

Gut gewickelt

Jede Küche der Welt kennt die Technik, aromatische Füllungen in Teig zu verstecken. Doch das Rollen will gelernt sein, denn sonst droht ein unappetitliches Leck.

VON MARTINA STÖCKER

Die Asiaten kennen die Frühlingsrollen, die orientalische Küche kennt als typischen Vertreter die Schafskäse-Zigarren aus Yufka-Teig, die Engländer schwören auf das Sauage Roll, ein Würstchen im Schlafrock, und die Italiener natürlich auf allerhand gefüllte Nudeln – von Tortellini über Ravioli bis zu Agnolotti.

Gefüllte Köstlichkeiten sind fester Bestandteil jeder Küche, die Zutaten können sich unter Nudelteig, Mürbe, Blätter- oder Brotteig verstecken. Der Reiz liegt in der Überraschung, dass man zwar womöglich weiß, was sind unter dem Teig verbirgt, aber die Aromen doch relativ abgeschlossen sind. Erst beim Reinbeißen entfaltet sich das Gericht, die Überraschung ist perfekt. Und abgesehen von Nudeln sind Röllchen und Päckchen jeder Art perfektes Fingerfood und sogar gut geeignet für eine Picknick oder einen Pausensnack für Büro oder Schule. Zum Beispiel eine mit Fleisch und Gemüse gefüllte Empanada oder Tortilla aus Maismehl.

Das richtige Maß zu halten ist beim Kochen immer wichtig. Wer sich jedoch an Dim Sum, Sommerrollen, Ravioli und Empanadas heranwagt, sollte wirklich seine Füllung vorsichtig bemessen. Denn es ist wahrlich ein Desaster für den Koch, wenn ein Wrap nicht als appetitliches Päckchen daher kommt, sondern ein aufgeplatztes Sofakissen erinnert. Oder wenn beim Backen von Frühlingsrollen oder Raviolis der Teig aufplatzt und die Füllung herausläuft. Ist ein Röllchen Leck geschlagen, gibt es eigentlich keine Rettung mehr.

Deshalb sollte man eher weniger Füllung dazugeben, den Teig immer mit Wasser oder sogar Eiweiß-Kleber befeuchten und schnell verschließen. Wer lange an solch einem Teig herumdrückt, ist eigentlich zum Scheitern verurteilt. Weil es später nicht besonders hübsch aussehen und vermutlich nicht halten wird. Wichtig ist zudem, darauf zu achten, so wenig wie möglich Luft unter dem Teig zu lassen, das gilt vor allem bei Dingen, die noch gedämpft, gebacken oder gekocht werden, denn je mehr Druck sich unter dem Teig entwickelt, desto eher platzt die Naht auf. Und dann siehe oben. Sofakissen.

Platten aus Reispapier werden für die sogenannten Sommerrollen der asiatischen Küche benötigt, die anders als die Frühlingsrollen – sondern für die Bikini-Figur – nicht frittiert werden. Dieser Teig ist nicht so leicht zu verarbeiten, da er eingeweicht wird und dann relativ schnell



Die Sommerrollen aus Reispapier sind gar nicht so leicht zu rollen, da der Teig leicht reißt. Man kann sie mit Lachs oder Scampi füllen. FOTO: BRANDSTÄTTER/JULIA STIX

reißt. Deshalb sollte man sich lieber mit etwas mehr Papier eindecken, falls etwas schief gehen sollte.

Dim Sum mit Entenbrust

Zutaten 1 mittelgroße Entenbrust (à 200 g), 1 El Fünf-Gewürze-Pulver, 1 cm Ingwerwurzel oder Galgant, 3 Frühlingszwiebeln, 1 Limette, 1 El Hoisinsauce, 2 El Sojasauce, 1 El Chili-Bean-Sauce, 1 Msp. Zucker, 1 Tl chinesisches schwarzes Essig (oder Sherryessig), 25 bis 30 Wonton-Blätter (TK-Truhe im Asia-Laden)

Zubereitung Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Entenbrust kalt abrausen, trocken tupfen. Die Fettschicht auf der Hautseite bis zum Fleisch in Abständen von einem halben Zentimeter einschneiden. Das Fünf-Gewürze-Pulver in die Haut reiben. Entenbrust in eine Auflaufform legen, etwa 20 Minuten backen, bis das Fleisch gar ist. Etwas abkühlen lassen, dann die Haut abziehen. Inzwischen den Ingwer in eine Schüssel reiben und in

Röllchen schneiden. Die Limette pressen. Alle Würzzutaten und die Frühlingszwiebeln in den Limettensaft rühren. Das Entenfleisch ganz fein hacken und unterziehen. Abgedeckt mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.

Einen großen Topf mit heißem Wasser zum Kochen bringen. Inzwischen eine Lage aufgetaute Wonton-Blätter auf einer Arbeitsplatte auslegen. Je ein Esslöffel Entenbrustfüllung in die Mitte setzen. Den Teigrand mit kaltem Wasser einstreichen, die Wontons zu einem Halbmond schließen (für die Ungeübten) oder zu einem Säckchen drehen. Die Körbchen eines Bambusdämpfers mit Backpapier auslegen, die Wontons einlegen – nicht stapeln. Die Körbchen auf den Topf mit kochendem Wasser etwa zehn Minuten dämpfen.

Sommerrollen

Zutaten 6 küchenfertige Scampi, 2 El Öl, 50 g Reismudeln, 1 Möhre, 1/2 Salatgurke, 1 reife Avocado, 1/2 Zitrone, 1 Bund Koriandergrün, 6 Blätter Kopfsalat, 12 Blätter Reispapier

Zubereitung Die Scampi kalt abrausen und trocken tupfen. Im Öl von beiden Seiten mehrere Minuten braten, Scampis längs halbieren und zur Seite stellen.

Die Reismudeln in einer Schüssel mit heißem Wasser überbrühen und etwa fünf Minuten weich quellen lassen, dann abgießen und mit einer Schere in kleinere Stücke schneiden.

Möhre und Salatgurke schälen. Möhre und die entkernte Gurke in feine Streifen schneiden. Die Avocado in feine Streifen schneiden, mit Zitrone beträufeln, Koriander und Salat fein zupfen.

Einen großen Teller mit kaltem Wasser befüllen. 1 Reispapierblatt ca. 40 Sekunden einweichen, bis es noch nicht ganz weich ist. Dann mit einer Ecke nach unten auf ein Brett legen, in der Mitte mit einem halben Scampi belegen und alle Zutaten drüber schieben. Die untere Ecke des Papiers zur Mitte einschlagen, die Seiten einfallen und dann nach oben einrollen. Dazu passen Erdnussauce oder die vietnamesische Nuoc Cham aus Fischsauce.

Die Rezepte stammen aus dem Buch „Gefüllt, gewickelt, gerollt“.



Karin Stöttlinger: „Gefüllt, gewickelt, gerollt“, Brandstätter, 21,90 Euro.

KOCHZEIT

Pfifferling-Gulasch

Ein Rezept von Marika Weinhold-Blum

Zutaten für vier Personen:

800 g Kalbsfilet, 500 g kleine Pfifferlinge, 2 Schalotten, je 1 Bund Schnittlauch und Blatt Petersilie, 1 Zweig frischer Salbei, 200 g Bundmöhren, 200 g Staudensellerie, 1 Stück Zucchini, 1 Stück Petersilienwurzel, 200 ml Gemüsebrühe, 200 ml Sahne, etwas Öl zum Anbraten

Für den Knödel: 300 g Laugenbrezel oder -stange, 300 g Brötchen vom Vortag, 300 ml Milch, 4 Eier, 3 Schalotten, 100 g Butter, Salz, Pfeffer, Muskat, Blatt Petersilie und Schnittlauch, Frischhalte & Alufolie zum Rollen der Knödel



FOTOS: HANS-JÜRGEN BAUER

Brezeln und Brötchen würfeln, mit heißer Milch übergießen und einweichen. Schalotten fein würfeln, in Rapsöl glasig dünsten, Butter hinzugeben und zur Knödelmasse geben. Eier trennen, das Weiß steif schlagen. Eigelb zur Masse geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, gut durchkneten, Schnittlauch und Petersilie zugeben, dann das Eiweiß unterheben. Alufolie (z.B. 40 x 40 cm) ausbreiten, darauf hitzebeständige Frischhaltefolie geben: Dann das Ganze zu kleinen Rollen (Durchmesser ca. 5-6 cm) formen und die Enden der Rollen zusammendrehen. Rollen auf einem Blech mit etwas Wasser / unter Dampf ca. 35-40 Minuten im Ofen (130 Grad) garen. Die Pfifferlinge putzen, die Wurzelgemüse schälen und in gleichmäßig große Würfel (ca. 1,5 x 1,5 cm) schneiden. Die Scha-

„Dieses Rezept ist ein wundervolles Spätsommergericht, ohne Filet auch hervorragend als vegetarisches Gericht geeignet.“

lotten fein würfeln. Pfifferlinge in etwas heißem Rapsöl anbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Schalotten und Gemüsewürfel hinzugeben, kurz anbraten. Mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen. Sahne hinzugeben und köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist und die Sauce cremig ist. Das Kalbsfilet in vier Stücke portionieren. Diese goldbraun anbraten, Butter und Salbei hinzugeben. Im vorgeheizten Backofen bei 100 Grad ca. 15-18 Minuten weitergaren. Die fertigen Knödelrollen in ca. 1,5 cm breite Scheiben schneiden und kurz goldbraun anbraten.



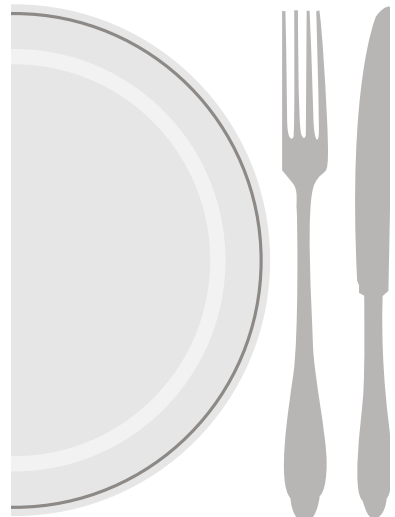
Marika Weinhold kocht in ihrem „Restaurant Spitzweg“ in Neuss.

Wo der kleine Hunger nichts zu suchen hat

Gut Porz in Ratingen ist mehr als 500 Jahre alt. Die alte Optik des Landgasthofes ist innen wie außen liebevoll gepflegt worden - urig gemütlich.

Gut gelegen? Als es im 15. Jahrhundert errichtet wurde, lag das Fachwerkhaus weitab von den nächsten Orten. Inzwischen gehört es zum Ratinger Stadtteil Lintorf, die Stadt ist um das alte Gemäuer herum gewachsen. Da wirkt das uralte Haus wie ein Fremdkörper, und insgesamt sieht das nicht unbedingt reizvoll aus – aber das fängt man drinnen mit einer geschickten Aufteilung der verwinkelten Räume, schönem Wintergarten (derzeit offen) und einer ansprechenden Terrasse wieder auf. Für Gäste aus dem Kreis Mettmann und Düsseldorf ist es gut erreichbar. Wir fahren hin, weil Freunde aus Mülheim, ebenfalls nur ein paar Kilometer entfernt, sehr zufrieden von Besuchen berichteten.

Gut geschmeckt? Die Küche hat nichts am Hut mit filigran zelebriertem Schnickschnack wie „Stüppchen von“ und „Salätchen an“ – hier werden kulinarisch handfeste Leckerei-



GRUSS AN DIE KÜCHE

Landgasthof
Gut Porz

en in großzügigem Umfang auf dem Teller gezaubert, und offensichtlich legt man Wert auf Spitzenqualität bei den Zutaten. Also nichts für den kleinen Hunger. Wir entschieden uns als Vorspeise für den Klassiker Reibekuchen mit Lachs – und waren überrascht, sie in weniger als zehn Minuten auf dem Tisch zu haben. So ein Tempo macht uns stets misstrauisch: Schruppeln die Küchlein etwa fertig unter einer Wärmelampe vor sich hin? Antwort: nein! Die Reibekuchen waren heiß und knusprig, offensichtlich aus selbst geriebenen Kartoffeln erstellt, was uns der Keller glaubhaft bestätigte. Und das rekordverdächtige Tempo? Die Erklärung: Der Service gibt die Bestellung am Tisch mit seinem iPad-artigen Gerät direkt an die Küche, und dort beginnt man sofort mit der Arbeit – die bei einer Vorspeise besonders flott gehen soll. Was wir angenehm fanden, denn wir hatten großen Appetit. Noch vor den Reibeku-

chen gab es ein Körbchen mit frischem Brot, noch warm, wunderbar kross und in dieser Qualität selten so erlebt. Dazu passte ein großartig angemachter Kräuter-Käse-Dip. Als Hauptspeise bestellten wir Rinder-Carpaccio und Burger – beides war nicht zu beanstanden und kam nach einer angemessenen langen Pause. Die feinen Scheiben des marinierten Rindfleischs waren hauchdünn geschnitten und auf dem riesigen Teller ansprechend angerichtet. Der Burger, von uns ausdrücklich „rare“ bestellt, war auf den Punkt gegrillt, also innen noch roh. Dank der hervorragenden Qualität des Fleisches ein Hochgenuss.

Den Preis wert? Der Lachs (mit drei Reibeküchlein) kostet 15,50 Euro (plus 1,50 Euro für einen zusätzlichen Reibekuchen, weil wir uns zu zweit die Vorspeise teilen wollten), das Carpaccio wird mit 13,50 Euro, der Burger mit 16,50 Euro berech-

net. Weil alles reichlich und von Top-Qualität war, finden wir die Preise ok.

Überraschend? Da wir im Laufe der Zeit viele Restaurants der unterschiedlichsten Stilrichtungen kennenlernen, erlauben wir es uns manchmal, über Kunst und Deko zu lästern. Merkwürdigerweise haben vor allem Häuser mit einer anerkannt guten und vielgelobten Küche den Hang zu – sagen wir: grenzwertigen Kunstwerken und Deko-Ideen. Das haben wir auch im Gut Porz gesehen. Da hängen und stehen ein paar Sachen rum, bei denen wir die Frage „Ist das Kunst oder kann das weg?“ für den zweiten Teil mit ja beantworten würden. Anders gesagt: Gut Porz ist wunderschön und in sich ein stimmiges Kunstwerk. Da braucht es nicht irgendwelche optischen Gimmicks – weniger ist mehr!

Gut bedient? Ein klares ja! Der jun-

ge Mann, der sich um uns kümmerte, war freundlich, zurückhaltend, kompetent und fix. Dass er uns am Ende ein Glas Wein zu viel auf die Rechnung gesetzt hatte, war ihm peinlich und wurde in bar korrigiert.

Fazit Gruß an die Küche mit Daunen nach oben. Und - große Bitte! – denken Sie mal über Reibekuchen in weiteren Varianten nach!

Info Hülsenbergweg 10, 40885 Ratingen-Lintorf, info@gutporz.de
0 21 02 93 40 80, Mo-Sa 17-1 Uhr, Küche 18-22:30 Uhr, So 11-24 Uhr, Küche 12-14:30, 18-22 Uhr.



HANS ONKELBACH