

Kochen & Genießen

Reste verwerten

Als Auflauf oder Füllung

Hier noch ein paar Nudeln, dort etwas Gemüse: Reste vom Vortag reichen oft nicht mehr für ein ganzes Essen. Wegschmeißen muss man sie aber nicht. Nudel-, Kartoffel-, Fleisch- und Gemüsereste legen Verbraucher am besten schichtweise in eine Auflaufform, gießen eine Béchamelsoße darüber und überbacken sie mit Käse. Grieß- oder Reisreste lassen sich zu Puddings und Aufläufen verarbeiten, wenn man Eigelb dazugibt und Eischnee unterrührt.

Schokoreste für Brötchen

Bei manchen steht der Osterhase aus Schokolade noch unberührt im Regal oder sogar noch der Weihnachtsmann. Übriggebliebene Schokolade lässt sich gut zu Schokobrotchen weiterverarbeiten. Dazu dürfen die Osterhasen zer schlagen werden und kommen mit Hefe, Wasser, Butter, Ei, Mehl und Zucker in die Schüssel. Aus dem Teig formt man Kugeln, die gehen müssen. Dann kommen sie für etwa eine Viertelstunde bei 210 Grad in den Ofen.

Gemüsebrühe selbst gemacht

Gemüsebrühe lässt sich einfach selber machen. Außerdem kann man so Reste wie Schalen und äußere Blätter verwerten. Zum Selberrichten werden Karotten, Lauch, Zwiebeln und Sellerie geputzt, geschnitten, mit etwas Öl in einem großen Topf angebraten und mit Wasser aufgeköchelt. Nach Geschmack mit Lorbeer, Ingwer, Pfefferkörnern und Salz würzen. Wurde das Gemüse lange genug ausgekocht, Brühe über ein Sieb abgießen.

Geschmackvoll

Max is(s)t deftig...

Kein Märchen, eher eine Geschichte aus dem Leben gegriffen: Es war einmal ein Mann im nordthüringischen Neustadt im Harz (ein paar Steinwürfe weiter, und sie wären Sachsen-Anhalter oder Niedersachsen geworden – Glück gehabt), der hatte vier Söhne. Der Vater Helmut Rummel war einst Zimmermann, satzte aber zum Wirt um, das zugehörige Sprichwort erspare ich mir an dieser Stelle, und führte im Ort das Restaurant „Zum Burgblick“. Über dem Tresen seines Lokals hing ein Spruch, der lautete: „Wer einen guten Braten macht, hat ein gutes Herz.“

Das haben seine Söhne wohl beherzigt. Aus allen von ihnen ist etwas geworden, denn sie haben mehr oder weniger etwas mit Kochen zu tun. Lothar und Michael eher privat, aber auch schon mal im größeren Rahmen. Andreas und Joachim haben die kochende Leidenschaft zur Profession gemacht. Andreas gilt als deutscher Grillpapst und hat mit der „Ho-

hen Schule des Grillens“ einen kulinarischen Bestseller veröffentlicht.

Der gelernte Koch Joachim, der seine Frau Gudrun im Hotel in Schierke kennengelernt hat, übernahm mit ihr ab 1990 den Boizenburger Ratskeller. Nicht belegt ist in diesem Zusammenhang die Behauptung, dass ihn Schwiegervater und Vollblutgastronom Franz Tietz an die Elbe gelockt hat, weil dort Milch und Honig fließen. Für Boizenburg jedenfalls war und ist die Liaison ein kulinarischer Gewinn, denn die Rummels betreiben noch heute mit der Ratsstube am Wall das anspruchsvollste Restaurant der Elbestadt. Aber nun soll es endlich ans Eingemachte, sprich ans Essen, gehen. Gemeinsam mit den beiden Profi-Koch-Brüdern habe ich Kachelfleisch mit Erbsensuppe und Speckchips als deftige Vorspeise ausgesucht. Das kann man schnell und einfach sowohl auf dem Grill als auch in der Pfanne zubereiten. Das Kachelfleisch ist ein spezielles Stück aus dem Hinterschinken des Schweins. Es sitzt am so-

genannten Schlossknochen, ist schön marmoriert, aber sehr zart. Es wird auch Deckelchen oder Fledermaus genannt. Vielleicht kann damit der norddeutsche Metzger mehr anfangen. Fragen kostet ja nichts. Für vier Personen erwärmt man, ganz nach Gusto zubereitet und gewürzt, einen halben Liter Erbsensuppe, püriert das Ganze und rührt 200 Gramm Sahne darunter. Die durch ein Sieb passierte Suppe füllt man in einen Siphon und hält sie im Wasserbad warm. Nun wird ein Baguette brüderlich geviertelt, in die einzelnen Stücke in der Mitte ein tiefes Loch gedrückt und das Brot aufgebacken. Inzwischen werden zwei Stück Kachelfleisch entweder gegrillt, oder in der Pfanne gut, aber nicht zu scharf, gebraten. Und auch acht Scheiben Frühstückspeck werden gegrillt oder gebraten, bis sie schön kross sind. Das Fleisch wird in dicke

Scheiben geschnitten und auf Tellern oder Brettern angerichtet. Dabei wird das Baguette hochkant gestellt und die Erbsensuppe in die Vertiefungen gefüllt. Das Ganze wird mit dem Speck und frischem Thymian garniert. Schmeckt fantastisch und macht Appetit auf mehr...

Wem das Fleisch als attraktiv anzuschauende Vorspeise zu wenig ist, der kann dazu etwa einen Bratkartoffelsalat reichen, den man mit Lauchwibelringen, einer gehackten Knoblauchzehe und einer pikanten Vinaigrette aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer zubereiten und wahlweise kalt oder (lau)warm servieren kann. Denkbar ist aber auch eine „nordische Kombination“ mit Kartoffelpüree, dem Speck, der Erbsensuppe sowie Steckrüben-Linsengemüse.

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

Diese Leckerei sorgt für Zwist

Schokoladig, mit saftiger Fruchtnote und ein bisschen Wiener Flair: die Sachertorte / Aber es kann nur ein Original geben

Die Geschichte klingt ein bisschen wie im Märchen: Gerade mal 16 Lenze zählte Franz Sacher, als er den großen Auftrag erhielt. Ein Dessert sollte er sich einfallen lassen, mit dem Fürst Metternich seine hohen Gäste bewirten konnte. Er erfand 1832 die Sachertorte, erzählt Reiner Heilmann, Hoteldirektor des „Sacher“ in Wien. „Die Torte hat er extra mit einer dicken Schicht Schokolade und Zucker versehen“ – und damit haltbar gemacht.

Der Kuchen fand Anklang – erst in Wien, dann in ganz Österreich. Doch nicht alles lief so märchenhaft. Rund um die Torte entbrannte ein Rechtsstreit. „Es gab insgesamt vier Rechtsstreitigkeiten“, fasst Heilmann zusammen. Sie wurden immer zugunsten des „Hotel Sacher“ entschieden.

So gibt es die Original Sachertorte nur noch vom „Hotel Sacher“, erzählt Dietmar Muthenthaler, Chefzuckerbäcker der Konditorei Demel. „Wir dürfen nur sagen: Demel Sachertorte.“ Und der Rest der Welt sagt Sachertorte. Neben der Schreibweise ist der größte – sichtbare – Unterschied der beiden Wiener Varianten die Anzahl der Marmeladenschichten: Im „Hotel Sacher“ wird der Boden noch einmal durchgeschnitten und mit einer Schicht Marillenmarmelade gefüllt – bei Demel bleibt es



Sahne und ein Kaffee dazu: So schmeckt das Stück Sachertorte am besten.

FOTO: SACHER HOTELS

bei einer Schicht unter der Schokoladenglasur.

Wer sich weder Original Sachertorte oder Demel Sachertorte aus Wien bestellen möchte, kann eine eigene Variante zu Hause nachbacken. „Generell ist man bei der Sachertorte ziemlich festgeschrieben“, erklärt Gerhard Schenk, Präsident des Deutschen Konditorenbundes. Die drei wichtigsten Bestandteile: eine dunkle Wiener Masse, Marillenkonfitüre und Schokolade. Die genaue Zubereitung etwa der Wiener Masse oder des Schokoladenüber-

zugs unterscheidet sich je nach Konditorei.

Los geht es mit der Wiener Masse: Die Masse ist ein Biskuit mit Butter und einem relativ hohen Ei-Anteil. Kompliziert wird es, wenn Eigelb und -weiß getrennt voneinander verarbeitet werden. Dann kommen Gewürze hinzu – etwa Vanille, eventuell noch Zimt und Tonkabohne. Es folgt ein kleiner Teil des Zuckers. Der größere Teil kommt ins Eiweiß. „Aufpassen, das Eiweiß nicht zu steif zu schlagen“, warnt Schenk. Cremiger sollte es sein.

Das Eiweiß hebt Schenk anschließend unter das Eigelb – und gibt danach die trockenen Zutaten hinzu, also Mehl und Kakao. Zum Schluss gießt er flüssige Butter hinein. „Dann wird das Ganze gebacken im Ring“. Nach dem Auskühlen wird der Boden durchgeschnitten und mit Aprikosenkonfitüre bestrichen. Jetzt fehlt nur noch der charakteristische Schokoladenüberzug.

Schenk rät Laien, sich nicht daran zu versuchen, Kuvertüre selbst mit Zucker cremiger machen zu wollen – das erfordert Know-how. Besser sei es,

Fettglasur zu benutzen, damit der Kuchen leichter zu schneiden ist. Im „Hotel Sacher“ schweigt man sich derweil über Details der Rezeptur aus.

Verschiedene Schokoladen werden für die Glasur gemischt, erzählt Heilmann. Viel mehr möchte er nicht erzählen. „Das ist eine Art Dienstgeheimnis.“ Gegessen wird das Stück Sachertorte gerne zu einem Kaffee oder zu einer Trinkschokolade, sagt Heilmann. Und zu jeder Tageszeit. „Sachertorte – das ist ein Stück Kultur.“

Lea Sibbel

Kaktusfeigen als süßer Vitamin C-Spender



Optisch erinnert sie an eine Mischung aus Süßkartoffel und stacheliger Mango: Geschmacklich kommt die Kaktusfeige aber am ehesten einer Birne nahe. Mit sieben bis zehn Prozent enthalten die Früchte reichlich Zucker, aber auch viele Vitamine der B-Gruppe, sowie Vitamin

C. Von letzterem enthalten vor allem reife Früchte besonders viel. Am besten halbiert man sie der Länge nach und löffelt sie aus. Da an der Schale oft feine Dornenhärchen haften, fasst man die Kaktusfeigen lieber mit Küchenhandschuhen an. Da die Früchte nicht nachreifen, sind weiche Exemplare die beste Wahl.

Sauer, aber nicht schlecht: Dickmilch

Dickmilch gehört zu den Sauermilcherzeugnissen. Wortwörtlich ist dieses Getränk nichts anderes als dick gewordene Milch. Vor Erfindung des Kühlschranks entstand sie vermutlich unabhängig durch Wärmeeinwirkung. Schlecht geworden ist diese Milch aber auf keinen Fall. Im Gegenteil: Dickmilch

enthält besonders viele Milchsäurebakterien und ist dadurch leicht verdaulich.

Dickmilch gibt es in mehreren Fettstufen, je nachdem, ob sie aus Vollmilch, fettarmer Milch oder unter Zusatz von Sahne hergestellt wird.

Industriell wird sie mit Hilfe bestimmter Bakterien erzeugt, die die Milch säuern.