

Kochen & Genießen

Geschmackvoll

Ran in
de Tüfften

Wenn ich Grüne, Thüringer oder gekochte Klöße zubereite, dann setze ich meist auf traditionelle Handarbeit: reiben, kochen, kneten, brühen steht dann auf der Tagesordnung. Und mit einem deftigen Braten samt würziger Soße schmecken die runden Dinger doch überaus köstlich. Besonders auch dann, wenn man sich mit den Füllungen ausprobieren lässt. Klöße mit Blutwurstfüllung beispielsweise sind eine sehr schmackhafte Variante. Damit ist aber die Vielfalt des Umgangs mit den Tüfften bei weitem nicht erschöpft. Wenn es schnell gehen soll, dann schnipple ich mir auch einmal nur ein paar rohe Kartoffeln in die Pfanne und veredle das Ganze mit Speck und Gewürzen. Ebenso beliebt in unserem Hause sind Stampfkartoffeln, die man später auch leicht angebraten noch mit Genuss verzehren und mit Produkten aller Art ergänzen kann. Kartoffeln sind in diesem Sinne für mich auch Zutaten, die keinen Vergleich mit Gourmet zu scheuen brauchen. Nicht umsonst sagen selbst namhafte Spitzenköche, dass auch ein gut gemachter Sauerbraten mit Klößen oder Salzkartoffeln durchaus aus einem solchen Anspruch entspricht. Mein Tipp: Lassen Sie es nie an kulinarischen Einfällen mangeln und lernen Sie so die Gourmet-Seite Ihrer Küche kennen.

Michael H. Max
Ragwitz



www.kulinarische-portraits.de

Tipp

Quitten besser
alleine lagern

Quitten liegen besser nicht neben anderem Obst. Denn die Früchte duften so stark, dass anderes Obst ihren Geruch annehmen könnte, erläutert der Provinzialverband Rheinischer Obst- und Gemüsebauer. Kühl aufbewahrt halten sich die Vitamin-C-, kalium- und eisenreichen Quitten mehrere Wochen.

Vor der Verarbeitung empfiehlt der Verband, den wolligen Flaum zu entfernen, den manche Sorten auf der Schale haben. Er enthält Bitterstoffe, die den Genuss des Obstes trüben.



Einfache Genüsse mit Pfiff

Die Kartoffel ist ein Multitalent für kulinarische Experimente

BOIZENBURG Es gibt ein Lied mit der Melodie von der Schwäb'schen Eisenbahn, darin heißt es: „Einstmals hat der Alte Fritze, das sind keine faulen Witze, streng befohlen: Jedermann baut sofort Kartoffel an...“ Das ist kein Wunder, denn es hatte sich längst auch in deutschen Ländern herumgesprochen, dass Kartoffeln in Kombination mit nahezu allen denkbaren Produkten eine recht nahrhafte und wohlschmeckende Mahlzeit ergeben.

Wenn man Joachim Rummel auf die Tüffel, Tüfften, Ketüffel, Petüffel und Iertüffel anspricht, wie die Knollen im Nordosten auch genannt werden, lockt man ihm ein Augengleuchten ins Gesicht. „Die Vielseitigkeit für die Zubereitung und Verarbeitung der Kartoffeln ist für mich unübertroffen“, erklärt der Küchenchef in der Boizenburger „Ratsstube“ am Wall. Man kann, so Rummel weiter, ein komplettes Kartoffelmenü mit mehreren Gängen zaubern und seiner kulinarischen Fantasie ungehemmt fröhnen.

Gefragt, wie weit man beim „Experimentieren“ mit Kartoffeln gehen sollte, antwortet der erfahrene Koch ohne lange zu überlegen: „Man sollte alles ausreizen, was einem in den Sinn kommt. Eigentlich gibt es nichts, was nicht zur Kartoffel passt. Selbst in die Hühnerbrühe kann man sie integrieren. Das gibt dem Ganzen noch den gewissen Pfiff.“ Ob man dabei mehlig oder festkochende Kartoffeln verwendet, ist erst einmal zweitrangig und wie immer Geschmackssache. Aber natürlich eignen sich beispielsweise mehlig Kartoffeln besonders für Suppen aller Art, während die festkochende Schwester etwas für den angerichteten Teller mit Fleisch,



Joachim Rummel schwärmt von der Vielfalt der Zubereitung von Kartoffeln.

FOTOS: RAGWITZ

Fisch oder Geflügel und damit auch fürs Auge ist.

Gute Bratkartoffeln bedürfen nicht nur aus seiner Sicht übrigens frischer, festkochender Kartoffeln. Nur wenn die Bratkartoffel goldgelb und leicht gebräunt gebraten aussieht, entfaltet sie ihren ganzen Geschmack. Alte, pappige und durch zu viel Paprika verunstaltete Kartoffeln gehören nicht in die Pfanne. „Aber guter Schinkenspeck und gegebenenfalls auch ein Hauch von Majoran erhöhen den Genuss um ein Vielfaches“, ergänzt Ehefrau Gudrun lachend, die in der „Ratsstube“ für den bekannt freundlichen und sachkundigen Service zuständig ist.

Ute Alm-Linke, die Köksch in „de oll Döprschau“ in Rosenuw zaubert aus den Knollen in Kombination mit Quark, Sahne, Honig und Sanddornsaft sowie Nüssen, Früchten und Minze sogar ein schmackhaftes Kartoffeleis.

Und da sie ganz auf Bio steht, stammen die Tüfften natürlich aus Mecklenburger Landen, beispielsweise die „Blaue Elsa“ vom Biohof in Medewege.

Und dass die Mecklenburger auch sonst etwas von Kartoffeln und deren genussvolle Verarbeitung verstehen, hat sich ja längst herumgesprochen. Davon zeugen kulinarische Renner wie „Himmel und Erde“, das Dömitzer Kartoffeleis als pikante Speise mit Graved Lachs und Minzmeerrettich, Kartoffelpfannen und -aufläufe in großer geschmacklicher Vielfalt und sogar Kartoffelpizza mit durchwachsenem Speck, Tomaten, Käse und reichlich Gewürzen. Nicht zu vergessen auch die Kartoffelprodukte aus Hagenow, aus denen sich

Rezept der Woche

Kartoffelbrot
mit Nüssen

ZUTATEN:

500 g Kartoffeln, 500 g Mehl, 2 Eier, 20 g Hefe, 200 g grob gehackte Walnüsse, Salz, 4 EL lauwarmes Wasser

ZUBEREITUNG:

Die gekochten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, abdampfen lassen und Mehl und Salz unterrühren. Die Eier verquirlen und die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Beides unter die Mehl-Kartoffelmasse geben. Zum Schluss die Nüsse dazugeben und alles gut verkneten. Den Teig eine Stunde gehen lassen und dann nochmals durchkneten. Daraus 4 kleine, oder 2 größere Brote formen und mit dem Messer schräg einschneiden. Die Brote etwa 25 Minuten bei 180 Grad Celsius backen. Statt der Nüsse kann man je nach Gusto natürlich auch andere Zugaben wie Haselnüsse, Leinsamen, Kümmel usw. verwenden.



(Das Rezept stammt von Joachim Rummel, Küchenchef in der „Ratsstube“ in Boizenburg. Das Rezept gibt es auch im Internet unter www.kulinarische-portraits.de/rezepte/rezepte.htm)



Ute Alm-Linke schwört auch bei Kartoffeln auf Bio.

unter anderem richtig gute Klöße herstellen lassen.

Trotzdem ist aber auch bei Klößen Handarbeit Trumpf und im Geschmack durch nichts zu ersetzen. Das gilt auch für Kroketten, Herzogin-kartoffeln oder Pommes frites, bei denen man mit eben dieser Handarbeit reizvolle geschmackliche Akzente herauskitzeln kann. Dass das für

den Gastronomen eine sehr aufwändige Angelegenheit ist, soll dabei nicht vergessen werden. In diesem Sinne ist es keine Sünde, für diese Art von Kartoffelverarbeitung hochwertige Convenience-Produkte zu verwenden.

Fazit: Probieren geht auch hier über Studieren. Und Freude macht das Ganze auch noch, wenn man tolle Kartoffelideen schmackhaft in Szene gesetzt hat oder ganz bodentständig die Pellkartoffeln mit Butter, Quark, Leinöl oder mit mariniertem Hering auf den Tisch bringt.

Michael H. Max Ragwitz



Am nächsten Dienstag lesen Sie, warum in Finsterwalde ein Hahn kräht, wenn aufgetischt wird.

<http://www.svz.de/essen>

Backe, backe Kuchen

Backen ohne tierische Produkte, das funktioniert – Ei, Butter und Milch werden weggelassen oder durch pflanzliche Zutaten ersetzt

Veganbacken, das bedeutet: Kuchen ohne tierische Produkte. Viele traditionelle Rezepte funktionierten auch ohne Ei, Butter und Milch, sagt Sophia Hoffmann, Kochbuch-Autorin. Die meisten Rezepte lassen sich aber auch leicht „veganisieren“. Viele Ersatzprodukte lägen schon im Haushalt bereit, erklärt Nicole Just, die ein veganes Backbuch herausgebracht hat. Folgende Tipps helfen, tierische Zutaten durch pflanzliche Alternativen zu ersetzen:

GANZE EIER: „Es gibt ein paar Ei-Alternativen, das Schwierigste ist, die richtige zu fin-

den“, sagt Just. Ein Esslöffel Natur-Sojajoghurt, zwei bis drei Esslöffel Apfelmus oder eine halbe reife Banane binden wie ein Ei. Locker und gebunden wird der Kuchen außerdem durch drei bis vier gestrichene Teelöffel Natron und zwei bis drei Teelöffel Apfelesig auf 500 Gramm Mehl. Soll der Teig klebrig sein, ersetzen ein Esslöffel Sojamehl und zwei Esslöffel Wasser ein Ei.

VEGANES EIWEIß: Schwierig sei beim veganen Backen nur manche Konsistenz wie Eischnee hinzubekommen. Dafür hat Just diesen Tipp: Für 180 Gramm veganes Eiweiß verwendet sie 50 Gramm Tapi-

okastärke, einen gestrichenen Teelöffel Johannisbrotkernmehl und vier Esslöffel aufschlagbare Pflanzensahne.

MILCH: Kuhmilch lässt sich am besten durch Sojamilch ersetzen. An andere Alternativen sollten sich Backliebhaber herantasten, rät Just. Nussmilch mache den Teig zwar saftig, aber weniger fluffig. Einige Reismilch- und Getreidemilchsorten binden keine Stärke und sollten daher nicht für Pudding verwendet werden.

SAHNE: Nicht jede pflanzliche Sahne taugt zum Aufschlagen.

Für eine vegane und standfeste Sahnecreme eignet sich laut Just etwas Agar-Agar und Pfeil-

wurzelstärke auf 500 Milliliter Pflanzensahne.

QUARK: Quark lässt sich aus Sojajoghurt herstellen. Just verwendet für ca. 260 Gramm Quark 500 Gramm Sojajoghurt: Dieser wird in einem mit Küchenpapier ausgelegten Sieb auf eine Schüssel gelegt und tropft 24 Stunden zugedeckt im Kühlschrank ab.

GELATINE: Gelatine wird durch pflanzliches Agar-Agar ersetzt, das man für 60 bis 120 Sekunden in einer kleinen Menge Flüssigkeit aufkocht.

Mareike Witte

