

Kochen & Genießen

Gemüsekunde

Erbsen in neuem Gewand

Dass Erbsen grün sind, weiß jedes Kind – und hatte damit bislang auch recht. Britische Züchter belehren uns eines Besseren, denn sie haben die Sorte 'Shiraz' entwickelt, die Blaue Kaiserschote. Ihre Schoten sind kräftig blauviolett und schmecken roh genauso gut wie gekocht. Beim Kochen verfärben sie sich jedoch grün wie normale Erbsen.

Spitzkohl nur in Fett dünsten

Spitzkohl ist deutlich zarter und schmeckt feiner als Weißkohl. Mit seinem milden Geschmack passt das Gemüse zu fast allen Fleischsorten. Der zarten Blätter wegen reicht es aus, den Kohl nur kurz mit etwas Fett zu dünsten – gart man ihn zu lange, zerkothen die Blätter. Da sich der kegelförmige Kohl nicht so lange wie andere Sorten hält, sollte er möglichst kühl und in einem feuchten Tuch eingeschlagen aufbewahrt werden.

Weiße Schicht auf Austernpilzen

Austernpilze haben auf der Oberseite häufig ein weißes, fadenförmiges Geflecht. Dabei handelt es sich nicht um Schimmel, sondern um Mycel, einen natürlichen und harmlosen Bestandteil. Darauf weist die Verbraucherzentrale Bayern hin. Wer mag, kann den Mycel mit Küchenpapier abwischen. Frische Austernpilze erkennen Verbraucher an weißen Lamellen und einem nach unten geneigten, gewölbten Hutrand. Ein nach oben gebogener Hut ist dagegen ein Zeichen dafür, dass der Pilz an Feuchtigkeit verloren hat.

Kreative Küche auf Rädern

Rollende Imbissbuden bieten auch Edel-Fastfood für Feinschmecker / So können Sie die Streetfood-Klassiker zu Hause nachmachen

Wenn sie anrollen, ist leckeres Essen nicht weit: Foodtrucks gibt es inzwischen auch in mehreren deutschen Städten. Die Imbissbuden auf vier Rädern beweisen, dass Fast Food nicht nur fettig und ungesund ist, sondern auch schmackhaft und kreativ sein kann.

Auf den Angebotstafeln stehen der Bio-Burger vom heimischen Landwild, kanadische Rippchen, Allgäuer Käsespätzle mit Hochalm-Bergkäse, vegetarische China-Teigtaschen oder brasilianische Hähnchenkroketten.

Erfolgreiche Foodtrucker haben stets eine kleine, aber feine Auswahl an Gerichten, die sie direkt vor den Augen der Kunden möglichst frisch zubereiten.

Foodtrucks zeichnen sich durch die Kreativität ihrer Besitzer aus, sagt Peter Wolf, dessen Foodtruck „RibWich“ seit 2011 durch Deutschland tourt. Von der schwäbischen Hausmannskost über den Burgerstyle bis hin zu vegetarischem oder veganem Essen – in den umfunktionierten Lkws ist fast alles zu finden.

Eine klassische südafrikanische Streetfood-Spezialität ist Bunny Chow. Das knusprige, ausgehöhlte Brötchen mit verschiedenen Curry-Füllungen wurde von den Indern erfunden, die um 1940 ins südafrikanische Durban kamen. Weil es kein indisches Nan-Brot gab, füllten sie ausgehöhltes Toastbrot mit Curry.

Zum Essen des Bunny Chow wird der Brotdeckel abgenommen und ins Curry getunkt. Das kann mit einem entsprechend großen Brötchen – selbst gebacken oder vom Bäcker – auch zu Hause gut nachgemacht werden: Das Lieblingscurry hineingefüllt – fertig ist ein guter Party-Snack. Und die „Verpackung“ kann gleich mitgegessen werden, das spart Müll,



Die Idee der fahrenden Imbisse stammt aus Amerika.



Der „RibWich“ besteht aus geräuchertem Fleisch, Zwiebeln, Jalapenos und BBQ-Soße.

was den meist umweltbewussten Streetfood-Fans entgegenkommt.

In den Foodtrucks gibt es auch Süßes: Marillenknödelchen in Zwetschgen-Rotwein-Soße, mit Blattgold verzierte Donuts, Cookies als Light-Version zum Kalorien sparen.

Peter Wolfs Foodtruckprodukt, der „RibWich“, ist eine Art Sandwich. Er setzt auf geräuchertes Fleisch, verschiedene Beilagen, sogenannte Toppings wie Zwiebeln und Jalapenos und BBQ-Soße. Auch das Pulled Pork – bei niedrigen Temperaturen langsam gegart und dadurch ganz zartes Fleisch – ist bei den Foodtruckern be-

liebt. Es wird nach dem Garprozess in kleine Stücke gepulvert.

So ein Pulled-Pork-Burger kann recht einfach auch zum Hingucker bei der eigenen Feier werden: Die „Topping“-Schälchen mit gehackten oder gebratenen Zwiebeln, geschnittenen Tomaten und Gurken, Salatblättern und Scheiben vom Heumilchkäse lassen sich gut vorbereiten. So können die Gäste ihren individuellen Burger selbst zusammenstellen. Als Burgerbrot eignen sich Bio-Krustentsemeln.

Bei den Foodtruckern muss der Kunde für so einen Burger Deluxe zwar bis zu acht Euro berappen, dafür

werden Frische, Regionalität und das gewisse Etwas versprochen. Buns, also das Brot, Fleisch und Zwiebeln bezieht Peter Wolf für den „RibWich“ etwa von fränkischen Lieferanten aus der Heimat, die Barbecue-Soßen kauft er in den USA, dem Herkunftsland der Foodtrucks. Man kann sie aber auch leicht selbst kochen. Am besten gleich in größeren Mengen – die Soße hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.

Dafür je eine Tasse Ketchup und Öl, eine Viertel Tasse Worcestershire-Soße und braunen Zucker, eine halbe Tasse gehackte Zwiebeln, einen Teelöffel Senf, je zwei

Teelöffel Paprika- und Chilipulver und den Saft von zwei Zitronen für eine halbe Stunde in einem Topf einkochen. Mit etwas Salz, zerdrückten Knoblauchzehen, Tabasco und Rauchsatz je nach Geschmack würzen.

Den Foodtruck-Trend haben nicht nur Hobby-Köche für zu Hause für sich entdeckt, sondern auch bekannte Gastronomen wie Tim Mälzer, der inzwischen mitmisch. „Wenn es zur Marke passt, bietet es sich für innovative Gastro-Macher schon an, dass sie beides bespielen: Restaurant und Foodtruck“, meint Christopher Lück vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband.

Gefährlich werden die Trucks den klassischen Restaurants nach Expertenmeinung aber nicht. „Ich glaube, es ist keine Konkurrenz, oft ist es auch eine Ergänzung“, sagt Branchen-Kenner Klaus Wünsch. Der 45-Jährige hat es sich zum Ziel gemacht, die Trucker deutschlandweit zu organisieren und bekannter zu machen. Anfang 2013 gründete er die Internetseite Foodtrucks-Deutschland.de, die mittlerweile rund 1,5 Millionen Mal pro Monat angeklickt werde. Eine passende App nutzen bis zu 8000 Fans täglich. Sie können die Standorte aller bislang rund 200 registrierten Trucks einsehen.

Die mobilen Imbisse dürfen jedoch nicht einfach am Straßenrand halten – dafür brauchen sie Genehmigungen, die in einigen deutschen Städten schwer zu bekommen sind. Die Alternative sind Wochenmärkte, Festivals und Straßenfeste. Beliebte sind auch Privatparkplätze von großen Unternehmen. Für viele Angestellte sind Foodtrucks eine willkommene Abwechslung zum Kantinenessen. Dann heißt es: Bunny Chow und Pulled Pork statt Schnitzel und Kartoffelsalat. *Teresa Tropp*

Geschmackvoll

Max is(s)t vorgeführt...

Wenn mich Ute, die Köksch aus Rosenow, anruft, beschleicht mich stets ein nicht zu beschreibendes Gefühl. Denn oft hat sich das reizende Frauenzimmer mit den Kulleraugen und dem thüringischen Akzent etwas kulinarisch Hinterhältiges ausgedacht, um den kochenden Mann in mir vorzuführen. Zugegeben, meist ist das ja eine gelungene geschmackliche Vorführung. Aber sie kostet dabei auch immer fraulich-raffiniert den Triumph kochender Überlegenheit aus. Und es kam auch diesmal, wie es kommen musste. Die Köksch schwatzte mir allen Ernstes eine mit Rosenblüten gefüllte Hähnchenbrust auf. Wohl wissend, dass ich mit Geflügel nicht unbedingt viel am Hut habe. Den Gang in ihre Küche habe ich trotzdem nicht gescheut. Immerhin war ich gespannt darauf, wie sie das in Kombination mit Erdbeeren, Hirtenkäse und Kartoffelpuffer auf die Reihe bekommen wollte. Die Puffer nennt sie üb-

rigens mit charmant gespitstem Mündchen „Kartoffelrösti“. Warum müssen Frauen immer so kompliziert sein? Geriebene, gebratene Kartoffeln sind Puffer. Basta. Die Zubereitung aber ist ganz einfach. Das kann auch ein Mann: Aus den geschälten und mit einer groben Reibe geraspelten Kartoffeln drückt man die Flüssigkeit und würtzt sie mit Salz und frisch geriebenem Muskat. Dann kommen sie zu kleinen Puffern geformt in die Pfanne und werden von beiden Seiten goldgelb gebacken. Inzwischen werden die Erdbeeren geviertelt oder in Scheiben geschnitten und Hirtenkäse zerbröseln. Alles vermischen, rauf auf die Puffer und leicht überbacken. Typisch Frau. Alles so einfach wie möglich, um dem Mann zu zeigen, dass er mit seinen Aufgaben wachsen muss. Da ist die Zubereitung der Hähnchenbrust, die man in den Ablauf eintakten muss, sozusagen das Koch-Abitur für diese kulinarische Kreation. Das Geflügelfleisch wird flach aufgeschnitten, nach Geschmack gewürzt, mit der Blüte einer Duftrose gefüllt und wie eine Rou-

lade aufgerollt. Nun wollte mir meine Lehrmeisterin einreden, ich müsste das Ganze mit einem Stäbchen fixieren oder einem Bratenband festzurren. Das war der Moment der lehrreichen Vergeltung. Denn ich habe ihr bewiesen, dass es auch ohne geht, wenn man die offene Stelle zuerst in die Pfanne gibt. Auf diese Weise hält alles auch so schön zusammen. Nach dem Braten wird die Hähnchenbrust schräg in Tranchen geschnitten. Das ergibt, das sei der lieben Ute bestätigt, zusammen mit der pikanten Rosenfüllung ein schönes Farbspiel. Standhaft geweigert habe ich mich aber, das Fleisch auf die Puffer zu setzen. Man(n) hat ja schließlich auch visuellen Geschmack. Und ich meine, die Komponenten für sich wirken einzeln am besten. Dass man dann alles noch mit ein paar Rosenblüten und etwas Grün anrichtet, war mir ohnehin ein Bedürfnis. Ich habe Franzosenkraut, Gar-

tenkresse und Basilikum genommen. Beim Würzen des Fleisches durften für mich übrigens auch ein Hauch Knoblauch und ein wenig Zitronenabrieb nicht fehlen. Geschmeckt hat es uns, trotz Hähnchen, jedenfalls beiden. Und meine kulinarische Freundin Ute hat nicht schlecht gestaunt, welche Puffer-Fantasien ich ihr entwickelt habe. Dazu gehörten Roastbeef mit Frischkäse ebenso wie Knoblauch-Puffer mit Camembert oder Blutwurst und Karamell-Birnen. Auch Kombinationen mit mediterranen Zutaten wären ganz nach dem Geschmack meines Vaters Sohn. Ich überlege schon, mal eine Pufferparty à la Max zu veranstalten. Ute und ihr Schorsch sind dazu eingeladen. Um sie vorzuführen, kulinarisch gesehen.

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

