

Expertentipp

Welcher Wein wozu?

Zum intensiven Lachs mit Salbeischaum und Zucchini empfehle ich einen Weißweinklassiker aus Norditalien: Den 2008er Lugana aus Gardasee von Weingut Cà dei Frati. Die Azienda Agricola der Geschwister Igino, Fanco und Anna dal Cero ist der unbestrittene Topbetrieb des Lugana. Innerhalb der letzten 10 Jahre hat



es dieses Trio geschafft, den 50-Hektar-Betrieb vollständig zu modernisieren und umfangreich auszubauen. Nichts bleibt dem Zufall überlassen, kein Detail, weder im Weinberg noch im Keller, wird gering geschätzt. Aus 10- bis 35-jährigen Trebbiano-di-Lugana-Rebstöcken, die auf Kalk- und Lehmböden stehen, kommt das Lesegut für diesen Weißwein. Der Duft des Luganas ist reintonig und fein, mit Noten von Blumen, Kräutern, Aprikosen und Salbei. Am Gaumen ist er sehr schmeichelnd und vollmundig mit feiner, delikater Säure. Die Mineralität verleiht ihm einen starken und eleganten Abgang.

www.schluckspecht.de

Allerley Tafeleyen

Alles außer Eintopf - raffinierte Suppenrezepte

Die Formensprache des Hochglanz-Kupfertopfs vom Titel dieses Buchs ist eindeutig: Suppen können auch alles andere sein als deftige Eintöpfe! Appetitmacher in anmutigen Tassen serviert, farbenfrohe Seelenstreichler wie Karotten-Orangen- oder Paprikasuppe und viele Süppchen aus aller Welt (wie Spanien, Thailand, Indien, Schottland, Japan) bieten Zunge und Gaumen besondere Geschmackserlebnisse. Cremig sämig oder frisch und gesund? Alles eine Frage der Zutaten. Mehr als 120 Suppenrezepte hat der Verlag in diesem Kochbuch festgehalten. Zubereitungszeit: 15 Minuten im Durchschnitt. Da bleibt genug Zeit, ein knuspriges Brot dazu selbst zu backen oder herzhafte Scones und Muffins herzustellen. Keine Chance für Suppenkasper, alle Chancen für Liebhaber köstlicher Kleinigkeiten. (thr)



Suppen und knusprige Brote. Fein und leicht serviert. 256 Seiten, Umschau Buchverlag, 19,90 Euro.

So erreichen Sie die Redaktion Essen und Trinken Inge Thaetner Telefon: 0561 / 203 1407 E-Mail: thr@hna.de



Ein Hoch den Beilagen: Gnocchi, Zucchini, Salbeischaum – da muss sich der Lachs schon anstrengen, um neben so viel geschmackvoller Begleitung mithalten zu können.

Foto: Lantelmé

Ungewöhnliche Begleiter

Denis Titz serviert Lachsfilet mit Salbeischaum, Zucchini und Kartoffelgnocchi

Auch wenn der Lachs seine Exklusivität verloren hat, bleibt er ein edler Fisch, der ungewöhnliche Begleitung liebt.

Zubereitung

Kartoffelgnocchi: 450 g Kartoffeln mit 2 Eigelb, 1 Vollei, 150 g gesiebtm Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem

Teig verarbeiten. Zu einer Walze formen, ca. 3 cm, in nussgroße Stücke schneiden, rollen, mit einer Gabel Gitter darauf eindrücken. In Salzwasser pochieren. Warm stellen.

Fischfond mit Sahne und Salbei nach Geschmack um die Hälfte reduzieren, mit Salz, Pfeffer, Zitrone abschme-

cken, passieren, warm stellen. Lachsfilet mit Zitrone, Salz, etwas Pfeffer würzen, in Butter leicht anbraten und im Backofen je nach Stärke etwa 7 Minuten garen.

Zucchini waschen, diagonal oder längs halbiert in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden, in Butter anschwanken, mit Salz und Pfeffer würzen. -

Gnocchi abtropfen, in Olivenöl durchschwenken, mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat würzen.

Zucchini mittig auf dem Teller anrichten, Lachsfilet an die Zucchini legen. Sauce kurz mit dem Stabmixer aufschäumen und an das Lachsfilet gießen. Gnocchi herum anrichten. Mit Salbeiblättern und Cocktailtomaten garnieren.



Denis Titz (29) hat sich nach dem Praktikum in einer Restaurantküche für den Beruf des Kochs entschieden. Die kreative Zubereitung von frischem Fisch nennt er als Lieblingstätigkeit in der Küche. Der junge Koch angelt in seiner Freizeit gern. Den Verzehr des Fisches überlässt er - wie viele Angler übrigens - gern anderen. Zu seiner persönlichen kulinarischen Vorliebe gehört der Fisch nicht gerade. Dass er ihn gern und gut zubereitet, ist der Speisekarte in der Schenke 18•80 in Fritzlär anzusehen. Foto: Lantelmé

www.schenke1880.de

ZUTATEN

Für 4 Portionen

4 Stück frisches Lachsfilet à 160-180 g,

400 g Zucchini, 600 g Gnocchi, 400 ml Fischfond, 400 ml Sahne, 25 g frischer Salbei, 1 Zitrone, 30 ml Olivenöl, 80 g Butter, Salz, Pfeffer, evtl. Muskatnuss.

„Gut bürgerlich“ ist ein Versprechen

Seit 1840 ist das Gasthaus Kraft in Schauenburg-Breitenbach der regionalen Küche besonders verbunden

VON INGE THAETNER

Friedrich, Heinrich, Elise, Wilhelm, Georg, Günter, Meik - seit sechs Generationen und 170 Jahren bewirbt die Familie Kraft in Schauenburg-Breitenbach (Kreis Kassel) Gäste. Und immer war es die regionale Küche, der die besondere Liebe gehörte. Das soll so bleiben; wenn auch in etwas veränderter Form. Seit

SERIE

Essen gehen

sechs Monaten ist Sohn Meik im Familienbetrieb tätig. Im Sternbetrieb Egerner Hof in Rottach-Egern hat er seine Kochlehre absolviert und dann in so renommierten Restaurantküchen wie der „Ente“ in Wiesbaden und im „King Kamehameha“ sein Wissen vertieft. Dabei allerdings ist er seiner Herkunft treu geblieben: kein Schickimicki, dafür die Symbiose von traditioneller Gastronomie und modernem Lebensgefühl.

Das heißt: Stammgäste dürfen sich bei Krafts weiterhin wohlfühlen, auf Neues verzichten müssen sie dabei



Ein starkes Team. Heike und Günter Kraft (v. l.) freuen sich über die Rückkehr von Sohn Meik an die heimische Gulaschkanone, die für das Foto aus dem Winterschlaf geholt wurde.

Foto: Lantelmé

nicht. Mit Weckewerk gefüllte Kartoffelklöße in einem Mantel aus krossen Schwarzbrotbröseln ist eine dieser umwerfenden Neuheiten auf der Speisekarte, die Meik kompo-

niert hat. Das Weckewerk kommt ebenso wie Hack und ahle Wurst, Blutwurst und Sülze von den Tieren, die in der Umgebung gekauft und geschlachtet werden. Legendar sind die Schlachtfeste im Gasthaus, die wenige Stunden nach Bekanntgabe ausgebucht sind. Ein Geheimnis mag die gute Qualität zum fairen Preis sein.

Genauso wichtig ist den Krafts allerdings die freundliche Atmosphäre, in der Kommunikation großgeschrieben wird. Vater Günter und Sohn Meik fühlen sich

nicht nur für den Gaumen ihrer Gäste zuständig, sondern auch hin und wieder für ein Schwätzchen am Tresen. Klar, dass sich dabei die Resonanz auf neue Kreationen von Koch Meik testen lässt. „Gut bürgerlich“ - von diesem Etikett distanziert sich Familie Kraft nicht, nimmt's eher als Prädi- kat im besten Sinne. Wie anders als gut bürgerlich könnte die regionale Seele sonst zu Wort kommen?

Heike Kraft ist so etwas wie die Graue Eminenz im ständig gewachsenen Familienbetrieb. Alle organisatorischen

SPEISEKARTE

- Hausmacher Bratwurst mit Pommes Frites 5,60 Euro
- Jägerschnitzel mit Pommes Frites und Salat 9,20 Euro
- Schweinemedaillons mit Pfefferrahmsauce, Pommes frites und Salat 12,50 Euro
- Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Bratkartoffeln 15,80 Euro
- 2 Kartoffelknödel gefüllt mit Weckewerk in Schwarbrotschmelze gerollt auf Rahmwirsing, Bratensauce und Blattsalat 8,50 Euro
- Marillenpalatschinken mit Vanilleis und Sahne 4,50 Euro
- Offener Wein 0,2 l 3,20 Euro
- Pils vom Fass 0,2 l 1,30 Euro
- 0,4 l 2,60 Euro

Fäden hält sie in der Hand, managt geräuschlos und liebenswürdig Restaurant, Hotel, Service, Biker-Wochenenden, Familienfeiern und was sonst noch so anfällt. Ganz nach der Erkenntnis von Sohn Meik: „Nicht nur das Essen muss gut sein, auch das Drumherum muss stimmen.“

Gasthaus Kraft Hauptstraße 38 34270 Schauenburg-Breitenbach Täglich ab 17 Uhr Sonntags 12 bis 14 Uhr Tel.: 05601 - 93180 www.hotel-gasthaus-kraft.de

