

Josef Matzerath/Volkhard Nebrich

Produktküche

Europäische Kochkunst aus der feinen Küche
des Dresdner Hofes

Für heute nachgekocht von Volkhard Nebrich
aus Ernst Max Pötzsch: Vollständige Herrschaftsküche
des Kronprinzen von Sachsen (Dresden 1898–1899)

Jan Thorbecke Verlag

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	7
Einleitung: Kulinarische Erkenntnisse aus der Produktküche	8
Suppen	II
Saucen	107
Gemüse, Beilagen und Eierspeisen	147
Fische, Muscheln und Krustentiere	285
Fleisch	317
Garnituren zu Fisch und Fleisch	437
Salate und Kalte Vorspeisen	479
Teig, Brot und Basisrezepte	521
Kompott	573
Register	601
Zitierte Literatur	606

Vorwort

Produktküche arbeitet mit regionalen und handwerklich hergestellten Produkten.

In einer Zeit, in der sich die Märkte, Medien und Machtgefüge globalisiert haben, werden die regionalen Kulturen neu definiert. Auf kulinarischem Gebiet greift die Internationalisierung der Küchen längst über Europa hinaus. Adaptiert an das jeweilige Land haben sich Restaurants mit ostasiatischer oder lateinamerikanischer Küche auch in Deutschland fest etabliert. Neben Currys und Sushi gehören Guacamole und Nachos zu den selbstverständlichen Nahrungsmitteln in Europa. Das ist wie jede Horizonterweiterung bereichernd und anregend, stellt aber auch die Frage nach den Traditionen der europäischen Küche aus erweiterter Perspektive.

Sich der eigenen kulinarischen Herkunft zu versichern, ist auch deshalb wichtig, weil viele Gerichte durch die Nahrungsmittelindustrie zu Fastfoodsattmachern mit überbordenden Aromen abgewandelt wurden und so das Alltagsessen von Millionen Menschen bestimmen. Der Essgenuss ist zunehmend normiert und auf niedrigem Niveau eingeebnet. Im Gegenzug schrumpft das Wissen, wie das Original schmeckt und wie es zubereitet wird. Zwar sind Sterneköche und Gourmandise en vogue, aber die kulinarische Mitte schwindet dahin. Keine Lösung für heute ist Omas Hausmannskost. Denn die war auch zu ihrer Zeit zu simpel, um als genussvoll zu gelten.

Dagegen kann die edel-schlichte, auf den Eigengeschmack der Produkte ausgerichtete Spitzenküche aus der Hochzeit der klassischen Kochkultur um 1900 attraktive Anregungen liefern. Was Europa zu bieten hatte, wird bislang allenfalls von professionellen Köchen gewürdigt, die Auguste Escoffier huldigen. Feine Küche, wie sie in Paris, St. Petersburg, London und Wien, aber auch in München, Berlin oder Dresden bei herrschaftlichen Dinern serviert wurde, betonte einst die Qualität der zentralen Zutat, die frisch und aromatisch perfekt nur aus regionaler Produktion und aus einem Anbau kommen kann, der auf kulinarischen Genuss ausgerichtet ist.

Es lag daher nahe, in einer kulinarischen Archäologie die Kochmethoden der exquisiten Küche im eigenen Land zu erkunden. Dieses in Deutschland erstmalige Experiment ergab so überzeugende Resultate, dass wir daraus ein eigenes Kochbuch gemacht haben, obwohl dies zunächst gar nicht vorgesehen war. Um alle Rezepte zu erfassen, entstanden ein Band für die pikanten Gerichte sowie einer für die süßen Speisen und Getränke. Beinahe alle Kochweisen basieren auf einer Rezeptsammlung vom Dresdner Hof, die Ernst Max Pötzsch in den Jahren 1898/99 für seine künftige Karriere in herrschaftlichen Haushalten notierte. Diese Handschrift wird parallel zu den Kochbüchern der Produktküche ediert und begleitend ernährungshistorisch analysiert. Darüber hinaus haben sich elf sächsische Köche und vier Pâtissiers dazu verstanden, für eine weitere Publikation, die Wolfram Siebeck, Georg Schenk und Josef Matzerath herausgegeben haben, die Kochweisen in ihrem elaborierten Stil für die Gourmetküche weiterzuentwickeln. Als korrespondierende Teile möchten diese Bücher in die Ernährungssituation der Gegenwart intervenieren, die handwerkliche Herstellung von Nahrungsmitteln würdigen und für Speisen ohne künstliche Aromen oder Zusatzstoffe aus industrieller Fertigung plädieren.

Beim Freistaat Sachsen, insbesondere dem Sächsischen Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft, bedanken wir uns für die Hilfe und finanzielle Unterstützung zur Verwirklichung dieses Projektes. Unser besonderer Dank gilt Christine und Bernhard Rothenberger, die die Versuchsküche des Leipziger Restaurants „Auerbachs Keller“ zur Verfügung stellten, um die Rezepte nachzukochen, Manfred Winands für seine Unterstützung bei der Arbeit in dieser Projektküche, dem Küchenchef Sven Hofmann für beratende Gespräche und Dr. Alexander Bergk für seine exzellente Hilfe bei der Redaktion der Texte.

Kulinarische Erkenntnisse aus der Produktküche

Jedliches kulinarische Qualitätsdenken beginnt bei den Zutaten. Eine biologisch angebaute Tomate, die zum idealen Reifepunkt regional verarbeitet wird, bringt mehr Aroma in ein Gericht ein als eine rasch gewachsene, en gros geerntete und überregional vermarktete Treibhausfrucht derselben Sorte. Schon deshalb hat eine Küche, deren Produkte auf traditionellem Wege gewonnenen werden, eine unbestreitbar höhere Qualität als Fertigprodukte. Außerdem übertrifft die Produktküche durch das nuanciertere Aromenspektrum ihrer Zutaten die eher einseitig intensiven Aromastoffe aus industrieller Herstellung. Denn die Originalzutaten sind kulinarisch besser als ihre Imitate. Die Kunst der feinen Küche liegt daher zu großen Teilen in der Auswahl der richtigen Zutaten.

Neben dem Produkt bestimmt sich die Qualität von Essen aber auch durch die Verarbeitung der Zutaten. Wenn eine Kalbsfarce mit dem elektrischen Pürierstab zerkleinert statt von Hand durch ein Sieb passiert wird, ist sie mit mehr Luft vermischt und ein Teil des Aromas, das durch Haltung, Zucht und Fütterung des Tieres erzeugt wurde, geht verloren. Die bequemere Technik erhöht daher das Volumen der Masse, mindert aber die Intensität eines Aromas. Eine traditionelle Arbeitsmethode kann in der Küche also durchaus zu anderen Resultaten führen als heutige Standardverfahren. Die alte Arbeitsweise beeinflusst deshalb auch den Geschmacksakkord eines Gerichts spürbar. Beispielsweise vermag ein handpassiertes Püree ein intensiveres Aroma überzeugend zu umrahmen.

Rezepte der klassischen Kochkultur um 1900 konsequent mit den technischen Mitteln ihrer Epoche nachzuvollziehen, führt zu Erkenntnissen, die aus dem Alltagsbetrieb der heutigen Gastronomie und aus der Praxis im Haushalt nicht zu gewinnen sind. Schon deshalb ist kulinarische Archäologie unverzichtbar. Die Kochweise der exquisiten Küche um 1900 birgt allerdings noch weitere Chancen, die derzeitige Kultur des Speisens zu verbessern. Seit Pizza und Pasta, Döner und Dürüm, Curry, Frühlingsrolle und Chili con carne die Imbissstände, Schnellrestaurants und Supermärkte füllen, ist die Distanz vieler Alltagsesser zur Gourmandise größer geworden als zu Zeiten, da viele Haushalte noch traditionell kochten. Denn die häusliche Küche wird von Fertiggerichten und Convenienceprodukten beherrscht und kommt deshalb weithin ohne Sachkenntnisse über kulinarische Produkte aus. Sie verlässt sich bestenfalls auf Markenartikel. Die Standardisierung des Angebotes durch die industrielle Nahrungsmittelproduktion und durch ihre rechtlichen Rahmenbedingungen wird von den Verbrauchern weithin akzeptiert. Wer unterscheidet schon auf Anhieb das Originalerdbeeraroma vom künstlichen Erdbeergeschmack aus Pilzkultur oder Reagenzglas? Oft wird aus Gewohnheit das Imitat selbst dann bevorzugt, wenn der Preisunterschied – etwa bei Testverkostungen – keine Rolle spielt. Dabei bieten künstliche und naturidentische Aromastoffe immer nur schlichte und weniger nuancenreiche Annäherungen an das eigentliche Produkt, erst recht wenn dies in optimaler Reife und Qualität zu haben ist.

Der Weg zum kulinarischen Genuss muss also über eine Küche führen, die den Eigengeschmack der Zutaten präferiert. Eine solche Kochweise war in Europa um 1900 schon entwickelt. Während die Nationalküchen seit dem Einsetzen der Industrialisierung von Land zu Land unterschiedlich rasch, aber scheinbar unabänderlich unter den Einfluss von geschmacklich normierten Nahrungsmitteln gerieten, blieb die hohe Kochkunst in den feinen Restaurants, in den Grandhotels und in den vermögenden herrschaftlichen Haushalten des alten Europas fast völlig frei von Maggiwürze, Liebigs Fleischextrakt, Knorr's Erbswurt, Nestlé's Milchpulver und Dr. Oetker's Backmischung.

Diese Küche des Eigengeschmacks und der optimalen Produkte könnte im Gegensatz zu den längst aromatisch durchregulierten nationalen Küchen ein gemeinsamer Bezugspunkt für die europäische Kochkunst sein. Derzeit ist Europas feine kulinarische Tradi-

tion aber durch einen Wall von Vorurteilen umgeben und wird deshalb falsch zugeordnet oder gar vorschnell beiseite geschoben. So gilt vielen die exquisite Kochtradition als ausschließlich französisch. Die populäre Publizistik dekliniert unablässig die Geschichte der Gourmandise als Weg von Marie-Antoine Carême über Auguste Escoffier zu Paul Bocuse. Selbstverständlich reduziert sich die Kochkunst der letzten zwei Jahrhunderte nicht auf die Großtaten von nur drei Genies. Auch wenn viele den Mythos von Frankreichs Kochmagiern pflegen, so konkurrenzlos, wie zumeist behauptet, war er nicht. Denn die Tafeln von Europas Eliten füllten sich seit 1800 allenthalben mit ähnlichen Speisen und die Menüs gestalteten sich nach vergleichbaren Mustern. Deshalb erscheint es fraglich, ob dieser Befund es rechtfertigt, die Spitze der europäischen Küche nach Nationen zu unterteilen. Vermutlich überwog die Gemeinsamkeit die weitaus meisten Unterschiede, obwohl die Zeitgenossen des Alten Europa sich sehr bemühten, ihren Nationalstolz zu betonen.

Deutschlands Köche beispielsweise reklamierten im späten Kaiserreich für sich, eine ambitionierte kulinarische Kunst auf Augenhöhe mit Frankreich und ganz Europa etabliert zu haben. Sie sahen sich selbst schon als sehr erfolgreich an, als der Erste Weltkrieg allem Erreichten ein Ende setzte. Denn er brachte Hunger und Nahrungsmittelknappheit nach Deutschland. Der gesellschaftliche Umbruch von der Monarchie zur Weimarer Republik fand unter den Bedingungen einer schlechten Wirtschaftslage statt. Danach verhinderten die Eintopf- und Schwarzbrotborniertheit der Nationalsozialisten und der Zweite Weltkrieg ein Aufblühen der Kochkunst. In der DDR stand die Kantinendominanz und Tonnenideologie der kulinarischen Qualität im Wege. Währenddessen stolperte die Bundesrepublik aus der Nachkriegsmentalität der „schwäbischen Hausfrau“ zunächst in eine Fresswelle und dann in den diätetischen Taumel von Gesundheits- und Moralmaximen. Statt sich um Niveau und Qualität des Essens zu bemühen, standen andere durchaus sinnvolle, aber eben keine kulinarischen Ziele auf der Agenda: der Bodymassindex und ein verantwortungsvoller Umgang mit der Umwelt. Beides hat Schnittstellen zur hohen Kochkunst. Aber auf die Figur zu achten und gesunde Rohkost aus medizinischen oder ökologischen Gründen zu bevorzugen, macht noch keinen Feinschmecker. Zur Würdigung der Gourmandise braucht es einen eigenen ästhetischen Zugang. Von kulinarischem Genuss und Geschmack war deshalb in Westdeutschland lange Zeit kaum die Rede. Die Kochkunst erreichte erst seit den 1970er Jahren allmählich wieder hohes Niveau.

Zwar wirken im vereinigten Deutschland auch heute noch die Flurschäden der Vergangenheit in vielen Bereichen nach, es wird aber inzwischen die Kunstform der Gourmetküche wieder öffentlich beachtet und das nicht nur hierzulande. Gastrokritiker wie Jürgen Dollase betonen immer wieder, wie innovativ und kreativ beispielsweise deutsche, dänische oder spanische Köche arbeiten, während derselbe Autor häufig bei hoch dekorierten französischen Restaurants handwerkliche Mängel und eine wenig innovative kulinarische Konstruktion moniert. Frankreichs Küche genießt zwar den Status eines Weltkulturerbes. Dennoch hat das Tafeln wie Gott in Frankreich europaweit mindestens gleichwertige Konkurrenz bekommen. Die Fassade des tradierten Mythos, Frankreichs Küche sei die beste der Welt, bröckelt auch aktuell. Man würde wohl besser auf solche Nationallegenden verzichten und davon ausgehen, dass die Haute Cuisine im Kontext einer europäischen Kochkunst aufgehoben wird.

Außerdem zeigt die Beschäftigung mit der exquisiten europäischen Küche um 1900, dass eine der neuesten Entwicklungen in der kulinarischen Ästhetik, die Molekulare Küche, das Rad nicht neu erfunden, sondern nur weitergedreht hat, um auf den technischen Stand der eigenen Zeit zu kommen. Denn neben dem Aroma, das immer unbestritten ein zentrales Element feiner Speisen und Getränke war, fanden bereits in der klassischen Küche Europas auch die kulinarischen Aggregatzustände (Temperatur und Textur) Beachtung. Man aß neben Gekochtem, Gesottenem, Gebratenem und Geräuchertem auch frisches Obst, lebende Austern oder „Hering naturell“, der nur gewässert und geklopft wurde. Eigelb wurde ungekocht mit Öl zu Mayonnaise verrührt, so pochiert, dass der Dotter weich blieb, oder auch mit dem Eiweiß hart gekocht und separat weiterverarbeitet. Aspik machte den Geschmack von Bouillon in fester Form konsumierbar. Kroketten,

Krustaden und Croûtons schufen Krosseffekte, die als Bestandteil eines Gerichts im Kontrast zur Textur von Suppen, Gemüse oder Nudeln standen. Grenzen fand die ältere Kochkunst eher an der Küchentechnik als am Gestaltungswillen. Sie achtete nämlich genau darauf, dass Farben, Zubereitungsweisen und Produkte sich bei den Speisen eines Menüs nicht wiederholten. Selbstverständlich wusste man auch, dass manche Speisen frisch aus dem Ofen serviert werden mussten, um die rechte Temperatur zu haben. Das Horsd'œuvre kam je nach Gericht warm oder in Zimmertemperatur auf die Tafel, und das Speiseeis war selbstverständlich gefroren. Obwohl das heute, in Zeiten geschlossener Kühlketten von der Fabrik bis in die häusliche Küche, banal erscheint, musste noch um 1900 ein erheblicher Aufwand getrieben werden, um im Sommer Eiscreme herzustellen. In kühlen Kellern bewahrte man bis in die warme Jahreszeit Eisblöcke auf, die im Winter aus zugefrorenen Teichen herausgeschnitten worden waren. Mit Salz wurde die Temperatur von zerhacktem Eis noch einmal abgesenkt, um dann beispielsweise mit Vanille aromatisierte Sahne zu Gefrorenem herabzukühlen. Wenn heute Spitzenköche mit Flüssigstickstoff arbeiten, um Obst und Gemüse gefrierzutrocknen, ist der Aufwand vielleicht ähnlich weit weg von der üblichen Haushaltstechnik unserer Tage wie damals das Eismachen von der Küche eines Arbeiterhaushaltes.

Ebenso selbstverständlich achtete die klassische europäische Küche auf die Temperatur von Getränken. Kaffee wurde stets heiß getrunken, der Rotwein musste vor dem Genuss zwei, drei Stunden chambrieren, und Weißwein servierte man gekühlt. Wie die Textur gehörte auch die Temperatur seit jeher zum Repertoire der verfeinerten Tafelfreuden. Europas exquisite Küche hat die kulinarischen Aggregatzustände schon vor der modernen Hightec-Ausstattung der Gourmetküchen realisiert, wenn auch nicht in dem Umfang wie mancher heutige Starkoch.

Schließlich gilt es noch ein schier unausrottbares Vorurteil gegen die klassische europäische Kochkunst um 1900 auszuräumen. Es betrifft die Saucen. Angeblich kennt die feine Küche um 1900 nur Mehlschwitzen. Unbestreitbar gibt es dort durchaus die klassische Einbrenn (Espagnol, Béchamel, Hollandaise oder Deutsche weiße Sauce). Aber weit wichtiger für die traditionelle Produktküche waren schon damals die Jus und Fonds, die aus verschiedenen Fleischsorten gezogen werden. In den Saucen, die daraus entwickelt wurden, war der Fleischanteil wesentlich höher als heute meist üblich. Das steigert einerseits ihr Aroma und macht andererseits Salz fast überflüssig, das man sonst braucht, um einer faden Tunke überhaupt Geschmack zu geben. Selbstverständlich lässt sich ein prägender Fleischgeschmack viel besser aus einem artgerecht gewachsenen Tier herstellen als aus einem mit Wachstumsbeschleunigern rapide verwertungsfähig gezogenen Schlachtvieh. Auch hier hängt die kulinarische Qualität am Produkt. Die Haute Cuisine hat allerdings nie, wie manche Forscher glauben, alle Saucen nur puristisch aus dem Fleisch gezogen, dem man sie beigab. Für Gerichte, die nach ihren Hauptzutaten schmecken sollen, ist das zweifellos eine plausible Variante. Andererseits wurden Mayonnaise und Chaudeau (Weinschaumsauce), Cumberland- und Senfsauce sowie Fruchtgelees und -saucen schon herkömmlich nicht aus dem Fleisch hergestellt, mit dem sie kombiniert wurden. Man fertigte sie auch ohne Mehl.

Pfifferlinge

VORLAGE: ORANGES À LA PROVENÇALES, IN: PÖTZSCH, HERRSCHAFTSKÜCHE, S. 289

Saison: Juli bis Oktober

FÜR 4 PERSONEN

800g kleine Pfifferlinge
100g Zwiebeln
20g Knoblauch
40g Blatt Petersilie
80g Butter
40g Semmelbrösel
10ml Pflanzenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Als Erstes die Pfifferlinge putzen (nicht waschen) und die Stiele entfernen.
2. Danach die Köpfe im Ofen bei 100°C antrocknen. Dabei reduziert sich ihr Gewicht um ein Drittel.
3. Die Zwiebeln in Würfel schneiden und den Knoblauch und die Blatt Petersilie fein hacken.
4. Daraufhin die Stiel der Pfifferlinge kurz waschen, mit Zwiebeln und Knoblauch in der Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Als Nächstes die Stiele sautieren und die getrockneten Pfifferlinge, die Blatt Petersilie, die Semmelbrösel nun schichtweise in einzelne kleine Formen geben. Das Ganze mit ein wenig Öl beträufeln.
6. Im Anschluss alles im Ofen bei 160°C etwa 15 Minuten garen.

Anrichten

7. Die Pfifferlinge mit einer Palette auf einen vorgewärmten Teller geben und servieren.

Degustationsnotiz

Durch das Trocknen der Pilze bekommt das Gericht ein intensives Pfifferlingsaroma. Dies begleitet den Gaumen die ganze Zeit. Die Blatt Petersilie und die Zwiebeln untermalen mit der Butter die Pfifferlinge, dominieren sie aber nicht. Der Knoblauch streichelt das Gericht nur.

Kulinarik

Es empfiehlt sich, Pfifferlinge nur während der Saison zu verwenden und in der Region zu kaufen, da sie frischer und aromatischer sind. Außerdem sollte man darauf achten, dass die Pfifferlinge nicht in einer Folie angeboten werden, da diese die Haltbarkeit künstlich verlängert.



Teltower Rübchen

VORLAGE: TELTOWER RÜBCHEN. (LEHMANN), IN: PÖTZSCH, HERRSCHAFTSKÜCHE, S. 92

Saison: September bis Dezember evt. Januar und Februar

FÜR 4 PERSONEN

300g Teltower Rübchen (entspricht geputzt ohne Grün 200 g)
1g Natron
60g Butter
0,1l Klare Bouillon (Siehe S. 12)
Salz, Zucker

Zubereitung:

1. Die Rübchen schälen und um den Stiel sauber putzen. Anschließend in kochendem Salzwasser mit Natron blanchieren. Danach die Rübchen in kaltem Wasser abschrecken.
2. Butter in eine Kasserolle geben und mit Zucker karamellisieren lassen. Dann mit der Bouillon auffüllen und leicht einkochen.
3. Die Rübchen in die Kasserolle geben und zugedeckt weich kochen.
4. Den Deckel herunternehmen und die noch vorhandene Flüssigkeit der Bouillon verkochen, bis die Teltower Rübchen glasiert werden.

Anrichten

5. Die Teltower Rübchen auf einem vorgewärmten Teller anrichten und etwas glasierte Bouillon dazu reichen.

Degustationsnotiz

Teltower Rübchen sind ein besonderes Gemüse, das sich je nach der Zubereitung geschmacklich verändert. Bei der hier vorgeschlagenen Verarbeitung steht der Rübchenton im Vordergrund, der wiederum mit Nusstönen intensiviert wird, die bei der Karamellisierung entstanden sind.

Kulinarik

Teltower Rübchen sollte man mit dem Grün kaufen, weil sich daran erkennen lässt, ob sie frisch sind. Oftmals wird dieses Gemüse mit den runden Navettes gleichgesetzt, die sich aber geschmacklich erheblich von Teltower Rübchen unterscheiden. Das meiste Aroma haben sie, wenn sie aus regionalem biologischem Anbau stammen. Natron gibt den Teltower Rübchen eine hellere Farbe.





Grüner Spargel mit schwarzen Trüffeln

VORLAGE: ASPERGES VERTS À L'IMPERIALE, IN: PÖTZSCH, HERRSCHAFTSKÜCHE, S. 296

Saison: Mitte April bis Ende Juni

FÜR 4 PERSONEN

600g grüner gestochener Spargel
(entspricht geschält 400 g)
0,4l Béchamelsauce (Siehe
S. 131)
1 Prise Zucker
160g Butter
16g Blatt Petersilie
12g schwarze frische Trüffel
Salz

Zubereitung

1. Den grünen Spargel schälen und schräg in sechs Zentimeter lange Stücke schneiden.
2. Anschließend den Spargel in der Béchamelsauce garen und mit einer Prise Salz und Zucker würzen.
3. Die Blatt Petersilie fein hacken.
4. Den gegarten Spargel herausnehmen, die Béchamelsauce ein wenig reduzieren und Butter unter die Sauce ziehen.
5. Zum Schluss die Sauce aufkochen, den Spargel und die Blatt Petersilie dazugeben und ziehen lassen.

Anrichten

6. Den Spargel auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Mit einem Trüffelhobel die Trüffel über den Spargel hobeln.

Degustationsnotiz

Der grüne Spargel bleibt trotz der schwarzen Trüffel dominant. Durch das Garen in der Béchamelsauce nimmt er deren Geschmack auf. Die Butter betont den Spargel zusätzlich, während die Trüffel dem Gericht einen Nussston gibt.

Kulinarik

Man sollte grünen Spargel grundsätzlich nur in der Saison verwenden. Eine Frischeprüfung ist wichtig. Dazu wird der Spargel am Ende mit zwei Fingern zusammengedrückt. Der Spargel ist frisch, wenn dabei ordentlich Spargelsaft herauskommt. Es empfiehlt sich, Spargel aus regionalem biologischem Anbau zu verwenden, weil er dann mehr Aroma hat.

Während der Spargelsaison ist die Sommertrüffel erhältlich. Sie ist nicht so intensiv wie die Wintertrüffel.



Gefüllte Kräutertomaten mit Sardellenbutter

VORLAGE: TOMATES FARCIES À LA PROVENÇALE, IN: PÖTZSCH, HERRSCHAFTSKÜCHE, S. 300

Saison: Mai bis September

FÜR 4 PERSONEN

480g mittlere Strauchtomaten
80g Zwiebeln
20g Kräuter (Kerbel, Thymian, Blatt Petersilie)
40g Butter
20g Semmelbrösel
6g Sardellenbutter (Siehe S. 568)
6g Knoblauch
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Zuerst den Tomaten die Spitzen abschneiden und sie dann aushöhlen.
2. Die Zwiebeln fein würfeln.
3. Die Kräuter und den Knoblauch fein hacken.
4. Anschließend die Zwiebeln mit den Kräutern und dem Knoblauch in der Butter anschwitzen. Die Semmelbrösel dazugeben und kurz vor dem Erkalten die Sardellenbutter unterrühren. Das Ganze nochmals mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
5. Zum Schluss die Tomaten mit der Masse füllen und in einer feuerfesten Form im Ofen mit Ober- und Unterhitze etwa zehn bis 15 Minuten garen.

Anrichten

6. Die Tomaten auf einem vorgewärmten Teller als Beilage reichen.

Degustationsnotiz

Sofort spürt man die Sardellenbutter, die dieses Gericht dominiert. Daher ist es ratsam, die gefüllten Kräutertomaten zu gegrillten Gerichten zu reichen. Die Tomaten unterstützen die Sardellenbutter. Die Kräuter spielen mit den Tomaten.

Kulinarik

Tomaten sollte man ausschließlich in der Saison zu kaufen, da nur in dieser Zeit Süße und Säure in der Tomate stimmen. Es empfiehlt sich, Früchte aus regionalem biologischem Anbau zu verwenden, da sie frischer und aromatischer sind.



Weinkraut

VORLAGE: WEINKRAUT. (LEHMANN), IN: PÖTZSCH, HERRSCHAFTSKÜCHE, S. 90

Saison: Juli bis November frisch sonst Lagerware

FÜR 4 PERSONEN

600 g Weinkraut (Weißkraut)
120 g säuerlicher Apfel (Boskop)
60 g geräucherter Speck
1 Prise Zucker
0,1 l Weißwein (Riesling)
0,05 l Weißweinessig (6 % Säure)
30 g Gänsefett
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Aus dem Weißkraut die Rippen entfernen und das Gemüse ohne die Rippen in feine Streifen schneiden.
2. Die Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden.
3. Den geräucherten Speck in Würfel schneiden.
4. Danach den Speck in einem Topf auslassen. Das Weißkraut dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Weißwein, Weißweinessig und Zucker würzen, sodass der Weißkrautfonds süß- säuerlich schmeckt.
5. Die Äpfel dazugeben und einen Deckel aufsetzen. Das Ganze etwa zwei bis drei Stunden langsam köcheln lassen. Darauf achten, dass immer das Weißkraut noch eine gewisse Flüssigkeit besitzt.
6. Anschließend das Gänsefett hinzufügen.
7. Wenn das Weißkraut weich ist, den Deckel entfernen und die Flüssigkeit auskochen lassen.

Anrichten

8. Das Weinkraut (Weißkraut) auf einem vorgewärmten Teller anrichten.

Degustationsnotiz

Durch den Weißwein und das Gänsefett bekommt Weißkraut nicht nur einen runden Geschmack, sondern auch Glanz. Hervorstechend sind jedoch der geräucherter Speck und der säuerliche Boskop, der dem Weißkraut eine besondere Note verleiht.

Kulinarik

Weißkohl sollte in der Saison verarbeitet werden. Wenn er frisch geerntet ist, sollten sein Blätter glänzen und der Kopf noch geschlossen sein. Es empfiehlt sich, Weißkohl aus regionalem biologischem Anbau zu verwenden, da er frischer und aromatischer ist.

Kulinarik

Wirsing sollte nur in der Saison und mit geschlossenen Blättern gekauft werden. Die Außenblätter eines frischen Wirsings besitzen dann eine kräftige grüne Farbe. Es empfiehlt sich, Wirsing aus regionalem biologischem Anbau verwenden, da er frischer und aromatischer ist.

Butterrosenkohl

VORLAGE: ROSENKOHL (LEHMANN), IN: PÖTZSCH, HERRSCHAFTSKÜCHE, S. 91
SIEHE LEHMANN

**Saison: Oktober bis Dezember,
eventuell Januar und Februar**

FÜR 4 PERSONEN

400g Rosenkohl
1g Natron
80g Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung Suppe:

1. Den Rosenkohl putzen und den Strunk der einzelnen Röschen über Kreuz einschneiden, damit sie gleichmäßig garen.
2. Den geputzten Rosenkohl in kochendem Salz- und Natronwasser blanchieren.
3. Danach in kaltem Wasser abschrecken.
4. Die Butter in einer Kasserolle auslassen und den Rosenkohl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Topf mit einem Deckel schließen und nochmals leicht köcheln lassen.

Anrichten

5. Den Rosenkohl auf einem vorgewärmten Teller anrichten.

Degustationsnotiz

Durch das Kochen mit Natron bekommt der Rosenkohl eine satte grüne Farbe. Der Rosenkohl entfaltet in der Butter sein charakteristisches Aroma.

Kulinarik

Rosenkohl sollte eine grasgrüne Farbe besitzen und darf keine gelben Blätter haben, sonst ist er überlagert. Auch sollte dieses Gemüse den ersten Nachfrost erlebt haben, weil es dadurch erst richtig schmackhaft wird. Es empfiehlt sich, Rosenkohl aus regionalem biologischem Anbau zu verwenden, da er frischer und aromatischer ist.



Backhuhn

VORLAGE: BACKHÜHNER. (LEHMANN), IN: PÖTZSCH, HERRSCHAFTSKÜCHE, S. 123

Saison: Das ganze Jahr

FÜR 4 PERSONEN

2 Bio-Hähnchen je etwa 1000 g
100 g Zwiebeln (entspricht einer großen Zwiebel)
60 g krause Petersilie
1 × Rezeptur Remouladensauce (Siehe S. 110)
1 × Rezeptur Kopfsalat (Siehe S. 223)
6 Bio-Eier (Größe M)
120 g Mehl (Typ 405)
300 g Paniermehl
2 l Rapsöl zum Ausbacken
2 Bio-Zitronen
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Als Erstes die Hähnchen auslösen.
2. Den letzten Knochen an den Brüsten lassen und bei den Keulen den letzten Knochen auslösen.
3. Dann die Hähnchenbrüste der Länge nach halbieren und die Keulen halbieren, ein Teil ohne Knochen und ein Teil mit Knochen.
4. Danach die Zwiebeln in zwei bis drei Millimeter feine Würfel schneiden.
5. Nun 20 Gramm der Petersilie waschen und trocken schleudern und fein hacken.
6. Alle Geflügelteile in eine große Schüssel geben und die gehackte Petersilie und Zwiebeln dazugeben. Alles gut durchmengen.
7. Die Schüssel abdecken und zwei bis drei Stunden im Kühlfach ziehen lassen
8. Zwischenzeitlich die Remouladensauce fertigen und den Kopfsalat vorbereiten.
9. Danach von der restlichen Petersilie die Stiele entfernen. Die Petersilie waschen und auf einem Tuch ausbreiten, sodass sie sehr trocken wird.
10. Die Panade vorbereiten und das Mehl in eine Schale geben. Die Eier aufschlagen und durch ein Sieb geben, damit die Hagelschnüre und Eischalenreste entfernt werden.
11. Die Geflügelteile nun mit Salz und Pfeffer würzen, nacheinander durch das Mehl und das Ei ziehen sowie im Paniermehl wenden. Dabei mit der Hand die Panade etwas festklopfen.





Gemischter Herbstsalat

VORLAGE: GEMISCHTER SALAT, IN: PÖTZSCH, HERRSCHAFTSKÜCHE, S. 284

Saison: Juni bis November

REZEPTUR FÜR 4 PERSONEN

400 g Rote Bete
180 ml Weißweinessig
(5,4 % Säure)
10 g Zucker
400 g Knollensellerie
200 g festkochende Salat-
kartoffeln
120 g Mayonnaise (Seite 109)
40 g Sauer Sahne
40 g Feldsalat
Salz

Zubereitung

1. Die Rote Bete in einem Liter Wasser mit 90 Millilitern Weißweinessig garen. Anschließend in Scheiben schneiden, mit einem Rundausstecher von vier Zentimetern Durchmesser kreisrund ausstechen und dann halbieren.
2. Aus 30 Millilitern Weißweinessig, dem Zucker und etwas Salz eine Marinade rühren.
3. Die Rote Bete in der Marinade ziehen lassen.
4. Den Sellerie schälen, in Scheiben schneiden und auch wie die Rote Bete ausstechen, halbieren.
5. Anschließend die Selleriescheiben in Wasser mit Salz, Zucker und 60 Millilitern Essig garen.
6. Die Kartoffeln in der Schale kochen, pellen und in Scheiben schneiden.
7. Die Mayonnaise aufschlagen und danach den Sauerrahm unterheben. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Die fertige Mayonnaise mit den Kartoffeln und den Selleriescheiben vermischen.
9. Dann den Feldsalat putzen und trocken schleudern.

Anrichten

10. Den Feldsalat auf Teller verteilen. Dann den Kartoffel-Sellerie-Salat auf den Feldsalat geben und mit den lauwarmen Rote-Bete-Scheiben garnieren.

Degustationsnotiz

Der erdige Ton der Roten Bete sticht sofort hervor, wird aber durch die Aromen der Selleriescheiben und Kartoffeln aufgefangen. Der Feldsalat spiegelt sich im Gericht und verleiht ihm einen Nusston.

Kulinarik

Es empfiehlt sich, Freilandware aus regionalem biologischem Anbau verwenden, weil sie frischer und aromatischer ist. Die Gemüse sollte grundsätzlich nicht in Folie gekauft werden, weil dies seine Haltbarkeit künstlich verlängert. Als Kartoffelsorten passen Annabelle oder Sieglinde gut zum Gericht.



Heringskartoffeln

VORLAGE: HÄRINGSKARTOFFELN (HUBER), IN: PÖTZSCH, HERRSCHAFTSKÜCHE, S. 99

**Saison: Das ganze Jahr – Mindestlänge der Heringe:
16 cm**

FÜR 4 PERSONEN

150 g Heringe als Filet ohne
Gräten
300 g Sauerrahm
100 g Zwiebeln
600 g festkochende Kartoffeln
40 g Butter
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Die Kartoffel zuerst in Salzwasser garen, dann schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Das Heringsfilet in Streifen schneiden.
3. Die Zwiebeln schälen, würfeln und mit Butter blond in einer Kasserolle anschwitzen.
4. Anschließend die Auflaufform ausbuttern.
5. Dann die Kartoffeln, den Hering, den Sauerrahm, die Butter in der Auflaufform in zwei Lagen einzeln schichten.
6. Zum Abschluss den oberen Bereich mit Sauerrahm übergießen.
7. Die Form auf ein Backblech setzen und etwa 300 Gramm Salz auf das Blech neben den Auflauf streuen.
8. Die gefüllte Form auf einem Backblech im Ofen bei 170 °C Oberhitze und 190 °C Unterhitze eineinhalb Stunden garen.

Anrichten

9. In der Auflaufform servieren.

Degustationsnotiz

Der Hering schmeckt sehr stark durch, weil durch den Sauerrahm viel Säure entsteht. Die Kartoffel spielt für das Aroma zwar kaum eine Rolle, sodass der Heringsgeschmack haften bleibt.

Kulinarik

Das Gericht muss ein wenig überwürzt werden, damit die Kartoffeln Geschmack bekommen. Ansonsten würde der Hering den Geschmack komplett dominieren. Das Salz auf dem Blech entzieht dem Raum im Ofen die Feuchtigkeit und sondert zugleich Salz für das Gericht ab. Es empfiehlt sich festkochende Kartoffeln (z. B. Linda) aus regionalem biologischem Anbau zu verwenden, weil sie frischer und aromatischer sind.

Birnenkompott

VORLAGE: BIRNENKOMPOT, IN: PÖTZSCH, HERRSCHAFTSKÜCHE, S. 278

Saison: August bis September

FÜR 4 PERSONEN

1 Bio-Zitrone
600g Birnen (ergibt etwa 240g geschälte und entkernte Birnen)
10g Zucker
4g Zimtstange
0,2l Weißwein (Riesling trocken)

Zubereitung

1. Ein vier Gramm schweres Stück gelbe Schale von der Bio-Zitrone herunternehmen und fein schneiden.
2. Die Birnen schälen, in Spalten schneiden, entkernen und ein wenig mit der Zitrone einreiben, damit sie nicht anlaufen (oxydieren).
3. Anschließend die Birnen mit dem Zucker, der Zimtstange und dem Weißwein in eine Kasserolle geben, den Deckel schließen und leicht kochen, bis die Birnen weich sind.
4. Die Birnen herausnehmen und den Sud zur leichten Sämigkeit einkochen.

Anrichten

5. Die Birnen einschneiden und hoch anrichten. Mit dem reduzierten Sud übergießen.

Degustationsnotiz

Die Birnenaromen stechen hervor. Sie werden begleitet von Süße und Säure. Die Gewürze von Zimt und Zitronenschale spielen mit den Birnenaromen.

Kulinarik

Birnen sollte man während der Saison verwenden. Es empfiehlt sich, Birnen aus regionalem biologischem Anbau zu erwerben, da sie frischer und aromatischer sind. Man sollte kein Obst in Folien kaufen, weil dadurch seine Haltbarkeit künstlich verlängert wird. Williams Christ, Gute Luise oder Abate Fetel sind für Kompott gut geeignet, weil sie sowohl Süße als auch hinreichend Säure haben.

