

Von Rita Hidde

NEUBRANDENBURG. Holger Gniffke wirbelt in seiner großen, gemütlichen Küche. Diesmal kommen dort, wo sonst die Gerichte für die Familie und neue Rezepturen für Events und Forschung entstehen, Zubereitungen nach Ideen von Nordkurier-Lesern auf den Herd. Für den Küchenmeister und Chef der DLE (Dienstleistungsgesellschaft für Lebensmitteltechnologie und Ernährung mbH Penzlin) eine interessante Herausforderung. Denn: „Das sind spannende und sehr variationsreiche, oft sehr persönliche Rezepte“, sagt Holger Gniffke. Ihm gefällt die Spannbreite der Ideen. Ob gefüllte Feigen, Grünkernbratlinge, Kartoffelmuffins, Quarkcreme auf geeister Himbeersauce, Olivenbrot oder überbackene Hähnchenbrüstchen – alle Rezepte haben ihre spezielle Note.

Viele der Gerichte werden nun exakt nach den Angaben der Hobbyköchinnen und -köche gefertigt, um sie anschließend für das neue Rezepten-Magazin zu fotografieren. Wie heißt es doch: „Das Auge isst mit“.

Ein Klassiker mit interessanter Geschichte

Zunächst geht es an den Waldorfsalat. Die Anregung dafür kam von Erika Storm aus Viereck. Die Leserin gehört zu den Hobbyköchen, die ihre besten, schon oft erprobten Rezepte für das neue Magazin „Köstliches für Brunch & Buffet“ einreichten. Mehr als 120 dieser kulinarischen Vorschläge finden sich nun in dem Magazin wieder. Von kleinen Häppchen über Salate, leichte warme Speisen, Suppen, Brot und Dips bis hin zu süßen Desserts reicht die Palette.

Vom Waldorfsalat ist Holger Gniffke begeistert. Das sei ein wunderbarer Klassiker, der sich sehr gut für ein Buffet eigne, weil er nicht in sich „zusammenfällt“, erklärt der Küchenmeister. Er gesteht, dass er den Salat persönlich sehr mag. Außerdem verbirgt sich dahinter eine interessante Geschichte. Den Namen hat diese Salat-Spezialität nämlich vom Hotel Waldorf in New York, dem Vorläufer des Hotels Waldorf-Astoria. Dort wurde er Ende des 19. Jahrhunderts kreiert – wenn auch noch

Von gefüllten Feigen bis Waldorfsalat

Mehr als 120 Leser-Ideen stecken im neuen Magazin „Köstliches für Brunch & Buffet“. Viele davon sind im Foto zu sehen. Eigens dafür wurden sie von Holger Gniffke in Penzlin zubereitet. Sein Fazit: Das sind sehr variantenreiche und persönliche Rezepte.



Alle Hände voll zu tun hatten Holger Gniffke (links) und Jonas Kiaulehn beim Zubereiten der Leser-Rezepte für das neue Magazin „Köstliches für Brunch & Buffet“.

FOTOS: R. HIDDE (1), J. KIAULEHN

nicht ganz so, wie man ihn heute kennt. „Zunächst war Staudensellerie die Grundlage“, weiß Gniffke. Obst kam erst später dazu. Nebenbei schnippelt er Knollensellerie, Äpfel, Ananas und Walnüsse. Sein Tipp: Die Zutaten ganz fein raspeln, niemand möchte gern auf einen kräftigen Strunk beißen. Wichtig sei auch, einen säuerlichen Apfel zu wählen, zum Beispiel Boskop. Und dann Apfel und Sellerie nach dem Reiben

gleich mit Zitronensaft beträufeln, damit beides nicht braun wird.

Die gehackten Walnüsse dazu, dann vermischt der DLE-Chef die Zutaten ganz vorsichtig. Zum Schluss hebt er die Mayonnaise unter den Salat. „Nicht zu viel davon nehmen“, warnt er. „Sie sollen den Salat nur zusammenhalten, der muss nicht darin ‚schwimmen!‘“ Gniffke streut noch etwas braunen Zucker über das Ganze. „Der bringt Geschmack und unter-

streicht die Aromen der anderen Zutaten“, erklärt der Fachmann.

Dann verschwindet der Salat in den Nebenraum. Dort übernimmt Jonas Kiaulehn. Der Projektmitarbeiter in der DLE und ausgebildete Koch schlüpft für ein paar Tage in die Rolle des Fotografen und rückt den Waldorfsalat – wie auch die anderen Gerichte – ins richtige Licht, damit zum Leser-Rezept im Magazin das passende Bild erscheint. Derweil berei-

preis, einschließlich wertvoller Tipps.

Doch zurück zur Räucher-makrelensuppe. Holger Gniffke schwitzt zunächst die gewürfelte Zwiebel an. Dadurch verliert diese an Schärfe und gibt dem Gericht einen schönen Geschmack, erklärt er. Aber Vorsicht: Sie darf nicht zu braun werden. Den Zwiebeln folgen die Kartoffelstücke im Topf. Sie werden mit angeschwitzter und mit Weißwein abgelöscht. Der soll gut einkochen. „Die Aromen des Weins entwickeln sich erst, wenn er durch das Kochen reduziert ist. Je mehr er einkocht, je eleganter und süßer wird er“, erläutert Gniffke. Senf und der vorbereitete Makrelenfonds kommen dazu.

Sauerbrotteig bringt etwas Säure in die Suppe

Während das Ganze köchelt, röstet der Koch separat in einer Pfanne das in Würfel geschnittene Brot knusprig an. Wichtig sei, dafür richtiges Sauerbrot zu nehmen. Das bringt noch etwas Säure, weiß Holger Gniffke. Er nutzt zum Anrösten Butter. Dabei heißt es gut aufpassen, dass die Temperatur nicht zu hoch ist und die Butter verbrennt. Wer lieber zu Olivenöl greift, hat es etwas leichter, das verbrenne dabei nicht so leicht.

Dann ist wieder die Suppe dran. Die wird zunächst püriert, ehe die Sahne dazukommt. Zuvor jedoch wird diese steif geschlagen. Warum das? „Das Fluffige bringe noch eine besondere Geschmackswahrnehmung“, weiß der Experte. Den Effekt erreicht man übrigens auch beim Zubereiten anderer Gerichte, zum Beispiel bei

Rahmpilzen, ergänzt Jonas Kiaulehn, der seinem Chef zwischendurch am Herd zur Hand geht. Die Sahne unter die Suppe heben, die gehackten Kräuter, Brotwürfel und die Makrelenstücke hineingeben, fertig. Mit Rote-Bete-Kristallen obenauf kommt noch etwas Farbe in die Suppe. Statt der Kristalle könne man auch fein geschnittene Rote Bete nehmen, sagt der Küchenmeister. Und schon tritt Jonas Kiaulehn wieder als Fotograf in Aktion.

Holger Gniffke wendet sich unterdessen dem nächsten Leser-Rezept zu: Filet im Speckmantel mit Sahnedip. Ein Vorschlag von Christel Koderer aus Cölpin.

Kontakt zum Autor
leserrezepte@nordkurier.de

Rezepte von Lesern - Genießen in gemütlicher Runde

Kulinarische Ideen für Häppchen, Suppen, Dips und Desserts



Curry-Mango-Dip
Mango, Zwiebeln und natürlich Curry gehören zu den Zutaten für diesen leckeren Dip, einem Tipp von Christa Haase aus Güstrow.



Überbackene Hähnchenbrüstchen
Ursula Mousek aus Neubrandenburg hat das Gericht schon oft zubereitet. Es kam immer gut an.



Zucchini-Chili-Suppe mit Hack
Scharf, fruchtig und gehaltvoll zugleich ist die Suppe, für die Sibylle Nölke aus Grischow das Rezept aufgeschrieben hat.



Gefüllte Avocado
Bei diesem Snack, den Lisa Woditschka aus Prenzlau empfiehlt, kommen nicht nur Avocado-Fans auf ihre Kosten.

NEUBRANDENBURG. Ein Brunch in gemütlicher Atmosphäre mit leckeren Speisen auf einem abwechslungsreichen Buffet. Wer mag das nicht? Wie vielfältig die Speisen dafür sein können, zeigen die vielen Zubereitungs-Ideen im neuen Rezepte-Magazin „Köstliches für Brunch & Buffet“. Es bietet mehr als 120 Rezepte von Nordkurier-Lesern und -Lesern. Von Speck-Datteln, Lachsrollchen und Wildkräutersalat bis hin zu Schinkentaschen im Blätterteig reicht die Palette. Viele der Gerichte sind im Foto zu sehen. Darüber hinaus geben Experten tolle Tipps zum Thema.

„Köstliches für Brunch & Buffet“ ist für 2,95 Euro erhältlich am Zeitungskiosk, telefonisch unter 0800 1513030 (Anruf kostenfrei), im Internet (www.nordkurier.de/rezepte) sowie in den Neubrandenburger Servicepunkten Turmstr. 13 und Engelsring 29.

