



Ahle Wurst lagert lange.

FOTO: DPA

Geschmackvolle Spezialität

AHLE WURST ist eine nordhessische Spezialität. „Ahl“ bedeutet „alt“ und bezieht sich auf die lange Lagerung: Sie kann bis zu einem Jahr dauern. „Das Besondere ist außerdem, dass wir Schweine schlachten, die um ein Jahr alt sind“, erklärt Rainer Manß vom Teichhof in der Nähe von Kassel. Der Betrieb stellt die Wurst aus hauseigener Schlachtung selbst her. In der Industrie sind die Tiere dagegen schon mit vier Monaten schlachtreif. Je älter das Schwein ist, desto mehr Muskulatur hat es. Das Fleisch bekommt dadurch ein besonderes Aroma. „Gewürzt wird nur mit Salz, Pfeffer, eingelegetem Knoblauch, Piment, Kümmel und einer Prise Zucker“, sagt Manß. Einmal pro Woche werden die Würste per Hand abgewaschen, eine Maschine gibt es dafür nicht. Zu kaufen gibt es die Ahle Wurst rund oder „strack“ - das bedeutet gerade. DPA



Herb und rauchig passt gut.

FOTO: DPA

Whisky und Schokolade

DUNKLE SCHOKOLADE und Whisky gehen eine perfekte Liaison ein. „Ideal ist beispielsweise eine Sorte mit 70 Prozent Kakaoanteil, die eher ein bisschen trocken am Gaumen ist“, erklärt Angela Weis. Sie ist Edelbrand-Sommelière und schwäbische Whisky-Botschafterin. Herbe Schokolade ergänzt gut einen herben Whisky mit rauchigen Noten. Das Wesentliche bei Whisky ist die Fasslagerung. „Das verleiht ihm das entsprechende Aroma“, so die Fachfrau. Verwendet werden beispielsweise alte Portwein-, Sherry- oder Bourbonfässer.

Damit das Zusammenspiel von Alkohol und Schokolade auch wirklich perfekt wird, nimmt man erst einen Schluck Whisky - am besten behält man ihn etwas im Mund - und greift dann zur Süßigkeit. Ideal ist es dabei, die Spirituose nicht auf Eis, sondern bei Raumtemperatur zu trinken. DPA



Im „Gasthof Zufriedenheit“ präsentiert Chefkoch Robert Klaus „Gegrillte Gurke an Blumenkohl-Gelee mit gebratenem Saibling“.

FOTOS: TORSTEN BIEL (2), ANTONIE STÄDTER

Eierkuchen als Törtchen

RESTAURANTKRITIK Im Naumburger „Gasthof Zufriedenheit“ kommen Klassiker in neuer Interpretation auf den Teller - was für so manche Überraschung sorgt.

VON ANTONIE STÄDTER

Alles so stilvoll. Das geht einem beim Eintreten ins noch junge Restaurant „Zufriedenheit“ in Naumburg sofort durch den Kopf. Nur wenige Schritte vom Dom gelegen, fügt sich das neue Haus sehr gut in die schicke Fassadenzeile am Steinweg. Drinnen dominieren Grau- und Holzöne - modern, hochwertig, gewählt dekoriert. Aber keinesfalls abgehoben. Ähnlich könnte man das kulinarische Konzept des zu einem Hotel gehörenden Restaurants beschreiben, das seinen Namen nach einem Gasthof bekam, der einst an gleicher Stelle einlud. Heute will man hier vor allem Klassisches anbieten - aber nicht so, wie es immer war, sondern oft in unerwarteter Interpretation.

Nach dem Gruß aus der Küche, Brot mit frischer Zitronenbutter, geht es auch schon los mit den besonderen Köstlichkeiten. Ein Petersilienwurzel-Süppchen, Auftakt des an dem Tag angebotenen Spezialmenüs (drei Gänge, 38 Euro), klingt erst einmal nicht überaus aufregend. Wären da nicht die Lammstücke, die es veredeln. Und der toll herausgearbeitete Geschmack der Petersilienwurzel. Das ist alles andere als ein schnödes Vorsüppchen.

Auf der anderen Tischseite ebenfalls eine Entdeckung: In der Speisekarte nur in den Komponenten an-

Gasthof Zufriedenheit

Adresse: Steinweg 26, Naumburg

Kontakt: Telefon 03445/7912051, www.gasthof-zufriedenheit.de

Öffnungszeiten: Küche Mi bis So je von 11.30 bis 13.30 Uhr und von 18 bis 21 Uhr, Mo und Di Ruhetage

Angebote: Hauptspeisen von ca. 18 bis 34 Euro, offene Weine ab 4,80 Euro (0,1l), Menü-Angebote



gegeben (wie es heutzutage vielfach üblich ist), entpuppt sich die Kombi „Gegrillter Spargel/Petersilie/Topinambur/Schweinebauch“ (14 Euro) als Gaumenschmaus - vor allem die großen Happen vom mündenden Schweinebauch und die tiefgrüne Petersilienjus. Auch fällt die Portion nicht so klein aus, wie es in Restaurants der gehobenen Küche oft gängig ist. Dennoch: Der nächste Gang



In dem Restaurant wird Edles, gern mit Überraschungseffekt, serviert. Wer zum Beispiel Eierkuchen mit Nougat ordert, erhält diese köstliche Kreation (oben).

kann kommen - dieser Auftakt hat Appetit auf mehr gemacht.

Was dann von der freundlichen Bedienung serviert wird, erfüllt die Erwartungen voll und ganz. Ein wunderbar weiches Filet vom Heilbutt zu Kartoffelpüree, Fenchel und gegarten Kopfsalatherzen, garniert mit Erbsenzöglings (29 Euro). Ein rundum gelungenes Gericht. „Der Teller wird als Komposition gese-

hen“, sagt Hoteldirektorin und Restaurantleiterin Eileen Marron. Gute Zutaten, gern saisonal gewählt, stehen dabei im Fokus. Das schmeckt man. Beilagen spielten für den aus Sachsen stammenden Küchenchef Robert Klaus nicht - wie so oft - eine Nebenrolle, sagt sie. „Auf ihnen liegt das Hauptaugenmerk.“ Auch der passende Wein, unter anderem natürlich Tropfen aus der Region, wird als sehr wichtig erachtet.

Mit welcher Kreativität die Beilagen behandelt werden, zeigt ein drucksvoll Hauptgericht zwei: Kaninchenrücken-Filet mit Gewürzrotkohl, Sellerie und Luftkartoffel. Mit Betonung unsererseits auf Letzterem. Keine Frage: Alles andere war ebenso köstlich, aber diese Luftkartoffel - eine Art Soufflé - ist, wie wir finden, die perfekte Kombination aus Gewohntem und Neuem.

Ein Erlebnis sind auch die Eierkuchen mit Nougat, Apfel und Koriander (12 Euro). Wer Teigrollchen mit Nutella erwartet - weit gefehlt! Hier verbinden sich Eierkuchen und Nougat zu einer Art Törtchen. Ein Traum. Fast unnötig zu erwähnen, dass auch die Rhabarber-Mousse mit dreierlei Vanille und Orange aus dem Menü wunderbar war.

Fazit: Es lässt sich toll speisen in dem neuen Naumburger Restaurant. Man könnte auch sagen: Es war zur vollsten Zufriedenheit.

» Alle Restaurantkritiken im Netz: www.MZ.de/restaurantkritik

Frühlingsevents

Spargelzeit im Landhaus Wörlitzer Hof
Zerbster Spargel wahlweise dazu Bördeschinken, Schweinerückenschnitzel, Zanderfilet oder Tournedos vom Kalbsfilet.

Sommer, Sonne, Biergartenzeit
Genießen Sie unsere regionale frische Küche in unserem stilvollen Biergarten am Brunnen oder im Arkaden-Café.

Romantische Auszeit und Wellness im Gartenreich
mit Candle-Light-Dinner und 3-Gänge-Erlebnismenü
Reservieren Sie unser Übernachtungsarrangement und Wellnesspaket.

inkl. 2 ÜN, Preis p. P. DZ ab 171,50 €

Landhaus Wörlitzer Hof Hotel und Restaurant
www.woerlitzer-hof.de • info@woerlitzer-hof.de
Wörlitzer Markt 96 • 06785 Oranienbaum-Wörlitz/OT Wörlitz



Telefon:
034905-
411-0

Forellenhof Thießen
lädt ein zum
Hoffest
Montag,
den 01. 05. 2017
Buntes Treiben auf dem
Forellenhof ab 10.00 Uhr
Unser bewährtes Sortiment

Großes Fischessen
in gemütlicher Atmosphäre
Fischsuppe, gebratenes
Forellenfilet, gebratener
Rotbarsch, Musik
(z. B. Jagdhornbläser), kleiner
Bauernmarkt, Hüpfburg,
Kaffee und Kuchen,
Bier vom Fass u.v.m.
Forellenhof Thießen (bei Roßlau)
Telefon 034907/20455

Elegant den Kern auslösen

AVOCADO Tipps zur Zubereitung der Butterfrucht

Butterweich und gelb ist das Fleisch einer reifen Avocado - ein Genuss. Allerdings muss die Frucht erst geöffnet, der Kern entfernt und dafür gesorgt werden, dass das Innere nicht braun wird. Doch wie entfernt man elegant den Kern, ohne dass er durch die Küche segelt? Oliver Röder, Koch in Euskirchen und Mitglied der Jeunes Restaurateurs, einer Vereinigung junger Spitzenköche, weiß Rat und erklärt es Schritt für Schritt:

1. Frucht in eine Hand nehmen, das Messer in die andere. Die Schale rundherum bis auf den Kern einschneiden.

2. Mit beiden Händen die Avocadohälften gegeneinander drehen, so lösen sie sich. In der einen steckt der Kern.
3. Die Avocadohälfte samt Kern in die eine Hand nehmen, das Messer in die andere. Mit der Klinge kräftig in den Kern schlagen, so dass dieser leicht eingeschnitten wird. Nun kann er mit dem Messer herausgezogen werden, ohne dass Fruchtfleisch verloren geht.
4. Am einfachsten lässt sich das Avocadofleisch verarbeiten, wenn man es mit einem Löffel heraushebt. Das klappt aber nur bei Exemplaren, die schön reif sind.

Wer das Avocadofleisch nicht zu würzigem Aufstrich verarbeiten möchte, muss anders vorgehen:

5. Die entkernten Avocadohälften halbieren man noch einmal, so dass man vier Teile erhält.
6. Die Schale kann man nun ablösen, indem man sie an der Ecke anfasst und sie nach unten mit dem Finger abzieht - ähnlich wie bei einer Banane.
7. Das Fruchtfleisch in Spalten oder Würfel schneiden. Auf jeden Fall sollte das grün-gelbe Fleisch schnell mit Zitronensaft beträufelt werden - dann behält es seine Farbe. DPA

Ihr Partner für Catering in Halle!
MZ Mahlzeit GmbH
Mal Zeit zum Genießen!
Kontakt: 0345/565 2502 · www.mz-mahlzeit.de