

Rezepte bestehen Praxistest: „Oberlecker“

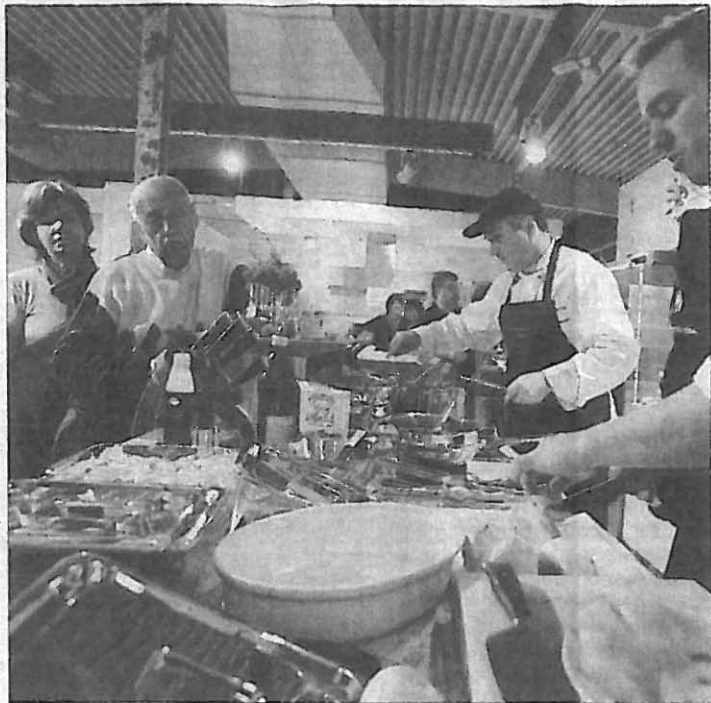
Die Rezepte stimmen. So geht's. Die Resultate schmecken oberlecker. Zwei Kochprofi machten die Probe aufs Exempel und kochten regionale Gerichte nach Rezepten von NWZ-Lesern nach.

RODERICH SCHMAUZ

Kreis Göppingen. Die NWZ Göppingen und die Geislinger Zeitung haben in Zusammenarbeit mit den Gebauer-Märkten ihre Leser aufgerufen, ihre schwäbischen Lieblingsrezepte einzureichen. Die Leser ließen sich nicht lange bitten. Eine Jury, der bekannte Profiköche aus dem Kreis Göppingen angehörten, tagte jüngst und wählte die gelungensten Rezepte aus. Sie sollen bereits Ende des Monats in gedruckter Form vorliegen. Die neue Zeitschrift „Wir kochen“ ist dann überall dort, wo es Zeitungen gibt, erhältlich.

Doch bevor die heimischen Gerichte Eingang in das regionale Kochbuch finden, mussten sie den Praxistest bestehen – die Rezepte wurden nachgekocht.

Bœuf à la bière, Felchenfilet nach Meersburger Art und Ofenschlupfer: Diese zwei Hauptgänge und den traditionellen schwäbischen Nachtisch bereiteten gestern zwei ausgewiesene Meister ihres Fachs zu, nämlich Walter Bauhofer, Küchenmeister an der Landesberufsschule in Bad Überkin-



Markus Jüngert (rechts) und Walter Bauhofer kochen. Foto: Markus Sontheimer

gen, und Markus Jüngert, Chefkoch der WMF Rund 20 Interessierte verfolgten im Einrichtungshaus Held in den Geislinger Neuwiesen aufmerksam das öffentliche Schaukochen. Den Zuschauern lief das Wasser im Mund zusammen. Jeder erhielt auch „Versucherle“ der drei Gerichte. Bœuf à la bière: Dabei handelt es sich um

Rindfleisch, in dunklem Hefeweißen geschmort. Zu diesem Gulasch möglichst Fleisch von der Rinderwade verwenden, weil es viel Bindegewebe enthält, rät Bauhofer. Die über Nacht marinierten Wadenstückchen brauchen nach dem Anbraten zwar nochmal zweieinhalb Stunden im Backofen, bis sie weich sind. Doch das lange Schmoren

zahlt sich aus: Das Fleisch werde tatsächlich butterweich und bleibe sehr saftig – versicherte Bauhofer, um den Umstehenden postwendend den Beweis seiner Worte zu kredenzen. Dazu trugen noch weitere Zutaten und Kniffe bei. Und dass es so schnell ging, lag daran, dass der Profi wohlwissend schon fast alles zubereitet mitgebracht hatte.

Aus der Pfanne glasige Zwiebelringe und in Scheiben geschnittene Champignons, darüber das langsam angebratene Felchenfilet, oben drauf kurz in der Pfanne angegünstete Tomatenwürfel, das Ganze übergossen mit einer Bechamelsauce: Fertig ist das delikate Fischgericht, das Jüngert gemäß eines Leserrezepts im natürlich top modern ausgestatteten Küchenstudio des Einrichtungshauses anrichtete.

Derweil hatte er bereits den ersten Ofenschlupfer im Ofen. Brötchen vom Vortag in Scheiben geschnitten in zwei Lagen im Blech, dazwischen Apfelscheibchen (zum Beispiel von einem Boskop) und in Rum oder Weißwein eingelegte Rosinen, darüber Zucker und Zimt; eine Ei-Milch-Sauce darübergelieert – und dann ab in den Backofen. Zum Ofenschlupfer reichte Jüngert eine Vanillesauce, es passen aber auch Sauerkirschen-, Pflaumen- oder Apfelkompott. Schon diese drei Rezepte machten Appetit auf mehr, meinte die Teilnehmer am Schaukochen anerkennend.