

## Kochen &amp; Genießen

## Tipps

## Glühwein nicht zu stark erhitzen

Wer Glühwein selbst zubereitet, darf ihn nicht zum Kochen bringen. Er wird nur bis kurz vor den Siedepunkt erhitzt. Sonst geht das empfindliche Fruchtaroma verloren, erläutert das Deutsche Weininstitut. Ab einer Temperatur von 78 Grad entweicht außerdem der Alkohol. Übrigens: „Deutscher Glühwein“ stammt immer zu 100 Prozent aus heimischen Grundweinen.



FOTO: KARL-JOSEF HILDEBRAND

## Der Milchtrick: Loch im Karton

Viele kennen das Problem mit einem neu geöffneten Milchkarton: Beim Ausgießen schwappt die Milch stoßweise in die Tasse und spritzt rundherum. Für einen gleichmäßigen Fluss muss Luft nachströmen. Es gibt zwei Lösungen, um die Sauerei zu vermeiden. Eine ist, die von der Öffnung entfernte Ecke hochzubiegen und dort ein kleines Loch hinzuschneiden – oder oben in die Verpackung ein Loch zu piksen.

## Chicorée trifft Mandarine

Wem Chicorée zu bitter schmeckt, kann das Gemüse mit Mandarinen, Äpfeln, Fenchel oder Avocado kombinieren. Das gleicht das Bitteraroma aus. Für eine Beilage werden die Blätter in Streifen geschnitten und mit etwas Butter und Brühe bissfest gedünstet, rät das Bundeszentrum für Ernährung. Das Gemüse enthält nur 16 Kilokalorien pro 100 Gramm – dafür Beta-Carotin, Vitamin B1, B2, C, Folsäure und Kalium.

## Schweinekinn im Sauerkrautlack

Gourmet-Tester von „Gault-Millau“ zogen durch MV / Ronny Siewert räumt meiste Punkte ab, Pierre Nippkow ist Aufsteiger des Jahres

**ROSTOCK** Mecklenburg-Vorpommers Spitzenkoch Ronny Siewert vom Restaurant „Friedrich Franz“ im Grandhotel Heiligendamm hat beim jüngsten Test des Restaurantführers „Gault-Millau“ erneut abgeräumt. Die Prüfer vergaben mit 18 von 20 möglichen Punkten den höchsten Wert im Nordosten an Siewert. Bundesweit haben nur 13 Köche eine höhere Note erhalten, wie „Gault-Millau“ gestern bekannt gab.

Die Tester bescheinigten dem Meisterkoch von Heiligendamm „große Klassik in moderner Interpretation“ und gerieten bei ihrer Begründung ins Schwärmen: „Er bereitete neben sanftem Reh mit geräuchertem Himbeer-Gel und Lorbeerjus auch provokant Anmutendes vom edelsten Ibérico-Schwein: Kinn im Sauerkrautlack, gepoppte Schwarte, eine hauchzarte Scheibe Kassler BBQ-Rillettes und eine Art Kuchen von Backe und Kinn, das Ganze von kräftigem Chorizo-Jus umflossen.“

Zum Aufsteiger des Jahres in MV kürte „Gault-Millau“ Pierre Nippkow vom Restaurant „Ostseelounge“ in Dierhagen auf dem Darß. „Ein köstliches Gericht zum Zungenschmalzen“ fanden die Tester „die Königskrabbe im süffigen Sud aus Spargel, Kokosmilch und Vanille-Öl, ebenso harmonisch war das Lamm auf einer delikaten Creme aus weißen Bohnen und schwarzem Knoblauch, belebt von Schmorzwiebel und tiefem Rosmarinjus“. Der Lohn: 17 Punkte.

Dieselbe Punktzahl schaffte Daniel Schmidthaler von der „Alten Schule Fürstenhagen“ in der Feldberger Seenlandschaft. Dessen hochmoderne Küche entferne sich immer weiter von konventionellen Geschmacksmustern.

Die Tester beschreiben und bewerten in der „Gault-Millau“-Ausgabe 2018 in MV 22



Abräumer: Ronny Siewert vom Grand Hotel Heiligendamm.

FOTO: BERND WÜSTNECK

Restaurants. 18 Küchenchefs zeichnen sie mit einer oder mehreren Kochmützen aus. Der „Gault-Millau“ zählt mit dem „Guide Michelin“ zu den bekanntesten Gourmet-Führern weltweit. Anders als der „Guide Michelin“, der vor rund zwei Wochen vorgestellt wurde, verleiht der „Gault-Millau“ keine Sterne. Stattdessen wird nach dem französischen Schulnotensystem mit 0 bis 20 Punkten bewertet. Iris Leithold

## HINTERGRUND

## Die besten Restaurants in MV

Der Gourmetführer „Gault-Millau“ hat die besten Restaurants in Mecklenburg-Vorpommern ausgezeichnet. Die Tester nahmen 22 Restaurants unter die Lupe, maximal 20 Punkte waren möglich. **18 Punkte:** Friedrich Franz in Bad Doberan-Heiligendamm **17 Punkte:** Ostseelounge in Dierhagen **Alte Schule Fürstenhagen** in Feldberger Seenlandschaft **16 Punkte:** Freustil in Binz/Rügen, Der Butt in Rostock-Warnemünde **15 Punkte:** Jagdhaus Heiligendamm in Bad Doberan **Blüchers** by Johann Lafer in Göhren-Lebbin **Tom Wickboldt** in Heringsdorf/Usedom **Ich weiß ein Haus am See** in Krakow **Gutshaus Kubbelkow** in Sehlen/Rügen **Gutshaus Stolpe** in Stolpe an der Peene

## EXTRA



Christian Bau FOTO: O. DIETZE

## Der Koch des Jahres

Christian Bau aus dem saarländischen Perl ist von „Gault-Millau“ zum „Koch des Jahres“ gekürt worden. In seinen kosmopolitischen Gerichten verbindet er klassisch französische Kochkunst mit japanischer Inspiration und besitzt ein fanatisches Verhältnis zum guten Produkt, befanden die Gastronomiekritiker gestern. Das Lokal „Victor's Fine Dining by Christian Bau“ erhielt 19,5 von 20 möglichen Punkten. Die Kritiker überzeugte der 46-Jährige u. a. mit Langoustine, gegrillt über Holzkohle von japanischer Steineiche und mit einem Hauch süßem Miso glasiert.



René Klages FOTO: IMAGO/EMMANUELE CONTINI

## Die Entdeckung des Jahres

Mit seiner ausgewogenen Kombination von europäischer Hochküche mit fermentierten japanischen Würzen konnte jetzt Koch René Klages vom Restaurant „17luftzig“ in Burg (Dahme-Spreewald) 17 von 20 möglichen Punkten erringen. Der 29-jährige Schwarzwälder wird als „Entdeckung des Jahres in Deutschland“ bezeichnet. Klages Gerichte wie Kalbstatar u. a. mit japanischen Aromen, marinierten Buchenpilzen, Avocado, gehobeltem Blumenkohl und einer Holunderblütenemulsion stünden für höchste Kreativität und bestmögliche Zubereitung.

## Geschmackvoll

## Max is(s)t gans anders...

Diesmal geht es ohne Umschweife zur kulinarischen Sache. Zubereitet werden soll ein weihnachtlicher Braten. Den habe ich in Form einer loibhaftigen, schlanken Pute mit schlappen vier Kilo Gewicht gefunden. Ausgenommen, versteht sich. Die wird gut gewaschen, trocken getupft und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft eingerieben.

Für die Füllung werden eine große Zwiebel und zwei säuerliche Äpfel geschält und fein gehackt. Dazu kommen 200 Gramm gehackte und gegarte Maronen sowie zwei Esslöffel gehackte Petersilie. Alles gut mischen, salzen, pfeffern und in den Vogel füllen. Der wird nun dressiert, also zugenäht, und bratfertig gemacht. Rauf auf ein tiefes Blech und mit einer Mischung aus 40 Gramm zerlassener Butter, einem halben Löffel Currypulver und einem Teelöffel gehacktem Salbei einpinseln. Rein in den auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen und mit 250 Millili-

ter Geflügelfond angeben. Über die Pute kommt ein mit Butter bestrichenes Stück Alufolie.

Das Ganze etwa vier Stunden braten und von Zeit zu Zeit Fond nachgießen. Die Pute soll schließlich nicht trockengelegt werden. Sie ist gar, wenn der Fleischsaft farblos ist. Stichwort: Nadeltest. Dann kommt sie wieder ans Licht der Küche und darf sich Ruhe gönnen. Schließlich wird ein Pfund Moosbeeren in zwei Esslöffeln Rapsöl kurz angewärmt und auf einer vorgewärmten Platte ausgebreitet. Darauf kommt die mit Lorbeerblättern garnierte Pute.

Was Sie dazu reichen, ist Ihrer kulinarischen Fantasie überlassen. Klar, dass diesbezüglich Klöße aller Machart Favoriten sind. Es gibt aber auch andere Varianten. Beispielsweise empfiehlt Küchenchef Enrico Schulz vom „Erbgericht“ Tautewalde einen Pastinakentstampf oder ein Kartoffel-Maronen-Gratin. Auch Maria Groß von der „Bachstelze“ in Erfurt würde zur Pastinake rufen, die man im

Bratenfett mitgaren, aufschneiden und mit Sauerrahmcreme mit Orange, Cayenne, Ingwer, Salz, etwas Zucker und nach Belieben mit Kräutern füllen kann.

Verlockend klingt ein Vorschlag von Sternekoch Joannis Malathounis aus Kernen bei Stuttgart. Der würde aus einer Semmelknödelmasse und den Innereien wie Herz und Magen einen Brotaufstrich mit Majoran kreieren und den wie ein Soufflé in einer gebutterten Form garen. Georg Walther, Küchenchef im Schlosshotel Fleesensee, würde auf Salbei und die Beeren verzichten und alles orientalisch mit der Gewürzmischung Ras el-Hanout und getrockneten Feigen, Datteln und Zitronenthymian ersetzen. Als Beilage empfiehlt er Bulgur Salat mit gerösteten Mandeln oder eine Mais-Variation. Pflücht auch die Idee von Artur

Frick-Renz vom „Gasthof zum Hirsch“ im Bodenseekreis, der in die Füllung Brioche sowie Orangenscheiben, Zimt, Ingwer und Beifuß einbringen und alles im Bratschlauch garen würde.

Der Pute an sich an den Leib will Joachim Rummel aus Boizenburg. Er kann sich eine Art Saltimbocca-Pute vorstellen. Die wird erst mit einer Kräuterbutterpaste bestrichen und dann mit Frühstücksspeck umwickelt und gegart. Gefällt mir ebenso wie sein Vorschlag, die Pute ganz ohne Pute mit Gans in Szene zu setzen. Das ist sozusagen die finale Pointe. Aber eben mal „gans“ anders als von Max gewohnt...



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