

# Richtig Kochen lernen – in der „Meisterschule“

45 Spitzenköche – darunter auch einige aus Nordbayern – haben ihre wichtigsten Rezepte gesammelt

**NÜRNBERG** Die Kochgilde der „Jeunes Restaurateurs“ wurde 1974 in Frankreich ins Leben gerufen. Seit 1991 gibt es sie auch in Deutschland, wo sie 49 Spitzenköche zu ihren Mitgliedern zählt. 45 von ihnen präsentieren nun in ihrem Kochbuch „Talent & Passion – Die Meisterschule der Jeunes Restaurateurs“ einen anspruchsvollen Lehrgang durch die gehobene Küche.

Rund ein halbes Dutzend der Köche stehen in Nordbayern am Herd. Sie verraten Rezepte, die zumeist aus ihrer Lehrzeit stammen – und regionale Wurzeln haben. Die Gerichte sind oft relativ unbekannt und auch für den Hobby-Koch zu bewältigen. Daneben stellen die Köche aber auch je ein Rezept vor, das zu den Höhepunkten ihrer Kunst zählt.

Mit dabei ist TV-Star Alexander Herrmann („Koch doch!“) aus dem oberfränkischen Wirsberg, der derzeit sogar als Präsident der deutschen Kochgilde firmiert. Er glänzt mit seinem „Pochierten Rinderfilet mit Kräutern und geschmorter Rinderschulter mit Spitzkohl“.

„Ein Tier besteht nun mal nicht nur aus Rücken und Keule“

Aber auch Spitzenköche, die ihre Kunst abseits von TV-Kameras pflegen, sind vertreten. Etwa Christian Mittermeier aus Rothenburg („Restaurant Villa Mittermeier“), der sein Gesellenprüfungs-Gericht verrät: „Kalbsbries im legierten Schnittlauchfond“. Die Thymusdrüse des Kalbs gilt unter Feinschmeckern als Delikatesse, kommt aber gleichwohl selten auf den Teller. Mittermeier: „Ein Tier besteht nun



Kreatives Gastro-Ehepaar aus Unterfranken: Helke und Michael Philipp aus Sommerhausen. Ein regional-typisches Rezept von Küchenmeister Philipp wurde jetzt im neuen „Jeunes“-Kochbuch veröffentlicht.

## FRANKEN KULINARISCH

mal nicht nur aus Rücken und Keulen. Gerichte wie mein Kalbsbries sind einfach zuzu-

bereiten und bereichern das kulinarische Spektrum!“ Ein kleines, aber sehr feines

Restaurant führt unter seinem Familiennamen der Sterne-Koch Michael Philipp im unterfränkischen Sommerhausen. Sein Buch-Rezept: „Pochierte Wachtel mit Linsensalat und Senfcreme“. „Eine klassische Vorspeise“, so Philipp. Wichtig sei, „das Wachtelfleisch richtig zu braten, so dass es einen roséfarbenen Ton annimmt.“

Ganz auf die „leichte, teils vegetarische, aber nicht ganz fleischlose Küche“ hat sich Jürgen Koch („Restaurant Lauren-

### „Chicorée ist ein stark unterschätztes Gemüse“

tius“) aus Weikersheim an der schwäbisch-fränkischen Grenze konzentriert. Sein „Cordon bleu vom Chicorée mit Apfel-Chicorée-Salat“ (siehe Rezept rechts) ist ein Pa-



Neues Kochbuch: „Talent & Passion“ – erschienen im Verlag Gräfe und Unzer.

radebeispiel für gesundes, aber dennoch schmackhaftes Essen: „Chicorée ist ein stark unterschätztes Gemüse, das in deutschen Küchen zu Unrecht ein Schattendasein führt“, so Koch. **Leo Loy**

„Talent & Passion – die Meisterschule der Jeunes Restaurateurs“, Verlag Gräfe und Unzer, 288 Seiten, 39,90 Euro

## AN GUUDN!

Thomas Bauer ist Vorstand beim Modelleisenbahn-Hersteller Märklin



### Der Herr der Mini-Eisenbahnen steht auf Asiens Köstlichkeiten

Die Speisekarte ist mit der Hand geschrieben, Manfred, der Wirt, ist überaus hilfsbereit und hilft gerne mit Informationen aller Art. Das asiatische Essen ist immer ganz frisch zubereitet, und die Einrichtung des sich auf drei versetzte Etagen erstreckenden Restaurants ist beinahe exotisch.

So beschreibt Märklin-Vorstand Thomas Bauer aus Nürnberg sein Stammlokal „Etagé“ an der Pegnitz: „Die ‚Etagé‘ ist für mich das beste Thai-Restaurant der Stadt“, schwärmt der Hobbykoch. „Hier wird authentisch gekocht, und

sogar die Currypasten werden selbst hergestellt.“

Der Modell-Eisenbahner nimmt zum Auftakt gerne eine Suppe mit Kokosmilch und legt dann mit einem Fisch-Curry nach. Vorspeisen in der „Etagé“ kosten etwa acht, Hauptgerichte um die 14 Euro. „Auch das Ambiente in der ehemaligen Getreidemühle gefällt mir sehr“, so Thomas Bauer. „Auch die Weine sind gut ausgewählt!“

Restaurant Etagé, Großweidenmühlstraße 9, 90419 Nürnberg, © 0911/333002, geöffnet täglich ab 18 Uhr, montags Ruhetag.

## KULINARISCH kompakt

### ► Frische Brombeeren

**LEHRBERG** Obst-Mekka bei Ansbach: Rund um den Bauernhof Schwarzenbeck in Lehrberg (Buhlsbach 4a) gibt es jetzt frische Brombeeren zum Selberpflücken (Montag bis Mittwoch 14 bis 18 Uhr, Samstag 9 bis 13 Uhr).

### ► Süßer Bahn-Tipp

**LAUENSTEIN** Neu: Die Bahn präsentiert einen kulinarischen Frankenwald-Ausflug zur Coniserie Burg Lauenstein. Infos: © 01805/366398, www.bayern-fahrplan.de

## REZEPT

### Ein Cordon bleu (fast) ohne Fleisch

Ein leichtes Hauptgericht von Küchenmeister Jürgen Koch:

#### Chicorée-Cordon bleu mit Apfel-Chicorée-Salat

(Zutaten für 4 Personen):

#### Für die Cordon Bleus:

4 Chicoréestauden, 40 g Butter, 10 g Puderzucker, 200 ml halbtrockener Weißwein, Saft einer 1/2 Zitrone, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 3 Kardamomsamen, 5 Wacholderbeeren, 1 Sternanis, 1 Zweig Thymian, 8 dünne Scheiben luftgetrockneter Schinken, 80 g Bergkäse, 30 g Mehl, 1 Ei, 60 mg Semmelbrösel, 100 g Butterschmalz, frische Kräuter.

#### Apfel-Chicorée-Salat:

1 säuerlicher Apfel, 80 g Mayonnaise, Saft einer halben Zitrone, 1 Spritzer Tabasco, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker.

#### Zubereitung:

Die äußeren Blätter des Chicorée auf Qualität prüfen, braune Blätter entfernen. Den Chicorée waschen, trocken tupfen und der Länge nach halbieren. Den Strunk mit einem kleinen Messer keilartig herauschneiden. Die Chicorée-Herzen vorsichtig herauslösen und für den Apfel-Chicorée-Salat beiseite legen. Dann einen flachen Schmortopf mit Butter fetten. Die halbierten

Chicoréestauden mit Schnittfläche nach unten hineinsetzen, mit Puderzucker bestäuben, Weißwein und Zitronensaft begießen. Gewürze hinzufügen, Topf abdecken, Chicorée bei milder Hitze in ca. 10 bis 15 Minuten schmoren, bis er weich ist. Dabei darauf achten, dass die Flüssigkeit nicht verdunstet, ansonsten etwas Wasser nachgießen. Chicorée im Fond erkalten lassen. Dann die Chicoréehälften behutsam aus dem Fond heben, anhaftende Gewürze ent-

fernen. Die halbierten Stauden vorsichtig mit der flachen Hand zwischen Küchenpapier pressen, um möglichst die gesamte Flüssigkeit zu entfernen. Schinken und Bergkäse in die halbierten Stauden füllen, diese zusammenklappen, zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und Semmelbröseln wenden. Kurz vor dem Servieren Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die panierten Chicorée-Cordon-bleus darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten. Apfel und Chicoréeherzen in feine Streifen schneiden, Mayonnaise, Zitronensaft, Tabasco unterziehen, mit Salz, Pfeffer und mit etwas Zucker abschmecken.



Fränkischer Spitzen-Koch: Christian Mittermeier aus Rothenburg ob der Tauber.



Kreativer Küchenmeister: Jürgen Koch schlägt ein preiswertes und gesundes Chicorée-Rezept vor.

**Der Beck**

Ich schmeck' den Unterschied!

