

REZEPTBLOCK

EINGESANDT

Süße Luft mit Apfelsaft

NEUBRANDENBURG (NK). Eine kleine Leckerei als Abschluss eines Menüs ist bei vielen Menschen genauso gefragt wie ein Häppchen zwischendurch. Hanna Mathews aus Dahmen empfiehlt „Süße Luft“.

Zutaten: 3 Eier, 125 g Zucker, 1 Zitrone, 125 ml Apfelsaft, 8 g Gelatine, 1 Prise Salz, 1/2 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung: Die Eier trennen. Die Eigelbe und den Zucker schaumig rühren, den Saft der Zitrone und etwas abgeriebene Zitronenschale hinzufügen. Den Apfelsaft erhitzen, darin die zuvor mit wenig kaltem Wasser eingeweichte Gelatine auflösen und abkühlen lassen. Dann zur Eigelbmasse geben. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz und Vanillezucker steif schlagen. Unter die Speise ziehen, kalt gestellt erstarren lassen.

GESUCHT

Rezepte für Desserts und Eierspeisen

Ohne Nachtsch geht es vielfach einfach nicht. Ein Dessert gehört für viele Menschen zum Abschluss eines Essens, zu einem festlichen Menü allemal. Ob eine zarte Creme, ein lockerer Pudding, raffinierte Früchte oder auch ein leichter Pfannkuchen. Da gibt es die unterschiedlichsten Möglichkeiten.

Welches Dessert kommt bei Ihnen auf den Tisch? Welchen Nachtsch mag Ihre Familie besonders gern? Sollte er süß oder doch eher herzhaft sein? Gehören dazu auch Eierspeisen? Und welche kleinen Speisen zwischendurch sind in Ihrer Familie besonders gefragt, gewissermaßen als „kleiner Happen nach Tisch“? Vielleicht haben Sie ein solches Rezept auch speziell für Diabetiker?

Schreiben Sie Ihr Rezept auf und schicken es an uns (bitte mit genauer Zutatenliste und Zubereitungsbeschreibung). Wir veröffentlichen es gern.

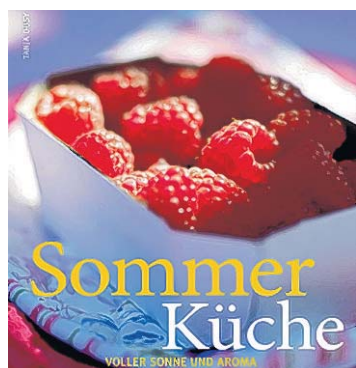
Unsere Anschrift:
Wochenendkurier,
Flurstraße 2,
17034 Neubrandenburg oder:
leserbriefe@nordkurier.de
Kennwort: Dessert

EMPFOHLEN

Lust auf leichte Sommerküche

NEUBRANDENBURG. Wer sie jetzt noch nicht hat, der bekommt die Lust auf den Sommer spätestens beim Blick in die „Sommerküche“. Tanja Dusy präsentiert darin sommerleichte Rezepte für drinnen und draußen, die opulent und einladend bebildert sind – nicht nur mit Fotografien der zubereiteten Gerichte. Für jeden Moment des Sommers ist dort eine passende Köstlichkeit vorbereitet. Angefangen mit knackigen Salaten, gefüllten Zucchini Blüten, grünem Spargelrisotto mit Kräutern und allem, was die erste Ernte sonst zu bieten hat. Appetitanregend klingen aber auch zum Beispiel Melonensalat mit Büffelmozzarella, Knuspriges Kräuterhuhn aus dem Ofen, Ofenpfirsiche mit luftiger Sabayon oder Ofentomaten mit Kräuterhaube. **RH**

Tanja Dusy: Sommerküche, Verlag Gräfe und Unzer, München, 2010, 24,99 Euro, ISBN: 978-3-8338-1924-7



Mit spezieller Pommernkarte

KOCHGEHEIMNISSE Welche Tipps und Tricks haben Profi-Köche? Wir sehen ihnen über die Schulter. Heute: Martin Wünscher im Hotel „Pommern-Yacht“ in Ueckermünde.

VON MICHAEL LORENZ

UECKERMÜNDE. Die „Pommern-Yacht“ wird vor allem unter Seglern und anderen Boottouristen, die im Stettiner Haff unterwegs sind, als Geheimtipp gehandelt. Wer in den Ueckermünder Hafen einfährt, wird rechter Hand zuerst von einem weißen Gebäude begrüßt, welches in seiner Architektur über die Anmutung eines Schiffskörpers verfügt. Das Hafenhôtel „PommernYacht“ mit seinem turmartigen Heck, dem spitz zulaufenden Bug und einem dreieckigen Terrassensegel zieht die Blicke der Besucher der Hafenecke auf sich.

In der so prominent platzierten Herberge steht der Hotelier Martin Wünscher auch als Küchenchef am Herd. Das Angebot des Restaurants im maritimen Ambiente mit dem Namen „Roter Butt“ ist Chefsache.

Die kreative und frische Küche des 36-Jährigen zeigt sich als modern und den regionalen Produkten in Spitzenqualität zugewandt. Da wird der Fisch aus dem Haff veredelt, und das Fleisch vom Rind auf den Pommerschen Weiden findet den Weg in Topf und Pfanne.

Zum Geheimtipp macht das Restaurant der „PommernYacht“ allerdings das Preis-Leistungs-Verhältnis. In diesem nominell Dreier-Sterne-Haus wird der Gaumen des anspruchsvollen Gastes auf einem hohen Niveau verwöhnt. Ein Vier-Gänge-Menü liest sich beispielsweise so: Haffbarsch auf grünen Linsen mit weißem Balsamico-schaum. Canneloni von Krustentieren mit gebratener Jakobsmuschel, Filet vom Ostsee-Steinbutt auf Kartoffelpüree mit feinem Olivenöl sowie Auflauf von Bitterschokolade mit eingekochter Quitte und Sorbet.

Martin Wünscher hat das Hotel 2005 von seinen Eltern übernommen. Dass er mit der Küche besondere Akzente setzen will, versteht sich aus seiner beruflichen Entwicklung heraus. Der gebürtige Rostocker, der seit 1978 in Ueckermünde lebt, lernte als

Hotelfachmann im Berliner Fünf-Sterne-Hotel Palace. Die Ausbildung zum Koch folgt in Berlins lauschigstem Gourmetrestaurant „Altes Zollhaus“. Weitere Fünf-Sterne-Stationen sind das Schlosshotel Bühlerhöhe in Baden-Baden, Schloss Hubertushöhe in Storkow sowie das Genießerhotel Hubertus der Sterneköchin Johanna Maier im österreichischen Filzmoos. An der Hotelfachschule Heidelberg erlangte er den Abschluss als Küchenmeister.

Bei all den Ansprüchen, die eine moderne, weitgehend internationale Kochkunst bietet, sieht Martin Wünscher in der regionalen Küche eine besondere Herausforderung. Zwar betrachtet er Ueckermünde als seine Heimat, doch ist die hier über Jahrhunderte gewachsene eigenständige pommersche Küche mit dem Zerfall Pommerns als historischer Kulturraum kaum mehr präsent. Touristen, die nach Vorpommern kommen, finden als Markenbewusstsein nichts vor, was die Bayern mit den Schweinshaxen oder die Pfälzer mit dem Saumagen verbinden können.

Obwohl nicht mehr verbreitet, wird der Pommerschen Küche ein schlechtes Image nachgesagt. Sie wird oft als einfalllos, ärmlich, schwer und im Geschmack nicht mehr zeitgemäß abgetan. Daher existiert sie in den Restaurants an der Ostseeküste nur als Fragment. Bestenfalls verwenden Gourmet-Köche die alten Basisrezepte als „Ideen-Steinbruch“ für neue Kreationen.

Eine klare Vorstellung von der Pommerschen Küche muss nach Martin Wünschers Meinung erst wieder erarbeitet werden. Überlieferte Rezepte und neu aufgelegte Rezeptbücher aus dem 19. und aus der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts geben nur Anhaltspunkte, wie in Pommern gekocht wurde. Dabei kann man nicht von der Annahme ausgehen, im einfachen Speisezettel der Bauern



Mit seiner eigenwilligen Architektur ist das Hafenhôtel PommernYacht in Ueckermünde ein Hingucker. FOTOS (3): HEIKO BROSIEN

Toller Ausblick auf Haff und Hafen

UECKERMÜNDE (ML). Die Pommern-Yacht befindet sich gegenüber dem Kai der Ausflugsschiffe. Das Hafenhôtel wurde 1994 in maritimer Architektur erbaut und ermöglicht auf der Dachterrasse den Blick auf die Stadt ebenso wie aufs Haff. Es ist nicht nur bei Seg-

lern, sondern auch bei Radtouristen beliebt. Hier führt der Radweg Berlin-Usedom entlang. Das Haus verfügt über 18 Zimmer, darunter 2 besonders ausgestattete Kapitänszimmer. Der Einstiegspreis für ein Doppelzimmer mit Frühstück liegt bei 76 Euro. Das Restau-

Menü für zwei zu gewinnen

Haben Sie Lust, das Hotel PommernYacht in Ueckermünde kennenzulernen? Sie können einen Gutschein für ein Menü für zwei gewinnen, wenn Sie wissen: **Zu welcher Pflanzenfamilie gehört Buchweizen?**

Schicken Sie die Antwort bis zum 16. Juni 2010 (Datum des Poststempels) an: Wochenendkurier, Flurstr. 2, 17034 Neubrandenburg, **Kennwort: Menü**

Einen Gutschein für ein Menü zu zweit im Hotel Havelschloss in Zehdenick hat gewonnen: **Elke Freiherr in 17268 Templin**

Richtig war: Wasabi ist ein außerordentlich scharfer Meerrettich, der auch Wassermeerrettich genannt wird. www.pommernyacht.de

und Fischer erschöpfe sich die regionale Esskultur. In Herrenhäusern und Gasthöfen pommerscher Städte wurde eine Küche gepflegt, in deren Raffinesse sich ländliche Tradition und europäische Einflüsse verbinden. In diesem Kochmilieu sieht der Hotelier ein Potenzial, aus dem sich eine regionale Küche in all ihren Facetten darstellen lässt. Das ist für Koch und Gast eine überaus interessante Entdeckungsreise. Die Küchentradition eines Landes kann in besonderer Weise als Identitätsstiftend gesehen werden, meint Wünscher. Den Touristen, die nach Vorpommern kommen, vermitteln zu können, wie das Land schmeckt, sei eine bislang zu wenig genutzte Ressource.

Martin Wünscher offeriert nun neben dem bisherigen Angebot im Restaurant „Roter Butt“ eine spezielle Pommernkarte. Diese ist so zusammengestellt, dass der Geschmackskosmos der Pommerschen Küche auch erlebbar wird. Wichtige Basis in der Geschmackskultur sind die sahnig-herbe Note, das fruchtige Brataroma und der Kontrast von Geräuchertem und Gemüsefrische. Das Sahnig-Herbe findet man nicht nur im Meerrettich-Sahne-Fond der Fischsuppe oder bei Hering mit Sahnestipp und Schwarzbrot, sondern auch beim Dessert. In der Götterspeise aus Pommern gesellen sich Sauerkirschen, Vanillepudding, Sahne und fein geriebenes Schwarzbrot zueinander. Zum Gebratenen gehört ein wunderbares Fruchtaroma dazu. Die Karte bietet hierzu Schweinebraten in Burgunder und Backpflaumen oder Kalbsbraten mit Stachelbeersauce. Aber auch beim Pommerschen Heringssalat bin-

det eine Johannisbeermarinade die geschmacklichen Gegensätze von Salzhering, Rinderbraten und Roter Bete zusammen.

Geräuchertes trifft Frische – das erlebt der Gast in der Zubereitung des grünen Kopfsalates, zu dem neben Zitronensaft, Schnittlauch, Petersilie und Dill auch Würfel von gebratenem Räucherspeck gegeben werden. Ebenso sind beim Kartoffelsalat frische Kräuter und gebratener Räucherspeck als Zutat gefragt. Den Knackigen Kopfsalat gibt es Spezialitäten wie Scheiben von der Spickbrust (von der geräucherten Gans) und Kloppschinken, eine feine Schnitzelvariante von geräuchertem Landschinken. In der kalten Jahreszeit werden dann auch Gerichte wie Bigos, Tollatsch oder Pommerscher Gänsebraten auf der Karte stehen.

Heute stellt Martin Wünscher aus der Pommerschen Küche einen Kalbsbraten mit Stachelbeersauce und Buchweizenklößen vor. Zutaten wie die Stachelbeere und der Buchweizen sind in der zeitgenössischen Küche eher selten anzutreffen. Buchweizen ist übrigens kein Getreide, sondern ein Knöterichgewächs, das in Norddeutschland eine lange Verwendungstradition hat. Die Basis der Sauce bilden Wurzelgemüse, Rinderfond und Weißburgunder. Die Stachelbeere bringt ihren frischen süß-säuerlichen, der Buchweizen seinen nussigen Geschmack ein. Um das Bratenaroma in der fruchtigen Sauce zur vollen Entfaltung zu bringen, wird der Braten im Niedrigtemperaturbereich geschmort, das heißt hier, er wird zehn Stunden lang bei 75 Grad Celsius gegart.



Martin Wünscher ist Betreiber und Küchenchef in der PommernYacht in Ueckermünde.



Kalbsbraten mit Stachelbeersauce

Zutaten für vier Personen
2 kg Kalbsfleisch aus der Keule, Salz, Pfeffer, Öl, 1/4 Sellerieknolle, gewürfelt, 3-4 Zwiebeln, gewürfelt, 1 Karotte, 400 g Stachelbeeren, 1-2 El Zucker, 1 TL Zimt, 400 ml Weißburgunder, 500 ml Brühe, 300 ml süße Sahne, 6 Eigelbe;
180 g Buchweizengrütze, 70 g Grieß, 120 g Hartweizengrieß, 850 ml Geflügelbrühe, 120 g Butter, 1 Prise gemahlene Macisblüte, gemahlene Korianderkörner, 1 Messerspitze Piment d'Espelette, 3 Eier

Zubereitung

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, gut anbraten. Aus der Pfanne nehmen, Wurzelgemüse mit den Zwiebeln bräunen. Mit dem Weißwein ablöschen, reduzieren, mit der Brühe auffüllen. Fleisch mit Stachelbeeren, Zimt und Zucker zu dem Ansatz ge-

ben, abgedeckt im Ofen bei 75 Grad Celsius etwa zehn Stunden garen. Für die Garnitur ein paar Stachelbeeren aus der Sauce nehmen. Die Sauce aufkochen, durch ein feines Sieb passieren, abschmecken. Eigelb mit der Sahne mixen, in die nicht mehr kochende Sauce einrühren. Beiseite gestellte Stachelbeeren in die Sauce geben. Die Hälfte der Buchweizengrütze anrösten, mit der anderen Hälfte der Grütze und dem Grieß mischen, zusammen mit der Butter in der Brühe unter Rühren aufkochen. Die Masse bei mittlerer Hitze mit einem Holzlöffel rühren, bis sie relativ fest ist und sich auf dem Topfboden eine helle Schicht gebildet hat. Mit den Gewürzen pikant abschmecken, die Eier einarbeiten. Auskühlen lassen. Knödel rollen und in siedendem Salzwasser garziehen lassen.