

„Leben wie der Strolch im Vogelsberg!“

Petit Filou oder der Feinschmeckerbesuch aus Lézignan / Strolch-Award, das neue Maß der guten Küche

LAUTERBACH (ge/ki). Die Feinschmecker kommen! Dieser Gedanke beschäftigte Lauterbachs Bürgermeister Rainer-Hans Vollmüller schon lange. Eine Delegation aus Lézignan (Südfrankreich) war angekündigt. Der Anlass: 45 Jahre Städtepartnerschaft. Vor etwa einem Jahr stand er in der Vogelsbergschule für die VB-Aktion Strolch am Herd. Die Bürgermeister wurden ernteten viel Lob. „Die könnte ich doch...“, sagte sich der Ratsherr und traute sich anfänglich den Gedanken kaum auszusprechen.

Schulleiter Holger Arnold und Fachlehrer Bernd Vogel signalisieren dem Ratsherrn volle Unterstützung, worauf Bernd Vogel mit seinen Kolleginnen, Kollegen und Schülern ein 5-Gänge-Menü kreierte. In die Hände spucken, gehört beim Baugewerbe zum guten Ton. Küche und Service wusch sie sich lieber, bevor die Fin-

ger Zutaten aus der Region berührten, um daraus Gaumenfreuden zu zaubern. Die Franzosen waren gemessen am Endergebnis mehr als überrascht von so viel Eigeninitiative seitens der Schulleitung, Lehrer und Schüler. Der „Maitre de Cuisine“, Bernd Vogel, empfahl neben den Bürgermeister: Lauterbacher Bärlauchwickel aus Biokalbsrücken mit Vogelsberger Bioschinken und Vogelsberger Biokäse auf Apfelwein-Schmand-Soße. Als Beilage: gebratenen Beutelchesscheiben. Der Lauterbacher Strolch (Le Petit Filou de Lauterbach) fand als überbackener Camembert seinen Weg auf die Menükarte. Und das im eigens angefertigten Strumpfteller auf Holzbrett. Am Anfang stand Dreierlei vom salzigen Kuchen – Zwiebelplätz, Salze- und Speckkuchen.



Bürgermeister Rainer-Hans Vollmüller (orange Strolch-am-Herd-Schürze) wachte akribisch über die Einhaltung seiner Rezeptur der Bürgermeisternudeln, während der französische Amtskollege Michel Maïque (Dritter von links) seine Küchenerfahrungen noch zurückhält.



Lecker: Pfannkuchen mit Haselnuss.

Fotos: ge



Ein neues Maß für gute Küche. Drei Strolch-Koch-Löffel für Fünf-Gänge der Vogelsbergschule.

Der schlafende Vulkan verkörperte den Vogelsberg. Noch nie hat ein Pfannkuchen gefüllt mit Pflaumen und Walnüssen zu solchen Beifall-Eruptionen beigetragen. Für einen Abend hieß es am Fuß des Vogelsbergs: La vie est belle!

Lézignans Bürgermeister Michel Maïque kommt aus einer Gegend, wo die Märkte und die Luft nach Rosmarin, Thymian und Lavendel duften. Reich an würzigem Käse und süffigem Wein sowie aromatischem Obst und Gemüse ist die Region Languedoc-Roussillon schon immer gewesen. Und echte Gourmets schlendern dort mittwochs über den Markt, um die besten Lebensmittel einzukaufen. Ferner trainierte der junge Michel Maïque seine Geschmacksnerven schon früh im elterlichen Restaurant. Übrigens: Kleine Ähnlichkeit mit Gérard Depardieu kann er nicht leugnen. In der Küche fühlte sich der „Depardieu-Dop-

pelgänger“ gleich zu Hause. Gemeinsam legte er mit seinem Vogelsberger Amtskollegen Hand an die Bürgermeisternudeln. Zum Glück verderben viele Bürgermeister nicht den Brei. Michel Maïque und Rainer-Hans Vollmüller harmonierten und waren die deutsch-französische Geheimwaffe am Herd. Der Einblick in die Schulküche weckte das Gesamtinteresse der 8-köpfigen Delegation.

Jeder Gang ein Geschmackstreffer. Die Gesichter der Gäste sprachen Bände. Top Service und Ambiente untermauerte die Gesamtleistung und auch der Kunst zollten die „Jazz hat’s“ (A-Capella-Gruppe aus Lauterbach) einen musikalischen Tribut. Um es mit Vollmüllers Worten auf den Punkt zu bringen: „Es war wie ein kleines Staatsbankett.“

Grafikerin Ute Kirsts und der Lauterbacher Strolch aus dem „designbüro“ waren Ehrengäste. Immerhin

wurde der Entschluss aus der Vogelsbergschule einen „Gourmet-Tempel“ zu machen bei der VB-Aktion „Strolch-am-Herd“ gefasst. „Der Gault-Millau vergibt Kochmützen. Ich vergebte drei Strolch-Koch-Löffel für fünf Gänge!“, bedankte sich Michel Maïque. Ute Kirst nahm den Mann beim Wort und gestaltete den Strolch-Award. Lauterbachs Stadtoberhaupt überreichte die Auszeichnung. Die

Französische Delegation wurde mit Strolchaccessoires (Strolch-am-Herd-Schürze, Strolch-Koch-Löffel und Strolch-Geschirrtuch) und den Rezepten des Menüs bedacht. Vielleicht wird ein bekanntes Zitat bald in Südfrankreich abgewandelt, welches da lauten wird: „Leben wie der Strolch im Vogelsberg!“ Info: Alle Strolch-am-Herd-Geschichten auf: www.lauterbach-strolch.com



Der Strumpfteller für den Petit Filou. Stilvoller konnte „Maitre de Cuisine“ Bernd Vogel (links) einen gebackenen Camembert nicht servieren.

Der Lauterbacher Bürgermeister schwingt den Kochlöffel

Bürgermeister Nudeln

Ein Gericht nach Rainer-Hans Vollmüller (inspiriert durch einen Besuch des Wochenmarkts in der Partnerstadt Lézignan-Corbières) für 4 hungrige Lutterbäcker

500 g Bandnudeln; 500 g grüner Spargel; 250 g Cocktailtomaten; 400g Garnelen; 200 g Dörrfleisch; 400 g Schmand oder Creme fraiche; 150 g Parmesan frisch gehobelt; 100 g schwarze Oliven ohne Stein; 30 ml Olivenöl; 50 ml trockenen Weißwein; 2 Zwiebeln; 3 Zehen frischen Knoblauch; frische Kräuter der Provence oder Duft der Maccia (tegut Gewürzmischung)

Zubereitung:
• die Bandnudeln mit Biss abkochen und bereitstellen
• vom grünen Spargel ca. ein Drittel von unten schälen und die Stangen halbieren/ dritteln
• in eine Pfanne den Spargel mit wenig Olivenöl auf sehr kleiner Flamme langsam mit wenig Farbgebung garen und bereitstellen
• das Dörrfleisch mit geschnittenen Zwiebeln anbraten, auf mittlerer Flamme garen ohne dass dieser kross wird und bereitstellen

• die Garnelen mit Olivenöl und Knoblauch nur kurz in der Pfanne ziehen lassen mit Weißwein ablöschen und den Schmand/ Speck zugeben leicht einkochen lassen die Kräuter der Provence mit dem Spargel dazugeben und abschmecken, die Nudeln unterheben
• in der benutzen Dörrfleischpfanne die halbierten gewaschenen Cocktailtomaten und die Oliven kurz anschwenken und leicht salzen und pfeffern und mit Kräutern der Provence leicht würzen

Die Bandnudeln das Garnelen Spargel Ragout und den gehobelten Parmesan anrichten mit den Tomaten - Oliven garnieren

Lauterbacher Strolch

4 Personen

2 St. Camembert Lauterbacher Strolch oder Hessen Mädchen; 2 EBl. gemahlene Haselnüsse; 2 EBl. Semmelbrösel; 1 Kartoffelbrot; 6 EBl. Zucker; 4 EBl. Holunderblütengelee; 4 EBl. dunkles Holunderbeerengelee wahlweise auch Apfelgelee oder Quittengelee
Zubereitung:

• 4 Scheiben Kartoffelbrot in 2 cm Stärke scheiden
• die Rinde entfernen
• das Brot toasten
• in 2cm große Würfel schneiden
• den Zucker karamellisieren und über die Brotwürfel geben
• den Camembert in ca. 0,5 cm Scheiben schneiden
• auf einen Strumpfteller legen
• mit dem Haselnuss / Semmelbröselgemisch dünn bestreuen
• im Ofen sehr heiß (250 Grad) so lange überbacken bis der Käse anfängt zu verlaufen
• die Brotwürfel darüber geben
• mit dem Gelee der Wahl servieren

Lauterbacher Bärlauchwickel

Für 10 Personen

10 Bio Kalbsschnitzel a. 100g; 10 Scheiben roher Bioschinken; 10 Scheiben Biokäse; 2 EL Butterschmalz; 1 Glas Bio-Bärlauch Pesto oder frischen Bärlauch; 250 ml Kalbsfond; 350ml Apfelwein; 300g Schmalz heller Saucenbinder Karotten, Lauch, Schalotten Salz, Pfeffer,
• Kalbsschnitzel kalt abspülen und auf Küchenkrepp trocken le-

gen
• Kalbsschnitzel zwischen in eine Klarsicht Gefrierüte legen und vorsichtig plattieren
• Den Wickel mit etwas Pesto / Bärlauchblätter belegen / bestreichen
• Mit einer dünnen Scheibe Käse und Schinken belegen
• Wie eine Roulade zusammenrollen und mit Zahnstocher fixieren
• Das Wurzelgemüse in feine Würfel (Brunoise) schneiden
• Die Wickel in heißem Butterfett schnell und sehr heiß von allen Seiten anbraten
• Die Wickel aus dem Kochgefäß nehmen und bereit stellen
• In das leicht abgekühlte Kochgefäß das Wurzelgemüse farblos anschwitzen
• Mit Apfelwein ablöschen
• Den Kalbsfond zugeben und ein wenig einkochen lassen
• Den Schmand unterrühren
• Evt. mit weißem Soßenbinder die Soße etwas andicken
• Mit Salz, weißem Pfeffer und evt. etwas Zucker abschmecken
• Es genügen 2 EBl. Soße pro Person
• Die Wickel zurück in das Kochgeschirr geben und mit fast geschlossenem Deckel fertig garen (ca. 25 min)

• Einen Spiegel der Soße auf die vorgewärmten Teller geben
• Den Bärlauchwickel quer aufschneiden und auf den Teller legen

Beutelches

Zutaten:
• 2 kg Kartoffeln; • 250 g Lauchzwiebeln, fein gewürfelt; • 200 g Dörrfleisch, fein geschnitten; • Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:
• Die Kartoffeln fein reiben
• Das Dörrfleisch und die Lauchzwiebeln anschwitzen und unter die Kartoffelmasse geben
• Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und in die Beutel füllen
• Entweder die original Leinensäckchen oder auch Wurststellen vom Metzger füllen
• Etwa 1 Stunde in Salzwasser ziehen lassen
• Die abgekühlten Beutelches in fingerdicke Scheiben schneiden und goldgelb mit etwas Butter sachte anbraten

„Schlafender Vulkan“

• Ein Walnusscrepe in Vulkanform mit Waldfrüchten
• In der Vulkanmitte befindet sich

Pflaumenmus als Lava
• Beim Servieren wird etwas Schlitzer Pflaumenbrand in den Vulkankegel gegossen und angezündet
• Der Vulkan erwacht

Haselnusspfannkuchen

100 g Mehl; 50 g Haselnüsse gemahlen; 300 ml Milch; 20 g Zucker; 40 g flüssige Butter; 4 Eier; 1 cl Weinbrand; 1 g Salz

• Mehl, Milch und Haselnüsse mit einem Schneebesen glatt rühren. Klümpchen vermeiden
• Zucker, Salz, Eier und Weinbrand unterrühren.
• Butter zuletzt unterrühren
• Pfanne erhitzen und mit Butter ausreiben.
• Crepêsteig in Pfanne geben und backen

Zwetschgenkompott

750 ml Rotwein; 175 g Zucker; 35 g Speisestärke; 40 ml Chassis; 1 Zimtstange; 45 Zwetschgen; 10 cl Zwetschgenbrand (50%)
Dekoration: 100 g Heidelbeeren; 50 Himbeeren
Alles mischen, ganz einfach zubereiten