

Expertentipp

Welcher Wein wozu?

Auf den ersten Blick eine Speise, zu der doch rasch und unkompliziert ein Wein zu finden ist, denkt man. Beim Studieren des Rezepts kommt man aber dann doch ins Grübeln. Hier vereinen sich Fleischgeschmack (zart, fein, salzig) mit grünem Gemüse (süßlich, vegetabil, ein wenig bitter) und Kartoffel/Sellerie (cremig, stärkehaltig, aber geschmacksintensiv) mit Champignons (erdig, schmelzig) zu einem Gericht. Ein idealer Wein, der mit allem zurechtkommt, wäre weiß, rassig, würzig und kräftig. Auch vollmundig mit Schmelz und Biss.

Da gibt es etliche deutsche Weine, die von Haus aus passen, weil Frucht, Restsüße und Säurespiel oft in guter Balance liegen. Neben den Rieslingen (vom Rhein und Mosel) wären auch ein Silvaner (Franken), Gutedel oder ein Weiß- oder Grauburgunder (Baden) passende Begleiter.



Michael Kugel

Mein Geheimtipp ist eine Entdeckung aus dem letzten Österreich-Urlaub und heißt Ried Vogelsang, ein Weißwein aus dem Burgenland. Die Ruster Weinbäuerin Heidi Schröck (www.heidi-schroeck.com) kreiert eine Weißwein-Cuvée aus den Sorten Welschriesling, Weißburgunder, Grauburgunder und Furmint. Viel Frucht mischt sich da mit floralen Noten. Der Wein ist unglaublich süffig und angenehm, von dichter Struktur und mineralischen Noten, dennoch weich und zart. Kurz: Er hat Körper und viel Aroma (von allem etwas). Bezugsquellen siehe unter www.heidi-schroeck.com



Für Augen und Gaumen gleichermaßen komponiert: Das Schweinefilet, umringt von Beilagen und gekrönt mit frittierten Selleriestreifen. Mit dem kräftigen Geschmack kann das Kartoffel-Sellerie-Püree mithalten. 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 zusammen passen, damit sich der Gast wohlfühlt“, zeigt sich der junge Koch überzeugt.

Foto: Lantelmé

www.hotel-gasthaus-kraft.de

Das Beste vom Schwein

Schweinefilet mit Kartoffel-Sellerie-Püree, Romanesco und Champignonrahm

Die Beliebtheit des zarten Schweinefilets ist in Restaurants und heimischen Küchen ungeborenen. Meik Kraft gibt dem Besten vom Schwein kräftige Begleiter mit auf den Weg.

Zubereitung

Die Schweinefilets mit einem Messer parieren, bzw. von überflüssiger Haut und Sehnen entfernen, und Filettopf und Spitze abschneiden. Den Rest in acht gleich große Medaillons schneiden und leicht plattieren.

Die Schweinefilet-Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pflanz-

öl goldbraun anbraten, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist. Bei Schweinefilet ist das ungefähr 60-65 Grad im Kern.

Den Knollensellerie und die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser und etwas Sahne garen lassen, bis der Sellerie und die Kartoffeln weich sind. Danach auf ein Sieb schütten und abtropfen lassen. Nun den Sellerie und die Kartoffeln wieder in den Topf zurück schütten und mit einem Stabmixer solange pürieren, bis es eine cremige und glatte Masse ergibt. Nach Bedarf noch etwas mit Sahne

verfeinern und mit Salz abschmecken.

Mit einem Messer den Romanesco putzen, sodass man einzelne Röschen vom Stiel entfernt, und in Wasser waschen. In einen Topf mit Salzwasser die einzelnen Röschen garen, bis sie noch etwas Biss haben. Danach auf ein Sieb schütten und in kaltem Wasser abschrecken. In einem Topf mit etwas Butter und Gemüsebrühe vor dem Anrichten erwärmen und mit Salz und Zucker abschmecken.

Die Champignons kurz unter fließendem Wasser waschen, vom Stiel trennen und vierteln. In einer Pfanne mit

Pflanzöl goldbraun anbraten lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebelwürfel mit dazugeben und kurz mitbraten lassen.

Anschließend mit etwas dunklem Balsamico und Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig reduzieren lassen. Danach mit etwas Sahne auffüllen. Thymian und Rosmarin dazugeben. Alles circa 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend die Kräuter herausnehmen. Die frisch geschnittene Petersilie erst kurz vor dem Anrichten dazugeben. Nach Belieben kann man die Sahne auch mit etwas Mondamin leicht andicken.

ZUTATEN

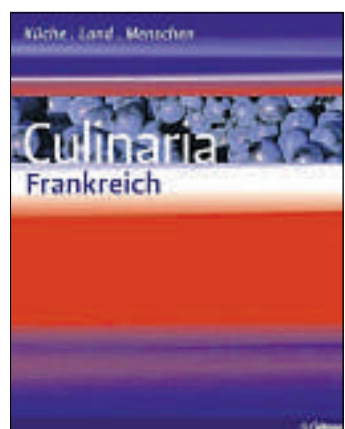
Für 4 Personen

- 2 Schweinefilets,
- 1/2 Knollensellerie,
- 2 mittelgroße Kartoffeln,
- 1 Kopf Romanesco,
- 200g Champignons (klein),
- Weißwein,
- dunkler Balsamico,
- Gemüsebrühe,
- Zwiebel- oder Schalottenwürfel,
- Rosmarin, Thymian
- frisch geschnittene Petersilie,
- Sahne, Zucker.

Allerley Tafeleyen

Aus den Töpfen der Welt

Grüne Soße, Frankfurter Würstchen, Ebbelwoi - das kulinarische Hessen findet wie so oft im Süden statt, wenn die vielen Gesichter der deutschen Esskultur beleuchtet werden. Nach einem Jahrzehnt wurde die Culinaria-Reihe vom Ullmann Verlag neu aufgelegt. Die Länder Deutschland, Frankreich, Italien und China sind jeweils mit einer opulenten Ausgabe bedacht worden. Viel Kultur und Landeskunde ergänzt das vielfältige kulinarische Angebot. Mit der geografischen Zuweisung freilich darf man es nicht allzu genau nehmen, wie das Beispiel (rechts) für Hessen zeigt. (thr)



Culinaria. Frankreich (auch Deutschland, Italien, China) - Küche, Land, Menschen 456 S., Verlag Ullmann, 25 Euro.

Der ganze Hase aus einem Topf

Der Dippehas wird unter einem Deckel aus Brotteig weich geschmort

So ist das halt mit den allumfassenden Kochbüchern. Da verrutschen auch schnell mal die Regionen. Der Dippehas ist dem Gebiet um die Sababurg zugeordnet. Dabei hört jeder Nordhessen doch, dass der Begriff „Dippehas“ mundartgemäß im Süden des Hessenlandes angesiedelt ist. Schmeckt trotzdem!

Zutaten für 4 Personen

- 1 kleine Sellerieknolle,
- in grobe Würfel geschnitten,
- 100 g Möhren, in grobe Würfel geschnitten,
- 50 g Petersilienwurzel, in Würfel geschnitten,
- 3 Lorbeerblätter,
- 1 TL Wacholderbeeren,
- 1/4 TL Pfefferkörner,
- 1/2 TL Pimentkörner,
- 1 Knoblauchzehe, gehackt,
- 1 Zwiebel, gehackt,
- 3/4 l Spätburgunder,
- 1 Hase, küchenfertig vorbereitet, zerteilt, den Rücken vom Metzger spicken lassen,
- 100 g Schalotten,
- 80 g geräucherter Bauchspeck, in Streifen geschnitten,
- 2 EL Rapsöl,
- 1 kg Brotteig,
- Mehl für die Arbeitsfläche.

Zubereitung

Das Wurzelgemüse mit den Gewürzen, dem Knoblauch, der Zwiebel und etwas Wasser

einmal aufkochen und abkühlen lassen. Nach dem Erkalten 1/2 l Rotwein hinzugeben. Die Hasenteile in eine Schüssel legen, mit der Marinade übergießen und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Für die Rotweinzwiebeln die Schalotten abziehen. Den Speck in einer trockenen Pfanne auslassen, die Schalotten beifügen und mit dem restlichen Rotwein ablöschen. 10 Minuten köcheln lassen. Inzwischen die Hasenteile aus der Marinade heben und gut abtropfen lassen. Das Öl in einem Bräter erhitzen und die Hasenteile darin anbraten.

Die Rotweinzwiebeln untermischen. Das Wurzelgemüse aus der Marinade hinzufügen, andünsten und mit der Marinade ablöschen.

Den Brotteig auf einer bemehlten Fläche 3 cm dick ausrollen und den Bräterinhalt damit abdecken, mehrmals mit der Gabel einstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 10 Minuten anbacken, dann die Hitze auf 160 Grad reduzieren und ca. 1 1/2 Stunden garen. Nach Ende der Garzeit den Teigdeckel abheben.



Dippehas wird fälschlicherweise dem Dornröschental zugeordnet. Foto: Culinaria/nh



Küchen Abc

Schweinefilet

Das teuerste Stück vom Schwein ist besonders zart und saftig. Das Gewicht des Filets beläuft sich auf ca. 600 bis 800 Gramm, je nach Größe des Schweines. Jedes Tier hat zwei Filets. Das Stück wird auch oft als Lende oder Lungenbraten bezeichnet. Geschützt durch den Rückenknochen, liegt das Stück unter dem Kotelettstrang und wird vom Metzger ausgebeint angeboten.

Das bietet der Wochenmarkt im März

Es wird wieder bunter auf den heimischen Wochenmärkten, und das Angebot steigt langsam. Saison haben zurzeit

- Äpfel,
- Blumenkohl,
- Champignons,
- Chicorée,
- Chinakohl,
- Kartoffeln,
- Möhren, Porree,
- Rote Bete,
- Rotkohl,
- Sellerie,
- Spinat,
- Zwiebeln.

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