

Fest für die Sinne in sechs Gängen

ALTES DORF: Hertener Ehepaar genießt Gewinner-Menü

Quelle: Hertener Allgemeine vom 04.03.2002

Im Westerholter Gasthof "Altes Dorf" nahmen Floskeln wie "dem Gaumen schmeicheln" oder "ein Fest für die Sinne" Gestalt an: Markus und Dorte van Kampen konnten sich nicht nur von der Qualität des Essens überzeugen, sondern auch einen Blick auf die Zubereitung eines mehrgängigen Menüs werfen.

Von Jonas Alder

Das Ehepaar hatte den zweiten Preis unseres Weihnachtspreisträgers gewonnen: Ein Schaukochen im Gasthof "Altes Dorf". Doch bevor es ans Essen ging, stand ein Besuch in der Küche auf dem Programm. Inhaber Christian Lippemeier und Küchenchefin Sandra Walther führten die beiden dort zwar nicht in alle Geheimnisse des Gourmetkochens ein, aber ein paar nützliche Tipps und Kniffe zum Thema Kochen gab es dennoch. "Das ist schon eine ganz neue Erfahrung", stellte Dorte van Kampen fest. "Aber zu Hause ist das dann doch ein ganzes Stück Arbeit."



Die beiden legten auch selber bei der Zubereitung des Essens Hand an: Für den Salat filetierte das Ehepaar die Orangen. Danach präsentierte der Inhaber des Gasthofes den beiden die Zutaten für das Sechs-Gänge-Menü: Neben recht unspektakulären Orangen und Rinderfilet hatte Lippemeier auch für exotische Zutaten wie blaue Schlosskartoffeln, Thaispargel und Minizucchini gesorgt. Die exotischen Zutaten kamen von einem Pariser Großmarkt.



Gourmet-Essen ist die Ausnahme

Nicht nur das Ehepaar hatte Spaß am "Schaukochen": "Wir arbeiten gerne mit offenen Türen", machte Lippemeier deutlich. "Dann können sich die Kunden von der Qualität des Essens überzeugen." Ein derartiges "Gourmet-Essen" sei aber eher die Ausnahme: "Das wäre einfach zu teuer für die Kunden." Nach dem Besuch in der Küche stand dann der angenehmste Teil des Schaukochens an: das Essen. Als Vorspeise erwarteten Markus und Dorte van Kampen echte Nordseekrabben. Als zweiten Gang genossen die beiden dann rosa gebratene Flugentenbrust auf Orangen-Chicoreesalat in Sesamöl. Es folgte eine würzige Paprika-Kräuter-Essenz samt einem mit Gorgonzola gefüllten Nudelbonbon. Vor dem Hauptgang wurde ein Passionsfruchtsorbet angeboten. Den Hauptgang bildete argentinisches Filet vom Weideochsen, mit Gänseleber gratiniert auf Granatapfelsoße. Dazu gehörten die blauen Schlosskartoffeln, die mit Minizucchini und



Thaispargel ergänzt wurden. Als krönender Abschluss des nicht gerade kalorienarmen Menüs wurden Butterfleurons mit Pistazienmousse und frischen Erdbeeren gefüllt, auf Schlagsahne serviert.

Gesättigt ließen sich die beiden nach dem Essen zurücksinken. "Wir haben drei kleine Kinder und kommen selten raus, um essen zu gehen. Für dieses Menü hat es sich wirklich gelohnt."