um ostpreußische Küche geht, fallen einem sofort Königsberger Klopse ein, deren Name zu DDR-Zeiten verpönt war. Nicht aber das Gericht an sich. Aber abseits von diesem „Nationalgericht“ der ehemaligen deutschen Provinz hatte dieser Landstrich kulinarisch viel zu bieten.

Vor allem ländlich-deftige Küche war angesagt, die man heute fälschlicherweise oft als Armeleute-Küche einordnet. Die Vielfalt der Gerichte ist beeindruckend und reicht von pikanten Kreationen bis hin zu süßen Versuchen. Man kann nur hoffen, dass diese kulinarischen Traditionen erhalten bleiben und ideenreich weiterentwickelt werden. Jedem Hobbykoch ist empfohlen, sich auf diese Weise Anregungen für die eigene Küche zu holen und kulinarische Erinnerungen zu bewahren, die von den Vorfahren übermittelt sind.

Kulinarisches „Plachandern“

Wenn zwei Hobbyköche miteinander schnacken, geht es amüsant und schmackhaft zu



Die besten Leserrezepte

HAGENOW Er war schon immer mein kochender Wunschpartner. Und schließlich habe ich Ekkehard „Ekke“ Hahn doch noch zum kulinarischen Stelldeich ein bewegen können.

Denn ich wusste, der frühere Liebling des Schweriner Staatstheaters ist ein leidenschaftlicher Hobbykoch. Zwei Männer, ein Gedanke. Der wurde mit der Idee verbunden, einmal ausführlich zu „plachandern“. Das heißt auf gut norddeutsch nicht mehr und nicht weniger, auf „ostpreussische Art“ miteinander über kulinarische Traditionen und Ambitionen zu schnacken.

Dabei haben wir nur weitläufige Verbindungen zu dieser Gegend. Hahn hatte seine ostpreußische Tante Lene, die zwar geizig, aber kulinarisch geschmackvoll war. Und ich bin der Sohn eines gebürtigen Königsbergers, der einst in der Stadt an der Memel Bäcker und Konditor gelernt hat, aber seit 1946 im Erzgebirge sesshaft wurde.

Aber Geschmack verbindet eben. Schauspieler Ekkehard Hahn hat seine Liebe zum Kochen, ebenso wie ich, seiner Mutter zu verdanken. Die war, O-Ton Hahn: „...eine wunderbare Köchin, die aus allem etwas zaubern konnte.“ Geht mir auch so. Ich ha-



Zwei Hobbyköche beim vergnüglichen Plachandern: Ekke Hahn und Michael H. Max Ragwitz

be meiner Mutter schon in Kindheitstagen von der Küchen-Chaiselongue, oder soll man heute lieber Couch sagen, viel abgeschaut, was und wie in die Töpfe und Pfannen wanderte. Noch einprägsamer aber war meine Tante Emma Koch (nomen est omen), die in einem Arzt Haushalt nicht nur das Küchenzepter schwang, sondern als Hauswirtschafterin die gute Seele war. Die konnte perfekt kochen. Das habe ich aber erst später wirklich realisiert und schätzen gelernt.

Hahn und mich verbindet auch die Liebe zur deftigen würtzigen (sprich: scharfen)

Küche. Schon in Kindheitstagen war Paprika mein „Lieblingessen“. Bei jedem Besuch im Ratskeller im erzgebirgischen Aue war meine klare Ansage „Paprikaschnitzel“. Fingerdick mit Paprikapulver „garniert“. Ein Horror für einen gelernten Koch, aber für mich eben schmackhaft.

Ekke Hahn dagegen hat seine würzig-kochende Vorliebe in Ungarn kennen und schätzen gelernt. Mit Begeisterung erzählt er mir von einem Koch im Budapester Gellert-Hotel, der ihm pikant-scharfe Rezepte von

Rezept der Woche

Königsberger Klops im Schlafrock auf Karotten-Ingwerpüree mit Kapernsoße



ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN:

300 g Kalbfleisch, 20g 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 im Ofen gebacken werden bis sie goldbraun sind.

Quelle: Das Rezept stammt von Spitzenkoch André Münch aus Heringsdorf. Das vollständige Rezept und weitere neu interpretierte Rezepte zur ostpreußischen Küche gibt es wie immer unter: www.kulinarische-portraits.de/rezepte/rezepte.htm

Paprika-Huhn, Jungfernbraten (bitte kein gedankliches Klischee), Fischsuppe und Krautvariationen aller Art beibrachte.

Dank unserer Vorliebe für ostpreußische Küche, Hahn ist diesbezüglich als hervorragend mundartlicher „Plachanderer“ und kulinarischer Bekenner bekannt, haben wir uns aber darauf geeinigt, diese Küche einmal neu interpretieren zu lassen. Das ist, meinen wir, dank ideen-

reicher Spitzenköche gut gelungen. Und ist ein Anreiz, sich selbst einmal auszuprobieren, was man so alles auf der Pfanne hat.

Danke für den kulinarischen Nachmittag, lieber Ekkehard Hahn. Wie Sie möchte ich auch einmal mit Johannes King auf Sylt, aber auch mal mit Gewürz-Legende Ingo Holland kochen. In diesem Sinne: Man sieht sich...

Michael H. Max Ragwitz

Neuinterpretation traditioneller Rezepte

Über Geschmack kann man bekanntlich nicht streiten. Oder etwa doch? Wenn es um die kreative und zeitgemäße Interpretation von traditionellen Gerichten geht, haben die Köche offensichtlich schier unerschöpfliche Ideen.

Allein die bekannten Königsberger Klopse mit neuen geschmacklichen Nuancen zu versehen, war eine kulinarische Überraschung, die zum Nachahmen animiert. Während Sternekoch André Münch seiner Variation durch eine attraktive Kombination mit einer fruchtigen Soße und einer leichten Teig-Umhüllung entwickelte, gab sein Kollege Daniel Schmidthaler vom Sterne-Restaurant „Alte Schule“ in Fürstentagen (Foto) einer würzigen Königsberger Knusperrolle mit Petersilien-Kapern-Mayonnaise eine sehr reizvolle geschmackliche Note, ohne dabei auf typische Zutaten wie Sardellen und Kapern zu verzichten. Die neuen Geschmacksideen liegen im feinen Detail und in der Kom-



André Münch hat neue Ideen für alte Rezepte FOTOS: RAGWITZ (3)

bination mit raffinierten 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 Zwetschen und einer geschmacklich interessanten Zusammensetzung aus Schweinebauch kombiniert. Dazu marinierte Kräuter und einen Blattsalat. Das ist geschmacklich leicht und frisch, versichern beide Köche.

Süßes aus Ostpreußen

Um keine kulinarische Idee verlegen, zeigte sich auch André Münch, wenn es um neue Ideen in Sachen Süßes aus Ostpreußen geht. Er kreiert eine traditionelle Rote Grütze mit Nuancen, die einen schon vom Rezept her ins Träumen und geschmackliche Schwärmen geraten lässt. Münch, der derzeit als kulinarischer Berater im Strandhotel Heringsdorf tätig ist und der Küche von Küchenchef Heiko Hückstädt den letzten Pfiff verleiht, gibt der bekannten Nachspeise eine traumhaft leichte Note. Er hantiert dabei nahezu spielerisch mit Obst, das man sich als kochender Laie gar nicht zu kombinieren wagt, und setzt dabei Komponenten ein, die verblüffen. Aber wie heißt es so schön: Der Weg ist das Ziel. Und dabei gilt offensichtlich auch, einmal ganz neue Wege zu beschreiten. Da ist das selbst zubereitete Vanilleeis nur ein Aspekt geschmacklicher Raffinesse.

Wandlungsfähiges Sommergemüse

Zucchini bringen den Sommer und den Süden auf den Teller. Von Juni bis Oktober quellen die Marktstände über von Früchten aus heimischem Anbau. Und Hobbygärtner wissen nicht, wohin mit der Ernte. Zum Glück sind die kleinen Speisekürbisse wunderbar wandlungsfähig – trotz oder gerade wegen des relativ geringen, nussig-milden Eigengeschmacks. „Neben der Vielseitigkeit ist ein großer Vorteil von Zucchini ihre Unkompliziertheit: Sie lassen sich schnell und einfach zubereiten“, sagt Irmela Erckenbrecht, Kochbuchautorin aus Nörten-Hardenberg (Niedersachsen). Das fängt schon bei der Vorbereitung an: Die ganzen Früchte müssen gewaschen werden. Dann werden der Stiel und braune Flecken entfernt. Aufwendiges Putzen entfällt. Ob geschält wird, muss jeder selbst entscheiden. Roh kommen Zucchini vor allem

als Vorspeise auf den Tisch: Feingeraspelt im Salat, mit Tomaten oder Paprika, mit Parmesankäse und Nüssen oder in dünnen Scheiben mariniert. In der warmen Küche lauert eine Falle: „Das Fruchtfleisch der Zucchini ist sehr zart“, erläutert Renate Zimmermann, Vizepräsidentin des Landfrauenverbandes Pfalz in Kaiserslautern. „Damit es nicht zu matschig wird, darf es nur ganz kurz gegart werden.“ In die Minestrone oder die Gemüsepfanne dürfen sie deshalb erst zuletzt hinzu gegeben werden. „Generell schmeckt Zucchini gebraten am besten, da sie durch den Bratvorgang Wasser verliert und damit der Geschmack aufgewertet wird“, sagt Alexander Herrmann, Sternekoch aus Wirsberg bei Kulmbach.

