

Menü „Esswerkstatt“ Ragout vom Huhn

Frankfurter Rundschau 20.12.2010

Amuse gueule: Carpaccio von Roter Beete mit Waldorfsalat Rote Beete gekocht im Beutel kaufen. Circa 100g Sellerie und einen halben Apfel in dünne Streifen

Amuse gueule: Carpaccio von Roter Beete mit Waldorfsalat

Rote Beete gekocht im Beutel kaufen. Circa 100g Sellerie und einen halben Apfel in dünne Streifen schneiden, mit Zitronensaft und etwas Sahne leicht aromatisieren. Zwei gehackte Walnüsse unterheben. Rote Beete in millimeterdicke Scheiben schneiden, fächerförmig auf Tellern anrichten. In der Mitte einen Löffel Waldorfsalat anhäufen. Mit einigen Spritzern Zitronenöl und etwas frischem Meerrettich würzen.

Andreas Petzold

Der 59-Jährige ist umtriebiger. Der Lehrer an einer Abendrealschule ist auch Künstler und Koch. Zusammen mit seiner Frau Kerstin betreibt er die „Esswerkstatt“ für kreatives Essen und Trinken zwischen „Pinsel und Gabel“.

Was Petzold anrichtet, muss ihm auch schmecken und ist gefragt. Die Veranstaltungen, die er in seiner „Esswerkstatt“ ausrichtet, heißen „Zu Gast bei den Buddenbrooks“ oder „Captains Dinner“ – mit einem echten Container-Schiff Kapitän – und sind bereits bis Mitte nächsten Jahres ausgebucht.

Petzold vertritt die Überzeugung, dass Kochen etwas mit Kunst zu tun hat. Als „Pan“ schuf er Werke aus Öl, Fruchtreduktionen, Essig- und Ölessenzen. Er sammelt „Eat Art“, hat eine beeindruckende Kollektion von Kochbüchern und rund 6000 alten Speisekarten.

Die Einfälle gehen ihm nicht aus. Oft sucht er die direkte Verbindung zwischen Essgenuss und Kunst. Ein Kochprojekt im nächsten Jahr heißt „Der gedeckte Tisch“. Da bringt er Esskultur, die auf Gemälden abgebildet ist, zu kulinarischen Plaudereien auf den Tisch. Nebenbei ist er freier Mitarbeiter in der „Ente“.(gra)

Vorspeise: Kohlrabicremesuppe, mit Petersilienpesto und frittierten Kohlrabistreifchen

Ein Huhn mit Suppengemüse (Karotte, Lauch, Petersilie, Sellerie, einige Pfefferkörner) kalt aufsetzen und langsam zum „Simmern“ (leichtes Köcheln) bringen.

Eineinhalb bis zwei Stunden köcheln, salzen. Huhn herausnehmen, Fleisch von Knochen lösen, in mundgerechte Stücke teilen. Brühe abseihen. Daumengroße Karotten- und Lauchstücke in Brühe ziehen lassen.

Kohlrabi in kleine Stücke schneiden, mit etwas Butter kurz anschwitzen, Hühnerbrühe (circa 1 Liter) angießen. Köcheln lassen, bis Kohlrabi weich ist. Mit Becher Sahne auffüllen, mit

Pürierstab zu sämiger Suppe pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zur Deko Kohlrabi in hauchdünne Streifen schneiden, in etwas Olivenöl frittieren.

Ein Bund krause Petersilie mit 30 bis 50g geriebenem Hartkäse, drei Walnüssen und Olivenöl zu sämiger Soße verarbeiten, salzen, pfeffern.

Kohlrabicremesuppe in Tellern mit einem Teelöffel Petersilienpesto umgießen und mit den frittierten Kohlrabistreifen garnieren.

Hauptspeise: Ragout vom Huhn mit Curry-Reis

Reis bissfest köcheln und ziehen lassen, mit etwas Butter und einer Currymischung würzen, warm stellen. In einer Pfanne Hühnerstücke in Olivenöl anbraten, pfeffern, mit Zitronensaft sowie etwas Brühe ablöschen, die bissfesten Gemüsestücke(aus Brühe) unterheben, mit etwas Currymischung würzen, mit dem Reis servieren.

Nachspeise: Mousse au chocolat (nach Paul Bocuse) mit Orangenfilets

60g Butter, 100g bittere Schokolade, 3 Eigelb, 3 Eiweiß, 75 g Zucker, 1 Espresso. Butter in Topf zerlaufen lassen, Schokolade in Stücken hinzufügen, schmelzen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Flüssige Schokolade vorsichtig unterheben, Espresso langsam einrühren. Eiweiß steif schlagen, unter Schokoladenmasse heben. Creme in Gläsern über Nacht kühl stellen. Orangen in Filets schneiden, Saft auffangen, einköcheln, mit Speisestärke andicken, mit grünen Pfeffer und Zimt aromatisieren. Filets auf Dessertteller anrichten, mit Orangensoße übergießen. Kalte Mousse dazu geben, mit Filets garnieren.