

Märkische Allgemeine

04.04.2012

Auflage: 151.188

Frische ist Trumpf

Der Frühling macht Lust auf neue Kreationen / Köche des Vereins „Brandenburg unter Dampf“ stellen Osterrezepte vor

Neun Köche haben sich in dem Verein zusammengeschlossen und sich auf die Fahnen geschrieben, regional-typisch zu kochen und frische Produkte aus der Region verarbeiten.

Der Lenz ist da! Erste Pflanzen spießen in heimischen Gefilden. Das ist die Zeit, in der auch das kulinarische Frühlingserwachen für Köche und Genießer beginnt. Das frischeste Grün kommt jetzt vom Bärlauch, der Suppen, Saucen und Salate mit seinem sanftem Knoblauchkick aromatisiert und die Lust auf all das weckt, was in den kommenden Wochen vom Feld geerntet wird. Gemüse wie Spinat, Radieschen, Staudensellerie, Kohlrabi, Möhren, Porree oder Spargel kommt bald feldfrisch auf die Teller. Passend dazu auch zartes Fleisch. Nichts geht Feinschmeckern über das Aroma eines mit Muttermilch aufgezogenen Lämmleins oder Kälbchens, das zaghaft vom saftigen Kräutergrün märkischer Wiesen genascht hat.

Sehnstüchtig erwartet wird auch der weiße Spargel, der zwischen Prignitz und Havel-land aus schnurgraden Däm-

men ans Licht bricht. Neben dem Spargel kommt aus Beelitz auch das gleichnamige Kännchen. In Familienbetrieben werden die „Weißen Riesen“ artgerecht gehalten und aufgezogen.

Frei von Mastfutter, Hormonen oder Medikamenten ernährt sich auch das Ruppiner Weidelamm auf Wiesen rund um den Rhin. Kräuter und Gras liefern den einzigartigen Fleischgeschmack. Saalower Kräuterschweine hingegen fressen Feldfutter, das aus Roggen und Wildblumen wie Kamille, Windhalm oder Trespe gemixt wird. Das Havelländer Apfelschwein bekommt sein besonderes Aroma von natürlichen Apfelrestern. Auch Rinder werden artgerecht ernährt, so das Lünener Wiesenkalb, das auf naturbelassenen Wiesen rund um das historische Storchendorf Linum gut im Futter steht.

Für Fischfreunde führt kein Weg vorbei am berühmten Havelzander. Jeden Morgen holen die Fischer den edlen Fisch, aber auch Aale, Hechte, Barsche und manchen Krebs frisch aus brandenburgischen Flüssen und Seen. Viele Brandenburger Restaurants und Köche wie die Spitzenköche von „Brandenburg unter Dampf“, beziehen hier ihre regionalen Produkte. MAZ



Zum Osterfest gibt's Lammschulter aus dem Ruppiner Land.

FOTOS: PR

Ruppiner Lammschulter

Hauptgang mit Schalotten, Bohnen und Rosmarinkartoffeln

Lammschulter (für vier Pers.)

■ **Zutaten:** 1 Lammschulter, Salz und Pfeffer, 1 Karotte, 3 Zwiebeln, 100 g Sellerie, 3 Knoblauchzehen, 1 El Tomatenmark, etwa 0,2 l Rotwein, etwa 0,1 l Portwein, 1 Lorbeerblatt, 10 zerdrückte Pfefferkörner, 1 Thymianzweig, 0,25 l Fleischbrühe

■ **Zubereitung:** Die Lammschulter mit Salz und Pfeffer einreiben und in heißem Fett

ser ablöschen. Die Flüssigkeit einkochen lassen und nochmals mit einem Schuss Wasser ablöschen. Wenn die Flüssigkeit verkocht ist, mit dem Port- und Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Jetzt die Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Thymian und Knoblauch zugeben und mit der Fleischbrühe auffüllen. Die Lammschulter wieder hineinlegen, im geschlossenen Topf

Essig, 0,1 l Portwein, 0,25 ml Kalbjus (Bratensaft)

■ **Zubereitung:** Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren, Butter zugeben, dann die geschälten Schalotten, die Knoblauchzehe, Thymian und den Balsamico zugeben und mit dem Portwein und der Kalbjus auffüllen. Einen Deckel auf die Pfanne legen und die Schalotten auf dem Herd einige Minuten

Balsamicoessig, Salz, Pfeffer

■ **Zubereitung:** Die Paprika und Schalotte enthäuten und in feine Würfel schneiden, dann in Olivenöl anschwitzen. Bohnen, Knoblauchzehe, Thymian zugeben, einige Minuten mitbraten, dann mit Balsamicoessig, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rosmarinkartoffeln

■ **Zutaten:** 400 g kleine Kartoffeln, 1 Rosmarinzweig, Oli-

Gebackenes Ei aus der Mark

Vorspeise: Vegetarisches mit grünem Spargel

Gebackenes Osterei (f. 4 Pers.)

■ **Zutaten:** 4 Eier, 4 Kartoffeln (mittelgroß), 16 Spargelstangen (grün), 100 g frische Morcheln, 200 ml Sahne, 50 g Butter, 6 cl Weißwein, 2 Schalotten, Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft, Semmelmehl, Mehl und 2 Eier zum Panieren, Kerbel zum Garnieren

■ **Zubereitung:** Die Eier vier-einhalb Minuten kochen und pellen, dann vorsichtig zweimal in geschlagenem Ei, Mehl und Semmelmehl panieren und im tiefen Fett ausbacken.

Die Kartoffeln in kleine 1 x 1 cm große Würfel schneiden, die Schalotten in sehr feine Würfel und den Spargel in 1 cm lange Stücke schneiden, die Spargelspitzen als Garnitur aufheben.

In einem Topf die Kartoffeln zusammen mit den Schalotten und den Morcheln anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit der Sahne



Das gebackene Osterei ruht auf einem zarten Kartoffel-Spargel-Ragout mit Frühlingsmorcheln.

aufgießen und einkochen lassen, dann die Spargelstücken dazugeben, kurz aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Alles zusammen anrichten und mit dem Kerbel und den grünen Spargelspitzen garnieren.

(Rezept von Steffen Schwarz, Koch im Le Bistro im Hotel Dorint Sanssouci Potsdam)

von allen Seiten anbraten und aus der Pfanne nehmen. Karotte, Zwiebeln und Sellerie schälen und in 2 cm große Stücke schneiden. Das Gemüse kurz in der gleichen Pfanne braten, Tomatenmark zugeben und mit etwas Was-

im Backofen bei etwa 170 °C schmoren bis das Fleisch sehr weich ist (1 bis 1,5 Std.)

Für die Schalotten

■ **Zutaten:** 10 kleine Schalotten, 2 El Butter, 2 El Zucker, 1 Knoblauchzehe, 1 Thymianzweig, 1 Spritzer Balsamico-

weichschmoren, Knoblauch und Thymian entfernen.

Für die Bohnen

■ **Zutaten:** Je 50 g Borlotti Bohnen, Dicke Bohnen, Schnittbohnen, 1 Paprika, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 1 Thymianzweig, Olivenöl,

venöl, Meersalz

■ **Zubereitung:** Die Kartoffeln kochen. Anschließend in Olivenöl und Rosmarin braten und mit Meersalz würzen. *(Rezept von Dieter Kobusch Koch im Restaurant im Vier-seithof in Luckenwalde)*

Bachsaiibling aus der Lausitz

Hauptgang im Kartoffel-Leinölsud und mit gebackenem Spargel

Heimisches Bachsaiiblingsfilet (für vier Personen)

■ **Zutaten:** 200 g Bachsaiiblingsfilet, 5 Schalotten, 200 ml Weißwein, 200 ml Fischfond, 20 g Senfkörner, 5 Pfefferkörner Schwarz, 50 ml Balsamico-Essig Weiß, 250 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend), 2,5 El Leinöl, 50 g Butter, 1 Bund Grüner Spargel, 2 Eier, 150 g Mehl, 500 ml Pflanzenöl, 1 Schale Gartenkresse, Salz, Pfeffer, Zucker

■ **Zubereitung:**

Für den Bachsaiibling: Zuerst die Gräten mit einer Pinzette aus den Filets ziehen, den Fisch in vier gleich große Teile portionieren. Salzen und auf der Hautseite in etwas Pflanzenöl goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen, den

Fisch in einen etwas tieferen Einsatz legen. Die Schalotten in Streifen schneiden und in der gleichen Pfanne anschwitzen. Mit Weißwein und Fischfond ablöschen und um die Hälfte einreduzieren. Senfkörner, Lorbeerblätter und Pfefferkörner in den Sud geben, mit Essig, Salz und einer Prise Zucker abschmecken. In den lauwarmen Sud den Fisch 24 Stunden einlegen.

Für Kartoffel-Leinölsud: Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden. In Salzwasser weich kochen und über ein Sieb abgießen. Das Kochwasser aufheben. Die Kartoffeln quetschen und mit etwas Kochwasser, Leinöl und Butter zu einer glatten Masse rühren bis sie leicht flüssig ist.



Saiibling mit dekorativer Haube.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Grünen Spargel: Den Spargel am unterem Ende schälen und für etwa 2,5 Minuten in Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Dann die Eier, 100 ml

von dem Spargelwasser, Mehl, etwas Salz zu einer glatten Masse rühren, so das ein Ausbackteig entsteht. Das Pflanzenöl in einen Topf langsam erwärmen. Den Spargel in drei gleich große Stücke schneiden und kurz auf einen Teller mit etwas Mehl wälzen. Im Anschluss den Spargel kurz durch den Backteig ziehen und im heißen Fett goldgelb ausbacken.

Zum Anrichten den Kartoffelsud auf die Tellermitte verteilen, den Fisch drauflegen und mit dem Spargel garnieren. Tipp: Mit Gartenkresse oder Kerbel garnieren.

(Rezept von Rene Jahnke, Koch im Restaurant Märkische Stuben im Hotel Residenz am Motzener See)