

Astrid Lipps

TRADITIONELL-MODERNE LANDHAUSKÜCHE AUS DEM LIEPER VORWERK IN BRANDENBURG

60 Rezepte auf 12 Monate verteilt für verschiedenste Gerichte von einfach bis raffiniert, wunderschöne Fotos und viel Wissenswertes. Man fühlt sich bei der Lektüre des Buches unmittelbar aufs Land versetzt: Wetter, Natur, Wälder, Wiesen, Tiere - jeden Monat ein jahreszeitlich bedingt anderer kulinarischer Ausflug ins Grüne.

Die Autorin, seit 40 Jahren Hobbyköchin mit Profiqualität, ehemals Rechtsanwältin und Notarin in Berlin, nimmt Sie mit in ihre Küche in einem abgelegenen Landhaus im Barnim, eine der schönsten Gegenden Brandenburgs, wo Sie gemeinsam mit ihr für Familie und Freunde kochen.



Leseprobe:





ÜBER DIESES BUCH, ÜBER GUTE KÜCHE, ÜBER BRANDENBURG UND ÜBER DAS LIEPER VORWERK

In diesem Buch finden Sie Rezepte für gutes Essen aus einer Landhausküche in Brandenburg - etliche alte Rezepte, die der modernen Küche angepasst wurden und neue, die, von alten Rezepten inspiriert, die vielen regionalen Zutaten, an denen Brandenburg so reich ist, zur Geltung bringen. Es gibt tatsächlich keine einheitliche authentische brandenburgische Küche. Brandenburg hat viele sehr unterschiedliche Regionen, in denen teils dieselben, teils aber auch ganz eigene Gerichte vorkommen; wie zum Beispiel der Spreewald. Nur diese ganz besonders geprägte Landschaft hat so etwas wie eine spezielle Küche hervorgebracht.

IN KÜRZE ZUR BEWEGTEN GESCHICHTE BRANDENBURGS

Die Küche einer Region verrät immer auch etwas von den Menschen und der Landschaft, in der sie leben, lieben, arbeiten und genießen. Deshalb erzählt Ihnen dieses Buch zu Anfang ein wenig über das Bundesland Brandenburg und berichtet über Anschauliches, Historisches und Interessantes aus einer weitgehend unbekanntem Landschaft im Nord-Osten dieses Bundeslandes, dem „Barnim“.

Brandenburg spielt von je her in der politischen und gesellschaftlichen Geschichte Deutschlands eine wichtige Rolle. Die „Mark Brandenburg“, das Geburtsland des Staates Preußens, ist seinerzeit in der DDR untergegangen und hat nach der Wiedervereinigung als „Bundesland Brandenburg“ die Stelle der alten Provinz wieder eingenommen. Es ist mit seinen 29.654 Quadratkilometern das fünftgrößte Bundesland und steht mit ca. 2.511.000 Einwohnern an 10. Stelle. In Brandenburg gibt es 14 Landkreise und 4 kreisfreie Städte. Das Land hat viel an Kultur und die schönsten Landschaften zu bieten, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Potsdam, Neuzelle, Brandenburg/Havel, der Spreewald, die Lausitz, das Havelland, um nur einige Namen zu nennen.

Kommen Sie mit auf einen kleinen Ausflug in die Geschichte, der in unserem Landstrich, dem „Barnim“, früher „Oderland“ genannt, enden wird:

In Brandenburg wohnten etwa zu Anfang der christlichen Zeitrechnung die Sueven und Langobarden. Eines Tages packte sie ein heute noch nicht ganz ausgeloteter Wandertrieb; sei es, dass sie einfach auch mal nach Italien wollten, sei es, dass sie Druck aus dem Osten bekamen – sie begaben sich jedenfalls auf die Völkerwanderung. In ihre verlassenen Sitze rückten slawische Völker nach, unter anderem die Liutizen, Heveller und Wenden. Karl der Große unterwarf sich diese Völker kurzerhand, indem er die nichtsahnenden Slawen verprügeln ließ mit dem schlichten Ziel, ihnen Steuern abzunehmen – „tributpflichtig machen“ nannte man damals diese auch heute noch, wenn auch gesetzlich geregelte, verbreitete Unsitte. Die Slawen aber blieben stur und säumige Zahler.

Daraufhin nahm sich Heinrich I. der Sache an und kassierte wenigstens von einem Teil des Landes alsbald regelmäßig Schutzgelder. Sein Nachfolger Otto I. aus dem Hause der Askanier warb den Anhaltinern ihren Gero ab, aber schon etwa 16 Jahre später – Gero war tot – teilte Otto im Jahre 965 das Gebiet in Thüringer Mark, Nord- und Ostmark. In der Folge im Jahre 1134 drückte Kaiser Lothar diese Gebiete einem bekannten Herrn, Albrecht dem Bären, an die Brust. Der räumte endgültig mit den immer wieder aufmuckenden Wenden auf, machte die Stadt Brandenburg zu seinem Regierungssitz und wurde letztlich seit 1144 Markgraf von Brandenburg genannt.

JANUAR



Es herrscht in der Regel tiefster Winter im Barnim (wenn uns nicht, wie in den Jahren 2018/2019, der möglicherweise beginnende Klimawandel einen Strich durch die Rechnung machen wird). Temperaturen bis unter Minus 20 Grad sind keine Seltenheit. Glücklicherweise liegt meistens Schnee, der die Natur insbesondere auch vor den eiskalten Ostwinden schützt. Die Wildtiere leiden Not und müssen, wenn möglich, gefüttert werden. Man bleibt am liebsten zu Hause im Warmen und nichts zieht einen nach draußen, höchstens die Notwendigkeit des Schneeschippens oder des Einkaufens.

Das Angebot

Feldsalat, Chinakohl, Chicorée, Grünkohl, Lauch, Rosenkohl, Wirsing, Kartoffeln, Sellerie, Möhren, Pastinaken, Radicchio, Rote Beete, Rotkohl, Weißkraut, Wirsing, Austernpilze, Steckrüben, Schwarzwurzeln, Spitzkohl, Maronen, Äpfel, Birnen, Blutorangen, Grapefruits, Mandarinen, Orangen, Karpfen, Skrei, Wolfsbarsch, Miesmuscheln, Reh, Hirsch, Wildschwein,

Gerichte im Januar

Thymianschmalz mit Äpfeln und Walnüssen
Kartoffelcremesuppe mit Trüffelschaum
Skrei (Winterkabeljau) mit glasiertem Salat und Kartoffelzitronepüree
Wildschweinkeule in Weißwein, Senfkirschen und Haselnusspätzle
Quarkschmarren mit Aprikosenkompott

THYMIANSCHMALZ MIT ÄPFELN UND WALNÜSSEN

Menge ergibt ca. 500 g

500 g frischer Bauchspeck
(ohne Schwarte)
2 Zwiebeln
2 kleine säuerliche Äpfel
2 Nelken
1 EL Wacholderbeeren
50 g gehackte Walnüsse
1 gehäufte TL getrockneter
Majoran
1 gehäufte TL frische
Thymian-Blättchen
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung leicht und schnell

Den Bauchspeck fein würfeln und in einem ausreichend großen Topf bei niedriger Hitze langsam auslassen. Die Zwiebeln schälen und sehr fein würfeln, die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls fein würfeln. Die Nelken und die Wacholderbeeren im Mörser grob zerdrücken.

Die Zwiebel- und Apfelwürfel sowie die Nelken und die Wacholderbeeren zum Schmalz in den Topf geben (vorsichtig, spritzt!) und unter gelegentlichem Rühren solange köcheln, bis die Zwiebeln leicht braun werden. Dann die Walnüsse, Majoran und Thymian hinzufügen und den Topf vom Feuer nehmen. Salzen und pfeffern.

Die Masse in einen Steintopf füllen und abkühlen lassen. Bevor die Masse erstarrt noch einmal durchrühren. Danach kühl stellen und fest werden lassen. Gut gekühlt hält sich das Schmalz ca. 14 Tage.

Mein Tipp:

Dazu passt kräftiges
Graubrot – angetoastet
ist es besonders
aromatisch



SKREI

Zutaten für 6 Personen

1,2 kg Skreifilet ohne Haut
1 große Orange
1 Bund Dill
Olivenöl
18 Cocktailtomaten mit Stielansatz
1-2 Knoblauchzehen
150 g Butter
grobes Salz
Pfeffer
Klarsichtfolie

Zubereitung mittelschwer

Den Fisch kalt abspülen, mit Küchenkrepp trocken tupfen, in 12 Tranchen zerteilen.

Den Backofen auf 100 Grad (Umluft) vorheizen.

Eine Auflaufform mit der Hälfte der Butter auswischen, 2-3 EL Olivenöl dazu geben. Die Orange waschen, Haut dünn abreiben, Saft auspressen und in die Form geben.

Die Skreifilets aufrecht einsetzen, je einen Schnitz Butter, einen kleinen Zweig Dill und ein wenig Orangenabrieb darauf geben, salzen, pfeffern.

Die Form fest mit Klarsichtfolie verschließen und in den Ofen stellen – auf 60 Grad herunterschalten.

Nach ca. 20-30 Min. ist der Fisch gar, noch glasig, denn das Eiweiß ist fest, aber nicht geronnen. Er ist wunderbar zart, allerdings nicht heiss sondern lauwarm, was dem Genuss aber keinen Abbruch tut.

Während der Fisch gart, die Tomaten mit dem Stielansatz nach oben in eine Form/Pfanne setzen, in die zuvor 4-5 EL Olivenöl und die durchgepressten Knoblauchzehen gegeben wurden. Die Tomaten mit grobem Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt ca. 10 Min. garen – warm stellen bis zum Servieren.

Wenn der Fisch fertig ist, die Tranchen vorsichtig auf das vorbereitete Bett aus glasiertem Salat setzen. Je drei der gedünsteten Tomaten darum verteilen, den Sud aus der Fischform zu dem Tomatensud geben, die übrige Butter dazu, noch einmal heiß machen und über den Fisch träufeln.

Dazu passt wunderbar:

KARTOFFELZITRONENPÜREE

1,5 kg Kartoffeln
(mehlig kochend)
200 ml Milch
150 g Mascarpone
150 g Butter
1 Bio-Zitrone
Muskatnuss
Salz, weißer Pfeffer
aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen.

Die Milch warm machen.

Zitrone abreiben und auspressen.

Kartoffeln abgießen, im Topf abdämpfen lassen und mit dem Stampfer auf der abgeschalteten, aber noch heißen Herdplatte durchdrücken – nicht rühren! –, dabei nach und nach die Milch dazugeben. Salzen, Pfeffern, Muskat dazu reiben und weiter sorgfältig weiter stampfen bis keine Stückchen mehr in der Masse vorhanden sind. Mascarpone und Butter in die Kartoffelmasse einarbeiten, dabei immer von oben nach unten arbeiten, möglichst nicht rühren, denn das macht das Püree klebrig.

Zum Schluss mit dem Zitronenabrieb und Zitronensaft kräftig abschmecken.



SPINATCREME MIT POCHIERTEM EI

Zutaten für 6 Personen

1,5 kg frischer Spinat
100 g Butter
3 Schalotten
4 Knoblauchzehen
1 EL Zucker
100 ml trockener Weißwein
1 l Brühe (Geflügel-, milde Rinder-, Kalbs- oder Gemüsebrühe)
250 ml Schlagsahne
2 TL Speisestärke
1 Bio-Zitrone
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss
6 ganz frische Eier
Essig

Zubereitung mittelschwer

Den Spinat sorgfältig waschen, grobe Stiele und zu starke Blattrippen entfernen, in kochendes Wasser einlegen, einmal kurz aufkochen lassen, im Sieb abseihen, sofort unter kaltem Wasser spülen und im Sieb abtropfen lassen.

Zwiebel und Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden. Butter in einem großen Topf zerlassen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten, den Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren lassen, mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Mit der heißen Brühe aufgießen und köcheln lassen, bis die Zwiebelwürfel weich sind.

Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und in die Suppe geben. Die Schlagsahne hinzufügen und kräftig mit Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss und Zitronenabrieb sowie Zitronensaft würzen.

Den blanchierten Spinat mit der Hand ausdrücken, etwas klein hacken, in den Suppentopf geben und einmal aufkochen.

Das Ganze mit einem Stabmixer pürieren, ev. mit etwas Brühe oder Sahne nochmals verdünnen oder, wenn die Suppe zu flüssig ist, nochmal mit etwas Speisestärke binden, abschmecken, warm stellen, aber nicht zu heiß, damit die Suppe ihre frische grüne Farbe behält.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, etwas Salz und einen kräftigen Schuss Essig hinzufügen, köcheln lassen.

Die Eier einzeln vorsichtig aufschlagen, in eine flache Schale oder Tasse geben und vorsichtig in das köchelnde Wasser gleiten lassen. Je nach Topfgröße sollten max. 3 Eier gleichzeitig in den Topf gegeben werden. Ca. 3 Min. weiter leicht köcheln lassen, dann die Eier der Reihe nach mit dem Schaumlöffel herausheben, auf einem Suppenteller platzieren und die nächsten Eier pochieren.

Von allen fertigen Eiern das überflüssige „Eiweißgefussel“ sehr vorsichtig abtrennen und die Eier auf die Suppe setzen.

Die Spinatcreme sollte auf einem Suppenteller serviert werden, damit das delikate pochierte Ei beim Servieren nicht untergeht. Das Ei noch etwas salzen und pfeffern.



EIN PAAR WORTE ZUM SCHLUSS



Das Jahr in der Küche ist herum.

Sie haben fleißig gekocht? Weiter so, aber damit nicht genug.

Ich werde Ihnen auf den nächsten Seiten abschließend noch einige Anregungen zu den Themen Vorratshaltung und Küchenausstattung geben, denn beides ist für gutes und vor allem entspanntes Kochen wichtig.

Insbesondere aber sollten Sie nicht vergessen:

Nehmen Sie sich Zeit! Das gilt für die Planung dessen, was Sie kochen wollen, den Einkauf und das Kochen selbst. Unter Stress und mit Hetze wird es nichts!

Das gilt ganz besonders für das Essen an sich. Nur mit Muße wird aus reiner Nahrungsaufnahme ein besonderes und geselliges Erlebnis, bei dem man miteinander redet, isst, trinkt, feiert oder einfach nur am Abend davon berichtet, wie der Tag gelaufen ist.

Dazu und zu einem gelungenen Geschmackserlebnis gehört zwingend ein mit Bedacht und liebevoll gedeckter Tisch! Das gilt für die regelmäßigen Mahlzeiten im Familienkreis ebenso wie für das schnelle Essen zu zweit und erst recht natürlich, wenn Sie – mit oder ohne Anlass - zum Essen eingeladen haben.

Gepflegte Tischwäsche, Stoffservietten oder zumindest solche aus hochwertigem Vliesstoff, Messer, die schneiden, polierte Gläser, Karaffen für Wasser und zum jeweiligen Gericht schönes Geschirr – das alles sollte selbstverständlich sein, wenn Sie Ihre Familie oder Freunde zu Tisch bitten. Zum Anlass passende Dekoration, Kerzen, Blumenschmuck, Menükarten, bei größeren Runden Tischkarten und vielleicht sogar kleine Gastgeschenke machen darüber hinaus aus einem schön gedeckten Tisch eine festliche Tafel.

Denken Sie immer daran: Der gedeckte Tisch ist Ihre Bühne, auf der Sie als Gastgeber vorgeben, was für Sie Gastfreundschaft ausmacht!