

Das erotisierende Valentinsdinner

Jetzt prickelt's auf der Zunge: Strolch in Love kocht mit Genuss³

Fulda (ge/uk). Eigentlich setzt sich der Lauterbacher Strolch nur an gedeckte Tische oder legt sich in gemachte Betten – wie uns die Historie vermitteln will. Der „Lauterbacher-designbüro-Strolch“ ist anders, er nimmt Dinge lieber selbst in die Hand. Dabei überlässt er nichts dem Zufall. Aus diesem Grund klopft die Kunstfigur von Ute Kirst bei den Jungs von Genuss³, Michael Zoll (26) und Patrick Bohl (33), im Herzen Fuldas an die Küchentür des Catering- und Eventunternehmens.

Die Küche befindet sich im Löwen. Seit es dort Mittagstisch und kulinarische Events gibt, freuen sich viele Berufstätige im Umkreis und Menschen, die mit Genuss essen. Das Hauptgeschäft ist aber das Catering. Ob Filmset mit berühmten Tatortkommissaren oder Hochzeitsfeiern in und rund um die Domstadt – der Name Genuss³ ist Programm.

Immer auf Achse, Reisen in Sachen Kulinaria. Wo sie gewesen, hinterlassen sie die Spuren des guten Geschmacks. Ganz im Sinne des Strolchs. Mit dem Unterschied, dass er mit seinem blendenden Aussehen lediglich den Geschmack der Damenwelt auf den Kopf stellt. Ein Strolch ist auch nur ein Mann. Und zum Valentinstag möchte er neben der „Strolch-am-Herd-Schürze“ in Zeiten von „Fifty Shades of Grey“ seine Liebste mit etwas ganz besonderem überraschen,



Unterwegs in Sachen Valentinstag. Ute Kirst begleitete ihre Kunstfigur, den Lauterbacher Strolch, ins Zentrum von Fulda. Spitzenköche Patrick Bohl (rechts) und Michael Zoll (Zweiter von rechts) zeigten, wie Liebe durch den Magen geht.

nämlich mit einem erotischen Valentinsdinner. Nachhilfe in Sachen Liebe braucht der pfiffige Geselle nicht. Jedoch beim Kochen kann er von Michael Zoll und Patrick Bohl einiges lernen. Aus ausgesuchten Lebensmitteln, veredelt mit erotisierenden Gewürzen, entstehen lukullische Kunstwerke. „Gemeinsam am Herd, das gehört zum Vorspiel“, nimmt Pa-

trick Bohl kein Blatt vor den Mund. Worauf die Fantasie des Strolchs Purzelbäume schlägt. Die „Strolch-am-Herd-Schürze“, auf nackter Haut der Geliebten, macht Dessous überflüssig. Wer ist eigentlich seine Angebetete? Ist es eine der Damen, die für ihn und die MK-Leser in letzter Zeit am Herd standen? „Aber, aber – wer hat wirklich eine Antwort erwartet? Ein Strolch genießt und schweigt!“

Jetzt kommt Butter bei die Fische... Nein! Süßkartoffel-

curry bei die gepiercte Hähnchenbrust! Was ist am Menü der Herren Bohl und Zoll erotisierend? In der Vorspeise die Zutaten Zitronengras und Garnelen lassen das Lustempfinden Treppen steigen. Dennoch nicht gleich mit der Tür ins Haus fallen – Lebensmittel, die an weibliche oder männliche Geschlechtsstellen erinnern, sind tabu. Wer zu schnell ans Ziel kommen will, der versäumt den Hauptgang – Roastbeef unter der Roquefortkruste

an Balsamicojus, dazu Kressekartoffelstampf & Vanillekarotten. „Knall-Brause“ lautet die Zutat, die wahre Explosionen auf der Zunge vollführen und sämtliche Liebesrezeptoren ansprechen. Patrick Bohl und Michael Zoll wissen nicht, was der Arzt oder Apotheker bei Liebesentzug empfiehlt – die „Genusswerker“ empfehlen ruhigen Gewissens ihr erotisierendes Menü. Auf die Nebenwirkungen ist Verlass. Bis dahin: „Strolch-am-Herd-Schürze“ an.

Das aphrodisierende Menü

Vorspeise: Süßkartoffelcurry mit gepiecter Hähnchenbrust

Süßkartoffelcurry: 3 TL Rapsöl; 2 mittelgroße Zwiebeln (in feine Ringe geschnitten); 1 mittlere Paprika (grün, grob geschnitten); 1 1/2 EL Currypulver; 1000 ml Gemüsebrühe; 500 g Süßkartoffeln (in gut 2 cm Stücke geschnitten); 1 Dose Kichererbsen; 200 ml Kokosmilch; 5 Zweige Koriander (fein gehackt); 1 Prise Pfeffer; 1 Prise Cumin
Zubereitung: Das Rapsöl in einem großen Suppen- oder Schmortopf erhitzen. Zwiebeln und Paprika unter umrühren darin bei mittlerer Hitze ungefähr 8 Minuten lang bissfest garen. Curry, Cumin und einen halben Teelöffel Salz einrühren und 2 Minuten weiter braten. Danach die Gemüsebrühe und die Süßkartoffeln zufügen, aufkochen. Hitze reduzieren und die Suppe abgedeckt rund 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

1 Tasse Kartoffeln entnehmen, mit Gabel zerdrücken. Das Püree zurück in den Topf geben und den Eintopf erneut aufkochen. Hitze reduzieren und etwa 5 Minuten zum Eindicken köcheln. Kokosmilch und Kichererbsen zufügen und einige Minuten kochen, bis die Suppe heiß ist. Zuletzt mit Pfeffer würzen und mit den Korianderblättern bestreuen.

Gepiercte Hähnchenbrust: 2 Hähnchenbrüste à 160 g; 200 ml Sahne; 100 g Garnelen; 50 g Butter; 1 Prise Paprika; 8-10 Blätter Basilikum; 1 Knoblauchzehe; Salz & Pfeffer aus der Mühle
Zubereitung: Hähnchenbrust in Form schneiden, Filet & End-

stück. Dieses wird für die Farce benötigt. Hähnchenbrust so aufschneiden, dass ein großes flaches Stück entsteht. Fleisch zwischen Gefrierbeutel legen und mit einem Plattireisen oder der Nudelrolle flach und dünn klopfen. Ein Stück Alufolie mit Butter bestreichen sowie mit Salz & Pfeffer würzen. Hähnchen klein (Filet vom Hähnchen & Abschnitte) bzw. Abschnitt gut gekühlt mit Salz, Pfeffer und Paprika gut würzen und mit der Sahne Verhältnis 60 % Fleisch / 40 % Sahne mixen. Wichtig ist, dass beide Zutaten gut gekühlt sind. Garnelen in Olivenöl & Knoblauch glasig braten. Mit Salz & Pfeffer würzen. Zum Schluss frischen Basilikum zugeben. Abkühlen lassen und die Garnelen in kleine Würfel schneiden.

Die Farce mit der vorbereiteten Garnelen auf der Hähnchenbrust verteilen, dabei einen Streifen von der Hähnchenbrust stehen lassen. Alufolie mit dem Fleisch von der langen Seite her fest aufrollen, der Streifen ohne Füllung sollte sich über die Rolle legen. Alufolie an den Enden fest verschließen. Rolle in eine Auflaufform legen und mit etwas Wasser umgießen. Backofen auf 160°C vorheizen und die Hähnchenbrust 50 Minuten garen.

Die Alufolie vorsichtig von der Hähnchenbrust entfernen. Die Rolle in einer beschichteten Pfanne von allen Seiten schön knusprig braten und in der gewünschten Stärke aufschneiden. Das Curry in einer Schale anrichten. Die gepiercte Hähnchenbrust in Scheiben aufschneiden & auf dem Curry anrichten. Mit einem Korianderblatt dekorieren.



Gleich ist es soweit... Foto: ge

Hauptgang: Roastbeef unter der Roquefortkruste dazu Kressekartoffelstampf & Vanillekarotten

Roquefortkruste: 100 g Butter, 80 g Weißbrot, fein gewürfelt; 1 Ei; 1 TL Dijon Senf; 1 EL Roquefort; Salz & Pfeffer
Zubereitung: Die Butter schaumig rühren. Alle Zutaten zugeben und alles kräftig durchkneten. Mit Salz & Pfeffer würzen, sodass ein glatter Teig entsteht. Die Roquefortkruste zwischen zwei Klarsichtfolien ausrollen (1-1,5 cm dick) und kalt stellen (der Teig sollte die Form des Roastbeefs erhalten).

Roastbeef: 3 EL Olivenöl; 700 Roastbeef am Stück; 3 Thymianzweige; 1 Rosmarinzwig; Salz, weißer Pfeffer
Zubereitung: Backofen auf 130°C vorheizen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Roastbeef von beiden Seiten anbraten, die Kräuterzweige zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen. Nun die Kruste auf das Roastbeef leicht andrücken. Roastbeef auf der mittleren Schiene im Ofen ca. 30-40 Minuten garen. Im besten Fall nutzen Sie ein Kerntemperatur-Stechthermometer. Die vorgeschlagene Temperatur ist 54 Grad.

Balsamico Jus: 2 Schalotten; Rotwein; Balsamicoessig; Würfelzucker; 1/4 l Rinder- oder Kalbsfond
Zubereitung: 2 Schalotten würfeln und in Butter anschwitzen und mit 1 Schuss Rotwein und 1 kräftigen Schuss Balsamicoessig ablöschen. 1 Stk. Würfelzucker dazu und einkochen. Mit 1/4 l Kalbs- oder Rinderfond aufgießen und auf die Hälfte einreduzieren. Durch ein Sieb gießen und mit ein wenig in kaltem Wasser angerührter Maisstärke binden! Man kann auch ein gutes Stück Butter nehmen;-)

Kressekartoffelstampf: 500 g mehlig kochende Kartoffeln; 2 Kästchen Kress; 150 ml Milch 1 EL Butter; Salz; geriebene Muskatnuss
Zubereitung: Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser bedecken, zugedeckt aufkochen und 20 Min. garen. Kresse fein schneiden. 150 ml Milch mit 1 EL Butter in einen Topf geben und erhitzen. Kartoffeln abgießen, kurz ausdämpfen lassen und fein stampfen. Milch-Butter-Mischung mit einem Holz-

löffel unterrühren. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen.
Fein geschnittene Kresse vor dem Anrichten unterrühren.

Vanillekarotten: 400 g mittelgroße Karotten; 1 EL Schalottenwürfel; 1 Vanillestange; 10 g Butter; 2 cl Mineralwasser; Prise Salz; Prise Zucker
Zubereitung: Die Karotten schälen und in ca. 2 mm dicke Scheiben hobeln. Diese in heißer Butter mit den Schalotten schwenken, Wasser und Vanillemark zugeben und ca. 5 Minuten abgedeckt bissfest garen und mit Zucker und Salz verfeinern.

Dessert: Vanille - Flan mit Honig - Mango

Zutaten: 1 Vanilleschote; 1/2 l Milch, 8 EL Honig (z. B. Orangenblütenhonig); 4 Eier; 1 reife Mango; Abgeriebene Schale und Saft von 1/2 Bio-Orange
Zubereitung: Ofen auf 200 Grad vorheizen. Fettfangschale mit Wasser hineinstellen. Vanilleschote aufschlitzen, Mark herauskratzen. Beides mit Milch und 3 EL Honig in einen Topf geben, kurz aufkochen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote entfernen, Milch abkühlen. Eier mit Schneebesen verquirlen. Milch unterrühren. Masse in Förmchen füllen. In die Fettfangschale stellen und ca. 40 Minuten garen, bis die Masse fest ist. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, würfeln. Mit restlichen 5 EL Honig mischen. Orangenschale und Saft zugeben. Flan in den Förmchen auskühlen lassen. Stürzen und zum Schluss mit Honig-Mango servieren.

KURZ & KNAPP

Anerkennung von Qualifikationen

FULDA (MK). Die nächste offene Sprechstunde der Bundesagentur für Arbeit für die Mobile Anerkennungsberatung ist am Montag, 16. Februar, vorgesehen. Sie findet in der Arbeitsagentur in Fulda, Rangstr. 4, Zimmer I.169, von 10 bis 12 Uhr statt. Menschen mit im Ausland erworbenen beruflichen Qualifikationen können jetzt zweimal monatlich die mobile Anerkennungsberatung nutzen.

Tagesfahrt zum Skifahren

FLIEDEN (MK). Eine Ski-Tagesfahrt nach St. Anton bietet der Skiclub Flieden am Samstag, 28. Februar, an. Abfahrt ist um 1.15 Uhr. Nach dem Apres-Ski geht es gegen 19 Uhr zurück. Flieden wird gegen 1 Uhr erreicht. Informationen und Anmeldung unter Telefon (066 55) 8560, Internet: www.skiclub-flieden.de.

„Auf Messers Schneide“

FLIEDEN (MK). Die Gruppe „Christen im Beruf“ veranstaltet am Freitag, 13. Februar, ab 19.30 Uhr einen Vortrags- und Begegnungsabend in der Metzgerei Robert Müller, Industriestraße 2, Flieden-Rückers. Gast sprecherin ist Dr. Ute Horn, die unter dem Thema „Auf Messers Schneide“ von Gottes Wirken und seiner Hilfe aus ihrem Leben berichten wird. Der Eintritt frei. Anschließend gibt es einen kostenlosen Imbiss, Gesprächen mit der Referentin.

Fasten für Körper, Geist und Seele

FULDA (MK). Im Mutterhaus der Barmherzigen Schwestern wird vom 26. Februar bis 6. März ein christliches Fasten angeboten, das Seele, Körper und Geist einbezieht. Die Treffen zum Basenfasten unter Leitung von Sr. Dominika Krönung beginnt jeweils um 18 Uhr. Information und Anmeldung unter Telefon (0661) 2850, E-Mail sr.dominika@mutterhaus-fd.de.

VEREINE

Verein für Naturkunde in Osthessen (VNO). Vortrag Dipl.-Biol. Nina Büthenorn „Hessen-Liste der Arten und Lebensräume – Prioritätensetzung im Rahmen der Hessischen Biodiversitätsstrategie“ am Donnerstag, 12. Februar, um 18.30 Uhr im Vortragssaal des Vonderau-Museums. Gäste sind willkommen.

Parkinson-Regionalgruppe Fulda. Faschingsfeier mit der KFD Rommerz am Freitag, 13. Februar, ab 14.30 Uhr in der Caritas-Altentagesstätte Fulda, Kanalstr. 1a. **Natur- und Wanderfreunde Großelnieder.** Geführte DVV-Wanderung am 15. Februar in Braunfels-Phillippstein. Info unter Telefon (06648) 8620.