

IN MANCHEN AUTOS IST MEHR AUTO IM AUTO. DER KIA CEE'D.

>> JETZT INFORMIEREN

7

7 Jahre Garantie



5 Sterne im Crashtest



Weniger CO<sub>2</sub> dank Stop&Go



Testsieger im Kostenvergleich



KIA MOTORS  
The Power to Surprise™

kalaydo.de das regionale Findernet stellen auto immobilien marktplatz inserieren  
E-Paper Abo RSS SMS Mobil Newsletter Bildschirmschoner Horoskop Wetter TV Kino Termine Shop Spiele Forum



Neu im Shop: 111  
Kölnische Orte von  
Bernd Imgrund

Zeitungsanzeigen: » lesen » aufgeben

NACHRICHTEN

LOKALES

Web Archiv

Aus aller Welt Politik Wirtschaft Kultur Sport Tagesthema Kommentare Video Magazin Ratgeber Computer Spiele

MAGAZIN

HOMEPAGE » MAGAZIN

Wettbewerb der Profi-Köche in Köln

— Schriftgröße +

## Heiße Schlacht um den Bocuse d'Or

Von Gisela Siebert, 16.08.09, 22:16h, aktualisiert 17.08.09, 13:59h

**Einen ganzen Kabeljau und ein Rinderfilet sollten Bewerber um den Bocuse d'Or, die kulinarische Weltmeisterschaft, einer hochkarätigen Jury schmackhaft machen. Gewonnen hat der 28-jährige Ludwig Heer von Burg Stauffeneck in Salach.**



Kochen mit Raffinesse will gelernt sein. (Bild: dpa)

Nein, den Rat des Altmeisters Dieter Kaufmann haben sie nicht befolgt. „Die jungen Leute sollten bedenken: Weniger ist mehr“, meinte der Zwei-Sterne-Koch aus Grevenbroich zu Beginn der nationalen Entscheidung für den Bocuse d'Or in der Kölner Messe. Wahre Stillleben zauberten sie auf spiegelnde Platten. Fünf Stunden wurde geschnipfelt, gesotten, geliert und modelliert, um rund um Fisch und Rinderfilet Dutzende Variationen anzurichten.

Gute Ideen und hohes Niveau bestätigte Kaufmann, Präsident der Jury, den Köchen: „Große Unterschiede gab's aber in der Ausführung. Entscheidend war letztlich die Harmonie der Speisen.“ Die passte am besten bei Ludwig Heer (28) von Burg Stauffeneck in Salach, der damit 2010 in Genf bei der Europa-Ausscheidung für die Weltmeisterschaft in Lyon kocht.

### Zweite und dritte Plätze fürs Rheinland

Sebastian Prüßmann (Restaurant Dieter Müller, Lerbach) wurde Zweiter, André Wolff (Steinheuers, Bad Neuenahr) Dritter. Kleinarbeit leisteten die sieben Teilnehmer, die alle mindestens sieben Jahre Berufserfahrung in Top-Betrieben haben mussten. Einen Mitarbeiter durften sie fürs Zuarbeiten mitbringen. Und auch für den ging's um Lorbeeren: Den Preis als bester Commis erhielt Dominik Daub, der souverän seinem Küchenchef Eiko Scharfenberger (Sonne, Overath) beistand und etwa Steinpilzmürbeteig auf Kupferrollen strich. Die ausgebackenen Hippen sollten Hülle für Rindertatar werden.

Scharfenberger hatte das Filet, das ja ein dünnes und dickes Ende hat, mittels Durchdrehen gastegerecht verarbeitet. Dem Kabeljau gab er geschmorten Schweinebauch bei und folgte wie auch Mitköche dem Trend zur Kombination von Meer und Land.

So der Sieger Ludwig Heer, der seinen bildschön im Gitter von Rote-Bete-Gelee angerichteten Fischteilen mit geschmorten Schweinebäckchen gefüllte Kabeljauröllchen zugab. Kutteln, Bäckchen, Zunge kamen als Klößchen auf Erbsenpüree mit Radieschen. Jakobsmuscheln zu Sauerkraut, Perlgrauen und Meerrettichgelee komplettierten die Kreation. Das Rinderfilet ließ Heer mit Trompetenpilzen, einer Torte von Kartoffeln und Ochsenchwanz zu Kräutermus mit Sellerieflecken servieren. Bewusst habe er statt Kaviar, Trüffel oder Gänsestopfleber Produkte aus der schwäbischen Heimat einbezogen, sagte der 28-Jährige.

Lardo-Ravioli waren Fleischbeigabe zum Fisch bei Sebastian Prüßmann - in einer Bonsai-Version. Papierdünn geschnittenen toskanischen Speck musste Commis Martin Kiolbassa dazu mit einem Klacks Linsenpüree füllen. Auberginen waren weitere Kabeljau-Begleiter.

Beim Fleisch hatte sich Prüßmann fürs sanfte Räuchern entschieden, „weil das die wunderbaren Aromen perfekt unterstützt“. Zudem gab's kross gebratene Zwiebel-Semmelknödel und lauwarmes Schnittlauchgelee als molekulare Komponente.

Der neuen Technik konnte man auch bei André Wolff zusehen und lernen, dass ein Korkenzieher nicht bloß Flaschen öffnet. Den tauchte der Koch in Rote-Bete-Sud, dann ins rauchende Stickstoffbad, um danach spiralnudelförmige Deko-Elemente aus den roten Beten herauszuziehen. Auch gelbe Bete gabt's zu seinem Kabeljau-Gericht. Den Trend „Surf and Turf“ (Wasser- zu Landmetier)

NEWSTICKER

News Politik Wirtschaft Vermischtes Sport »

18:55 Die Lottozahlen

18:16 FoxNews: Jacksons Arzt droht Klage wegen fahrlässiger Tötung

17:18 Bombenleger gibt nicht auf

mehr anzeigen

RUNDSCHAU-SERVICE



gamescom in Köln

Auf der Computerspielmesse werden bis Sonntag mehr als 200.000 Besucher erwartet. Erfahren Sie Alles zur Messe und zum Thema Computerspiele.

WAS.WANN.WO.

Fernsehen Kino Termine



Die barfüßige Gräfin

Melodram. Sehr zynische und überaus gesellschaftskritische Regiearbeit von Joseph L. Mankiewicz - 22.35 Uhr, RBB

zum TV-Programm

Anzeige

RUNDSCHAU-LIVEKONZERT

LIVEKONZERTE - HIER KOSTENLOS ERLEBEN



RUNDSCHAU-SERVICE



STAUMELDER

Alle Staus auf einem Blick  
Aktuell 64 Staus mit einer Gesamtlänge von 113 km.

RUNDSCHAU-FOTOWETTBEWERB



Foto des Jahres 2009

Beim Fotowettbewerb der Rundschau können sich alle Leser aus dem Verbreitungsgebiet mit ihren schönsten Bildern bewerben und tolle Preise absahnen.

BILDERGALERIEN

