

Drei gute Gründe ...





... für einen Besuch des nordwestlichen Hamburger Speckgürtels präsentieren wir auf den nächsten Seiten. Nach Ellerbek (Heinsen's), Pinneberg (Restaurant Rolin im Hotel Cap Polonio) und Bilsen (Jagdhaus Waldfrieden) sind es von der Hamburger Innenstadt aus gesehen gerade mal 20 bis 30 Minuten mit dem Auto – man muss es ja nicht unbedingt zur Rushhour ausprobieren. Und aus Richtung Norden ist es dank der Autobahnen A 7 und A 23 sowieso kein Problem, die drei ausgewählten Traditionsadressen schnell und einfach zu erreichen.

Was den Gast erwartet? Eine Kochkunst, die alles andere als provinziell ist, aber sich die gute norddeutsche Solidität bewahrt hat. Eine familiäre Gastlichkeit für das angenehme Zu-Hause-Gefühl. Und einen entschleunigenden Ausflug ins Grüne, so nah dran an der Metropole und doch so weit weg.

Halb leer gibt's hier nicht

Eine Geschichte mit vielen Höhen und Tiefen: Aus dem Gasthof Heins ist über Umwege das „Heinsens“ geworden. Der Gemeinderat tagt hier zwar nicht mehr, doch noch immer gehört das schmucke Haus zu den Mittelpunkten des Ellerbeker Dorflebens. Und das ist viel persönlichem Engagement zu verdanken.



Das Heinsen's-Team kennt das schon: Da sind Petersilienkartoffeln als Beilage auf der Karte, da locken hausgemachter Kartoffelsalat oder frische Nudeln ... Doch die Gäste haben einen Extrawunsch. „Die Leute stehen total auf unsere Bratkartoffeln“, erzählt Küchenchef Stefan Berndt. Wir machen den Test – und können es verstehen: Kross, würzig und schön kartoffelig sind sie, aus richtig guten Pellkartoffeln und nur dezent von Speck und Zwiebeln in Ministückchen begleitet. Kein Öl schwimmt in der Schüssel, und wenn man die Menge schaffen würde, wäre auch noch die unterste Schicht ein Genuss. Ellerbeker Pannfisch, Wiener Schnitzel, Roastbeef und Co. müssen sich anstrengen, nicht zur Nebensache zu werden.

Wobei Stefan Berndt sein Handwerk versteht. Vor dem Braten rückt er dem Kalbsschnitzel ordentlich zu Leibe – aus Richtung Küche hört man es klopfen. Der Küchenchef widmet sich allem, was er verarbeitet, sorgfältig, unprätentiös und norddeutsch solide. „Stefan hat Respekt vor den Lebensmitteln. Dem könnten Sie 'ne ganze Kuh in die Küche stellen und er würde aus allen Teilen was Köstliches machen“, schwärmt Ulrike Carstensen. Seit zwölf Jahren sind die beiden auf einer Wellenlänge, was die kulinarische Ausrichtung im Heinsen's angeht. „Mir bringt das doch nichts, Austern auf der Karte zu haben, wenn die viel zu selten nachgefragt werden“, sagt er. „Ich möchte eine regional geprägte Karte mit vernünftig gekochten Gerichten zu vernünftigen Preisen“, sagt sie.

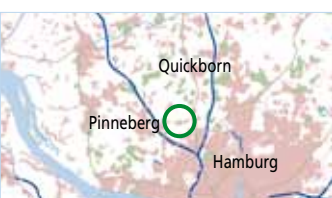
Das Konzept geht auf. Der Gasthof in dem prachtvollen Bau aus dem Jahr 1900, heimliches Wahrzeichen Ellerbeks, lockt die Nachbarschaft ebenso an wie die Ausflügler. So mancher Sylt-Urlauber aus NRW liebt den Zwischenstopp dicht an der Autobahn: perfekt für ein gutes Mittagessen vor der Weiterreise. „Around me“ heißt das Zauberwort, dem Ulrike Carstensen viel verdankt. Die App führt hungrige Fernreisende in Scharen in das beschauliche Ellerbek. Übrigens nicht nur zum Speisen, sondern auch zum Übernachten. Oberhalb der Gaststube kann man für sagenhafte 39 Euro pro Nase sein müdes Haupt betten. Die Nähe zum Hamburger Flughafen macht die Unterkunft auch für Besucher aus dem Ausland interessant. Ein weiterer Pluspunkt der Lage im Speckgürtel: 26 Golfplätze im Umkreis von 50 Kilometern. „Unser Angebot ist optimal für die oft preisbewussten Golfer“, sagt Ulrike Carstensen. Und für Familien. Denen möchte die Wirtin noch mehr bieten; derzeit ist sie im Gespräch mit der Gemeinde über den Bau eines Gästehauses nebenan. Ulrike Carstensen hat viele Ideen für eine Zukunftsperspektive ihres Gasthofs – und das muss sie auch. Viele Höhen und Tiefen hat sie schon

AUF EINEN BLICK:

Heinsen's Ellerbek
Hauptstraße 1
25474 Ellerbek
Tel. 041 01-377 70
www.heinsens.de
Öffnungszeiten:
Täglich ab 12 Uhr,
gekocht wird täglich
von 12 bis 14.30 Uhr
und von 17 bis
21 Uhr, samstags
und sonntags durch-
gehend.

GUT ZU WISSEN:

Ellerbek liegt im Dreieck zwischen A 7 und A 23 und ist über die Abfahrten Halstenbek/Rellingen (A 23) bzw. HH-Schnelsen (A 7) erreichbar. Das Heinsen's befindet sich mitten im Dorf am Kreisverkehr, wo Dorfstraße, Hauptstraße und Kellerstraße zusammentreffen.



mitgemacht, lernte das Haus, das ihrem damaligen Mann gehörte, noch als Michelin-Stern dekoriertes „Stocks“ kennen, brachte den Gasthof nach Abschied von der Exklusivgastronomie im Jahr 2001 erfolgreich auf Kurs, übernahm später mit der Trennung von ihrem Mann nicht nur den Betrieb, sondern auch „eine Unmenge Schulden“. 2012 half nur noch die Insolvenz, das Fortbestehen des Gasthofs zu sichern. Ulrike Carstensen ist nun Pächterin, ihren Brüdern gehört das Gebäude. „Wir stammen aus einer Speditionsfamilie, da wird Klartext geredet und ich muss zusehen, dass ich den Laden am Laufen halte“, sagt die gebürtige Flensburgerin. Klappt ganz gut – auch dank eines eingespielten Teams, zu dem Servicechef Abdul Alidu („Er gehört hier längst zum Inventar.“) ebenso zählt wie Ulrike Carstensen's Tochter Caroline, derzeit auf dem Weg zur Restaurantmeisterin, und Sohn Mats Niklas, der im Louis C. Jacob Koch gelernt hat, wie seine Schwester im Sansibar auf Sylt Erfahrungen sammelte und jetzt den Hotelbetriebswirt draufsattelt.

In den 70ern soll Hinni Heins, der letzte aus der Heins-Familie, mit seinem Angebot aus Bockwurst und manchmal warmem Bier ein etwas schrulliger, aber liebenswerter Gastwirt gewesen sein. Heute hat Ulrike Carstensen, die stolz ist auf das Attribut „unkaputtbar“, das ihr die Wettbewerber gaben, meist einen netten Schnack parat. „Ich bin aber auch bekannt dafür, die Leute vor die Tür zu setzen, wenn sie schlechte Stimmung machen.“ Doch das passiert selten, und so ist das Auftragsbuch mit Familien- und Firmenfeiern aller Art dick gefüllt. Eines der Highlights im Winter: Die Gans von Bauer Kuntschke aus Bokelholm für vier Personen, mit Beilagen „BZA“ – bis zum Abwinken. Ulrike Carstensen freut sich schon, wenn demnächst die neuen Gläser kommen. Das Design hat sie sich ausgedacht, neben dem Heinsen's-Logo gibt's recht weit unten noch eine Linie. „Halb voll“ steht daneben. Nicht nur ein Gag, sondern auch ein Lebensmotto.

Familie an Bord

Vielleicht, wenn man die Augen schließen und sich ganz darauf einlassen würde, könnte man ein leises Klirren der Gläser hören und ein sanftes Vibrieren spüren. Dann wäre sie perfekt, die Illusion, auf einem Ozeandampfer zu dinieren und nicht in einem Restaurant auf festem Pinneberger Boden.

Wie viele Menschen wohl damals ungläubig oder mitleidig mit dem Kopf schüttelten, als sie von Otto Olbers' Plänen hörten und deren Umsetzung miterlebten. Einfach so die Speisesaaleinrichtung eines Luxusdampfers ersteigern, den

Transport vom Hamburger Hafen nach Pinneberg organisieren und dort mit Wandvertäfelungen, Ledertapeten, Lampen und Möbeln das Hotel Stadt Hamburg völlig neu gestalten – wie sollte das gehen? Wie auch immer: Es ging. Die Liebe



zu „seinem“ Schiff muss riesig gewesen sein, als der einstige leitende Ingenieur der Cap Polonio, inzwischen Pinneberger Hotelier, 1935 die Gelegenheit beim Schopfe packte und das Inventar des Erste-Klasse-Salons vor der Abwrackwerft bewahrte.

Über den Mut ihres Urgroßvaters freuen sich Philipp Harder-Lobe und Marc Ostermann noch heute. Sie gehören zur vierten Generation des Hotels Cap Polonio, das auch wegen seiner beeindruckenden Einrichtung längst zur Institution im nordwestlichen Hamburger Speckgürtel geworden ist. Unzählige rauschende Bälle, Empfänge und Tagungen hat der prunkvolle Festsaal schon erlebt, geprägt vom mondänen Chic der goldenen Zwanziger und durchgängig unter der engagierten Regie der Familien Harder-Lobe, Ostermann, Harder und Wulf, Enkel und Urenkel von Otto Olbers. Fast alle Familienmitglieder haben ihren Platz in dem kleinen Unternehmen, leben sogar unter einem Dach und haben sich dem Erhalt des einzigartigen Erbes verschrieben.

Das Ledersofa an der Rezeption hat zwar mal einen neuen Bezug bekommen, ist ansonsten aber genau so, wie es jetzt dort steht, etliche Male von Hamburg nach Südamerika gefahren und wird manchem Wohlbetuchten vor rund 90 Jahren Gelegenheit zum Ausruhen gegeben haben. Das Originalmodell von Blohm & Voss, ausgestellt in einer Vitrine am Eingang des Restaurants, lässt noch erahnen, wie viel Prunk die Gäste – zumindest die der ersten Klasse – auf dem 200-Meter-Dampfer genießen durften. Bis die jüngere und schnellere Schwester, die Cap Arcona, vom Stapel gelassen wurde und wenige Jahre später die Weltwirtschaftskrise das vorläufige Ende luxuriöser Seereisen bedeutete.

„Zum Glück haben wir die Zeit überstanden, als die Leute eher das Gradlinige suchten und unsere Einrichtung allzu klassisch fanden“, sagt Marc Ostermann. Inzwischen lieben die Gäste wieder die warme, edle und feine Atmosphäre vergangener Blütezeiten. Und sie lieben die Küche: Das Cap Polonio war zwar schon immer in Familienhand, doch erst seit 2004 steht ein Nachfahre von Otto Olbers selbst am Herd. Marc Ostermann wusste schon als Schüler, dass er irgendwann im Restaurant seiner Familie kochen möchte. Zielstrebig und erfolgreich absolvierte er klangvolle Stationen: das Vier Jahreszeiten in Hamburg, das Margaux in Berlin, dann noch Louis C. Jacob und Atlantic in der Hansestadt.

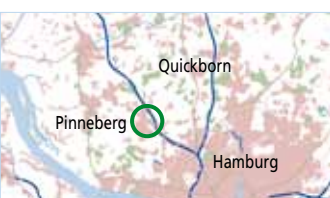
Top ausgebildet kehrt der damals 25-Jährige nach Hause zurück und wagt, unterstützt von der Familie, die Neuausrichtung. Die bis dato gutbürgerliche Küche wird zwar nicht komplett umgekrempelt, „aber von dem erlernten Handwerk

AUF EINEN BLICK:

Hotel Cap Polonio/
Restaurant Rolin
Fahltskamp 48
25421 Pinneberg
Tel. 041 01-53 30
www.cap-polonio.de
Öffnungszeiten
Restaurant Rolin:
Täglich außer
donnerstags von
12 bis 14 Uhr und
von 18 bis 21 Uhr.

GUT ZU WISSEN:

Das Hotel Cap Polonio liegt im Zentrum von Pinneberg, erreichbar über die A 23, Abfahrt Pinneberg-Mitte. Von der Abfahrt 1,2 Kilometer der Straße in Richtung Pinneberg folgen, dann links in die Verbindungsstraße und gleich wieder links in den Fahltskamp abbiegen. Das Haus befindet sich nach etwa 300 Metern rechts an der Ecke Waldstraße/Fahltskamp.



wollte ich natürlich gern auch was anwenden“, sagt Ostermann. Klassisch, aber nicht angestaubt, ohne viel Firlefanz, aber auch mal mit Überraschungsmomenten, dabei gern regional, ohne dies dogmatisch zu vertreten – so beschreibt der Küchenchef seine Linie. Ein Team aus neun Köchen plus Azubis widmet sich dem Nordsee-Kabeljau aus nachhaltiger Fischerei ebenso leidenschaftlich wie dem Adlerfisch, dem irischen Ochsenbäckchen oder der Vierländer Ente. „Man kann es nicht jedem recht machen“, hat Ostermann erfahren. „Aber manche Gäste haben die ganze Entwicklung bei uns mitgemacht, und wenn die heute begeistert sind und sagen, früher hätten sie sich da nie herangetraut – das ist für uns ein tolles Lob.“ Längst hat sich bis Hamburg herumgesprochen, dass sich die kurze Reise nach Pinneberg für ein exzellentes Essen lohnt. Highlights wie das Schleswig-Holstein Gourmet Festival, das am 14. und 15. Februar 2015 mit Gastkoch Kolja Kleeberg in Pinneberg Station macht, untermauern den guten Ruf von Ostermanns Küche.

Manche positive Rückmeldung erfreut den Küchenchef und die Familie ganz besonders. Zum Beispiel, wenn die Enkel des Kapitäns Ernst Rolin, nach dem Ostermann das Restaurant benannt hat, voller Freude den früheren Arbeitsplatz ihres Großvaters besuchen. Oder wenn Ostermanns Cousin Philipp Harder-Lobe, als Geschäftsführer verantwortlich für den Rezeptionsbereich, einen außergewöhnlichen unter den Stammgästen begrüßen darf: den bald 100-jährigen Herrn, der noch selbst mit der Cap Polonio reiste und bis heute regelmäßig ein paar Tage Urlaub in Pinneberg macht – Seereisefeeeling inklusive.

„Die Ente ist unser Wappentier“

So nah können Hatz des Alltags und Ruhe beieinander liegen: Zwischen zwei Autobahnen und direkt an der Bundesstraße 4 ist das Jagdhaus Waldfrieden seit Jahrzehnten ein gediegenes Refugium im Grünen.

Wer legt schon wegen eines Entenbratens einen Zwischenstopp auf der Reise an die Küste oder in den Norden ein? „Das machen viele unserer Gäste so“, berichtet Siegmund Baierle (Foto unten) nicht ohne Stolz. Das saftige Fleisch, die krosse Haut, die fruchtige Soße, ganz zu schweigen von den leckeren Beilagen: Es hat sich herumgesprochen, dass man im Jagdhaus Waldfrieden das Federvieh auf besonders feine Art genießen kann. Und das auch noch mit gutem Gewissen, denn die Enten, die hier – übrigens rund ums Jahr – in den Ofen kommen, durften ihr zwar jäh beendetes, bis dahin aber glückliches Leben auf dem Hof Bimöhlen bei Bad Bramstedt verbringen.

Das gilt auch für die Gänse, die Küchenchef Thomas Lubig zwischen Martinstag und Weihnachten jeweils für vier Personen ganz klassisch mit Apfelrotkraut, Bratapfel, Kartoffelklößen und Honigjus zubereitet. Rechtzeitige Bestellung ist ratsam, so manche Familie lässt sich bereits am Abend des Festtagsschmauses in den Kalender

fürs nächste Jahr eintragen. Ebenfalls beliebt: Ente oder Gans reisefertig verpackt und mit allen Beilagen für zu Hause.

Zwar ist die Ente so etwas wie das heimliche Wappentier des Hauses geworden. Doch kein Geschnatter, sondern sanftes Gezwitscher begrüßt den Gast der Webseite – eine wahrhaft „waldfriedliche“, idyllische Stimmung möchte Siegmund Baierle schon im allerersten Moment des Kennenlernens vermitteln. Das gelingt online ebenso wie live vor Ort: Erstaunlich wenig ist zu hören von der benachbarten Bundesstraße 4, die zwischen Quickborn und Bad Bramstedt parallel zur Autobahn 7 verläuft und so manchem Stauflüchtling einen Ausweg verspricht. Nach ein paar Metern Kiesauffahrt merkt man davon kaum noch etwas. Stattdessen laden der Park vor dem Eingang mit mächtigen Laubbäumen und idyllischem Teich sowie der daran anschließende Rantzauer Forst zum Auftanken im Grünen ein. Gefühlt mittendrin sitzt man sowohl im Wintergarten als auch in den beiden separaten, beinahe komplett verglasten Häusern, die mit Platz für 20 bis 30 Personen oft für Tagungen und kleinere Familienfeiern genutzt werden. Im Sommer geben sich Hochzeitspaare im weißen Festzelt ein Stelldichein.

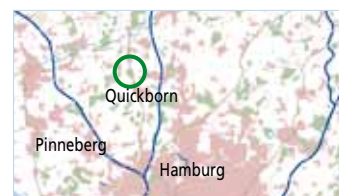
„Wenn die Gäste sagen, hier sei es so schön gediegen, ist das für mich das größte Kompliment“, sagt Siegmund Baierle, der sich selbst einst als Gast in das Anwesen verliebte und es 1982 kaufte. Vieles wurde um- oder angebaut in den vergangenen 32 Jahren, und es sei hier ein bisschen wie mit dem Eiffelturm, so Baierle: „Wenn Sie an einem Ende fertig sind, können Sie am anderen schon wieder anfangen.“ Doch bei alledem ist dem 68-Jährigen, der zwar aus Westfalen stammt, nach fast 40 Jahren in beziehungsweise bei Hamburg allerdings hanseatisches Understatement pur ausstrahlt, viel Behutsamkeit wichtig. Er weiß um den Charme des 1902 als privates Anwesen für einen Hamburger Reeder errichteten Gebäudes mit langer Geschichte als Hotel und Restaurant. Damals wie heute kommen die Gäste zum Genießen und Entspannen. Es ist ein wenig das „Großbürgertum“, wie Baierle es augenzwinkernd

AUF EINEN BLICK:

Jagdhaus Waldfrieden
Kieler Straße 1
25485 Bilsen-
Quickborn
Tel. 041 06-610 20
www.waldfrieden.com
Öffnungszeiten:
Täglich von 7 bis 24
Uhr, Frühstücksbuffet
von 7 bis 10.30 Uhr,
Restaurant dienstags
bis sonntags von 12 bis
14 Uhr sowie montags
bis sonntags von 18 bis
21.30 Uhr, Café täglich
von 14.30 bis 17.30 Uhr.

GUT ZU WISSEN:

Das Jagdhaus Waldfrieden liegt direkt an der Bundesstraße 4 (Kieler Straße) drei Kilometer nördlich von Quickborn. Aus Richtung Norden verlässt man die A 7 an der Abfahrt Kaltenkirchen, aus Richtung Süden nimmt man die Abfahrt Schnelsen oder Quickborn. Der Weg zur B 4 ist jeweils ausgeschildert.





Reichlich Enten warten auf die Verarbeitung durch das Küchenteam: kein Problem für den stellvertretenden Küchenchef Andreas Paulin und seine Mitarbeiter Eike Strippelmann, Niels Schlüter, Danilo Wolter, Sandra Hohensee und Tanja Thimm (von links).

nennt, das hier je nach Jahreszeit Maischolle oder Matjes, Wild oder Lamm auf der Karte findet. „Krimi Dinner oder so etwas, das sind wir nicht“, ist der Chef überzeugt. Das heißt aber keinesfalls, dass alles gleich bleibt, nur weil es schon immer so war. Bestes Beispiel sind die „Flying Desserts“: Nach dem Hauptgang präsentiert der Service eine feine Auswahl verschiedener Nachspeisen wie Tapas auf dem Tablett – da kann kaum einer der spontanen Versuchung widerstehen. Sigmund Baierle, der nach seiner Ausbildung als Koch verschiedene Stationen in Direktionen für Hotelkonzerne durchlief, hat zusammen mit seiner Frau Erika Kühn, die „für alles Schöne“ verantwortlich ist, mehrere solide Säulen für das Jagdhaus Waldfrieden errichtet. Da ist zum einen

der Mix aus Tagungsstätte in der Nähe der Metropole, kleinem Hotel mit 24 individuell dekorierten Zimmern, etabliertem A-la-carte-Restaurant und Bankettbereich. Zum anderen kann Baierle sich auf ein eingespieltes Team aus 40 Mitarbeitern verlassen, auf zwei Jahrzehnte Zusammenarbeit mit Küchenchef Lubig und viel Sorgfalt bei der Ausbildung des Nachwuchses. Der Wettbewerb aus Hamburg ist spürbar, doch Baierle ist zuversichtlich: „Die kleinen Fische werden zwar von den großen gefressen, aber das betrifft nur die langsamen.“ Traditionen bewahren, aber beweglich bleiben – so führt Baierle das Jagdhaus Waldfrieden in die Zukunft und denkt noch lange nicht ans Aufhören: „Das ‚Waldfrieden‘ ist einfach mein Lebenstraum.“



ZUM NACHKOCHEN:

Curry-Mango-Suppe

Alle Rezepte für vier Personen

von Stefan Berndt, Chefkoch im Heinsen's Ellerbek

ZUTATEN

- 1 Zwiebel oder 3 Schalotten
- 1 kl. Bund Suppengemüse
- 1 walnussgroßes Stück Ingwer
- 3 Stangen Zitronengras
- 5 Kaffirblätter
- etwas Knoblauch
- 2 EL Sesamöl
- 50 g Butter
- 2 Sorten Curry (fruchtig-mild und scharf-würzig)
- 1 säuerlicher Apfel, entsprechende Menge Ananas o.ä.
- 100 ml Weißwein
- 500 ml Mangosaft
- 500 ml Hühnerbrühe
- 150 – 200 g geschlagene Sahne

ZUBEREITUNG

Zwiebeln und Suppengemüse putzen und in Würfel schneiden.
Mit Ingwer, Zitronengras, Kaffirblättern und Knoblauch in einem großen Topf in Sesamöl und Butter glasig anschwitzen.
Mit beiden Currysorten abstäuben und leicht ohne Farbe anschwitzen.
Apfel oder Ananas würfeln und zugeben.
Mit Weißwein ablöschen, Mangosaft und Hühnerbrühe zugeben und die Suppe 30 Minuten köcheln.
Die Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren, die Sahne unterheben. Die Suppe nochmals mit einem Pürierstab aufmixen.



Filet vom Kabeljau mit Kruste von Meerrettich, Honig und Rosmarin, geschmorte Rote Bete und Petersilienrisotto

von Marc Ostermann, Chefkoch im Restaurant Rolin im Hotel Cap Polonio

ZUTATEN

... für das Petersilienrisotto:

- 1 kl. Bund Petersilie
- 600 ml Gemüsebrühe
- etwas Olivenöl
- 2–3 Petersilienwurzeln
- 40 g Schalotten, in feine Würfel geschnitten
- 40 ml Olivenöl
- 200 g Risottoreis Carnaroli
- Weißwein nach Ermessen
- 40 g Parmesankäse, gerieben
- 40 g Butter
- 60 g geschlagene Sahne
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

... für Fisch und Kruste:

- 4 dicke Kabeljaufilets mit Haut
- à ca. 130 g
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl zum Braten
- 25 g Pankomehl
- (im Asiashop erhältlich)
- 25 g Butter
- 1 EL Frischer Meerrettich, gerieben
- 1 EL Rosmarinnadeln, fein geschnitten
- 1 EL Honig
- 1 EL Pinienkerne, geröstet und gehackt

... für die Rote Bete:

- 600 g Rote Bete
- 1 gestr. TL Kümmelkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 40 ml Tafelessig
- Salz
- 2–3 Knoblauchzehen, geschält
- Olivenöl
- 40 ml weißer Balsamico
- Meersalz
- Zucker
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 Rosmarinzwige
- 120 ml Rote-Bete-Saft

ZUBEREITUNG

Für das Petersilienrisotto die Petersilie abzupfen, in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken, Um die leuchtend grüne Farbe zu erhalten. Petersilie vorsichtig ausdrücken und mit etwas Olivenöl fein pürieren.

Für die Fischkruste Pankomehl, Butter, Meerrettich, Rosmarinnadeln, Honig und Pinienkerne verkneten und mit Salz abschmecken.

Die Rote Bete mit Kümmel, Lorbeerblatt, Essig und Salz ca. 1 Stunde köcheln lassen, dann pellen und in Segmente schneiden. Die Segmente und die Knoblauchzehen in heißem Olivenöl anbraten und mit dem Balsamico ablöschen. Würzen, Rosmarin dazugeben und mit dem Rote-Bete-Saft angießen. Ca. 20 Minuten langsam einköcheln lassen.

Die Petersilienwurzeln für das Risotto waschen, die Enden abschneiden und in der Gemüsebrühe weich köcheln. Den entstandenen Fond für das Risotto aufbewahren. Petersilienwurzeln pellen und klein würfeln.

Schalottenwürfel in Olivenöl glasig schwitzen, den Reis hinzufügen und mitschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, heiße Gemüsebrühe nach und nach dazugeben und bei mäßiger Hitze und unter gelegentlichem, vorsichtigem Rühren quellen lassen bis der Reis gar ist, aber noch einen leichten körnigen Biss in der Mitte hat.

Parmesan, Butter, Schlagsahne und etwas Olivenöl unterschwenken, bis eine cremige Konsistenz vorliegt. Zum Schluss die warmen Petersilienwurzelwürfel und das Petersilienpüree unterschwenken.

Währenddessen das mit Salz und Pfeffer gewürzte Kabeljaufilet ca. 1 Minute auf der Hautseite in Olivenöl anbraten, umdrehen, die Haut vorsichtig abziehen und die Kruste darüberbröseln. Im Ofen bei ca. 200 Grad Oberhitze zum Gratinieren der Kruste zu Ende garen.

Das Risotto auf vorgewärmten Pastatellern anrichten und den Kabeljau darauf setzen, mit geschmorter Roter Bete garnieren und zügig servieren.

Tipp: Das Risotto sollte im fertigen Zustand nicht zu lange warm gehalten werden, da es schnell nachgart und breiig wird.



Tiramisu vom Altländer Herbstprinz

von Thomas Lubig, Chefkoch im Jaghaus Waldfrieden

ZUTATEN

- 2 Blatt Gelatine
- 200 g Sahne
- 3 Eigelbe
- 80 g Zucker
- 4 cl Calvados
- 300 g Mascarpone
- 1 Biskuittortenboden
- 250 g grobes Apfelkompott vom
Altländer Herbstprinz

ZUBEREITUNG

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Eigelbe mit Zucker und Calvados über einem Wasserbad schaumig aufschlagen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der warmen Eimasse auflösen. Mascarpone unterrühren, abkühlen lassen und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Den Biskuitboden mit kleinen Tortenringen ausstechen. Das Apfelkompott darauf verteilen und die Tortenringe mit der Mascarpone Masse befüllen. Das Tiramisu abgedeckt im Kühlschrank auskühlen lassen und vor dem Servieren aus den Ringen lösen.