



Reiche Arme-Leute-Küche

Der Mensch lebt nicht vom Brot allein. Zu dieser These passt, dass eines der ältesten Lebensmittel heute insbesondere jenseits der Hauptmahlzeiten verzehrt wird. Dabei lässt sich mit Brot auch hervorragend kochen. Volker Specht, Küchenchef bei „Bruhns Wellenlänge“ in Stein, macht sich über diesen Einsatzbereich derzeit verstärkt Gedanken.

Von Oliver Stenzel (Text) und Frank Peter (Fotos)

Die Kombination überrascht und kommt doch denkbar gut: Das süß-säuerliche Aroma des Erdbeersorbet findet in den dunklen Würfeln an seiner Seite Kontrast und Echo zugleich. Sie schmecken ebenso kräftig wie mild und entpuppen sich bei näherer Betrachtung als karamellierte Brotstückchen. Darauf muss man erst einmal kommen.

Volker Specht ist nicht der Mann, der viele Worte von sich und seinen Künsten macht. Warum auch? 13 Punkte im Gault Millau und ein „Bib Gourmand“ im Guide Michelin sprechen für sich. Aber ein spitzbübisches Lächeln huscht doch über sein Gesicht, wenn er diesen Brot-Trick offenbart. Er ist einer von vielen, mit denen sich der langjährige Küchenchef von „Bruhns Wellenlänge“ in Stein derzeit auseinandersetzt. Denn am 4. Juli wird er dem Thema Brot gemeinsam mit dem Passader Backhaus einen ganzen Tag widmen (Infos und Anmeldung unter Telefon 04343/4950).

Brotsuppe, Brotsalat oder Brot-pudding sind Gerichte, über die er vor diesem Hintergrund neu nachgedacht hat: „Man kann Brot in der

Küche sehr vielfältig einsetzen“, sagt er. „Aber das ist leider weitgehend in Vergessenheit geraten.“ Warum? „Das Kochen mit Brot hat sich aus der Arme-Leute-Küche heraus entwickelt. Deshalb denken viele auch heute noch an Resteverwertung, wenn man sie mit Brotgerichten konfrontiert“, antwortet der 48-Jährige, der sein Handwerk einst in seiner Heimatstadt Hamburg im „Vier Jahreszeiten“ erlernte und danach unter anderem bei Sternekoch Fritz Schilling arbeitete.

Doch Specht, der in den vergangenen Jahren unter anderem das Kochen mit Innereien für die Feinschmecker-Küche wiederentdeckte, sieht auch in der verpönten Brot-Küche eine kulinarische Herausforderung. Vielfältige Geschmacksbilder, interessante Texturen, überraschende Kombinationsmöglichkeiten: Dies sind aus seiner Sicht gewichtige Argumente für den Einsatz eines Lebensmittels, das man sonst eher anstelle einer warmen Mahlzeit zu sich nimmt.

Der Koch erzählt von traditionellen Gerichten wie der „Pommerschen Götterspeise“, bei der Vanille-

creme mit Kirschen und Schwarzbrot geschichtet wird. Von der Pumpernickel-Mousse, die hervorragend mit geräuchertem Fisch harmoniert. Und er erzählt vom alten Brotpudding, für den man Brioche in Milch, Sahne und Butter einweicht und dann in Butter anbrät.

Um ein kräftiges Fleisch-Aroma zu unterstützen, empfiehlt Specht Sauerteigbrot: Mit ihm könne beispielsweise ein Schmorbraten hervorragend durch eine Brotkruste veredelt werden. Eine ebenso einfache wie effektvolle Einsatzmöglichkeit bietet auch das „Brotbraten“. Hierzu klappt man ein Stück Fisch oder auch eine Frikadelle in eine Scheibe dünn geschnittenes Weißbrot ein und brät dieses „Sandwich“ dann langsam in der Pfanne. „Der Effekt ist, dass das Brot schön kross wird, während das Fleisch saftig bleibt. Das ergibt zudem eine interessante Textur.“

Überhaupt, die Textur, die für das „Mundgefühl“ beim Essen zuständig ist: Mit Brot kann man sie gezielt beeinflussen, beispielsweise, indem man es zerbröseln, mit reichlich Butter in der Pfanne erhitzt und dann

Fisch in den Bröseln wälzt, der auf diese Weise gratiniert wird. Ebenso kann man hauchdünne Weißbrot-scheiben in der Pfanne rösten, bis sie fast transparent geworden sind. Dies ist ein interessanter Akzent im Salat.

Weitere Tricks? Volker Specht lächelt: „Man kann auch mit dem Brotgeschmack arbeiten, ohne dass wirklich Brot zum Einsatz kommt. Das wird seit einiger Zeit in der Molekularküche gemacht.“ Deren Vertreter rühren zum Beispiel einfach etwas Hefe in eine Vinaigrette, so dass der Salat ein zartes, „unsichtbares“ Brotaroma bekommt.

„Hefe ist überhaupt etwas Besonderes“, sagt Specht, der auch das Brotbacken liebt, aber selten dazu kommt. Hat der Koch auch hierfür einen Geheimtipp parat? „Man sollte immer etwas Zucker zur Hefe geben. Dann fängt sie schneller an zu treiben.“



Volker Specht



Probsteier Brotsalat

Ein Rezept von Volker Specht, Küchenchef in „Bruhns Wellenlänge“

Zutaten für vier Portionen (Foto 1): 50g Wildkräuter, 4 reife Tomaten, je 1 TL gehackter Rosmarin und Thymian, 1 Knoblauchzehe in Scheiben, 5 Ei Olivenöl, 50 ml weißer Balsamico-Essig, 100g Backensholzer Deichkäse, 4 Scheiben Bauernbrot vom Vortag

Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen, würzen mit Salz, schwarzem Pfeffer, etwas Zucker, den Knoblauchscheiben und den gehackten Kräutern. Mit 4 Ei Olivenöl beträufeln und im Backofen bei 100° etwa 1 Std trocknen, herausnehmen und abkühlen lassen (Foto 2).

Die Brotscheiben jeweils in 3 Stücke schneiden und die Rinde entfernen. Öl in einer Pfanne erhitzen, die zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben und das Brot hineingeben und von beiden Seiten leicht anrösten (Foto 3), herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten. Die Brotscheiben in eine Schale geben und mit dem Essig tränken (Foto 4), etwas Salzen.

Von dem Käse mit einem Sparschäler dünne Späne abhobeln (Foto 5). Den Salat mit dem restlichen Olivenöl marinieren und abwechselnd mit den Tomaten, Brotscheiben und dem Käse einzeln auf Teller oder in eine große Schale schichten (Foto 6 und großes Foto).



Volontär Felix Cornelsen isst gern Dorsch – auch mal ungewöhnlich als Salat und am liebsten frisch geangelt (diesen kleinen hat er aber wieder freigelassen).

Mein Tipp zum Wochenende

Da ich leidenschaftlich gerne angele, kommt bei mir regelmäßig Frischfisch auf den Tisch – entsprechend neugierig probiere ich die unterschiedlichsten Rezepte aus. Während meines letzten Norwegenurlaubs habe ich den selbst gefangenen Dorsch mal zu einem Salat – mit einer würzigen Salsa – verarbeitet.

Zunächst die Zutaten für zwei Personen: rund 450 Gramm Dorschfilet, 3 Eier, 3 Tomaten, 2 Paprika, 2 Knoblauchzehen, eine halbe Salatgurke, 1 Esslöffel Weinessig, 50 ml Olivenöl, 1 Salat-Herz, Meersalz und Pfeffer, je nach Geschmack eine Chilischote.

Als erstes bereite ich die Salsa zu: Dafür wird die Paprika gewaschen und auf einem Schneidebrett in sehr kleine Würfel geschnitten, ebenso zerkleinert man die Tomaten und den Knoblauch – alles kommt in eine Schüssel und wird miteinander vermengt. Selbstverständlich kann man auch einen elektrischen Mixer benutzen. Als nächstes vermische ich mit einem Löffel das Olivenöl mit dem Weinessig und würze ordentlich mit Salz und Pfeffer. Diese Mischung gieße ich anschließend in die Schüssel mit dem klein gehackten Gemüse, vermenge alles miteinander und lasse die Soße ziehen.

Jetzt widme ich mich dem Dorschfilet, das ich in einem mit 250 ml gesalzenem Wasser gefüllten Kochtopf etwa fünf Minuten gare. Parallel dazu koche ich in einem anderen Topf die Eier. Zu guter Letzt schneide ich sowohl die geschälten – und abgekühlten – Eier, als auch die Gurke in kleine Würfel, der gewaschene Salat wird mundgerecht zerschnibbelt. Zusammen mit dem abgekühlten Filet, das ich zu vielen, etwa drei Zentimeter breiten Stücken verarbeitet habe, richte ich das Gericht auf zwei Tellern an. Jetzt kommt die Salsa darüber – und fertig ist ein leichtes Sommergericht.