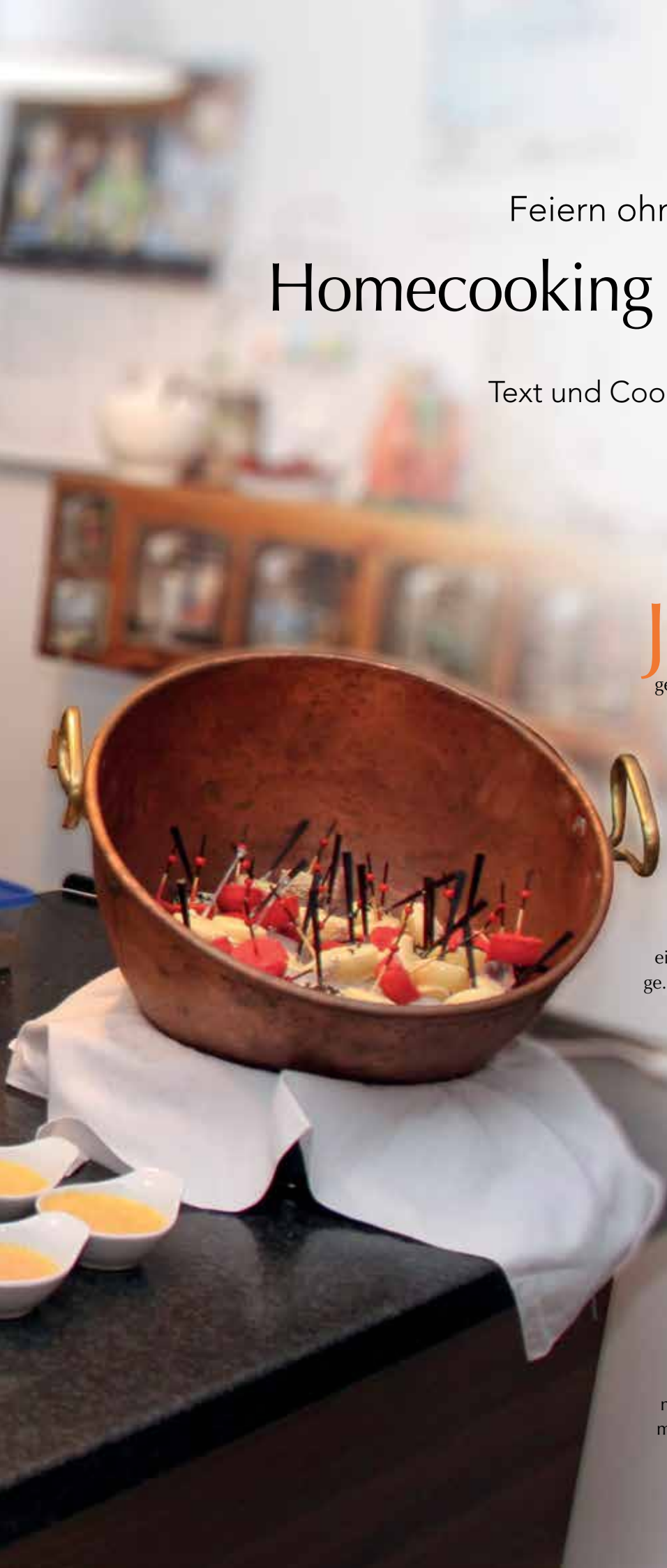




Feiern ohne Koch- und Küchenstress – Homecooking macht's möglich

Text und Cooking-Fotos von Andrea Herdegen

Food-Fotos von Stephan Köstler



Jedes Schälchen mit Pistazien-Crème brûlée wird mit grobem dunklem Zucker gleichmäßig bestreut, der dann mit einem Flambier-Brenner langsam zum Schmelzen gebracht wird. Ulrich Kohler nimmt sich für jedes der zehn Desserts Zeit, um eine schöne karamellierte Kruste zu bekommen. Die Gäste dürfen an diesem Abend den professionellen Handgriffen des Kochs und Konditors zusehen: Ulrich Kohler ist mit seiner Frau Agnes zum Homecooking bei der Familie Köllner in Haag bei Marktredwitz.

Die beiden Kohlers kommen zu Privatleuten nach Hause, decken dort die Tafel mit erlesenem Porzellan, kochen in der vorhandenen Küche ein mehrgängiges Menü und servieren die einzelnen Gänge. Nach dem Festschmaus räumen sie alles wieder zusammen, verlassen die Küche blitzblank. Die verschiedenen Speisen bereitet das Ehepaar bereits zu Hause vor. Bringt alles, was benötigt wird, mit: von den Töpfen bis zum Tischschmuck. Die Küche steht den ganzen Abend für die Gäste offen, sie dürfen zuschauen und dabei Fragen stellen. „Wir wollen die Gastgeber entlasten. Sie sollen sich um nichts kümmern müssen, sie und ihre Gäste werden von uns bedient und umsorgt“, sagt Agnes Kohler, die als Küchenmeisterin die Organisation im Griff hat, während ihr Mann am Herd steht.

„Das Aufregendste ist der Transport zum Kunden“, sagt Ulrich Kohler. „Wir haben die Speisen schon vorbereitet in Boxen und Eimer verpackt. Da darf nichts umfallen, nichts auslaufen.“ Kunden für das Homecooking sind Familien, bei denen eine Feier ansteht, oder Unternehmen,



die etwas zu besprechen haben und daher nicht in ein Restaurant möchten. „Kürzlich haben wir sogar eine Hochzeit ausgerichtet, die zu Hause gefeiert wurde. Da konnten wir mal wieder so richtig kreativ sein“, sagt die 27-Jährige.

Die Kohlers bieten raffinierte Speisen, die es nicht überall gibt. Qualität ist für sie wesentlich. „Unsere Rezepte sind individuell, wir erstellen einen Menüvorschlag nach den Vorlieben der Kunden“, sagt der Koch. Es ist zum Beispiel möglich, ein mehrgängiges vegetarisches Menü zu bekommen. Auch auf vorhandene Allergien passen sie bei der Zusammenstellung auf. Die Zutaten versuchen die Kohlers möglichst regional einzukaufen. Auf ihrem Hof bauen sie selbst Kartoffeln, Kräuter und Äpfel an. „Unsere Philosophie ist, aus vergessenen Produkten etwas Raffiniertes zu kochen.“ So steht bei den Köllners eine Pastinakencremesuppe mit Petersilienöl auf der Karte. „Ich denke mir immer: Was mir schmeckt, müsste doch auch den Gästen schmecken“, sagt der 31-Jährige.

Die Kohlers haben ihr Handwerk in der Sterne-Gastronomie gelernt, sind sich in der Küche bei Alexander Herrmann in Wirsberg begegnet. Vor einem halben Jahr machten sich die Kochprofis selbständig: Kohlers Kulinarik bietet auch Catering und eine Patisserie. Im hauseigenen Gewölbe werden die Gäste von Familien- und Firmenfeiern mit erlesenen Speisen verwöhnt. Kohlers Kulinarik ist ein Familienbetrieb, auch Eltern und Geschwister helfen mit.

Dass es immer arbeiten muss, wenn andere feiern, daran hat sich das Ehepaar gewöhnt. Ab und zu macht Ulrich Kohler Homecooking nur für seine Frau und sich. Zu Hause, in der kleinen Küche: einfach, aber fein. ■





Gefüllte Teigtaschen

Zutaten für den Teig

250 g Quark
250 g Butter
250 g Mehl
Salz

Zutaten für die Füllung

200 g Feta
50 g getrocknete Tomaten
Thymian, Rosmarin
1 Eigelb

2 Eigelb mit 50 g Sahne zum Bestreichen

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig kneten, für ½ Stunde kalt stellen.

Feta zerkleinern, getrocknete Tomaten hacken, mit Feta und den restlichen Zutaten vermengen.

Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, mit einer runden Ausstechform Kreise formen, Ränder mit der Eigelb-Sahne bepinseln. Je einen Teelöffel von der Fetamasse in die Mitte geben und zusammenfallen.

Alle Taschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit der restlichen Eigelb-Sahne bepinseln, im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 15 Minuten backen.

Gerne kann auch Salami mit in die Fetamasse geschnitten werden.

Vegetarisches Gemüse-Couscous-Gratin

Zutaten

200 g Couscous	1 rote Paprika
Ras el-Hanout (arabische Gewürzmischung)	2 Karotten
100 g Kirschtomaten	½ Stange Lauch
100 g Bergkäse	200 g Champignons
1 rote Zwiebel	Knoblauch, Rosmarin
1 Zucchini	200 ml Milch

(Veganer können statt der Milch und des Fetas Sojaprodukte verwenden)

Zubereitung

Couscous nach Packungsanleitung mit Ras el-Hanout kochen. In eine Auflaufform geben. Die Kirschtomaten halbieren und darauf verteilen. Bergkäse in kleine Stücke schneiden, zwischen die Tomaten verteilen.

Alle Gemüsesorten waschen, evtl schälen und in grobe Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Öl scharf anbraten, dabei eine Zehe angedrückten Knoblauch mit hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. (Knoblauch wieder entfernen). Rosmarin hacken, zum Gemüse geben. Alles in die Auflaufform geben. Mit der Milch begießen. Bei 160 °C für 20 Minuten im Ofen backen.





Pastinakencremesuppe mit Petersilienöl

Zutaten

1 Zwiebel in zentimetergroßen Würfeln
 50 g Butter
 500 g Pastinaken
 ½ Zitrone (Saft)
 1,5 l Gemüsebrühe
 200 g Sahne
 200 g Weißwein
 Salz, Muskat, Cayenne,
 1 Msp. Curry

Zutaten für das Petersilienöl

50 g Petersilie frisch
 100 ml Rapsöl

Zubereitung

Pastinaken schälen, in fingerdicke Stücke schneiden. Zwiebelstücke in Butter anschwitzen, Pastinaken dazugeben und alles 5 Minuten angaren. Mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einreduzieren.

Gemüsebrühe hinzugeben, bei niedriger Hitze für ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Wenn die Pastinaken weich sind, Sahne und Zitronensaft hinzugeben, einmal aufkochen lassen, mit Salz, Cayenne und Muskat würzen. Zuletzt Curry zugeben, alles gut mixen, bis es eine sämige Konsistenz hat.

Petersilie waschen, Stiele entfernen, trocken tupfen. Blätter mit der Hälfte des Öl solange mit einem Stabmixer zerkleinern, bis sich eine feine Paste ergibt. Restliches Öl einmixen. In ein Glas füllen, gut mit Aluminiumfolie umwickeln, damit das Petersilienöl lichtgeschützt seine grüne Farbe behält. Mindestens einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen. – Beim Anrichten auf die Suppe geben.

Alternative Einlagen können sein:

Fein geschnittene Gemüserauten aus Karotte, Pastinake, Lauch

Karotten und Pastinaken schälen, mit Brotschneidmaschine der Länge nach in dünne Scheiben schneiden und zu Rauten schneiden. Für ca. 30 Sekunden in kochendem Salzwasser bissfest garen, danach sofort im kalten Wasser abschrecken. Die Lauchstange der Länge nach halbieren. Die einzelnen Schichten zu Rauten schneiden und ebenfalls im kochenden Wasser ganz kurz (10 Sekunden) abkochen und abschrecken.

Gebackene Risottobällchen

Risotto klassisch kochen, kalt werden lassen. Mit einem Eisausstecher Kugeln formen, abdrehen und in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren. In heißem Öl ausbacken.

Schwarzbrotcroutons

Brot ohne Rinde in kleine gleichmäßige Würfel schneiden, in Butter knusprig ausbacken, anschließend auf ein Küchentuch geben und leicht salzen.

Grüne Apfelsticks

Von einem grünen Apfel ringsherum feine Scheiben abschneiden. Diese Scheiben in streichholzgroße Stäbchen schneiden. Bis zum Servieren in Apfelsaft mit Zitronensaft geben, damit die Äpfel nicht braun werden.





Saibling mit Zitronensauce

Zutaten

(4) Saiblingsfilets
Butter, Mehl, Thymian

Für die Soße

1 weiße Zwiebel	50 ml Milch
1 Zehe Knoblauch	2 Zitronen
2 EL Butter	1 Stange Zitronengras
200 ml Weißwein	2 Blätter Zitronenmelisse
0,5 l Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer
150 ml Sahne	2 EL Zucker mindestens
	Maisstärke

Zubereitung

Saiblingsfilet von den Gräten befreien und auf der Fleischseite mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hautseite mit Mehl bestäuben, in wenig Öl langsam auf der Hautseite kross braten. Eine Flocke Butter und 1 Zweig Thymian in die Pfanne geben und den Fisch für 20 Sekunden auf die Fleischseite drehen. Sofort herausnehmen und servieren.

Für die Sauce Zwiebel in Würfel schneiden, ebenso die Knoblauchzehe. Butter schmelzen, darin Zwiebel und Knoblauch andünsten. Das Zitronengras klein schneiden und hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte der Flüssigkeit einreduzieren. Mit Gemüsebrühe auffüllen und 30 Minuten leicht köcheln lassen. Alles in einen zweiten Topf passieren, Sahne und Milch hinzugeben. Zitronen gut waschen und den Abrieb in die Soße geben, die Zitronen entsaften und den Saft ebenfalls zugeben. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken, mit der Maisstärke abbinden. Die Zitronenmelisse in die noch heiße Soße geben und ca. 1 Std darin ziehen lassen. Vor dem Anrichten die Soße mit dem Stabmixer aufschäumen.

Pistazien-Crème brûlée

Zutaten

250 g Tiefkühl Himbeeren	120 g Eigelb (= 6 Eigelbe)
2 g Agar Agar	80 g Zucker
400 g Sahne	2 EL Pistazienpüree
100 g Milch	Brauner Zucker zum Abflämmen

Zubereitung

Himbeeren mit 50 ml Wasser und 100 g Zucker köcheln lassen, pürieren und durch ein Sieb passieren. Agar Agar mit 20 g Zucker vermengen, zum Himbeerpüree geben, aufkochen lassen, in Crème brûlée-Schalen abfüllen und kaltstellen. Sahne einmal aufkochen und beiseite stellen. Milch mit Eigelb, Pistazienpüree, Zucker und einer Prise Salz mischen. Eigelbmasse in die heiße Sahne geben, gut umrühren, auf das Himbeergelee geben. Bei 95 °C die Crèmes ca. 40 Minuten im Ofen garen bis sie gestockt sind. Kalt stellen. Vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und (mit Salamander) abflämmen.

