

Wird gekocht und geschmeckt

Sechs Stunden lang drehte sich im Möbelhaus „Vom Stein“ alles um **Rehrücken**, Wachteln und Gänsestopfleber. Die Kreisjägerschaft hatte zum **Kochkursus** geladen. Timo Burk und Bastian Rhode vom **Schützenhaus** ließen kochen.

VON BERND GEISLER

Von fettiger Bratwurst auf rot-weißem Majonäsebett an lauwarmen Fritten ist keine Rede. Auf dem Speiseplan des „Jägerkochkursus“ der Kreisjägerschaft Remscheid steht mit das Beste, was Feld, Wald und Wasser zu bieten haben: Wachteln, Gänsestopfleber, Rehrücken

Beim Braten der Wachtelbrüstchen läuft allen das Wasser im Munde zusammen

und Zander zusammen mit Mais, Karotten, Ziegenkäse, Honig, Äpfel, Birnen, Bohnen, Maronen, Pfirsiche, Zitrusfrüchte, Nüsse und frische Kräuter.

Küchenmeister Timo Burk und Koch Bastian Rhode vom Schützenhaus haben für diesen Kochkursus alles optimal vorbereitet. Sie schaffen Teller, Töpfe, Pfannen, Besteck und die Zutaten ins Möbelhaus „Vom Stein“. Inhaber Ingo Muchau – selbst passionierter Waidmann – stellt seine Demo-Küche zur Verfügung und sorgt für den Wein. Natürlich liefern die Jäger den Rehrücken. „Erste Qualität“, meint Timo Burk. Und so lassen die Köche nach ihren Anweisungen kochen.

20 Teilnehmer schnibbeln Bohnen, schälen Kartoffeln, entbeinen Wachteln, erhitzen Öl, glasieren Zwiebel, schwenken Crêpes, bräunen Rehrücken und filettieren Orangen. Verderben viele Köche den Brei? Timo Burk – ganz cool und souverän – schüttelt den Kopf. „Auf die Einteilung kommt es an.“ Er lächelt und regelt die Temperatur einer Kochplatte.

„Bis auf den Fond für die Soße bereiten wir alle Zutaten erst noch kochfertig zu.“ Er ist der Boss. Demonstriert das Einwickeln der kostbaren Gänsestopfleber – mit etwas



Schnibbeln, schälen, entbeinen, erhitzen, glasieren, schwenken, bräunen und filettieren: Die Teilnehmer des Kochkursus der Kreisjägerschaft hatten alle Hände voll zu tun. Zur Belohnung gab's Exquisites. BM-FOTO: KÖRSCHGEN

Salz und Pfeffer bestreut – in blanchierte Spinatblätter, zeigt das fachmännische Entbeinen der Wachteln („Die Sehnen durch kurzes Bewegen der Glieder aufspüren. So findet man die richtige Stelle zum Schneiden“).

Inzwischen backt Bastian Rhode zwei Crêpes vor, dann kommen die anderen – allesamt mit umgebundener Kochschürze – dran. Lernen sie hier auch etwas für zu Hause? Teilnehmerin Veronika Hasenclever nickt. „Von der sparsamen Ausnutzung der Energie bis zum richtigen Zwiebelschneiden.“ Das demonstriert Bastian Rhode. „Die Zwiebel nicht ganz durchschneiden, sonst zerfällt sie. Und nach Längs- und Querserteilen über die Ecken schneiden.“ Zwischendurch darf probiert werden. Die rohe Gänsestopfleber („das pure Fett“) zergeht auf der Zunge. Mit leichtem Nussgeschmack und nur einem

INFO

Lecker, lecker...

Auf der **Speisekarte** standen Crepinette von Wachtel und **Gänsestopfleber** auf Maissauce mit glasierten Calvados-Äpfeln und Karottenpüree; gebratene Rehleber und **Zander** auf Ziegenkäserisotto mit Ofenzwetschgen und Balsamico-Honig; **Rehrücken** mit Steinpilzfarce im Crêpe gebraten mit Birnen-Bohngemüse und Maronenstampf sowie lauwarmes **Schokoladentörtchen** mit weißem Pfirsichsorbet, **Zitrusfrüchten** mit Basilikum-Minz-Pesto.

Hauch von Leber erinnert sie an eine herbe, mächtige Schokoladentrüffel. Und leicht angebraten? Eine Messerspitze reicht, um die Augen zu verdrehen. Dazu „birolekmäßig“

am trockenen Riesling schlürfen – der Kochkursus findet zu seiner Höchstform.

Jetzt – beim Braten der Wachtelbrüstchen – läuft allen das Wasser im Munde zusammen. Nach zwei Stunden kommen endlich die Wachteln mit der Gänsestopfleber auf Maissauce mit glasierten Calvados-Äpfeln und Karottenpüree auf den Tisch. „Das ist der Hammer!“ gilt als schlichte Untertreibung am Tisch. Dazu ein samtiger Spätburgunder von der Ahr. Drei Gänge stehen noch aus. Nach sechs Stunden ist es geschafft. Alle sind kugelrund zufrieden.

Was war das Beste? Die Wahl fällt schwer, ist zuweilen unmöglich. Der erste Gang genießt einen leichten Vorsprung: Burks frisch zubereitetes Basilikum-Minz-Pesto des Desserts erreicht nebenher den Geschmacks-Olymp: „Da könnte ich mich reinsetzen!“ www.burk.de