

Kochen & Genießen

Tipps

Granatapfel:
Reif oder nicht?

Ob ein Granatapfel reif ist, merkt man an seinem Gewicht: Eine reife Frucht liegt schwer in der Hand. Ein Zeichen für Frische ist es, wenn die Haut innen komplett weiß ist und die Kerne rot leuchten. Seien sie bräunlich, sei die Frucht nicht mehr gut, heißt es in der Zeitschrift „Salon“.



FOTO: FOTOLIA

So gelingen
Bratkartoffeln

Wer perfekte Bratkartoffeln zubereiten will, gart die Knollen am besten schon einen Tag vorher. Beim Abkühlen verkleistert die Stärke, was für eine krosse Kruste beim Braten sorgt und das Zerfallen der Scheiben verhindert. Wer nicht so viel Zeit hat, kann die gegarten Kartoffeln aber auch kurz in kaltes Wasser legen, heißt es in der Zeitschrift „Beef“. So löst sich die Schale und lässt sich besser abziehen.

Fett nicht mit
Wasser löschen

Fettbrände dürfen auf keinen Fall mit Wasser gelöscht werden. Stattdessen sollte man zum Beispiel einen in Brand geratenen Fondue-Topf mit dem Deckel bedecken, so dass die Flammen erstickt. Darauf weist die VdS Schadenverhütung hin, ein Institut für Einbruchschutz des Gesamtverbands der Deutschen Versicherungswirtschaft. Kommt Wasser mit dem brennenden Fett in Berührung, verdampft es umgehend, schießt nach oben und reißt große Mengen Fett mit sich.

Bier statt Wein zum Festessen

Sommelier Hilbrandt rät bei Kartoffelsalat zu Lager und bei Gans zu Weizenbock

Stephan Hilbrandt ist Bier-Sommelier-Weltmeister: Der Bonner IT-Experte setzte sich im September in München gegen 69 Teilnehmer aus 15 Nationen durch. Im Interview mit Redakteur Bastian Klenke sprach Hilbrandt über den Wettbewerb und über Bier zum Essen an Weihnachten.

Wie wird man Bier-Sommelier-Weltmeister?

Hilbrandt: Ich habe mich 2011/2012 das erste Mal intensiver mit Bier auseinandergesetzt. Da habe ich angefangen zu recherchieren. Was gibt es da noch, und was passiert denn im Moment in der Bierbranche? Der Begriff Craft-Bier kam ja gerade erst auf. Über das Probieren verschiedener Biere kam dann die Liebe zum IPA (India Pale Ale). Später wollte ich mehr über Sensorik lernen. Ich wollte lernen, Geschmäcker zu unterscheiden, zu beschreiben und die richtigen Fragen zu stellen. Da war die einzige Möglichkeit der Sommelier-Kurs. Den Kurs habe ich zusammen mit meinem Bruder absolviert. Wir haben das an der Stelle direkt mit einem netten Familienurlaub in München und Salzburg verbunden. Im Frühjahr dieses Jahres haben wir uns dann aus Neugierde für die Deutsche Meisterschaft angemeldet und uns erstaunlicherweise direkt für die WM qualifiziert.

Experte: Stephan Hilbrandt.
FOTO: STEPHAN HILBRANDT

Idealer Begleiter: Statt Rotwein passt zum Festtagsessen auch gut ein Bier. FOTO: IMAGO/WESTEND61

Verschiedene Bierstile halten sogar in der Sternegastronomie Einzug. Wie stehen Sie dazu?

Ich bin da ein großer Verfechter. Eigentlich ist es mir in der Gastronomie noch ein bisschen zu wenig. Wir haben viele Gastronomieobjekte mit Brauereibindung, die eben nur eine gewisse Anzahl an Bieren haben. Der Deutsche ist ein sehr fassbiertauglicher Gastronomiekonsument. Dem klarzumachen, dass gegebenenfalls auch Flaschenbiere nicht unbedingt eine Qualitätsdifferenz haben müssen, ist sehr schwer. Das Angebot muss sich erweitern, aber auch die Kunden müssen lernen und begreifen, dass sie dieses Angebot auch nutzen können. Eines ist klar: lohnt es sich für den Gastronom nicht, dann sind die neuen Biere auch wieder ruckzuck aus der Karte verschwunden.

Weihnachten steht vor der Tür. Kann ein Bier den klassischen Rotwein von der Festtagstafel verdrängen?

Aber so was von! Wenn ich an die heimische Festtagstafel denke, da ist das schon seit Jahren so. Mein Bruder und ich haben größtes Vergnügen daran, für die Weihnachtsrunde in der Familie die passenden Biersorten auszuwählen und zur Verfügung zu stellen. Bier ist ein idealer Begleiter zum Weihnachtsmenü.

Welcher Stil passt denn am besten zu welchem Essen? Nehmen wir die klassischen Weihnachtsgerichte. Was passt zu Suppe oder Salat? Salat ist tatsächlich schwierig, weil es immer sehr darauf ankommt, was mit drin ist und was verarbeitet wurde. Wenn es kein herber Salat ist, würde ich mit einem leichten Hellen einsteigen. Sind Endivien oder so was dabei, passt ein Pils,

weil das Herbe ja auch immer Appetit anregend ist. Wäre auch für den ersten Gang insofern eine gute Begleitung, als dass es noch mal Hunger macht. Bei den Suppen kommt es natürlich sehr auf die konkrete Machart an. Bei einer klaren Suppe würde ich es mit einem süddeutschen Pilsener versuchen. Die Herbe gleicht das Fett der Brühe aus und „reinigt“ die Zunge für den nächsten Löffel. Auch bei gebundenen Suppen würde ich zu einem leichten Bier greifen. Ein Düsseldorfer Alt bringt noch einige Röstkomponenten und Malznoten mit, um eine Cremesuppe zu begleiten. Mittlerweile gehören auch das Fondue und das Raclette zu den modernen Klassikern.

Je nachdem wie kräftig der Käse ist, brauchen Gerichte auch kräftige Biere. Da ist man grundsätzlich bei den Käse-

sorten mit einem Belgier ganz gut bedient. Irgendwas in der Richtung Dubbel oder je nach Käsesorte ein Tripel passen da ganz gut.

Welches Bier passt zu weißem oder rotem Fleisch?

Zu weißem Fleisch meines Erachtens ein Weizenbock. Idealerweise sogar gestopfter Weizenbock. Wenn man dann noch leichte Fruchtaromen mit dabei hat, der Weizenbock an sich bringt ja schon Fruchtnoten mit, wenn der aber noch Stopfnoten hat, dann ist das zu Gans oder Ente der beste Begleiter. Bei rotem, kurz gebratenem Fleisch kann man wahlweise zum IPA oder zum Porter greifen. Ersteres hat genug Herbe, um den kräftigen Fleischaromen etwas entgegenzusetzen, und kann mit seiner leichten Fruchtigkeit eine zusätzliche Geschmackskomponente ins Spiel bringen. Letzteres unterstreicht einfach noch mal die Röstaromen vom scharfen Anbraten und unterstützt ein wenig das nussige des Fleisches.

Gibt es einen Stil, der besonders gut zu Fisch passt? Auch beim Fisch würde ich tendenziell wieder eher zu was leichtem Hellen, eventuell sogar zum Kölsch, raten.

Wie würden Sie den deutschen Klassiker Kartoffelsalat mit Heißwürstchen kombinieren?

Ich habe das tatsächlich noch nie gemacht. Es kommt vor allem auf die Machart des Kartoffelsalats an. Ansonsten heißt es: ausprobieren! Ich würde es mit einem „Schlenkerla Lager“ versuchen. Also ein helles Lager mit einem ganz leichten Rauchcharakter, obwohl kein Rauchmalz drin ist. Damit wird das Würzige der Würstchen aufgegriffen, ohne dass das Bier zu krass schmeckt. Bei einem gurkenlastigen Kartoffelsalat könnte man auch mal eine Gose versuchen. Das ist aber schon eher etwas für die Experimentierfreudigeren.

Geschmackvoll

Max is(s)t geheim...

Heute bin ich bei Horch und Guck zu Gast. Klammheimlich, und wie immer in kulinarischer Mission mit der Lizenz zum Verkosten. Ein Schelm, wer Böses dabei denkt. Ich habe mich virtuell ins August-Horch-Museum Zwickau eingeloggt und hatte das Glück, die neue Karte des gleichnamigen Restaurants schon mal virtuell unter die Lupe zu nehmen. Zum Gucken eingeladen hat mich ein früherer Studienkollege, der im Förderverein des Museums mitmischte.

Was ich auf der Karte entdecken kann, ist gentechnisch gesehen nichts „Dickes“, wie man salopp sagen würde. Aufgetischt werden vor allem deftige Fleisch- und Wildgerichte. Aber auch Fisch und Süßes kann man wählen. Ich bin gespannt, wie das Ganze angerichtet wird. Und vor allem, wie es schmeckt. Auf der Karte gibt's sogar ein Original Zwickauer Bürgersteak, das auf Wunsch eines ehemaligen Oberbühnen-

meisters kreiert wurde. Das ist kein klassisches Steak, sondern ein in einer Senf-Sahne-Mischung mariniertes Schälbraten. Also ein gut parierter Schweinelachs aus dem Rücken. Der wird mit Schinken, Zwiebel und Gewürzgurke gefüllt und in einer Eihülle gebraten. Dagegen ist nichts einzuwenden. Aber umgehauen hat mich das nicht. Grund genug, nach einer pfliffigeren Steak-Variante zu suchen. Die hat Max natürlich gefunden und kredenzte Ihnen ein saftiges Filetsteak, das unter einer Kräuterkruste gebraten und mit einer Apfel-Sellerie-Mischung angerichtet wird. Für die Kruste werden vier Scheiben altes Schwarz- oder Mischbrot fein gerieben und mit 40 Gramm geriebenem Parmesan sowie je einem Zweig Petersilie, Rosmarin und Basilikum, zwei Esslöffeln grobem Senf und einem Esslöffel Olivenöl püriert. Die stattlichen Filetsteaks werden von allen Seiten scharf angebraten. Raus aus der Pfanne rühen lassen. Danach auf ein Rack-

blech, mit der Kräutermischung bestreichen und bei 180 Grad etwa fünf Minuten backen. Der Clou aber ist eine Remoulade aus Apfel und Sellerie, mit der das Steak gekrönt wird. Wer Max jedoch kennt, weiß: Remoulade geht gar nicht. Das hat immer was mit Mayonnaise zu tun. Abgelehnt. Stattdessen fabriziere ich eine Mischung, für die ich gekochte Kartoffeln oder eine Pastinake mit Crème fraîche schön cremig mixe und mit Senf, gehackter Petersilie sowie fein geraspelten Äpfeln und Sellerie vermische. Alles mit Zitronensaft abschmecken, rauf auf die heißen Steaks. Als Beilage eignet sich grüner Spargel. Der schmeckt für meinen Geschmack besser als sein weißer Bruder. Wer noch mehr Beilage braucht, kann das Steak mit einem grobem Kartoffel-Sellerie-Stamf anrichten, der mit

Salz und Muskat abgeschmeckt ist. Nicht übel wäre auch ein mit Thymian, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat zubereitetes Kartoffelgratin. Ich bleibe bei der Variante ohne alles. Natürlich mit dem Fleisch, meiner

Creme-Kreation und dem Spargel. Und die Moral von der Geschicht': Gucken schützt vor Finden nicht. Ich habe vor einigen Tagen im Internet nach einem reizenden Weihnachtsgeschenk gesucht. Nun entdecke ich laufend Empfehlungen für (auf)reizendes Fleisch in allen Formen, Farben und Größen. Motto: Wir kommen zu Ihnen, bevor Sie zu uns kommen. Dürfen die denn das...?

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