

Gourmet-Tipps zum Nachmachen

Gasthof Altes Dorf: Rita Feldhaus löste ihren Gutschein fürs Show-Kochen ein Einfach "super" fand Rita Feldhaus das Menü im Gasthof "Altes Dorf": Die Gewinnerin des zweiten



Preises unseres Adventsrätsels löste am Samstag ihren Gutschein fürs "Show-Kochen" ein. von Stefanie Hasler "Zuerst wusste ich gar nicht, was ich mir darunter vorstellen sollte", gestand Rita Feldhaus. Das wurde ihr dann aber schnell klar: Rund eineinhalb Stunden ließen sich der Inhaber Christian Lippemeier und seine Köchin Sandra Walter in der Küche über die Schulter schauen. Dabei konnte Rita Feldhaus, die auch ihren Ehemann Karl und ein befreundetes Ehepaar mit ins Alte Dorf genommen hatte, einige gute Ideen zum Nachkochen sammeln. Besonders beeindruckend fand sie den "Gruß

aus der Küche", der als erster Gang in der Menüfolge stand: Christian Lippemeier überraschte seine Gäste mit frischen Austern. Und fast noch wichtiger: Er verriet auch, wie sie zu öffnen sind. Denn nur wer an dem verschlossenen Meerestier die richtige Stelle kennt, wird belohnt. Karl Feldhaus fand die Meeresfrüchte wohl gewöhnungsbedürftig. Ihm waren sie "ein bisschen zu fischig" und ziemlich salzig. Aber ein Erlebnis war es allemal. Da waren sich die Gäste einig. Mit Honig lasierte Wachteln waren die eigentliche Vorspeise, die unter den Augen der Ehepaare Feldhaus und Wettels "dressiert" wurden. Das heißt: Sie wurden "praktisch gefesselt, damit sie gleichmäßig garen", wusste Heinz Wettels anschließend zu berichten.

Kalorienbombe als "leichter Gang"

Nach einem "Beschwipsten Sorbet von der Williamsbirne" wurde es dann wieder fischig: Die Lachsforelle auf Weißweinschaum, die als sehr "leichter" Gang erschien, stellte sich als echte Kalorienbombe heraus: "Die Soße ist mit Butter gebunden", das hatten die Gäste in der Küche gesehen. Lippemeier bestätigte: "Fast alles, was gut schmeckt, hat viele Kalorien". Dieser These folgte auch der Nachtisch: Kunstvoll dekoriert erreichte die Gäste zum Abschluss eine "Weintraubentarte mit Sabayon", dazu eine Kugel Vanille-Eis. Ob es allen schmeckte, hatte der Gastgeber nicht dem Zufall überlassen: "Wir wurden vorher gefragt, was wir nicht essen", lobte Rita Feldhaus. Zur Freude der Köche stellten sich die vier Gourmets als äußerst unkompliziert heraus: "Wir essen alles", schmunzelt Rita Feldhaus. Und es hat ja auch alles geschmeckt: "Es war wirklich Spitze!"