



Grumbeer-Knepp mit Schissmehl-Spinat

Kartoffelklöße mit einer Spinatvariante in Blauschimmelkäsesoße mit Muskatkürbis, Williams Christ Birne und Beeren vom Erdbeerspinat

Öffnungszeiten

Mi 12.00–14.00 h (bei

Vorreservierung) und

17.30–22.00 h

Do, Fr 12.00–14.00 h

und 17.30–24.00 h

Sa 12.00–24.00 h

So 12.00–21.00 h

Feiertage 12.00–24.00 h

Mo, Di Ruhetag

LANDGASTHOF PAULUS & DER LADEN

Inhaber Thomas A. Nickels

Küchenchefin Sigrune Essenpreis

Küchenleitung Nadja Allgeier

Prälat-Faber-Straße 2–4

66620 Nonnweiler-Sitzerath

Telefon (0 68 73) 9 10 11

www.landgasthof-paulus.de

Elf Fragen an ...

Sigrune Essenpreis, Küchenchefin

im Landgasthof Paulus

Sind Sie Saarländer?

Nein ich bin Badenerin – also von da, wo die Symbadischen herkommen.

Von wem hann Sie Saarlännisch gelernt?

Durch den »Chansonier de Platt« Hans Walter Lorang und seine wunderbaren poetischen Lieder in saarlännisch über die Eigenarten und Besonderheiten der Saarländer.

Woher kommt die Liebe zum Kochen?

Mit meinem Namen »Essenpreis« ist man zum Kochen geboren; meine Mutter hat das dann »heraus« gefördert.

Was war Ihre Lieblingspeise als Kind?

Die oberen Seiten von zwei Mohnbrötchen von der Bäckerei Liedtke in Bad Rotenfels übereinander gelegt und dazwischen ganz dick kalte Butter gestrichen.

Was ist Ihre Lieblingspeise jetzt?

Artischocken im Ganzen gegart, die Blätter werden mit Hingabe archaisch mit den Händen ausgezupft und dann zum Dippen für eine Vinaigrette gemacht mit unserem hausgemachten Himbeeressig und roten Zwiebeln, die in Brunoise geschnitten sind, getunkt. Dann wird genüsslich ausgezuzelt. Dazu ist ein Muss ein Salat aus dreierlei weißen Bohnen – jede Sorte wird separat gekocht, so dass jede Bohne auch den richtigen Garpunkt hat und somit ihren individuellen Geschmack entfaltet. In diesem Salat sind dann noch Streifen von roten Zwiebeln und etwas frische, grob gezupfte Apfelminze. Der Artischockenboden wird dann mit ganz, ganz viel Vinaigrette und extra viel Rote-Zwiebeln-Brunoise als Höhepunkt am Ende mit Messer und

Gabel in vier Bissen als Gipfel des Genusses ver-
speist. Oder hätte ich lieber sagen sollen: Spargel
mit Sauce Hollandaise und alte Linda Kartoffeln ist
meine Lieblingspeise? Die Beschreibung wär auch
nicht kürzer geworden ...

Ihr Lieblingsgetränk jetzt?

Gute Weine und hier besonders Weine aus der Reb-
sorte Pinot Noir und Rieslinge von Mosel, Saar und
Ruwer.



Ihr Lieblingsgemüse und Ihre Lieblingsfrucht?

Blattspinat und Herzkirschen.

Was mögen Sie gar nicht, womit kann man Sie jagen?

Mit allem, was zuerst getötet wird, damit man es essen kann und alles, was voraussetzt, dass Tiere gepeinigt werden oder dass an der Umwelt dafür Raubbau betrieben oder Natur dafür geschädigt wird.

Was ist Ihr Hobby?

Ich habe keine Hobbys. Alles, was für mich von Interesse ist, baue ich irgendwie in meine Arbeit ein.

Welche Region der Welt gefällt Ihnen kulinarisch noch sehr gut?

Kalifornien. Hier speziell die Küche der Restaurants, die sich in den Weinbaugebieten Napa Valley und Sonoma Valley aus der Liaison reifste Gemüse und Obst aus eigenen Gärten mit Weltklasse Weinen vor Ort entwickelt hat.

Was würden Sie machen, wenn Sie Landwirtschaftsminister wären?

Sofort: Industrielle Landwirtschaft mit ihren Tier- und Naturausbeutungsmethoden verbieten.
Danach: Wo bei irgendeinem Schritt in der Lebensmittel-Erzeugungskette ab Aussaat über das Füttern bis hin zur Verarbeitung genmanipulierte Organismen eingesetzt werden, müssen diese deklariert und im nächsten Schritt verboten werden. Zeitgleich wie danach: Die Nahrungsmittelindustrie darf nur noch Produkte ausschließlich mit Zutaten herstellen, mit denen man zuhause dasselbe selbst kochen könnte und übergangsweise dürften auf den Verpackungen keine Bilder von Produkten erscheinen, die nicht wirklich auch enthalten sind. Wo Tomate draufsteht, muss auch Tomate drin sein und nicht ein Cocktail aus Farbe, Aromen und Glutamat!

Zutaten

Knepp

0,5 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend *

1 TL Kümmel

20 g Parmesankäse frisch und sehr fein gerieben

20 g Salz

Muskatnuss

1 EL Olivenöl

1 Eigelb

125 g Mehl

Gemüse

750 g weißer Gänsefuß (*Schissmehl*) oder

600 g Blattspinat **

Blauschimmelkäsesoße

500 ml Sahne

300 g sehr cremigen Blauschimmelkäse *** in kleine Stückchen geschnitten

Dekoration

20 Stk Muskatkürbis-Ecken ****

2 EL Zucker

150 ml naturtrüben Apfelsaft *****

3-4 Stück Birnen (*am besten Williams Christ*), hieraus mit einem Kugelausstecher

20 Kugeln (2 cm Durchmesser) ausstechen

20 Beeren vom Erdbeerspinat (*oder aus gekochter Rote Bete mit Kugelausstecher 1 cm Durchmesser ausstechen*) *****

Fleur de Sel

Zubereitung

1. Die Kartoffeln am Vortag mit Salz und Kümmel kochen, pellen und kühl stellen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Den geriebenen Parmesankäse, Salz, etwas Muskatnuss und Olivenöl dazugeben und alles mischen. Dann mit Eigelb

und Mehl zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in 4 gleiche Teile teilen und daraus ca. 25 cm langen Rollen formen. Dazu am besten Hände und Teigbrett einmehlen. Die Rollen in 10 Stücke teilen, die Stücke zu Kugeln (Knepp) drehen. Reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Knepp portionsweise in das leicht siedende Wasser geben und ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen (ca. 8 Minuten). Das Wasser darf nicht kochen, sonst zerfallen die Knepp! Die Knepp mit der Schaumkelle herausnehmen und in einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken, herausnehmen und beiseite stellen.

2. Die Schissmehl-Blätter von den Stängeln zupfen. Reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und separat eine Schüssel mit Eiswasser bereitstellen. Die Blätter eine Minute blanchieren, mit einer Schaumkelle herausnehmen und abschrecken. Herausnehmen, abtropfen lassen und leicht ausdrücken. Das Ergebnis sind ca. 300g blanchierter Spinat.

3. Sahne und Gorgonzola Dolce in einen Topf geben und unter Rühren schmelzen lassen. Das Ganze auf die Hälfte einköcheln lassen (*Achtung: Immer wieder Rühren, so dass die Soße nicht anhängt!*).

4. In der Zwischenzeit den Zucker in einer flachen, beschichteten Pfanne verteilen und erhitzen. Warten bis Wasser aus dem Zucker austritt und

der Zucker bernsteinfarben wird (*Achtung: Bis zu diesem Punkt auf keinen Fall rühren!*). Nun die vorbereiteten Muskatkürbis-Ecken zügig nebeneinander in die Pfanne geben, den Zucker karamellisieren lassen und mit Apfelsaft ablöschen. Das Ganze nun so lange köcheln und gegebenenfalls mit einer Holzspatel vorsichtig rühren, bis es keine Zuckerklumpen mehr gibt und die Muskatkürbis-Ecken durch das Glasieren mit dem Karamell glänzen. Die Muskatkürbis-ecken sollten noch Biss haben! Warm stellen!

5. Jetzt den Spinat und die Grumborn-Knepp in die Blauschimmelkäse-soße geben, erwärmen und mit Fleur de Sel abschmecken. Zum Anrichten wird nun die Mischung auf Pastateller verteilt, die Birnenkugeln, Muskatkürbis-Ecken abwechselnd im Kreis ausgelegt und mit dem Erdbeerspinatbeeren garniert (*Achtung: bei den*

Birnenkugeln die Seite mit der Schale nach oben legen, das sieht schöner aus!).

* Sigrune Essenpreis EH empfiehlt Agria von Bioland Denis, Lisdorf.

** (Chenopodium album) saarländisch: Schissmehl (Mengenangabe = Rohgewicht des Gänsefuß mit Stängel ungezupft) wahlweise 600 g Blattspinat.

*** Z. B. Gorgonzola Fior Dolce von Wattermann Affineur, Erlangen.

**** Dreiecke, deren Seiten ca. 4 cm sind und die Dicke 0,5–1 cm beträgt aus ca. 1/4 Stück Muskatkürbis von mittlere Größe geschnitten.

***** Von saarländischen Streuobstwiesen gibt es viel naturtrüben Apfelsaft, z.B. von Obstbau Wolfgang Schmitt, Merzig-Meningen.

***** Erdbeerspinat ist eine alte Gemüseart, deren Namen vom Aussehen der Früchte herrührt, »Tondo di Chioggia« ist eine alte Sorte Rote Bete.

