

**Expertentipp**

## Hopfen und Malz

Zweifelloos ist Wein ein idealer Begleiter zu einer guten Speise, doch nicht alle Speisen passen zum Wein. Zum mit Weckewerk gefüllten Kartoffelknödel könnte sich sicherlich mit Mühe auch ein Wein finden lassen, jedoch gewinnt das Gericht erst mit einem Schluck Bier. Bier ist ein Schluck Identität und steht für die Region, in der es gebraut wird; so wie regionale Speisen ein Stück Heimat, ja Identität vermitteln.

Neulich hatte ich ein ungewöhnlich süffiges Bier im Glas. Brauer Schorsch's Hausstrunk. Ein fast süßliches, leicht karameilig anmutendes, aber dennoch uriges, gehaltvolles und würziges Bier. Zur Überraschung wer hätte es gedacht - von der Hessischen Löwenbier Brauerei (Malsfeld). Ein Geschmack, den man heute in der fast uniformierten, premium-klassifizierten Biergeschmackswelt kaum noch findet. Wie auch, denn ein überregionales Bier „muss“ ja jedem schmecken, dem Flensburger wie dem Passauer, dem Aachener wie dem Dresdner. Drum bin ich froh um diese nordhessische Spezialität. Was Besseres kann ich Ihnen heute nicht empfehlen, weil's nichts Besseres zu diesem Essen gibt!



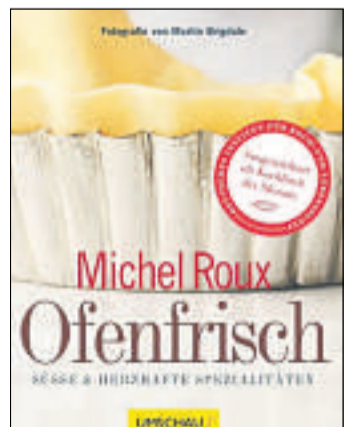
Michael Kugel

Der junge Meik Kraft hat sich für das Lieblingskind der Nordhessen eine besondere kulinarische Verpackung einfallen lassen. Der Weckewerksbrei wird nicht wie sonst üblich mit Salzkartoffeln und mit saurer Gurke auf den Tisch gebracht, sondern das Weckewerk wird umhüllt von Knödelteig aus dem Kühlregal. Die Brösel aus Schwarzbrot müssen Sie selber herstellen. Es lohnt sich: Als krosser Mantel geben die gerösteten Brotkrumen dem gefüllten Kloß einen Überraschungskick. Je nach Geschmack lassen sie sich fein oder grob mahlen.

## Allerley Tafeleyen

**Sternkoch öffnet sein kulinarisches Schatzkästlein**

Michel Roux, seit 24 Jahren mit drei Michelin-Sternen für seine Kochkunst hochdekoriert, von der englischen Königin gar zum Ritter geschlagen, öffnet verstärkt seine kulinarischen Schatzkästlein für jedermann - und neuerdings auch zu erschwinglichem Preis. Ofenfrisch und reich bebildert kommen seine Teigwaren daher: Terrinen, Croissants und Blätterteig, Filoteig, Pizza und natürlich Mürbteig. Neben den Techniken der Teigverarbeitung geht es in vielen Fällen auch um das dekorative Backen. Auch wenn Michel Roux von der handwerklichen Arbeit des Teigerstellers schwärmt, dann sollten wir trotzdem und mit gutem Gewissen die Küchenmaschine anwerfen. (thr)



Ofenfrisch. Michel Roux, Süße & herzhaft Spezialitäten. 304 Seiten, Umschau Buchverlag, 16,90 Euro.

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



Das passt in die Region: Ein Kartoffelkloß wird mit Weckewerk gefüllt. Die Schwarzbrotkruste bringt eine kräftige Geschmacksnuance mit. Wenn Sie nicht - wie Meik Kraft - eine Bratensoße vorrätig haben, dann darf es auch mal instant sein. Foto: Lantelmé



Meik Kraft ist neben Vater Günter und Bruder Tim der dritte Koch in der Familie Kraft, die in sechster Generation die Gastwirtschaft in Schauenburg-Breitenbach (Kreis Kassel) betreibt. Nach Lehr- und Arbeitsjahren in renommierten Betrieben Süddeutschlands ist Meik trotz aller Verlockungen im vergangenen Jahr erst einmal in den heimischen Betrieb zurückgekehrt. Gemeinsam mit seinem Vater hat er die Speisekarte modernisiert und weiterentwickelt. Von großen Brüchen hält der 23-Jährige nichts. „Es muss halt alles zusammenpassen, damit sich der Gast wohlfühlt“, zeigt sich der junge Koch überzeugt. Foto: Lantelmé

www.hotel-gasthaus-kraft.de

# Überraschung im Kloß

Mit Weckewerk gefüllte Kartoffelknödel in Schwarzbrot schmelze auf Rosenkohl

Regionaler geht's kaum. Der junge Meik Kraft hat sich für das Lieblingskind der Nordhessen eine besondere kulinarische Verpackung einfallen lassen. Der Weckewerksbrei wird nicht wie sonst üblich mit Salzkartoffeln und mit saurer Gurke auf den Tisch gebracht, sondern das Weckewerk wird umhüllt von Knödelteig aus dem Kühlregal. Die Brösel aus Schwarzbrot müssen Sie selber herstellen. Es lohnt sich: Als krosser Mantel geben die gerösteten Brotkrumen dem gefüllten Kloß einen Überraschungskick. Je nach Geschmack lassen sie sich fein oder grob mahlen.

### Zubereitung

Den Knödelteig mit etwas Salz und Muskat würzen und zu acht gleich großen Knödeln formen. Das Weckewerk in acht Stücke schneiden und in die Knödel drücken. Die Knödelmasse muss das Weckewerk vollständig umschließen und darf keine Lücken aufweisen, weil der Knödel sonst beim Kochen aufplatzen könnte. Anschließend einen Topf mit Wasser aufstellen und etwas Salz hineingeben. Wenn das Wasser anfängt zu kochen, die Knödel in den Topf geben und langsam gar ziehen lassen, bis die Knödel

an der Oberfläche schwimmen. Für die Schwarzbrot schmelze das alte Brot entweder fein auf einer Moulinette oder mit dem Messer hacken, bis es ein bisschen gröber als Paniermehl ist. Anschließend 200 g Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen. Die Brotbrösel dazugeben und kurz mit erwärmen. Danach werden die geschnittenen Kräuter dazugegeben. Den Rosenkohl waschen und das untere Ende mit dem Strunk entfernen und vierteln. Wenn der Rosenkohl etwas größere Köpfe hat, ruhig die äußeren Blätter noch entfernen. Nun den geputzten Ro-

senkohl mit dem Speck und etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne langsam und mit wenig Farbe anbraten lassen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Schalotten dazugeben und ab und zu mit Gemüsebrühe leicht ablöschen, bis der Rosenkohl gar ist. Zum Schluss noch ein wenig Butter zum Verfeinern hinzufügen. Den Rosenkohl in die Mitte des Tellers verteilen. Die Knödel vorsichtig aus dem Wasser nehmen und in der Pfanne mit der Brotschmelze rollen. Zum Schluss die Knödel auf den Rosenkohl platzieren und mit der Kalbsjus oder Bratensoße angießen.

### ZUTATEN

Für 4 Personen

- 160 g Weckewerk, 800 g Kartoffelknödelteig aus dem Kühlregal, 350 g trockenes Schwarzbrot,
- 500 g Rosenkohl, 2 EL Schalotten gewürfelt, 100 g Speckwürfel Petersilie - fein geschnitten, Schnittlauch - fein geschnitten, 300 ml dunkle Kalbsjus oder Bratensoße, Salz, Muskat, 300 g Butter.



Schnell zubereitet ist das Schmankerl für zwei Personen: Reibekuchen mit Matjes und Kräutersahne. Foto: 1000rezepte/nh

## Schnell gemacht

Reibekuchen mit Matjestartar und saurer Sahne

Zutaten für 2 Personen

- 3 mittelgroße Kartoffeln, 2 gestrichene EL Mehl, 1 kleines Ei, Salz, Pfeffer, Muskat, 2 EL Olivenöl, 1 Packung Matjes (125 g), 1 Gewürzgurke, 1 TL Kapern, 1 kleine Zwiebel, 1 Stück Rote Bete, 150 g saure Sahne, Zitronensaft, 1 TL Senf, 1 EL fein gewiegter Dill, 1 EL fein gewiegte Petersilie.

Ei vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und vier Reibekuchen ausbacken. Matjes abtropfen lassen und fein hacken. Gewürzgurke und Kapern ebenfalls fein hacken, die Zwiebel in Ringe, Rote Bete in Würfel schneiden und alles mit den gehackten Matjes mischen. Saure Sahne mit Zitronensaft, Senf und Kräutern zu einem Dip verrühren, pikant abschmecken. Matjestartar mit dem Dip auf den Reibekuchen anrichten und mit frischem Dill garnieren.

## Quer durchs Angebot

Gemüsepfanne mit Blumenkohl, Lauch, Kohlrabi und mehr

Zutaten für 4 Personen

- 1/2 Kopf Blumenkohl (300 g), 1 Stange Lauch, 2 Frühlingszwiebeln, 3 Tomaten, 4 junge Möhren, 1 kleiner Kohlrabi, 6 EL Sonnenblumenöl, 100 g Zuckerschoten, Pfeffer, Salz, 1 Prise Zucker, Thymian, gehackte Petersilie.

Gemüse waschen und putzen. Blumenkohl in kleine Röschen, Lauch in Scheiben, Frühlingszwiebeln in Stücke und Tomaten in Streifen schneiden. Möhren und Kohlrabi schälen und in Stücke schneiden. Sonnenblumenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Gemüse 10-12 Minuten dünsten. Mit Pfeffer, Salz, Zucker und Thymian kräftig würzen und nochmals einige Minuten schmoren lassen. Anschließend mit Petersilie garniert servieren. Dazu schmecken Rosmarinkartoffeln oder einfach ein frisches Baguette. **Tipp:** Wer Blumenkohl und Kohlrabi gern etwas zarter mag, sollte diese vor der Zubereitung blanchieren.



Eine knackige Gemüsepfanne aus allem, was das Winterangebot hergibt. Foto: 1000rezepte/nh