

## Kochen &amp; Genießen

## Tipps

## Äpfel herzhaft kombinieren

Äpfel lassen sich auch prima mit herzhaften Speisen kombinieren. So passen sie zum Rotkohl, in den Salat oder als Chutney zu Fleisch, Fisch und Käse. Aber welche Apfelsorten eignen sich für pikante Speisen am besten? Die Verbraucherkampagne „Deutschland – Mein Garten“ empfiehlt dafür Gravensteiner und Cox Orange.

## Edelsüße Weine zum Dessert

Gleich und gleich gesellt sich gern. So passen edelsüße Weine besonders gut zu Desserts wie Eis, Sorbet und Früchten. In der Vorweihnachtszeit kann man sie sogar gut zu Stollen oder anderem Gebäck trinken. Die Trauben für die edelsüßen Weine werden ganz am Ende der Lese gepflückt – dann sind sie besonders süß.

## Mandeln kurz in Wasser kochen



FOTO: ARCHIV

Manche Nusssorten haben um ihren Kern noch eine dünne Haut. Bei Mandeln und Haselnüssen geht die Haut nicht immer einfach ab. Für beide gibt es einen Trick: Die Mandeln am besten kurz in den Backofen – für zehn Minuten bei 200 Grad auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

## „Wir sind Koch des Jahres“

Vorreiter in Ostdeutschland: Der Leipziger Küchenchef Peter Maria Schnoor wurde vom Restaurantführer „Gault & Millau“ ausgezeichnet

Ganz oben ist Küchenchef Peter Maria Schnoor schon vor zehn Jahren angekommen. Im 27. Stock eines Hotels betreibt er seit 2005 sein Restaurant „Falco“. „Genau 100 Meter über dem schönen Leipzig“, wie der 46-Jährige sagt. Zwei Michelin-Sterne hat er sich in seinem Haus mit der spektakulären Aussicht bereits erkocht. Jetzt hat ihn der Restaurantführer Gault & Millau zum „Koch des Jahres 2016“ gekürt. Die Kritiker loben ihn für einen „ebenso kraftvollen wie eigenständigen Küchenstil“.

Den Titel sieht Schnoor als „Bestätigung für 26 Jahre Engagement für den Gast“. 1989 begann der gebürtige Schwarzwälder seine Ausbildung zum Koch. Zugleich betont er, dass die Gault-Millau-Auszeichnung eine Leistung seines gesamten, 22-köpfigen Teams sei. „So wie es heißt: Wir sind Papst“, sage ich: „Wir sind Koch des Jahres.“

Der Küchenchef ist um flotte Sprüche nie verlegen. Er redet schnell und eindringlich. Besonders gern spricht er über Qualität: „Über Qualität lasse ich nicht diskutieren. Niemals!“ Spitzengastronomie funktioniere nur mit erstklassigen Zutaten. „Die Leute sind absolut bereit, ein gutes Geld für Qualität auszugeben“, sagt Schnoor.

Im Osten Deutschlands ist der vielfach ausgezeichnete Koch ein Vorreiter. Bislang ist er der einzige Zwei-Sterne-Koch in der Region.

Inzwischen gebe es jedoch auch hier eine ganze Reihe junger, talentierter Köche, sagt Schnoor. „Man braucht natürlich eine gewisse Kaufkraft.“ Das sei aber kein Ost-Problem. „So eine Gastronomie hätte es in der tiefsten Walachei in Bayern genauso schwer wie im Osten.“ Zu den verschiedenen Ernährungstrends – zum Beispiel Regionalität, Bio, vegetarisches Essen – hat Schnoor recht pointierte Meinungen.

Grundsätzlich wolle er sich



Der 46-jährige Peter Maria Schnoor, frischgekrönter Koch des Jahres, ist der einzige Zwei-Sterne-Koch im Osten.

FOTO: JAN WOITAS

in seiner Küche nicht einengen, aber wenn ein Gast besondere Wünsche habe, dann sei er Profi genug, darauf einzugehen. Kritisch sieht er allerdings die Beschränkung bei veganem Essen. „Wir sind ja hier kein Krankenhaus, wo man am Eingang erstmal eine DIN-A4-Seite abgibt, was alles nicht geht.“ Für die Zukunft des „Falco“ in Leipzig hat Schnoor Pläne. Die Auszeichnung mit dem zweiten Michelin-Stern von 2008 bezeichnete er einst als „Europaliga“. Drei Sterne seien die „Weltliga“. „Wir haben uns mit Sicherheit nicht von der Weltliga entfernt“, sagt der 46-Jährige selbstbewusst. Aber da er schon so weit oben angekommen ist, denkt Schnoor längst auch über Leipzig hinaus. Seine grundsätzlich französisch inspirierte Küche sei weltoffen. Das gelte auch für ihn selbst: „Ich bin Kosmopolit.“ *Birgit Zimmermann*

## HINTERGRUND

## Sterneküche in Mecklenburg-Vorpommern



Der Gourmetkoch **Ronny Siewert** (s.l.) vom „Friedrich Franz“ in Heiligendamm (Landkreis Rostock) bleibt für den Restaurantführer „Gault & Millau“ die Nummer eins in Mecklenburg-Vorpommern. Die Tester vergaben in der neuesten Ausgabe 18 von 20 möglichen Punkten an den 37-Jährigen, der damit seit vier Jahren die „Gault & Millau“-Rangliste der Spitzenköche im Nordosten anführt. Eine höhere Note hätten in ganz Deutschland nur 13 Köche bekommen, teilte der Münchner Christian Verlag am Montag mit. Der in Sachsen-Anhalt geborene Siewert hatte 2005 als Küchenchef im „Chezann“ in Rostock-Warnemünde erstmals auf sich aufmerksam gemacht und gehört seither zur Elite der deutschen Köche. Seit 2008 leitet er die Küche des „Friedrich Franz“

im Grand Hotel Heiligendamm. Die Experten bescheinigten ihm erneut eine „geschmackstiefe Küche“ und höchsten handwerklichen Aufwand selbst bei den Vorspeisen. Besonderes Lob fuhr Siewert für Gänseleber in einem Cannellono aus Cassis-Ingwergelee, umhüllt von Macadamia-Spaghetti, ein.



Als Aufsteiger des Jahres setzt der „Gault & Millau“ in der jetzt erschienen Ausgabe für 2016 **Daniel Schmidthaler** (s.o.) auf Rang zwei. Der 34-Jährige führt das Restaurant „Alte Schule Fürstenhagen“ (Mecklenburgische Seenplatte). Die Tester loben Schmidthalers „modernen Regionalstil“. Sie honorierten die Küche des gebürtigen Österreicherers für ihre „genau kalkulierten Spannungsmomente“ mit 17 Punkten. Speisen wie

„saftiges kaltes Forellenfilet mit Meerluft aus der Austernpflanze und Roter Bete“ wurden für höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung stehen.



Den dritten Platz unter den Gourmetköchen Mecklenburg-Vorpommerns teilen sich mit jeweils 16 Punkten Ralf Haug vom Restaurant „Freustil“ in Binz, Peter Knobloch von „Knoblochs Kräuterküche“ in Göhren (beides auf Rügen), Pierre Nippkow von der „Ostseelounge“ in Dierhagen auf Fischland sowie **Matthias Stolze** (s.u.) vom Restaurant „Der Butt“ in Rostock-Warnemünde. Der „Gault & Millau“ urteilt nach dem französischen Schulnotensystem von 0 bis 20 Punkten. Im Guide für das kommende Jahr werden 21 Restaurants in MV beschrieben und bewertet.

## Geschmackvoll

## Max is(s)t märchenhaft..

Mein erstes Märchenbuch war von den Gebrüder Grimm und kam in einem duftenden Westpaket aus Hamburg im Erzgebirge an. Nun, nach über 50 Jahren, kommt einer des Wegs, der will mir was vom märchenhaften Pferd erzählen und schreibt ein Buch mit dem Titel „Heute koch ich, morgen brat ich“. Dabei weiß doch schon fast jedes märchengebildete Kindergartenkind, dass das Rumpelstilzchen einst frohlockte, heute zu backen, morgen zu brauen und übermorgen der Königin ihr Kind holen zu können. Der schreibende Delinquent heißt Stevan Paul und hat sich getraut, mit dem Hölker Verlag ein märchenhaftes Kochbuch zu entwickeln. Der gelernte Koch und Autor hat die Grimmsche Märchenwelt mit der Welt der Kulinarik zusammengebracht. Er erzählt etwa von Aschenputtel, Rotkäppchen, Rapunzel oder den Bremer Stadtmusikanten in einer neuen, lebendigen Sprache mit einfachen Sätzen. Das macht den Kin-

dem das Verstehen und damit den Zugang zu den Geschichten und ihrem moralischen Anspruch bzw. Hintergrund leichter. Und zu jedem Märchen entwickelt er eine gute Handvoll phantasievoller, wahlweise leichter und anspruchsvoller Gerichte. Ein Gericht, dem Schneewittchen offensichtlich nicht widerstehen konnte, sind Blutwurstpuffer mit Apfelkompott. Das klingt beim ersten Gedanken geschmacklich eher gegensätzlich und gewöhnungsbedürftig. Ist es aber keineswegs, schmeckt deftig-pikant, passt gut in die Jahreszeit und lässt sich relativ unkompliziert und schnell zubereiten. Für die Puffer trennt man zwei Eier, verrührt die Eigelbe mit einem Vierteller Milch und mit 150 Gramm Mehl zu einem glatten Teig, der etwa zehn Minuten ruhen sollte. Die Eiweiße schlägt man mit etwas Salz steif und hebt sie mit einem Teelöffel grob gemörserten Kümmel und etwa fünf Zweigen klein gehacktem Majoran unter den Teig. Der Kümmel ist so ganz mein Ding: Keine Angst vor diesem Ge-

schmack. Der ist sozusagen das gewisse Etwas. Daran kann man sich auch im Norden gewöhnen. Sodann wird der Backofen auf 80 Grad vorgeheizt und darin eine ofenfeste Servierplatte gestellt. Die Blutwurst muss natürlich bratfertig sein und in der Pfanne nicht zergehen oder zerfallen. Also beim Schlachter oder an der Fleischtheke fragen, damit kein Malheur passiert. Die Wurst wird in dünne Scheiben geschnitten, in einer großen Pfanne mit entsprechendem Abstand zueinander erhitzt und mit ein bis zwei Esslöffel Teig überzogen. Die Puffer werden bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten je etwa zwei Minuten gebacken, auf Küchenpapier entfettet und im Ofen warm gehalten. Dazu reicht man ein Apfelkompott, das aus vier geschälten, entkernten und gewürfelten Äpfeln, Saft von einer Zitrone, 100 Millilitern Apfelsaft und zwei Esslöffeln braunem Zucker zu-

bereitet, drei Minuten zugedeckt und die gleiche Zeit offen geschmort wird. Das Ganze ergibt mit den warmen Puffern einen recht angenehmen geschmacklichen Kontrast. Ich habe mich getraut, etwas leicht warmen Weichkäse dazu zu essen. Auch das hat was und ist eben Geschmackssache. Wenn man den kleinen Familienmitgliedern die Wurstpuffer erst schmackhaft machen muss, kann man natürlich auch andere Wurst, beispielsweise Brühwurst verwenden und gern auch mit diversen Kräutern „spielen“. Je nach Alter und Schwierigkeitsgrad des Rezepts kann man die Kids auch in die Zubereitung einbeziehen, ihnen aber nicht nur in der Vorweihnachtszeit ein märchenhaftes kulinarisches Erlebnis in Familie bieten.

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

