



Neben der kulinarischen Zubereitung ließ der Kochkurs auch Raum für Gespräche. Immerhin seien auch die von außen kommentierenden „Schiedsrichter“ wichtig, so Puls. Fotos: Zeh



Humor und mit großem Sachverständnis führten Steffen Decker (links) und Ronald Puls durch den Abend.

Süppchen vom weißen Spargel

Zutaten:

- 600 Gramm geschälter weißer Spargel
- 1 Liter Spargelfond
- 200 ml Sahne
- 2 Schalotten
- 2 EL Butter
- 30 Gramm Risottoreis
- 200 ml Weißwein

Zuerst werden die Schalotten fein geschnitten und anschließend in der Butter glasig angeschwitzt. Danach wird der Risottoreis hinzugegeben. Dabei gut umrühren. Nach kurzer Zeit wird alles mit dem Weißwein abgelöscht. Nun wird der Spargelfond samt Spargel hinzugegeben. Die Flüssigkeit sollte einmal aufgekocht werden und im Anschluss etwa 20 Minuten köcheln, bis sowohl der Spargel als auch der Reis weich sind. Im Anschluss wird die Sahne hinzugegeben und die Flüssigkeit nochmals aufgekocht. Mit einem Stabmixer wird am Ende alles fein gemixt. Die Suppe anschließend mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Limonensaft abschmecken.

Ran an die Stange

HANAUER ANZEIGER veranstaltet Spargel-Kochkurs

Hanau-Klein-Auheim (zeh). An allen Ecken und Enden brodelte und zischte es im Hause Hebeisen Küchen. In der Luft hingen Düfte von Gewürzen, angebratenem Fleisch und Fisch. Freundliche, aber bestimmte Stimmen dirigierten zwölf Personen von Herd zu Herd. Es sind die Teilnehmer des HANAUER ANZEIGER Spargel-Kochkurses. Ein Blick auf das Menü ließ schnell erkennen, dass der Kurs weit mehr Wissen vermitteln würde, als nur den perfekten Garpunkt des im Zentrum stehenden Stangengemüses. Zur Vorspeise bereiteten die Teilnehmer „Gebratenes Seligenstädter Forellenfilet auf Salat von weißem und grünem Spargel mit Bärlauch-Emulsion“ zu. Für das Hauptgericht wurde zudem Roastbeef mit gebratenem Spargelgemüse und kleinen Hanauer Kartoffeln serviert. Um bei den unzähligen Arbeitsschritten nicht den Überblick zu verlieren, wurde die Gruppe von Profiköchen instruiert: Ronald Puls und Steffen Decker. Letzterer ist Inhaber des Restaurants Graf Ludwig im Hanauer Stadtteil Kesselstadt. Die Teilnehmer entpuppten sich als erfahrene Hobbyköche und setzten die kurzen Instruktionen der Profis gekonnt um. Egal ob die „klassische Acht“-Rührtechnik zum Zubereiten der Hollandaise oder das fachmännische Schälchen der Garnelen – Decker und Puls zeigten sich zufrieden mit ihren „Lehrlingen“. Etwaige Kochpausen konnten für Gespräche und Kommentare genutzt werden. „Schiedsrichter, die vom Spielfeldrand ihre Meinung abgeben, muss es eben auch geben“, witzelte Puls. Jede Gelegenheit wurde genutzt, um den beiden Köchen Weisheiten zu entlocken. Unter den grillerfahrenen Männern stand dabei vor allem die Gretchenfrage im Raum, ob das Fleisch vor oder nach dem Anbraten zu würzen sei. „Unser Roastbeef würzen wir vor dem Anbraten“, erklärte

Decker und ergänzte eine viel wichtigere, zu beachtende Feinheit: „In der Pfanne muss das Fleisch an allen Seiten genug Platz haben, damit Wasserdampf entweichen kann. Ansonsten bleibt die Flüssigkeit in der Pfanne und wir kochen das Fleisch, anstatt es zu braten.“ Gerade diese Alltagstipps kamen bei den Teilnehmern besonders gut an. Egal ob passende Küchengeräte, Schnitttechniken, Ofengradzahlen oder das fachmännische Schleifen der Messer – die Profis teilten gerne ihr Wissen. Nach knapp zwei Stunden konnten die Hobbyköche die Früchte ihrer Arbeit ernten: Die Vorspeise wurde serviert. Angeregte Diskussionen ebneten urplötzlich ab, und gefrästige Stille setzte ein. Am Ende blieben nur leere Teller übrig – es schmeckte. „Na dann können wir ja auch weitermachen“, scherzte Puls. Da die Hauptarbeit in weiten Teilen bereits erledigt war, beschäftigte man sich im Folgenden vor allem mit dem schmackhaften Anrichten der Speisen. Wichtiges Augenmerk hierbei waren der passenden Tellern für die jeweilige Speise, angemessene Portionen und vor allem die geeignete Position der einzelnen Komponenten. Am Ende sind die zwölf Lehrlinge um einige Erfahrungen reicher. Neben den Alltagstipps nehmen sie auch einige Rezeptideen mit. „Ich finde es toll, dass wir hauptsächlich mit bekannten Zutaten und Gewürzen gearbeitet haben. Das macht es viel leichter, die Gerichte zu Hause noch einmal nachzukochen“, resümiert Teilnehmerin Gisela Lenz. Die positiven Rückmeldungen waren vor allem für die Veranstalter ein gutes Zeichen, immerhin betrat der HA mit dieser Veranstaltung Neuland. Auch künftig werden Leser an exklusiven Aktionen teilnehmen können. Geplant ist beispielsweise ein Weinseminar, das aller Voraussicht nach im Juli stattfinden wird.



Geschäftiges Treiben: Sämtliche Teilnehmer kochen engagiert mit.

HEBEISEN KÜCHEN

Graf Ludwig

RESTAURANT • BISTRO • CATERING



Gebratener Spargel, Roastbeef vom Simmentaler Rind, Kartoffeln und Sauce Hollandaise: So üppig präsentierte sich die Hauptspeise.



Lediglich die Nachspeise verzichtete auf den Spargel. Dafür gab es frische Erdbeeren mit Balsamico-Essig und ein Parfait von der Tonkabohne.



Fast fertig: Der Spargelsalat der Hauptspeise liegt bereit, auch die Bärlauch-Emulsion ist bereits aufgetragen. Nur die gebratene Seligenstädter Forelle fehlt noch, dann kann gegessen werden.



HA-Chefredakteur Robert Göbel machte sich nicht nur ein Bild vom Spargel-Kochkurs, sondern legte beim Garnieren der Nachspeise selbst Hand an.

Hier gibt's mehr dazu:

HA-FOTOGALERIE

www.hanauer.de