

Das Rezept

Angeräucherte und gebratene Makrele

Zutaten: 2 Bretonische Makrelen à 400 g, 3 rohe Rote Bete, 1 rote Zwiebel, 2 gekochte Rote Beete, 500 ml Kokosmark, Melange Noir, 100 g Wildkräutersalat, 250 ml frischer Orangensaft, Schwarzkümmelöl, Räuchermehl (Buche), Kümmel, Douro-Olivenöl, Fleur de Sel, Champagneressig

mals passieren. Die gekochte Rote Bete in Würfel schneiden, mit dem Fond vermengen und nochmals mit Salz, Himbeeressig und evtl. Zucker abschmecken.

Garnitur: 12 Rote Bete Würfel zirka 8 mal 8 mm

Kokosschaum: 400 ml Kokosmark mit Salz, Zucker, Cayenne und Limonensaft abschmecken, dann mit 8 gestrichenen Löffeln Emulzoon mischen und lauwarm zu einem standfesten Schaum aufmixen.

Kokosgelee: 100 ml abgeschmecktes Kokosmark mit 1 g Agar-Agar aufkochen und in eine Form füllen. Gelieren lassen und auch in 8 Würfel zu zirka 8 mal 8 mm schneiden.

Schwarzkümmel-Orangenfond: Einen hellen Karamell mit frischem Orangensaft ablöschen, um die Hälfte reduzieren. Mit Schwarzkümmelöl, Salz und Limonensaft abschmecken, mit Pfeilwurzelmehl leicht abziehen und passieren. Mit etwas hochwertigem Olivenöl auf Konsistenz montieren und nochmals abschmecken.

Anrichten: Die marinierten Rote-Bete-Würfel auf den Teller der Länge nach auflegen. 3 Rote-Bete-Würfel und 2 Kokosmarkwürfel abwechselnd auf den Teller geben. Dazwischen eine Träne vom Orangenfond gießen. Die Makrele mit Melange Noir bestreuen, in geklärter Butter braten, mit Fleur de Sel und Limonensaft würzen. Die Makrele mittig auf die Rote Bete setzen. Den Kokosschaum obenauf nappieren. Die gezupften Wildkräuter mit Olivenöl, Champagneressig und Fleur de Sel anmachen und dazugeben.



Ehrgeizig: Matthias Striffler

Zubereitung: Die Makrelen filetieren, waschen, die Gräten ziehen, trocken tupfen. Im Räucherofen 10 Min. räuchern, sofort kalt stellen. Die rohen Rote-Bete-Würfel und roten Zwiebeln fein schneiden, in Olivenöl anschwitzen. Getrocknete Orangenschale, Kümmel, 1 Lorbeerblatt und einen Zweig Thymian hinzugeben und mit Geflügelfond aufgießen. Etwa 20 Min. kochen lassen, dann passieren. Etwas braunen Zucker karamellisieren, mit Balsamico ablöschen und den Rote-Bete-Fond aufgießen. Auf die Hälfte einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Leicht mit Pfeilwurzelmehl abziehen und noch-

Erfolg in der Provinz

Matthias Striffler kocht in der Herrenküferei innovativ und bleibt dabei auf dem Boden

MARKGRÖNINGEN. Den Durchbruch, also eine höhere Gästeresonanz, schaffte Matthias Striffler mit seinem Erfolg in einem Wettbewerb und der dann folgenden Kür zum „Aufsteiger des Jahres 2008“ im Gault Millau. Einfallreich gekocht wurde in Striffler's Herrenküferei in Markgröningen vor den Toren von Ludwigsburg und Stuttgart schon zuvor.

Matthias Striffler steht im schmucken Haus aus dem Jahre 1414, das vor einigen Jahren von der Eigentümerin Stadt Markgröningen aufwendig renoviert wurde, seit 2001 am Herd. Aber nur wenige hatten es bemerkt.

„Mir wurde klar, dass man sich als Koch auch mal zeigen muss. Also entschloss ich mich, erstmals in meinem Leben an einem Kochwettbewerb teilzunehmen“, räumt Matthias Striffler rückblickend ein. Dass es mit dem Prix Culinaire Pierre Taittinger gleich ein renommierter war, passte zu seinem Ehrgeiz. Als Sieger des Deutschland-Entscheid trat er im November 2005 beim Finale in Paris an und erreichte einen beachtlichen 4. Platz. Striffler: „Ich merkte, dass ich in der Spitze mithalten kann. Das motivierte mich ungeheuer.“

Nach der Ausbildung in Brenner's Park-Hotel, die ihm das notwendige handwerkliche Fundament vermittelte, schaute er sich in Frankreich (klassische Küche in Paris, mediterrane an der Côte d'Azur) um und erfreute sich in England an Lachs und Lamm aus Schottland. Seine wichtigsten Statio-



Fein angerichtet: Makrele mit Roter Bete und Wildkräutern

Fotos: Dietmar Pleil

nen waren freilich jene bei Joachim Wissler und bei Dieter Müller.

Zu Wissler besteht noch heute eine freundschaftliche Verbindung, die Striffler Abwechslung vom Alltag bringt: „Bei großen Events in Schloss Bensberg bin ich oft dabei. Dafür opfere ich gern freie Tage, zumal es mich auch beruflich weiterbringt. Joachim Wissler glänzt immer wieder mit neuen Ideen, interpretiert alte Produkte neu. Manches davon kann ich auch in meinem kleinen Haus umsetzen.“

Eine beliebte Anrichteweise Strifflers ist es, ein Produkt in drei verschiede-

nen Formen auf den Teller zu bringen. Das heißt zum Beispiel bei Kalb: Zunge, Kopf und geschmorte Bäckchen.

Strifflers innovativ-mediterrane Küche, die er mit Bodenständigem kombiniert, findet inzwischen auch Anklang bei reisenden Feinschmeckern, die gern die acht Hotelzimmer im Hause nutzen. Stolz ist Matthias Striffler auf seine Erfolge schon, dabei jedoch absolut auf dem Boden geblieben. „Wichtig ist ein gutes Team, entscheidender für jedes Haus sind zufriedene Gäste.“

Dietmar Pleil

► www.herrenkueferei.de

Anzeige

Ein neuer Leser für die AHGZ ...