

Märkische Allgemeine Zeitung
26.10.2012
Auflage: 148.378

Unter Profis

Drei Spitzenköche und die MAZ haben zum gemeinsamen Kochen in das Bayrische Haus eingeladen

Leserin Ursula Rößler hat fleißig in fremde Töpfe gespickt und sich viele Anregungen für Zuhause geholt.

Von Christian Meyer

Es dauert ein wenig, bis sich Ursula Rößler an die Situation gewöhnt hat. Drei Spitzenköche schnippeln, würzen und suchen ihre Töpfe zusammen. Rößler steht ein wenig am Rand, beobachtet die Szenerie. „Kommen sie ruhig zu uns“, bricht Barbara Lembke das Eis. „Köche beißen nicht.“ Das ist das Startsignal. Die 64-jährige Hobbyköchin aus Geltow blüht auf und weicht den Profis fortan nicht mehr von der Seite.

Zum zweiten Mal hatte die MAZ gestern zum gemeinsamen Löffelschwingen mit Potsdams besten Köchen eingeladen. Im vergangenen Jahr wurde Martinsgans gekocht. Dieses Jahr, passend zur Jagdsaison, kamen Wildgerichte auf den Teller. Neben Lembke, die im Le Bistro des Dorint-Hotel kocht, standen Peter Krüger vom Gut Klostermühle und Sterne Koch Alexander Dressel (Bayrischer Hof) hinter dem Herd.



Lecker, lecker. Der Topfinhalt scheint Ursula Rößler zu munden. Alexander Dressel und Barbara Lembke freut's.

FOTOS: MICHAEL HÜBNER



fragt er. Krüger stutzt, will gerade antworten, doch Dressel kommt ihm zuvor. „Ich glaube, Herr Krüger ist zu

che ich nach“, sagt sie. Vielleicht werde sie sich bei den Feigen zurückhalten, die waren ihr dann doch ein wenig

Neugierig schaut Ursula Rößler was da im Topf direkt vor ihr brutzelt. „Ich brate gerade Wurzelgemüse für die Jus an“, erklärt Barbara Lembke. Später wird das Gemüse noch mit Tomatenmark und Wein abgelöscht. So entsteht die Soße für den Wildschweintrücker.

Rößler ist begeisterte Hobbyköchin. „Ich will mir Anregungen holen, die ich mal ausprobieren kann.“ Jeden Sonntag stellt sich die Geltowerin in die Küche und kocht für die Familie. „Das hat Tradition, dass am Sonntag alle kommen.“ Dann sitzen ihr



Eben noch im Topf, jetzt schon auf dem Teller: Die Soße zum Fleisch.

Mann, zwei Kinder mit ihren Partnern und drei Enkel am Tisch. „Das ist das Tolle. Dass wir alle zusammen sind bei einem guten Essen.“

Wenn Profis kochen, herrscht oft ein rauher Ton. Die Anweisungen sind laut und direkt. „In der Küche wird be-

fohlen“, erklärt Lembke. „Höflich bitten bringt nichts.“ In der Schulküche des Bayerischen Haus ist die Stimmung dagegen entspannt. Peter Krüger schneidet Feigen, Kollege Dressel beobachtet das skeptisch. „Warum schläft der Herr Krüger die Feigen nicht?“

faul.“ Die beiden grinsen, fangen dann an laut zu lachen.

Rößler verarbeitet inzwischen Kartoffeln zu Klößen und verfeinert den Teig mit einer Prise Salz, dann nimmt sie eine Kostprobe. „Oh, doch ein wenig zu viel“, sagt sie und verzieht das Gesicht. „Das wird schon noch verkochen“, sagt sie und knetet den Teig weiter. Ein paar Minuten später bricht in der sonst so gelösten Runde Hektik aus. Die drei Köche sind fertig und wollen servieren.

Peter Krüger darf zuerst anrichten. Sein Steckrübenpüree begeistert Rößler. „Das ko-

zu süß. Auch Lembkes Wildschwein findet Gefallen bei Ursula Rößler. Besonders die Soße tut ihr es an. Als letztes serviert der Sternekoch – Alexander Dressel. Der Rehrücken hat ein wunderschönes Rosa, zergeht fast auf der Zunge, so zart ist das Fleisch.

Am Tisch geht es entspannt zu, Dressel erzählt lustige Geschichten über seine sechsjährige Tochter, die ihm zuhause beim Schnippeln hilft und bereits das Berufsziel „Drei-Sterne-Köchin“ hat. Rößler sitzt daneben und beobachtet die Szenerie. Sie sieht sehr zufrieden aus.

Wild ist nicht gleich Wild ist nicht gleich Wild. Drei Rezepte von Potsdamer Spitzenköchen zum Nachkochen.



Barbara Lembke, Wildschweintrücker mit getrüffeltem Spitzkohl und sautierten Steinpilzen und Kartoffel-

Speck-Knödeln: Den Wildschweintrücker auslösen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Zum Anbraten Öl nehmen, Rosmarin und Knoblauch dazu. Das Fleisch sechs bis acht Minuten bei 170 Grad im Heißluftofen garen, dann abruhen lassen. Für die Knödel 500 Gramm Kartoffeln mehlig kochen, dann quetschen. Drei Eigelbe, drei Esslöffel Hartweizengrieß und 150 Gramm Mehl dazu. Für die Füllung Schalotten und Speck anbraten, unter die Masse

heben, Klöße formen. Knödel im kochenden Salzwasser zehn Minuten ziehen lassen, danach in Butter braten. Für die Jus Knochen in kleine Stücke hacken, anrösten und mit 150 Gramm Sellerie anbraten. Ablöschen mit einem Esslöffel Tomatenmark und 100 ml Rotwein. Lorbeer, Piment, Pfefferkörner und Knoblauch beimengen und langsam köcheln lassen. Soße passieren und Einreduzieren und eventuell mit Butter oder Mehl abbinden. Ein Kopf Spitzkohl in Streifen schneiden, in Butter anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, mit Trüffelbutter verfeinern. Steinpilze in Scheiben schneiden. Mit Zwiebeln in Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, abschließend mit Kräutern verfeinern.



Alexander Dressel, glasierter Rehrücken mit Rieslingkraut, Backpflaumen und Hirschcabanossi

und Schupfnudeln: Für das Rieslingkraut Zwiebeln und 75 Gramm Hirschcabanossi (in feine Streifen geschnitten) in einem Topf glasig anschwitzen mit dem 200 ml Riesling ablöschen und ein wenig einkochen lassen, 100 Gramm Crème fraiche dazu geben, alles einmal aufstoßen lassen, dann 125 Gramm Sauerkraut (gewässert) hinzugeben, mit Salz und dem Pfeffer abschmecken, zuletzt die Backpflaumen unterheben. Für die Schupfnudeln 500 Gramm Kartoffeln waschen

und auf ein Backblech mit Meersalz legen. Im vorgeheizten Ofen etwa eineinhalb Stunden bei 190 Grad garen, dann pellen, auskühlen lassen und durch eine Presse drücken. Mit 125 Gramm Mehl, einem Ei und gewürfeltem Pancetta-Schinken zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Rolle formen, davon kleine Scheiben abschneiden und mit der Hand zu Nudeln formen. Diese in kochendem Wasser drei bis vier Minuten garen. Den Rehrücken würzen und dann anbraten, im Ofen bei 180 Grad Rosa garen und in Wildjus glasieren. Rieslingkraut warm machen und die Pancetta-Schupfnudeln in Butter anbraten. Das Rezept ist für etwa vier Personen.



Peter Krüger, Nuss vom Hirschkalb, Steckrübenpüree, Feigen: Die Hirschkalbs-Nuss mit

Küchhengarn binden, in Butterschmalz kurz anbraten, bei 58 Grad in den Ofen. Steckrübe und Birne schälen, in Würfel schneiden, mit Schalotten in Butter farblos anziehen. Ingwer, Honig, Sternanis dazugeben, mit weißem Balsamico ablöschen und mit Geflügelfond und Sahne auffüllen. Weichkochen und anschließend alles gut durchmischen. Feigen schälen, in kleine Stückchen schneiden, kurz in Butter schwenken, mit Portwein und Jus ablöschen und mit Koriander abschmecken. cmm