



DER WEINMICHEL KOCHT LIEBLINGSREZEPTE

Unter dieser Rubrik sammeln wir allerlei kulinarische Erfahrungen, schöne Momente und großartige Anregungen zum Thema Genuss, Kochen und Leidenschaft.

Teil 1

Frankfurter Grüne Soße mit Michel Kartoffeln und Gekochten Eiern

Damit alle etwas davon haben und lernen können, wie es funktioniert, bereiten wir unsere Rezepte auch einmal zu
**Wir laden daher ein zum Kochen und zum Essen in unsere
Filiale am Bayerischen Platz 8
Am Samstag, dem 03.09.2016 zwischen 14:00 und 16:00 Uhr
Teilnahme kostet nix!
Lohnt sich aber!
Bitte anmelden.**

Um die hierzulande weitgehend unbekannte Frankfurter „Grie Soß“ ranken sich allerlei Mythen, Geschichten und Sonderbarkeiten.

Hartnäckig hält sich das Gerücht, daß Goethes Mutter Aja, eigentlich Catharina Elisabeth, die Grüne Soße erfunden, oder mindestens zubereitet hätte. Das ist nicht richtig.

Die erste Erwähnung findet die Grüne Soße in einem Frankfurter Kochbuch von 1860, also deutlich nach der Goethezeit.

Für den Ursprung gibt es zwei hauptsächliche Theorien. Die erste besagt, daß die Hugenotten diese Soße aus Frankreich mitgebracht haben. Immerhin gibt es ein ähnliches Gericht in der *sauce verte*, die auch Mayonaise und ähnliche Kräuter enthält. Eine andere Theorie schreibt die Grüne Soße einem italienischen Ursprung zu, also einer Fortentwicklung der *salsa verde*. Einige Mutige behaupten sogar, daß die Kaufmannsfamilie Bolongaro im 18. Jahrhundert die *salsa verde* aus Italien mitgebracht haben soll.

Wie dem auch immer sei, in die mittlerweile sogar herkunftsgeschützte Grüne Soße gehören genau sieben Kräuter hinein. Und zwar: Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Sauerampfer, Kresse, Borretsch und Pimpinelle. Auf keinen Fall aber Dill oder Estragon! Keines der Kräuter darf im Anteil mit mehr als 30% vertreten sein.

Da es in Berlin recht schwierig ist, die in weiße Papierrollen verpackte Original Grüne Soße zu bekommen, kann man sich mit den fünf geläufigen Kräutern behelfen. Statt Pimpinelle kann man hilfsweise ein wenig Zitronenmelisse nehmen und Borretsch wird (wenn Sie es niemanden verraten!) durch einen kräftigen Schuss Maggi ersetzt.

Rezepte für die Zubereitung gibt es ähnlich viele, wie es Frankfurter Familien mit Traditionsbewusstsein gibt. Und da die Frankfurter sich gerne streiten, ist es ein wunderbares Thema für Grundsatzdiskussionen: Mayonaise oder nicht? Gehackte Eier rein? Darf man Quark verwenden? Knoblauch etwa? Senf? Oder auch eine Prise Zucker?



Hier also nun das Original Michel Rezept:

Zutaten für vier Personen

1 Päckchen Original Frankfurter Grüne Soße
300 g Saure Sahne 10%
150 g gute, vorzugsweise selbstgerührte Mayonaise (bitte lesen Sie auch unser Plädoyer für die selbstgemachte Mayonaise am Ende dieses Textes!)
1 halbe Knoblauchzehe klein gehackt (wenn nicht die Mayo schon Knoblauch enthält)
1 TL Dijonsenf
1 Prise Zucker
Salz
1 hartgekochtes Ei

Zubereitung:

Die Kräuter waschen und in der Salatschleuder trocken schleudern. Dann die Stiele von Petersilie, Sauerampfer und Kerbel abzupfen.

Nun entweder den Hardlinern folgen und die Kräuter mit einem Wiegemesser oder einem großen Küchenmesser SEHR KLEIN (und ich meine: SEHR KLEIN!) schneiden.

Oder (Großvater Walter möge uns verzeihen!) die Kräuter grob zerkleinert unter Zugabe eines großen Esslöffels der Sauren Sahne in der Moulinette pürieren. Bitte bei dieser Methode darauf achten, daß Sie die Kräuter nicht bis zur Unkenntlichkeit zerstören und in einen amorphen grünen Brei verwandeln, sondern die Grundstruktur erhalten bleibt. Die richtige Konsistenz zu finden, erfordert ein wenig Übung. Also nicht gleich beim ersten mal aufgeben!

Das hartgekochte Ei relativ fein hacken und mit den Kräutern und den übrigen Zutaten verrühren, bis eine einheitlich grüne Soße entsteht, die in der Konsistenz genau zwischen fest und flüssig angesiedelt ist.

Dazu gibt es in Frankfurt traditionell zwei halbierte, hart gekochte Eier.

Ganz köstlich dazu sind auch gekochtes Rindfleisch, Tafelspitz und gegrilltes Lachsfilet oder Lachsloins!

Auf keinen Fall dürfen aber Kartoffeln fehlen! Der Frankfurter serviert üblicherweise Pellmänner.

Wir wählen die Luxusvariante:

Die Michel Kartoffeln!

Zutaten für vier Personen

800 g kleine festkochende Kartoffeln
6 Schalotten
300 ml Gute Brühe (am besten die Brühe, in der der Tafelspitz gar gezogen wurde!)
80 g Schinkenwürfel (optional nach Geschmack)
Butter und Öl zum Braten

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und je nach Größe entweder in mundgerechte Scheiben schneiden, oder halbieren, bzw. vierteln und dann in Scheiben. Die Scheiben im Gegensatz zu Gratin- oder Bratkartoffeln nicht zu dünn schneiden, sonst zerfallen sie, bevor das Gericht fertig ist. Und das wäre schade. Fünf bis sieben Millimeter scheint die ideale Stärke zu sein. Die Schalotten pellen, halbieren und ebenfalls in Ringe gleicher Stärke schneiden (übrigens! In diesem Zusammenhang: Ist Ihnen schon mal aufgefallen, daß sich Salate und ähnliche Mischgerichte besonders gut durchmischen, wenn die Zutaten in etwa gleiche Form und Größe haben?! Deshalb sind Spaghetti mit Sauce und „Brocken“ so schwierig...).

Fünzig Gramm Butter und etwa 30 ml Öl in einer großen Pfanne kräftig erhitzen, Kartoffeln und Zwiebeln (und die Schinkenwürfel, falls gewünscht) gleichzeitig in die Pfanne geben, durchmischen, Hitze auf mittel reduzieren und dann nicht mehr rühren, sondern erst in der unteren Schicht etwas Farbe nehmen lassen. Dauert ja nach Hitze 3 bis 5 Minuten. Dann Pfanne kräftig durchrütteln und mit ca 100 ml Brühe ablöschen. Die Flüssigkeit fast verkochen lassen und das ganze zweimal wiederholen. Eventuell gegen Ende hin die Hitze etwas reduzieren, falls die Kartoffeln noch nicht ganz gar ist. Notfalls nochmals ein wenig Brühe zugeben und häufiger rühren. Das ganze sollte gegen Ende hin eine attraktive dunkelgelbe Farbe mit hellbraunen Einsprengseln haben, ganz leicht feucht wirken und durch die Butter schön glänzen. Ganz zum Ende hin vorsichtig salzen, besonders wenn die Brühe schon gesalzen war.



Mit den gekochten halbierten Eiern und der „Grie Soß“ auf einem Teller anrichten.

Und dazu natürlich unsere „hessischen“ Weinempfehlungen:

2013 Silvaner trocken. Rheinhessen. Stefan Winter

0,75 l € 9,50

Grüne Soße und mineralischer Silvaner ist eine durch und durch aufregende Kombination! Die lebhaft Mineralität, die feine Würze der Rebsorte und die intensive kräutrige Frische ergeben ein sehr spannendes Mundgefühl, das durch die salzig, würzigen Kartoffeln wunderbar ergänzt wird.

2015 Kaliber 9. Weißburgunder trocken. Rheinhessen.

Simone Adams

0,75 l € 10,00

Der Weißburgunder von Simone bringt eine ähnliche Mineralität mit wie der Silvaner, wird aber durch den ganz zarten Kontakt mit Holzfass und die der Traube eigenen Fruchtigkeit abgemildert. Eine sehr runde Kombination.

2015 Roter Riesling trocken. Rheingau. Fred Prinz

0,75 l € 18,90

Der Rote Riesling scheint die eigentliche Urform des Rieslings zu sein. Seit 1991 wieder verstärkt im Rheingau angebaut ist er etwas kräftiger und würziger im Geschmack als die weiße Variante. Das ist auch der Grund, warum er zur Grünen Soße so gut passt. Die kräftige Würze des Weins passt wieder perfekt zur Kräuterwürze der Grünen Soße und den buttrigen Aromen der Kartoffeln.

An dieser – eigentlich ganz unpassenden – Stelle müssen wir noch ein **Plädoyer für die selbstgemachte Mayonaise halten!**

Selbstgemachte Mayonaise ist köstlich und ganz anders als die schrecklichen, immer viel zu süßen Industrieprodukte! Selbstgemachte Mayonaise schmeckt vor allem nach den Zutaten, die Sie dazugeben! Und nicht pappig, fettig, süßlich wie die schönen Gläser im Supermarktregal.

Und das wunderbare ist: Mayonaise ist unglaublich einfach herzustellen. Alles, was Sie wirklich brauchen, ist ein sogenannter Zauberstab (oder auch ganz banal: Pürierstab) und einen dazu passenden, hochgezogenen Mixbecher.

Am besten mit Deckel, denn dann können Sie die Mayo auch gleich darin aufbewahren. Durch die Verwendung von frischem Ei ist die Mayo nicht unbegrenzt haltbar, aber zwei Wochen verschlossen im Kühlschrank sollten kein Problem sein.

Unser Lieblingsrezept:

Zutaten:

- 1 ganzes Bio Ei
- 1 Teelöffel Dijonsenf
- 1 Mokkalöffel Zucker
- 1 Mokkalöffel Jodsatz
- 1 Spritzer Zitronensaft (so ca 2 cl!)
- 1 kleinen Spritzer Maggi
- ½ kleine(!) Knoblauchzehe
- 2 Esslöffel Wasser
- 60 ml Rapskernöl
- 30 ml gutes Olivenöl
- 250 ml Sonnenblumenöl oder geschmacksneutrales Rapsöl

Zubereitung ist – wie schon vorher erwähnt – absolut kinderleicht!

Bitte achten Sie darauf, daß alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

In der oben genannten Reihenfolge in den Mixbecher geben, den Pürierstab mit Bodenkontakt unten reinstellen, so daß das Ei, das natürlich aufgrund der Masse ohnehin nach unten sinken würde, selbst wenn Sie es zum Schluß zugeben, als erstes püriert wird. Knopf drücken, den Pürierstab langsam nach oben ziehen. Fertig!

Durch den Knoblauch, Maggi und vor allem das nussige Kernöl ist dies eine sehr würzige, kräftige Mayonnaise, die sich sehr gut mit vielen Dingen mischt, und die auch im norddeutschen Kartoffelsalat in Kombination mit Schmand oder Joghurt eine sehr gute Figur abgibt.

Experimentieren Sie ruhig mit den Zutaten. Fügen Sie etwas hinzu, oder lassen Sie etwas weg.

Ganz nach Ihrem Gusto. Anton hat neulich mal eine ganz einmalige und köstliche Krustentier Mayonaise gemacht, indem er das Rapskernöl und das Olivenöl durch eine kleine Menge Öl ersetzt hat, das durch das Rösten von Hummerschalen aromatisiert wurde.

Oder probieren Sie mal etwas Safran Pulver aus für eine Safran Mayonaise. Hhhmm!

Mögliche Bezugsquellen für Original Grüne Soße findet man auf Hessen-in-Berlin.de. Ja, die Seite gibt es wirklich! Immer im Sortiment zu akzeptablem Preis ist die Grüne Soße in den Läden von **Lindenberg/Frischeparadies**.

WEINMICHEL GMBH

Montag bis Freitag ab 10:00 Uhr

SAMSTAG 12:00 – 17:00

WICLIFSTRASSE 20, 10551 BERLIN-MOABIT

WEINMICHEL AM BAYERISCHEN PLATZ

Montag bis Freitag 12:00 – 20:00 Uhr

Samstag 10:00 – 18:00 Uhr

BAYERISCHER PLATZ 8, 10779 BERLIN-SCHÖNEBERG

TELEFON 030/40048797

INFO@WEINMICHEL.NET

WWW.WEINMICHEL.NET