

Landhaus Schloss Kötzow

Abendessen

von und mit

Jan Hendrik Schefe

Workshop „Ernährung“
23.-25. März 2007

1. Cappuccino von Roter Beete und Meerrettich mit Pumpernickel und geräucherter Forelle

Da mittlerweile Suppen stets in Gläsern oder Tassen serviert werden, machen wir das natürlich auch so. Da zudem eine sahnige Haube selbige Suppe ziert, können wir das Ganze dann sogar Cappuccino nennen - Klöppeln gehört zum Handwerk!

Rote Beete ist ein vollkommen unterschätztes Gemüse und wird durch die Kombination mit Meerrettich noch deutlich interessanter - gute, klassische Kombination der Jamie-Oliver-Generation.

Damit man bei dem Ganzen noch etwas zu beißen hat, gibt es eine Pumpernickel/Forellen-Beilage, wobei sich insbesondere die Rauchnote des Fisches sehr gut mit der Suppe macht. Ganz nebenher habe ich mit dieser Zusammenstellung 'mal einen Kochwettbewerb gewinnen können...

6. Zitrus-Panna-cotta, Beerensud und Amarettini "à la macchiato"

Dies ist ein schlichtes Dessert. Klassische Zusammenstellung. Modern angerichtet und bezeichnet („à la macchiato“ nenne ich es nur deshalb, weil es geschichtet im Glas serviert wird ... klingt gleich nach mindestens 8,50 EUR im Restaurant, oder?!), dabei aber einfach zuzubereiten und gut vorbereitbar. Spätestens zum Dessert sollte auch der Koch 'mal ein wenig Ruhe haben, finde ich. Ein paar Kekse als „krosses Element“ auf so ein cremig-weiches Dessert zu streuen ist häufig eine gute Idee, um das Gericht etwas interessanter zu machen. Ein Trick, den ja auch der „Dessert-Gott“ Tim Mälzer immer wieder gerne anwendet... Die normale Panna cotta wird in diesem Fall durch eine Sahne-Joghurt-Mischung und etwas Zitronensaft aufgelockert. Es bleibt Hüftgold - aber in maßvoller Dosierung muss niemand ein schlechtes Gewissen haben.

5. Boeuf bourguignonne

Für mich eine absolute Leib- und Magenspeise. Sucht euch das billigste Stück Fleisch - so richtig zäh und durchwachsen von Sehnen und Fett (Hals, Nacken, Schulter ... Keule wäre schon fast „zu gut“) - vom besten Rind, das ihr auftreiben könnt. Pariert es bis alles, was ihr nicht in euren Mund stecken wollt, nicht mehr auf dem Schneidbrett liegt (schmeißt diesen Abfall um Gottes Willen nicht weg: Das ist Gold. Daraus macht ihr nämlich Fond ... die Seele des guten, französischen Kochens). Dieses Fleisch anbraten und mit Aromaten, Gemüse, Rotwein und Wasser bzw. Fond (wenn ihr schon welchen habt) ganz langsam und sensibel schmoren. Stundenlang. Und dann kommt dieser Moment, wo man wirklich versteht was Kochen ist. Aus diesen unansehnlichen, billigen Produkten (dem Abfall der Filet-Fresser und Garnelen-Lutscher) und diesem komischen Gebräu entsteht über Stunden der sensiblen Geduld etwas wahrhaft Schönes. Zartes Fleisch. Eine aromatische Sauce. Ein einfaches, billiges und in seiner guten Form absolut perfektes Gericht! Es gibt nicht wenige hochdekorierte Chefköche, die dieses Gericht zu ihrer Henkersmahlzeit machen würden.
Nachvollziehbarerweise...

2. Lasagne von Büffelmozzarella und Gazpachogemüse im Gazpachosud

Die „Message“ dieses Ganges:

1. Kuhmilchmozzarella ist ein abstoßendes und kulinarisch vollkommen sinnloses Lebensmittel.
2. 2. Es gibt wenig Banaleres und Uninspirierteres als schlechtes Caprese. Zugegebenermaßen ist Caprese eine genial schlichte Kombination, die in ihrer perfekten Form unübertreffbar gut ist. Richtig guter Büffel(!)mozzarella, geile Tomaten und frisches Basilikum - etwas Olivenöl, Pfeffer und Meersalz ... großartig! Aber solch ein Gericht lebt von den Produkten. Wenn diese nicht absolut hohen Ansprüchen genügen, ist das Resultat ein mehr als bescheidenes Mahl.

Die Lösung:

Auf jeden Fall Büffelmozzarella verwenden, andere Gemüsesorten kombinieren und das Ganze in einen interessanten Sud (angelehnt an die berühmte spanische, kalte Gemüsesuppe) legen. Dann noch ganz modern als eine Art Lasagne anrichten und schon hat man eine ansprechende, neue Variation geschaffen, die bei weitem nicht so anfällig für einen schlechten Einkauf ist.

3. Mascarpone-Risotto mit geschmortem Knoblauch, Pangritata und Speck

Risotto ist ein wunderbar schlichtes, sättigendes und gleichwohl sehr vielseitiges Gericht. Entgegen allen Vorurteilen ist es nicht sonderlich schwierig zuzubereiten und lässt sich ebenso mit geringsten Qualitätsabstrichen gut vorbereiten (machen selbst Drei-Sterne-Köche - oder glaubt etwa irgend jemand, dass in solchen Läden ein Koch 25 Minuten lang im Topf rührt, während 25 hungrige Gäste auf ihre Jakobsmuscheln warten?). Ein anständiger Reis und eine gute Brühe sind die Basis, auf der man beliebig aufbauen kann. In diesem Fall soll das Risotto sehr reichhaltig und cremig werden, weshalb bei der Vollendung Mascarpone untergerührt wird. Als Aroma werden sehr herzhaft Elemente benutzt: Eine einfache, billige und bäuerliche Pangritata. Die Pangritata (eine Mischung aus gerösteten Brotkrumen, Mandeln, Knoblauch und Thymian) gilt als Parmesan des armen Mannes und kontrastiert mit ihrer krossen Textur perfekt das cremige, mit viel geschmortem Knoblauch aromatisierte Risotto. Nicht-Vegetarier erzielen noch mehr Effekt, indem sie bei einigen Bissen noch am krossen Speck knabbern...

4. „Niedertemperatur-Lachs“ auf Erbspürree mit Minzöl und Frühlingszwiebeln

Der Star dieses Gerichtes ist der Lachs - genauer: seine Garmethode. Er wird nämlich einfach bei ca. 80 °C und mit Klarsichtfolie bedeckt in den Ofen gesteckt. Nach ca. 15-20 Minuten ist er fertig und perfekt: Zart gegart und saftig ohne roh zu bleiben. Dazu ein britisch-„berlinerisch“ inspiriertes Erbspürree, sautierte Frühlingszwiebeln und etwas Minzöl, das die Optik hebt und die geschmackliche Breite des Gerichtes noch etwas ausdehnt.