



>> MIT WENIGEN GUTEN
ZUTATEN MEHR ERREICHEN <<

Miele Tafelkünstler Bernhard Tintemann



Essen ist ein Bedürfnis,
genießen ist eine Kunst.

KOCHEN À LA RÉGION

Die Kochschule „Tafelkunst“ im Traben-Trarbacher „Moselschlößchen“ setzt ganz auf lokale Produkte – mit Erfolg.

Text: Rainer Meier Fotos: Jörg Brockstedt



>> **MIT GEÜBTEN HÄNDEN** und dabei sehr langsam zerlegt Küchenchef Bernhard Tintemann einen Kappeler Masthahn. Mit ruhigen Worten erklärt er jeden seiner Handgriffe und das, was an dem Hahn so besonders ist: „Er kommt vom Geflügelhof Bauer in Kappeln, das liegt 20 Kilometer von Traben-Trarbach entfernt im Hunsrück. Die Tiere laufen frei auf natürlichem Grund herum und erhalten ausschließlich Getreide und Erbsen aus eigenem Anbau – also kein Tier- oder Fischmehl – und keine Antibiotika. Sechsmal im Jahr wird geschlachtet. Und wer auch ein Exemplar bekommen will, muss vorher Bescheid sagen. Das gilt ebenso für die Gänse und Enten zur Weihnachtszeit.“ Damit sind wir schon beim Thema des Kurses, den wir besuchen. Er heißt „à la région – Kochen mit heimischen Produkten von der Mosel, aus der Eifel und dem Hunsrück“. Auf dem großen Tresen liegen unter anderem Eifeler Ziegenfrischkäse vom Vulkanhof Gillenfeld, Hunsrücker Bauernquark vom Bornwiesenhof Hußweiler, Kräuter von Maiga Werners Naturkräutergarten in Kleinich sowie Obst und Gemüse aus Erden an der Mosel. Das Wild liefern zwei befreundete Jäger, aber das steht heute nicht auf dem Programm.

Neugierig folgen die Teilnehmer Tintemanns Ausführungen. Die meisten von ihnen kommen aus der Region. Schon nach wenigen Minuten tauschen sie ihre liebsten Einkaufsadressen aus. Selbst für Bernhard Tintemann, der schon seit über acht Jahren in Traben-Trarbach arbeitet, sind einige neue potenzielle Lieferanten dabei. Während die Kochschüler aufmerksam und gut gelaunt ihre Aufgaben erledigen, geht Tintemann herum, erklärt und hilft. Besonders die neuen Miele Combi-Dampfgarer finden reges Interesse, denn der Küchenchef nutzt für die Zubereitung der unterschiedlichen Speisen das ganze Spektrum der Möglichkeiten, die die Geräte bieten. Dabei wird deutlich, dass Kochen keine geheime Wissenschaft ist, sondern vor allem solides Handwerk. Hinzu kommt die Qualität der Lebensmittel – vor allem bei einfachen Gerichten. Edelprodukte verwendet Miele Tafelkünstler Bernhard Tintemann bewusst selten. Ihm ist es viel wichtiger zu zeigen, wie man „mit wenigen guten Zutaten mehr erreichen kann“.



Miele Tafelkünstler Bernhard Tintemann demonstriert die einzelnen Arbeitsschritte, dann müssen die Kochschüler ran. Das machen sie gerne und gut. Zur Belohnung geht es anschließend an den großen, festlich gedeckten Tisch zum gemeinsamen Tafeln mit Wasser und Wein – Letzterer natürlich von der Mosel.



KOCHSCHULE TAFELKUNST

Hotel Moselschlößchen, An der Mosel 15, 56841 Traben-Trarbach, Tel. 06541/832-0, Fax 06541/832-255, www.moselschloesschen.de, info@moselschloesschen.de

@ Weitere Miele Tafelkünstler finden Sie auf unserer Internetseite www.tafelkuenstler.de

MENÜ À LA RÉGION

Chefkoch Bernhard Tintemann hat ein Menü mit Produkten seiner Heimat kreiert.

PRALINE VOM ZIEGENFRISCHKÄSE

ETWA 8 STÜCK

300 g Ziegenfrischkäse, etwa 40–50 ml Milch, 4 EL fein geschnittene Kräuter (Kerbel, Petersilie, Schnittlauch, Gundermann, Zitronenmelisse), Saft von ½ Zitrone, 1 EL Meerrettich (gerieben), Salz, Pfeffer a. d. Mühle, 125 g Pumpernickel, etwa 35 g Walnusskerne

1. Den Ziegenfrischkäse mit der Milch glatt rühren. Die geschnittenen Kräuter dazugeben und mit Zitronensaft, Meerrettich, Salz und Pfeffer würzen, gut vermengen und abschmecken.
 2. Den Pumpernickel und die Walnusskerne zusammen im Blitzhacker fein hacken.
 3. Den Ziegenfrischkäse zu Kugeln à 50 g formen und in der Pumpernickel-Walnuss-Masse wälzen.
- TIPP:** Dazu passt Rotkohlsalat.

GALANTINE VON DER MASTHAHNBRUST

4 PORTIONEN

2 Masthähnchenbrüste, 200 g Puten- oder Hähnchenbrustfilet für die Farce, Salz, Pfeffer a. d. Mühle, 150 g Schlagsahne, 10 ml Trüffelsaft, 10 ml Cognac, 50 g Pilze (fein gewürfelt, gebraten), ½ TL gehackter Trüffel, ½ EL gehackte Pistazien; außerdem: Frischhaltefolie, Alufolie



Variationen vom Kappeler Masthahn: Frikassee in Limettenrahm, Backendl, Galantine von der Brust mit Pilzfüllung, dazu Ofenkartoffeln mit Roter Bete, Pilzen und Auberginen

1. Alle Zutaten und Gefäße gut vorkühlen. Hähnchenbrüste vom Knochen lösen. Die Haut dabei dranlassen und nicht zerteilen.
2. Für die Farce das Hähnchen- oder Putenfilet in kleine Würfel schneiden, durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen und etwa 30 Min. in den Gefrierschrank stellen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im Mixer pürieren. Dabei die Sahne langsam dazugeießen, bis eine glatte Farce entstanden ist. Mit Trüffelsaft und Cognac würzen. Die Pilze, Trüffelwürfel und Pistazien unter die Farce heben und nochmals kalt stellen.
3. Die Brüste auf die Hautseite legen und mit einem Plattireisen leicht flach klopfen. Danach dicht nebeneinander auf eine gut gefettete Frischhaltefolie legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Farce gleichmäßig darauf verteilen, und

das Fleisch mithilfe der Folie straff aufrollen, so dass keine Hohlräume entstehen. Die Rolle fest in die Klarsichtfolie und anschließend in Alufolie wickeln und an beiden Enden zusammendrehen.

4. Die Galantine in den gelochten Garbehälter des Dampfgarers legen und garen. Einstellung: Dampfgaren / Universal / 85° C / 25–30 Minuten / Kerntemperatur 60° C.

VANILLE-QUARK-SOUFFLÉ

5 PORTIONEN

Weiche Butter zum Einfetten, 1 Ei (getrennt), Salz, 45 g Zucker und etwas Zucker zum Ausstreuen, 1 Tüte Vanillezucker, 60 g Speisequark (20 % Fett), 10 g Weizenstärke, 5 g Trockenmilchpulver, Mark von ½ Vanilleschote, Abrieb von ¼ Zitrone, 30 ml Milch; außerdem: 5 kleine Förmchen, z. B. Espressotassen

1. Die Förmchen dick mit Butter bestreichen und üppig mit Zucker ausstreuen.
2. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 15 g Zucker einrieseln lassen.



Zweierlei vom Hunsrücker Bauernquark: Eclairs, gefüllt mit Quarkschaum, und Quarksoufflé mit Vanille, dazu Rote Grütze von Apfel und Birne

@ Schicken Sie eine E-Mail an zu-tisch@guj.de, wenn Sie die komplette Rezeptmappe des Kochkurses „à la région“ von Miele Tafelkünstler Bernhard Tintemann haben möchten.

