

Kochen & Genießen

Geschmackvoll

Aufforderung
zum
Mitmachen

Meine Freude über kulinarische Verwöhnheiten ist besonders dann riesig, wenn ich merke, dass in einem Restaurant sozusagen mit Herzblut gekocht wird. Da spielen Sterne- oder Gourmetansprüche überhaupt keine Rolle. Man muss bei einem Gericht die Liebe zum Beruf gleichermaßen entdecken und schmecken. Sie wissen schon: Das Auge isst mit. Es trifft in diesem Sinne so gar nicht meinen Geschmack, wenn ein Gasthaus nur mit leeren Worthülsen à la „Futtern wie beim Muttern“ wirbt und diesem Anspruch mit Fertigprodukten aus Mikrowelle und Fritteuse sowie Geschmacksverstärkern aller Art so gar nicht gerecht wird. Gastronomie, die auf kulinarische Beliebigkeit und Einheitssoßen setzt, ist deshalb nicht nur mir ein Grauen. Ganz zu schweigen von übervollen Tellern, die das Produkt an sich mehr verschleiern und verfälschen, als geschmacklich entdecken lassen. Umso mehr bin ich darauf gespannt, was Sie als Leser für Einfälle haben, eben diesen Geschmack zu entwickeln und damit vielleicht auch familiäre küchentechnische Traditionen weiterzugeben. Ich bitte Sie, liebe Leser, stillen Sie meine diesbezügliche Neugier und reichen Sie Rezepte ein, die Lust zum Nachkochen schüren und kreativ kochende Ideen hervorbringen.

Michael H.
Max Ragwitz



www.kulinarische-portraits.de

Tipp

Reismilch und
Cashewkäse

Wer sich vegan ernähren oder einfach auf Milchprodukte verzichten möchte, greift meist zu Soja. Bei häufigem Sojaverzehr entwickeln manche Menschen aber allergische Symptome wie Kopfschmerzen, Schwindel oder Übelkeit bis hin zu Juckreiz oder geschwollenen Lippen. Alternativen zu Sojamilch sind beispielsweise Reis-, Dinkel- oder Hafermilch, erläutert der Deutsche Vegetarierbund. Wer für Frischkäse aus Soja einen Ersatz sucht, kann sich einen Cashew-Streichkäse leicht selbst machen. Dazu werden 150 Gramm Cashewkerne über Nacht in Wasser eingeweicht. Am nächsten Tag werden sie mit Kräutern und Gewürzen wie Paprikapulver und Hefeflocken zu einer Creme gemixt. Gut verpackt, hält sie ein paar Tage im Kühlschrank.

Saisonale Leckerbissen

Im malerischen Schwarzbachtal wird kulinarische Regionalität genussreiche Realität

LOHSDORF Die meisten Dinge im Leben sind mit einer kleinen Geschichte verbunden. Die Geschichte, von der ich jetzt schreibe, begann an einem Samstag im Juli 2008. Ich war sozusagen auf kulinarischer Entdeckungsreise durch Sachsen und zwei Termine waren buchstäblich geplatzt. Für diesen Ärger wurde ich aber trotzdem noch entschädigt. Denn mit dem malerischen „Landgasthaus zum Schwarzbachtal“ unweit der Burg Hohnstein hatte ich einen echten kulinarischen Geheimtipp entdeckt.

Inhaberin und Küchenchefin Barbara Siebert hatte mich mit ihren aufgeweckten Augen und einfühlsamen Beschreibungen ihrer Koch-Philosophie sehr beeindruckt. Sie ist gleichermaßen der lebende und lebendige Beweis dafür, dass man auch als kulinarischer Seiteneinsteiger ebenso exzellente wie authentische Gerichte auf den Tisch zaubern kann. Dazu muss man wissen, dass die Köchin eine promovierte Germanistin ist, die 2002 aus der Not eine Tugend machte und selbst das Zepter in der Küche übernahm. Inzwischen, verrät sie augenzwinkernd, hat sie gelernt, sich in ihrem Reich die Zeit nicht zum Feind zu machen, sondern in die Qualität der Speisen zu investieren.

Ihre kulinarische Kreativität nimmt Siebert aus einer Mischung von eigenen Intentionen, einer Gabe zur gelungenen Kombination von Zutaten, reichlich Literatur in ihrer gut bestückten Küchen-Bibliothek und schier immerwährender Neugier und Freude, den Gästen stets etwas Unwechselbares auf den Tisch zu zaubern. Dabei hält sie nahezu stoisch an ihrem Grundsatz fest, die Produkte möglichst



Barbara Siebert steht für kreative Gerichte mit regionalen Produkten. FOTOS: RAGWITZ

aus der Region zu beziehen und kreativ saisonal zu kombinieren. Soll auch heißen, sie bietet zwar keine typisch-regionale Küche, hantiert aber vorwiegend mit regionalen Produkten von Erzeugern, die sie persönlich kennt und wertschätzt.

Und vor allem tischt sie das auf, was ideenreiche Küche ausmacht. Ihre drei Menüs, darunter ein Regional- und ein vegetarisches Menü, sind bezeichnend für unkonventionelles Kochen, das sich keinen strengen Rezept-Regeln unterordnet, sondern Kreativität mit einem Tick Spontaneität verkörpert. Man darf ihr Angebot guten Gewissens als anspruchsvolle Landküche mit Gourmet-Potenzial bezeichnen, die keinen Vergleich mit Spitzgastronomie zu scheuen braucht.

Ein Hochgenuss sind ihre Sauerampfersuppe mit Streifen vom Zander, ihre mediterran angehauchten Vorspeisen und die hauchzarten Fisch-Va-

riationen. Man muss durchaus kein Vegetarier sein, wenn man von ihrem „Alles Käse“-Angebot, bestehend aus Kartoffeltäschchen, gefüllt mit Wehrsdorfer Blauschimmelkäse, Ziegenkäse-Kartoffel-Törtchen mit Tomaten sowie Kartoffelpuffern mit Cunnendorfer Käse und Radieschenquark mehr als begeistert ist. Dem stehen auch die Fleischgerichte in nichts nach, die sie anspruchsvoll in Szene setzt. Ich habe ein formidables Rumpsteak mit geschmelzten Tomaten, Basilikumkartoffeln und einem Hauch Knoblauch genussvoll verzehrt. Echt empfehlenswert.

Und immer wieder Kräuter, Kräuter und Blüten. Hier be- weist die Chefin ein untrüg-

liches Gespür für geschmackliche und visuelle Effekte. Das wird noch verstärkt durch die Tatsache, dass die Kräuter und Blüten meist jedes Mal frisch aus dem eigenen Garten gepflückt werden. So entstehen neben den Zutaten für diverse Gerichte fantasievolle Schöpfungen wie Löwenzahnblütenmousse mit Holunderblüten-Himbeertörtchen und Tannenspitzenparfait.

Und was andere Restaurants mit einem aufwendigen Service vorhalten, erledigt Barbara Siebert schlicht und einfach im Koch-Outfit mit einfaches Ehrlichkeit, Freundlichkeit und Humor. Kurz: Sie sagt, was Sache ist, und die Gäste warten gern ein Weilchen länger. Nicht zu verges-

sen, dass in dem gastlichen Haus gelegentlich auch Kammermusikabende und Autorenlesungen stattfinden. Und wem der Aufenthalt in dem geschmackvollen ländlich-rustikalen Ambiente des Restaurants gefallen hat, der kann sich bei entsprechender Reservierung in den wunderschönen, individuell eingerichteten Zimmern des Landgasthauses zur Ruhe betten und vom Frühstücksbuffet träumen.

Michael H. Max Ragwitz



Am nächsten Dienstag lesen Sie, was für Köche ausmacht, die Sie ab Mai auf dieser Seite erwartet.
www.svz.de/essen

Rezept der Woche

Saiblingsfilet
mit Sauerampfersoße

ZUTATEN:

ca. 180 g Saiblingsfilet, 100 g Sauerampferblätter, 80 ml Fischfond, 50 ml Sahne, 1 Zwiebel, Weißwein, Butter und Butterschmalz, Salz, Muskat, Muskat, Chayenne-Pfeffer, Zucker, Zitronensaft, 1 TL Speisestärke, 12 kleine Kartoffeln, 4 Mairübchen

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel fein hacken, in der Butter anschwitzen und mit dem Fischfond garen, bis die Zwiebel weich ist. Das Ganze vom Herd nehmen, abkühlen lassen und mit den Sauerampferblättern sehr fein pürieren. Die Speisestärke im Weißwein verrühren und mit der Sahne, dem Zitronensaft, einem TL Zucker, den Gewürzen und dem Sauerampferpüree verrühren. Das alles ergibt die Soße. Die Rübchen schälen, in dünne Streifen schneiden und zu etwa gleichen Teilen mit je 100 ml Milch und Sahne sowie mit Salz, rotem Chili, Zitronensaft und Zucker gewürzt leicht garen. Für die Rösti die Kartoffeln reiben, etwas Wasser abschöpfen, salzen und mit Muskat würzen. Daraus mit Butterschmalz etwa 12 kleine Puffer goldbraun braten. Die Fischfilets mit Zitronensaft einreiben, leicht mehlieren von beiden Seiten kurz anbraten. Alles anrichten und nach Geschmack garnieren.

(Quelle: Das Rezept stammt von Dr. Barbara Siebert, Küchenchefin im Landgasthaus zum Schwarzbachtal in Lohsdorf in der Sächsischen Schweiz. Alle Rezepte gibt es auch im Internet unter: www.kulinarische-portraits.de/rezepte/rezepte.htm)

Leser kochen mit uns in den Sommer

Wir möchten wissen, was Sie bei heißen Temperaturen auf-tischen / Eine Leseraktion des medienhaus:nord



Die besten Leserrezepte

Wir laden Sie zu einer Leseraktion zum Thema „Leichte Sommerküche“ ein. Wir freuen uns, wenn Sie sich zahlreich daran beteiligen und mit ideenreichen Rezepten aus den Kategorien Vorspeisen, Zwischengerichte, Hauptgerichte und Desserts zum Gelingen dieser neuen Serie beitragen. Bitte senden Sie uns Ihre Re-

zept-Vorschläge mit detaillierten Angaben zu Zutaten und zur Zubereitung möglichst per E-Mail an:

Rezepte@
medienhausnord.de
oder per Post an:
medienhaus:nord,
Kennwort: „Leichte Sommerküche“, Gutenbergstr. 1, 19061 Schwerin

Optimal ist, wenn Sie auch ein Rezeptfoto und Angaben zum Ideengeber beifügen. Auf jeden Fall vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen, die genaue Anschrift und auch eine Telefonnummer anzugeben. Einreichen können Sie die Rezepte ab sofort bis zum 18. Juli

2015. Die ausgewählten Rezepte werden ab 5. Mai bis 28. Juli jeweils dienstags in einer Kategorie auf dieser „Kochen & Genießen“-Seite samt einer kleinen kulinarischen Sommergeschichte veröffentlicht. Außerdem geben Profiköche wertvolle Tipps zur Umsetzung der Rezepte und bieten ebenfalls ein Rezept aus der gleichen Kategorie an.

Mit der Einsendung Ihres Rezepts erklären Sie sich bereit, dass unser Redakteur mit Ihnen

Kontakt aufnimmt, um den Beitrag in Wort und Bild mit Ihnen abzustimmen und zu entwickeln.

mhr

