

Reutlinger General-Anzeiger

Mittwoch, 30. November 2011

PFULLINGEN / ENINGEN / LICHTENSTEIN

19.10.2011 - 07:05 Uhr

WILDE WOCHEN - Küchenparty im »Südbahnhof« macht Lust auf heimisches Wild. Zwei GEA-Leserinnen mitten drin

Wilde-Wochen Küchenparty im »Südbahnhof«

Von Uwe Sautter

PFULLINGEN. Viele Köche verderben den Brei, heißt es. Und bei einer Küchenparty gab's früher immer Nudelsalat. Am Montagabend war der richtige Zeitpunkt, um sowohl das Sprichwort über Bord zu werfen wie auch den Erfahrungsschatz zu erweitern. Denn was da bei der »Wilden Küchenparty« im Pfullinger Gasthof Südbahnhof aufgetischt wurde, ist mit »mmmmmh« nur unzureichend beschrieben. Mit dabei im Reich von Küchenmeister Thomas Faiß waren Angela Uhland aus Trochtelfingen und Inge Gehrman aus Reutlingen. Die beiden GEA-Leserinnen haben kräftig mitgemischt bei der Auftaktveranstaltung für die Wilden Wochen. Gemeinsam wollen damit Landkreis, die Kreisjägerevereinigungen und Gastronomen Lust auf Wildfleisch machen.



Handfest gehen die beiden GEA-Leserinnen Angela Uhland und Inge Gehrman unter den Augen von Küchenchef Michael Stoll die Semmelknödel an. FOTO: Uwe Sautter

Bei Angela Uhland ist das nicht so schwierig. Denn bei der Trochtelfingerin kommt dreibis viermal im Monat schon Wild auf den Tisch - ihr Mann ist Jäger. Gleichwohl hat sie sich mächtig gefreut, als sie den GEA-Anruf auf ihrem Anrufbeantworter abhörte und sofort zurückgerufen. Sie wollte unbedingt dabei sein, wenn vier Küchenmeister, neben Thomas Faiß, Michael Stoll (Forellenhof Rössle; Honau), Joachim Pötter (Eninger Hof) und Jürgen Autenrieth (Gasthof Herrmann, Münsingen), zeigen, was man mit Kreativität aus einem Reh alles machen kann. Tipps und Anregungen erwartet sie von der Küchenparty

Ganz anders Inge Gehrman, die hat sich in der heimischen Küche bisher noch nicht an Wild gewagt. Das könnte sich bald ändern. Denn Scheu vor dem gesunden, fettarmen Fleisch muss man nun wirklich nicht haben. Auch wenn Thomas Faiß es nach der Begrüßung durch den ersten Landesbeamten Hans-Jürgen Stede richtig knacken lässt. Zartbesaiteten rät der Küchenmeister einfach wegzuhören, als er sich daran macht, ein rund 16 Kilogramm schweres Reh fachgerecht zu zerlegen. Wenngleich das Tier schon zuvor aus der Decke geschlagen (enthäutet) wurde, Kopf und die Läufe abgetrennt wurden, und deshalb einen recht passablen Eindruck macht.

Danach geht's an die Töpfe, rückt Michael Stoll die scharfen Messer raus. Hausgebeizter Rehschinken auf lauwarmem Rosenkohlsalat mit Kürbischutney und Johannisbeersoße, so die vielversprechende Rezeptvorgabe fürs GEA-Team. Doch zuerst setzt der Küchenmeister des »Rössle« Wasser auf. Semmelknödel, zur Unterstützung für eines der beiden anderen Teams, sollen darin alsbald schwimmen. Die Wecken sind zum Glück schon vorgeschnitten, die Petersilie hackt Inge Gehrman zur Zufriedenheit von Stoll klein.

Stoll geizt nicht mit Ratschlägen, gibt Tipps und Tricks weiter. Gegenüber in der großen Küche macht Joachim Pötter gerade Fleischküchle. Ruckzuck sind die ersten Probiererle fertig. Ohne Zweifel - lecker. »Das ist anders als im Fernsehen«, sagt Gerhard Klose, Dehoga-Kreisvorsitzender und Geschäftsführer des Stauseehotels in Glems: In der Küche wird's warm. Jürgen Autenrieth hat den »Salamander« angeschmissen: Unter dem Grill werden die Rehmedaillons überbacken. Das war Klasse, wird Angela Uhland wenig später sagen, wenn diese gemeinsam mit einem Wildkräutersalat in Holunderblütenvinaigrette und Quittenchutney auf den Teller kommen.

Rund um den Tisch geht's familiär zu, jeder spricht mit jedem. »Wer hat denn diesen Gang gemacht? Anerkennendes Kopfnicken - wenn sich die Küchenhelfer geoutet haben. Die gemeinsame Arbeit verbindet, das gemeinsame Genießen noch mehr. Mit viel Aufwand haben Faiß und sein Team, unterstützt von Uwe Bez, den Raum hergerichtet, in dem eine Schlemmerei nach der anderen aufgetragen wird: Rehkraftbrühe, Rehragout in Trollingersöße, geschmorte Rehkeule mit glasiertem Kürbis, Joghurtmousse mit

eingelegten Gewürzbirnen. Damit sind nicht nur Küchenhelfer zufrieden. In der Küche stehen die Küchenmeister und freuen sich darüber, dass sie ihren Gästen mal einen Einblick in ihre aufwendige Arbeit geben konnten und das in einer lockeren Atmosphäre. Das zeigt, auch ohne Nudelsalat kann eine Küchenparty funktionieren. (GEA)

Rezept-Tipp

Das Rezept von Michael Stoll reicht für vier Personen. Für den Rehschinken braucht man

300 Gramm Reh-Oberschale , 80 Gramm Meersalz, 40 Gramm Zucker, Zesten einer Orange und einer Zitrone,

2 Zweige Thymian und 2 Zweige Rosmarin, 8 Wacholderbeeren, 4 Lorbeerblätter.

Die Gewürze grob mörsern oder andrücken, mit Salz und Zucker vermengen. Das sauber parierte Fleisch damit bedecken und am besten vakuumieren oder zugedeckt in eine Schüssel legen. Vier bis fünf Tage kaltstellen. Danach abreiben und hauchdünn aufschneiden.

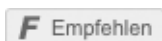
Rosenkohlsalat: 250 Gramm Rosenkohlröschen, 1 Zwiebel, 30 Gramm Speck, 20 Gramm weißer Balsamico, 30 Gramm, Olivenöl, Salz, Pfeffer. Zwiebel und Speck anbraten, ausgelöste Rosenkohlblätter zugeben und langsam weichdünsten, danach mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Balsamico würzen.

Johannisbeersöße: 70 Gramm Johannisbeeren, 30 Gramm Preiselbeeren, 50 Gramm Cassismark, 25 Gramm Orangensaft, 5 Gramm Ingwer, Zesten von einer Orange.

Alle Zutaten in einen Topf geben und etwa 20 Minuten köcheln lassen, danach mixen und durch ein feines Sieb passieren.

Kürbischutney: 500 Gramm Muskatkürbis, 25 Gramm Mangochutney, 1/2 Chilischote,

70 Gramm Zwiebelwürfel. Zwiebel und Chillischote andünsten, den geschälten und in Würfel geschnittenen Kürbis und den Geflügelfond zugeben und bissfest garen. Mit Salz, Cayenne-Pfeffer und Essig abschmecken. (GEA)



, URL: <http://www.swp.de/reutlingen/lokales/reutlingen/Ein-echter-Lustgewinn;art5674,1163929>

Autor: KARIN LOBER | 19.10.2011

Ein echter Lustgewinn

Pfullingen. Zum Auftakt der "Wilden Wochen" hatte der Kreis zur "Wilden Küchenparty" in den "Südbahnhof" geladen: Hier zeigten Profiköche samt Zeitungslesern, welche tolle Gerichte sich aus Rehfleisch zaubern lassen.



Ein tolles Team: Die SÜDWEST PRESSE-Leser Santa Nedele und Martin Dolmetsch kochen mit Küchenmeister Joachim Pötter (rechts) ein delikates Rehragout. Fotos: Karin Lober

Ein kapitaler Bock. Pardon, was da auf dem Tisch liegt, ist ein Reh, ohne Fell, schätzungsweise drei, vier Jahre alt und 16 Kilo schwer. Weil aber die Götter vor den Erfolg bekanntermaßen den Schweiß gesetzt haben, muss das Tier - bevor es an die Töpfe, fertig, los heißt - erst einmal fachmännisch zerlegt werden. Thomas Faiß vom Südbahnhof weiß natürlich, wie das geht. Der Küchenmeister greift erst zum Messer, später zur Säge und auch zur Gartenschere. Mit diesem Utensil kümmere sie sich zu Hause um die Rosen, kommentiert Santa Nedele augenzwinkernd, worauf Faiß erklärt, dass seine Schere selbstverständlich nur in der Küche zum Einsatz komme.

Santa Nedele ist Leserin der SÜDWEST PRESSE und hat per Preisausschreiben wie auch Gisela Dolmetsch die Teilnahme an der "Wilden Küchenparty" gewonnen. Letztere hat aber folgerichtig ihren Mann Martin zum Brutzeln geschickt, weil der traditionell an Weihnachten für den Rehbraten zuständig ist.

Nachdem das Reh zerlegt ist, gehts ans Schnippeln, Brutzeln, Kneten und Schmurgeln. Santa Nedele - die ihren außergewöhnlichen Vornamen dem Patenonkel zu verdanken hat - und ihr Kompagnon Dolmetsch werden Joachim Pötter - seines Zeichens Küchenchef des Eninger Hofes - zugeteilt. Bekleidet mit langen Schürzen, die der Dehoga-Kreisvorsitzende Gerhard Klose verteilt hat, dürfen sie zunächst unter den wachen Augen von Pötter Frikadellen aus Rehfleisch zubereiten. Zwiebeln, Petersilie, Schnittlauch, Rehfleisch, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Paprika wandern erst in die Schüssel und werden dann durch den Fleischwolf gedreht. Anschließend wird die Masse mit Ei und

klein geschnittenen alten Brötchen - die zuvor nicht eingeweicht werden, damit sie später den Bratensaft aufsaugen können - vermengt, bevor sie zu Fleischküchle geformt werden. Die dürfen dann mit einem Rosmarinzwig und ein paar Wacholderbeeren in der Pfanne Platz nehmen.

Während es auf dem Herd zischt und brodelt, erklingen plötzlich heftige Klopfgeräusche. Der Verursacher heißt Hans-Jürgen Stede. Der stellvertretende Landrat plattiert die Rehmedaillons, die später noch mit einer leckeren Kruste aus Pfifferlingen versehen werden. Das Plattmachen mache ihm Spaß, witzelt Stede, der mit Kreisjägermeister Curt Wizemann und dem Vorsitzenden des Kreisbauernverbandes, Gebhard Aierstock, zum Team von Jürgen Autenrieth gehört. Autenrieth ist Küchenmeister im Münsinger Hotel und Gasthof Herrmann.

Stede hatte zu Beginn des Abends darauf verwiesen, dass sich die "Wilden Wochen" seit ihrer Premiere vor drei Jahren ordentlich gemausert haben. Ziel der Kampagne sei es, die Wertschätzung für das regionale Wildbret zu erhöhen, erläutert Stede den Sinn der Sache. Das sei auch gelungen: Die Nachfrage nach regionalem Wild sei inzwischen angestiegen. "Es sind neue Geschäftsbeziehungen zwischen Jägern und Gastronomie entstanden." Am Besten, so Stede, wäre es, wenn aus den "Wilden Wochen" künftig "Wilde Jahre" werden würden. Sprich, wenn das Fleisch von Reh, Wildschwein und Co. ganzjährig nachgefragt würde.

Während Pötter schon mal das Butterschmalz fürs Rehragout in den Topf gibt und sich die Crew des Honauer Küchenmeisters Michael Stoll um Rosenkohl, Kürbis und Knödel kümmert, dürfen die Teilnehmer die fertigen Reh-Frikadellen verkosten. Weil die so lecker schmecken, gibts Lob von allen Seiten. Doch keiner darf sich auf den Lorbeeren ausruhen: Pötter fordert seine Schützlinge, die sich außerordentlich geschickt anstellen und nebenbei viel Spaß haben, voll und ganz. Schließlich wartet noch die in Öl und Gewürze eingelegte Rehkeule auf ihre Zubereitung. Ganz zu schweigen von den Birnen, die später eine Liaison mit Preiselbeeren eingehen werden. Nedele und Dolmetsch geben alles und kreieren wahre Birnenskulpturen, während das Ragout, das einen ordentlichen Schuss Rotwein intus hat, im Topf vor sich hinschmort. Trotz allem Stress gefalle ihm die Küchenparty hervorragend, bilanziert Martin Dolmetsch und fügt hinzu: "Ein großer Lustgewinn".

Kurz darauf heißt es an der vom Südbahnhof-Team liebevoll dekorierten Tafel Platz zu nehmen. Zur Feier des Tages spielen die Jagdhornbläser auf, bevor all die delikatsten Speisen kredenzt werden. Da gibt es beispielsweise hausgebeizten Rehschinken auf Rosenkohlsalat, Rehkraftbrühe mit Rehklößchen, Wildkräutersalat mit Rehmedaillons, Rehragout mit Knödeln, Rehkeule mit glasiertem Kürbis und mehr.

Nedele haben besonders die Medaillons mit der Pfifferlingshaube imponiert, Dolmetsch lobt die Consommé, die Thomas Faiß schon vorab gekocht hat, da die Zubereitung einer hausgemachten Kraftbrühe ziemlich viel Zeit braucht. "Die Consommé ist Spitzenklasse, da steckt Arbeit dahinter", würdigt der Metzinger. "Der Abend hat echt Spaß gemacht", freut sich Nedele, die immer einen flotten Spruch auf den Lippen hat: "Ich bin jetzt zum Chefkoch aufgestiegen."

Nachkochen werden die beiden SÜDWEST PRESSE-Leser garantiert das eine oder andere Gericht. Was kein Problem mehr ist, da sie nicht nur die tollen Rezepte, sondern auch ein Kochbuch sowie die Küchenschürzen zur Erinnerung an einen sehr kurzweiligen Abend im "Südbahnhof" mit nach Hause nehmen durften.