

ONLINE
 Wo unser Essen herkommt. Abendblatt-Reporter Nina Paulsen und Oliver Schirg recherchieren, unter welchen Bedingungen Lebensmittel hergestellt werden.
<http://blog.abendblatt.de>

zu Tisch!



Das Eine-Minute-Rezept: Perfekt zur Kartoffel ist Graved Lachs: Zwei ungehäutete Lachs-Filets auf der Fleischseite leicht bestreuen mit Zucker, Salz (2:1) und viel gehacktem Dill. Zusammengeklappt (Gewürze innen) und mit Alufolie umwickelt, ist alles nach einem Tag im Kühlschrank fertig. Foto: Getty Images

Das Kartoffel-Hoch im Norden

Die tolle Knolle wird immer beliebter und bunter. Matthias Rebaschus (Text) und Roland Magunia (Fotos) haben sich beim bekennenden Kartoffel-Fan Thomas Sampl umgesehen

Schmeckt denn das? So bunte Kartoffeln? „Ja, und viel!“ sagt Thomas Sampl, Küchenchef im Vlet in der Speicherstadt. Doch nicht jede Kartoffel eignet sich für das, was die festkochende Linda kann: Mit ihrem cremig-würzigen Aroma wird sie eine tolle Pellkartoffel und passt perfekt für den Kartoffelsalat. Die lila Sorten sind leicht nussig im Geschmack. Rote Kartoffeln schmecken etwas nach Rüben. „Ich verwende rote Kartoffeln, wie die Rote Emmalie, gern, wo der Hamburger süße Kartoffeln isst, zum Beispiel zu Grünkohl“, sagt der Koch. Der gebürtige Ostwestfale ist in Hamburg zum Fan norddeutscher Kochkunst und der heimischen Kartoffel geworden.

„Kartoffeln sollten immer aus der Region kommen. Bessere Böden als hier in der Gegend gibt es nicht“, sagt er. Früher hätten die Hamburger viele Mehlsorten vertilgt. Sampl fand in den alten Schriften seiner Kochbuchsammlung: „Mehlpüttknödel mit Dörrfrucht-kompott“ als Standard-Nachtisch.

Knödeln tun wir Hamburger lange nicht mehr. Und in den guten Supermärkten, Feinkostläden und bei den Spezialitäten-Händlern gibt es eine immer größere Vielfalt der tollen Knollen. Sorten, wie die festkochende „La Räte“, oder das Bamberger Hörnchen (Kartoffel des Jahres 2008), sind häufig zu kaufen. Und wie geht der Koch mit den bunten Sorten um?

„Wir haben das getestet. Also zum Beispiel mit allen Kartoffeln einen Auf-

lauf“, sagt Sampl. Ergebnis: Blaue Kartoffeln, die einen starken Anteil von Stärke aufweisen, eignen sich nicht als Püree, jedoch als Bratkartoffeln. „Sie sind perfekt einzeln als Scheibe gebraten.“

Im Restaurant Vlet werden die besonderen Kartoffelsorten als Leckerbissen eingesetzt. Thomas Sampl kocht zum Beispiel rote Kartoffeln in einem Fond aus Rotwein und Karamell. Er bezieht seine Kartoffeln vom 80-Hektar-Biohof Ellenberg, der bei Bad Bevensen liegt. 35 verschiedene Sorten werden dort verkauft und über einen Onlineshop (<http://www.kartoffelvielfalt.de>) vertrieben. Mit der bunten Vielfalt wurde Thomas Sampl auch ein bisschen zum Missionar für die Erdknollen, die man seiner Meinung nach nur perfekt in „Nordseewasser“ kochen kann. Wie kocht man die perfekte Salz-Kartoffel?

Sampl: Auf einen Liter Wasser 9 Gramm Salz nehmen. Da sind zwei Teelöffel voll. „Das schmeckt schon fast wie Nordseewasser.“ Sampls Tipp: Festkochende Sorten nehmen, sonst gibt's Brei. Kartoffeln waschen und schälen und dann in das kalte Nordseewasser geben. So lange kochen lassen bis die Kartoffeln gar sind. Wasser abgießen. Kartoffel wieder zurück in den Topf und die Kartoffeln ausdämpfen lassen.

Den Topf auf mittlerer Hitze weiter laufen lassen. Die Kartoffeln hinterlassen einen weißen Film am Topfboden.

Jetzt ist der perfekte Moment, um Butter hinzuzugeben. Die Butter umschließt die Kartoffeln sofort. Fein geschnittene Blatt Petersilie rundet das Ganze noch ab. Auf keinen Fall mehr salzen!

Wie beliebt die Kartoffelsorte Linda ist, zeigte sich beim Fotoshooting in der Küche des Vlet. Eine Handvoll Pellkartoffeln lag nach zweieinhalb Stunden kalt und ausfotografiert in der Schüssel. Kam, der Koch, nahm sie doch: Mit einem kleinen Messer pelte der Küchenchef schnell die Knollen und schnitt sie durch. Nach Sekunden waren sie weg. Ohne Salz aus der Hand. Sampl: „Ist eben Linda. Einfach lecker.“

ONLINE
www.abendblatt.de/zutisch

REZEPT

•• Kartoffelpuffer, Reibekuchen oder auch Rösti – so wird eine Kartoffelspezialität genannt, die bei frischer Zubereitung zur Köstlichkeit wird. Hier ist das Rezept von Thomas Sampl. **Zutaten:** zwei große festkochende Kartoffeln, eine kleine Zwiebel, ein Hühnerei, Salz, frisches Muskat. Zum Braten geeignetes Sonnenblumenöl oder geklärte Butter („Butaris“). Falls die Kartoffeln (meist im Sommer) nicht genug Stärke enthalten, etwas Dinkelmehl hinzugeben. **Zubereitung:** Kartoffeln waschen, schälen und auf der groben Seite reiben. Die Zwiebel schälen und ebenfalls über die Reibe geben. Die feine Reibeseite auswählen, um sie von der Flüssigkeit zu trennen. Vollei dazu geben. Mit Salz und Muskat würzen. Reibekuchen formen. Herdplatte auf volle Power bringen. Pfanne auf die Herdplatte stellen und sich in Geduld üben. Sobald die Pfanne heiß ist, das Fett hinzugeben. Auch nun wieder in Geduld üben. Sobald die Pfanne leicht (das ist wichtig) raucht, die Reibekuchen in die Pfanne geben. Zeit geben, bis der Reibekuchen von einer Seite schön braun wird.



Dann umdrehen und ebenfalls Farbe nehmen lassen. Die Temperatur sollte nicht zu heiß und nicht zu kalt sein. Der Reibekuchen würde schwarz oder bekäme keine Struktur. Regel: Die ersten zwei Reibekuchen werden eh immer nix, da die Pfanne zu kalt, das Fett zu heiß oder die Reibekuchenmasse noch ordentlich Flüssigkeit lässt. Daher immer zwei Probier-Reibekuchen einplanen. Nachdem die Reibekuchen goldgelb gebraten sind, geben wir sie noch kurz auf ein Küchentuch. Sobald sie auf dem Tuch etwas Fett gelassen haben, anrichten.

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Tipps zu leckeren Kartoffeln, zu Lachs, eine Stilfrage – und alles aus unserem Norden! Diese genussvolle Seite des Lebens haben Sie, liebe Leser, sich selber zuzuschreiben: Nach dem Erfolg der Aktion „Lieblingsmenü“ bitten wir nun auch im Abendblatt schriftlich „zu Tisch!“. Jeden Freitag erscheint unter diesem Motto im Hamburg-Teil des Hamburger Abendblattes eine ganze Seite zu den Themen: Essen und Trinken, Restaurants, Ernährung, Produkte, Einkaufen – eigentlich zu allem, was auf einen Teller oder in ein Glas passt. Alles norddeutsch, authentisch, aktuell und: von Hausmannskost bis zur Sterneküche. Neben einem Hauptthema finden sich kleine Rubriken, wie ein Restaurant-Tipp eines Stadtteilpaten. Das ist ein Mitarbeiter des Abendblattes, der für ein Quartier zuständig ist. Daneben Rezepte, ein aufgegabeltes Zitat, und wir klären immer eine Stilfrage zum Thema Genuß. Wir werden noch mehr aufsuchen: Das Lieblingsmenü startet im Frühsommer wieder. Wann es losgeht, das steht bald hier. Guten Appetit!
Matthias Rebaschus

HAT DAS STIL?

Goldgelb, verführerisch duftend und nur eine kleine Schüssel voll, so stehen sie vor einem Liebespärchen in der Condi Lounge im Hotel Vier Jahreszeiten: Pommes frites, die genusslich Stück für Stück mit den Fingern gegessen werden. Kein Blick für das Alsterpanorama, nur Augen für einander und die knusprige Köstlichkeit in den Fingern. Hat das Stil? Und wie! Pommes richtig frisch und von Qualität sind einzeln gefingert als Appetizer perfekt. Die Regel ist einfach: Je weniger Pommes frites, je besser deren Qualität, Ort und Servierkunst – desto eher ist kein Besteck nötig.
Vivian Hecker, Hamburger Event-Experten

Aufgegabelt

Pescetarier essen kein Fleisch, verzehren jedoch Fisch, Eier und Milchprodukte. (Pesce = ital.: Fisch)

Focus („Mehr Lust am Essen“)

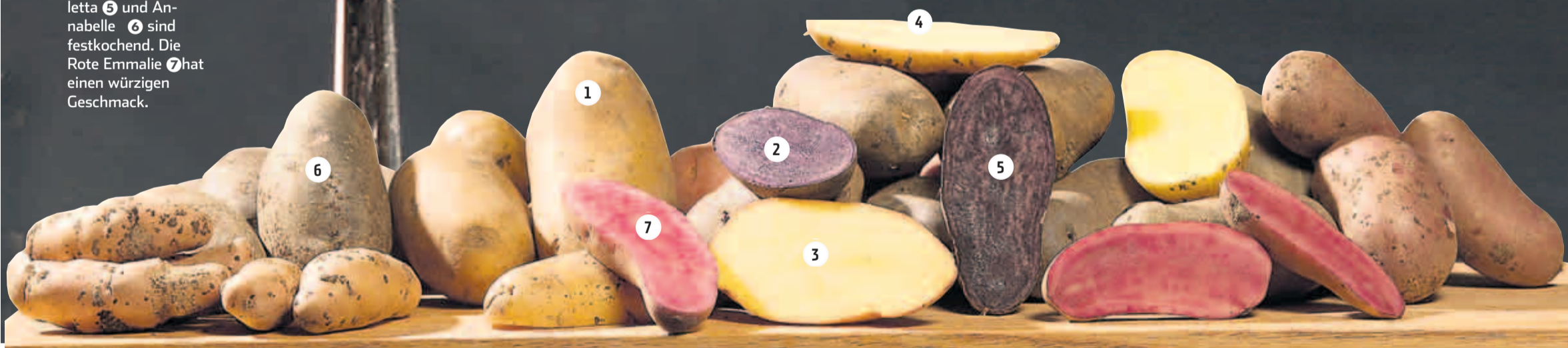
Tipp des Stadtteilpaten

Im Restaurant "Ribling" an der Fuhlsbüttler Straße 755-757 schmeckt dem Stadtteilpaten des Abendblattes für Ohlsdorf **Florian Heil** das „Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und lauwarmem Kartoffel-Lauchsalat“ für 17,90 Euro am besten. Sieben Hauptgerichte sind auf der Karte, von: Fisch, Rind, Schwein und Lamm. Puristisch mit Stil eingerichtet. Tel.: 50 790 790. Geöffnet Mo.-Fr.: 11-24 Uhr; Sa., So.: 9-24 Uhr.

Nachwürzen?

Für Anregungen, Tipps, und Kritik zu allen Themen auf dieser Seite haben wir eine Mail-Adresse: zutisch@abendblatt.de

Die bekannteste Kartoffelsorte ist Linda 1 (und auf der Gabel). Die Blaue Anneliese 2 ist milde und cremig. Die Sorte Desiree 3 hat einen saftigen Geschmack. Der Angeliter Tannenzapfen 4 kommt aus Angeln (Schleswig-Holstein). Violetta 5 und Anabelle 6 sind festkochend. Die Rote Emmalie 7 hat einen würzigen Geschmack.



Unser aktuelles Top-Angebot:
Sparen Sie jetzt 35 %!
 Lesen Sie jetzt 6 Wochen das Hamburger Abendblatt zum schlanken Preis von nur € 31,90 mit 35% Ersparnis. Wählen Sie zusätzlich ein attraktives Geschenk als Dankeschön.

WMF Gewürzmühlenset LAFER
 Für Salz, Pfeffer und andere Gewürze, aus der Johann Lafer-Edition. Das hochwertige Keramikmühlwerk ist stufenlos verstellbar. Maße: Höhe je 12,5 cm, 2-teilig.

beurer
BEURER Messbecherwaage „KS41“
 Wägen, abmessen, frisch halten! Das Multitalent fasst bis zu 3,2 l, bietet Spritzschutz und zeigt per Display zuverlässig das Gewicht an. Spülmaschinenfest, inkl. Batterie. Maße: ca. 21,0 x 14,5 x 17,0 cm.

Kochen Sie Norddeutsch?
 Wählen Sie Ihr Geschenk!

Jetzt bestellen:
 Digitale Produkte inklusive!
040/33 39 11 62
www.abendblatt.de/abo-kochen
 Bitte Stichwort „Kochen“ nennen.

Hamburger Abendblatt