



Wenn Gäste kommen

Kochkurs mit Sternekoch Manfred Schwarz

„Wenn Sie Gäste zum Abendessen haben, wann fangen Sie an? Sie fangen ein halbes Jahr vorher an.“ Die erste Aussage von Manfred Schwarz in die Runde der Kochkurs-Teilnehmer sorgt für Verblüffung. Alle acht Teilnehmer/-innen, das männliche Geschlecht in der Minderzahl, gucken unsicher. Will der uns auf den Arm nehmen? Der Sternekoch aus Heidelberg fährt unbeirrt fort: „Natürlich kaufen Sie Fisch und Fleisch und Gemüse frisch ein, aber alles andere machen Sie schon ganz lange vorher. Und holen es dann bei Bedarf aus der Gefriertruhe. Und wie es da hineinkommt, sage ich Ihnen jetzt.“

In diesem Moment schon wird es spannend und ich weiß, wenn ich nicht sofort mitschreibe, geht das meiste an mir vorbei. Der Kochkurs hat angefangen, bevor die erste Pfanne auf den Herd gestellt ist. Meine Erwartung ging dahin, dass man mir eine Schürze umbindet und ich mich in einer Küche wiederfinde, in der alles vorbereitet ist und ich Gelegenheit bekomme, dem Chef beim Filetieren, Gemüse schnibbeln und Anrühren von Saucen über die Schulter gucken und allerhöchstens selbst mal eine Zwiebel schneiden darf. Es kommt anders.

Wir sitzen an einem langen, weiß eingedeckten Tisch im Restaurant von Manfred Schwarz. Der Profikoch, in Deutschland bekannt als der „Saumagen-Papst“, weil er seinerzeit für Helmut Kohl dessen Lieblingsgericht kochte, thront am Kopfende und blickt uns freundlich an.

Vor mir liegt eine Mappe mit den drei, wie mir scheint, exquisiten Rezepten, die während der nächsten vier Stunden zu kochen sind. Zum Lesen bleibt keine Zeit, die Erklärungen mit all den Tipps und Tricks werden so spannend und lebendig vorgetragen, dass ich lieber lausche und fleißig Notizen mache. Anfänger befinden sich nicht unter uns, mit Fachausdrücken wie Fonds, Farce, geklärt Butter, Noilly Prat usw. kann offenbar jeder was anfangen, denn es kommen keine Zwischenfragen.

Die Herstellung des Fischfonds erklärt uns Herr Schwarz als etwas ganz Selbstverständliches, so dass ich mir vornehme, zuhause nie wieder Fischfond aus dem Glas zu verwenden. Den mache ich künftig selbst. Und in Zukunft habe ich stets den Extrakt für eine Grundsauce vorrätig. Daraus wird dann ruck-zuck eine aufgeschäumte Feinschmeckersauce. Ach, das ist ja einfach! Und wenn es mal zur Abwechslung eine Kressesauce sein soll, ist sie schnell gezaubert, auch wenn gar keine frische Kresse vorrätig ist, weil ich sie nämlich als Kressebutter eingefroren habe. Ach so! Denn: „Sie haben ja schon ein halbes Jahr vorher begonnen.“

Bevor wir ins Heiligste wandern, reicht uns der Gastgeber zwecks Einstimmung und Auflockerung ein kühles Glas Sekt und macht uns mit seinem Trinkspruch bekannt: „Worauf trinken wir? Auf uns – AUF WEN DENN SONST???“ Die korrekte Betonung sitzt, wir sind gestärkt wie die weißen Kochschürzen.

In der recht kleinen Küche sind unsere Arbeitsplätze bereits vom Küchenchef vorbereitet. Da liegt für jeden Teilnehmer ein frischer Meerwolf, der auf das Filetieren wartet, was nach der gründlichen Demonstration unfallfrei klappt. Und schon das erste Erfolgserlebnis: Pooh, das sieht professionell aus! Die Kartoffelscheibchen hat man uns freundlicherweise bereits fein geschnitten, also müssen wir sie nur noch im Schuppenmuster auf das Fischfilet legen. Das können sogar grobe Männerhände. Würzen und – Achtung Trick! – mit geklärter Butter bestreichen, damit sie nicht runterrutschen. Ab in die Pfanne damit. Die Kartoffelschuppen werden kross, der erste Bratenduft zieht durch den gekachelten Raum.

Während die Fische warm stehen, wird die Sauce zubereitet. Ach du meine Güte, was wird hier an Sahne und Butter reingehaun! Muss so sein, Fett ist Geschmacksträger. Und schon wird angerichtet und aufgetragen. Zu der Vorspeise genießen wir einen deutschen Weißwein. Der Meerwolf mit Kartoffelschuppen auf roter Zwiebelmarmelade mit marinierten Kräutern macht was her auf dem Teller und war tatsächlich einfach zu machen. Wir Hobbyköche sind einhellig der Meinung, damit wird man bei seinen Gästen daheim zum Auftakt gleich punkten.



Eine kurze theoretische Einweisung und weiter geht's mit dem zweiten Gang: Kalbsfilet im Artischockenboden auf gerührter Paprikapolenta und Pata Negra Jus. Was die Polenta angeht, macht sich Skepsis breit. Die schmeckt immer so wässrig, sind wir uns einig. „Diese Polenta garantiert nicht“, schiebt Herr Schwarz unsere Bedenken fort. Er soll Recht behalten, hinterher sind alle Teller blitzblank gegessen, klar, dank guter Butter und weiteren Zutaten wie Trüffelöl kann von einem fad schmeckenden Maisgrieß keine Rede sein. Mein Fazit: Als kreative Beilage akzeptabel, trotzdem muss ich als leichte Küche gewohnte Westfälin sie nicht lieben, denn sie ist alles andere als leicht.

Auf die weitere interessante Zubereitung der Farce und der Kruste auf dem Kalbsfilet soll hier verzichtet werden – man muss dabei gewesen sein. Entscheidend ist, sich ständig Notizen zu machen, denn die verschiedenen Sinneseindrücke und laufenden Erklärungen stürzen mit Wucht auf die Kochcrew ein.



Ein gelungenes Dessert macht ein Menü erst rund. Ganz groß rauskommen können Sie, wenn Sie das Dessert aus Passionsfruchttörtchen an weißem Schokoladenschaum mit einem glänzenden Zuckergitter dekorieren. Wie das geht, haben wir uns zum Schluss vom Patissier zeigen lassen. Es ist ja alles so einfach.

Und das Schöne daran ist, man kann das Menü bereits am Vortag zubereiten. Auch das wird uns nachhaltig vermittelt: Zum Dinner ein entspannter Gastgeber zu sein mit Zeit für seine Gäste. Stress ade!

Die in kürzester Zeit gewonnenen Erkenntnisse aus der Sterneküche werden abschließend noch feierlich belohnt mit einer großen Urkunde, denn es war erkennbar, dass alle ihr Bestes gegeben haben, und die persönlich vom Kochkünstler signierte Schürze findet bei den Damen ganz besonderen Anklang. Ich für meinen Teil werde mich beim Nachkochen gern an die charmante Vermittlung der höheren Kochkunst erinnern. Meine nächsten Gäste dürfen sich schon heute auf ein kreatives Menü freuen.

Und wenn sie am Ende voll des Lobes sind und anständigerweise mitleidig vermuten, ich hätte für sie den ganzen Tag in der Küche gestanden, werde ich geheimnisvoll für mich behalten, dass das meiste schon vor einem halben Jahr vorbereitet wurde.

Februar 2010

Text und Fotos von
Helga Koch
Wellbachstraße 11
33813 Oerlinghausen
Tel. 05202 / 73468
helga.koch.@email.de