

„Kopf ab“ – die Miniköche packen zu

GOURMET Eine Kaltschale an einem der heißesten Tage des Jahres bereiten die Miniköche mit Küchenchef Manuel Kellner zu – und gebratene Garnelen.

VON EVI SCHMIDL, MZ

GUNDELSHAUSEN. Gehäuft, gestrichen, oder wie? Diskussionen ruft die Mengenangabe „neun Löffel Zucker fürs Mus“ hervor. Weil Zucker nicht so gesund ist, entscheidet die Mehrheit für „gestrichen“. Diesmal geben sich die Miniköche im Gasthof Kellner ein Stelldichein. Alles ist hergerichtet. Schriftliche Infos von der „Kleinen Kochkunde“ und über die lange Geschichte der Erdbeere und deren Veränderung im Laufe der Zeit bekamen die angehenden, kleinen „Küchenprofis“ an die Hand. Als alle Kinder trotz der Hitze ihr Kochgewand angelegt haben und die Hände gereinigt sind, geht es schon los. „Wir fangen mit dem Sorbet an“, sagt Küchenchef Manuel Kellner. Also die roten Früchtchen waschen, von der Limette die Schale abreiben, mixen, Zucker zufügen. „Ein wenig mehr kann es ruhig sein, weil die Süße beim Gefriervorgang nach lässt“, kommentiert der Küchenchef die Entscheidung der Miniköche, doch eher einen „gestrichenen“ Löffel Zucker zu nehmen. Von allen Lebensmitteln darf genascht werden.

Sofia und Nadine beschäftigen sich gerade mit dem Buttermilch-Limetten-Mousse. Zwischendurch wird gemeinsam eine Rinderkraftbrühe angesetzt. „Niemand aufkochen lassen, sonst flockt das Eiweiß aus, und die Suppe wird trüb“, doziert Kellner.

Nils D. und Nico haben trotz erhöhter Temperatur ihre Köppis auf. Chef-in Sieglinde Kellner versorgt alle mit Getränken, hilft da und dort ein wenig dazu. Zum hausgemachten Sorbet wird später Buttermilch-Limetten-Mousse, Erdbeergazpacho und warmer Schokoladenkuchen serviert.

Für den ersten Gang sind Wan-Tan an Dipp, gebratene Garnele, Gurkenkaltschale mit Salatgarnitur geplant. Also geht es den Garnelen im wahrsten Sinne des Wortes an den Kragen. Das ist offenbar Männersache: „D’Weiber ham scho wieda so a G’schieß“, murmeln die Buben und trennen herbert den Garnelenkopf vom Rumpf.

Timo entkernt und schneidet Gurken für die Kaltschale. Mit ein wenig Milch und Buttermilch gemixt, probiert, gewürzt, und schon ist ein Gericht fertig. „Gemüse ganz fein schneiden“, lautete die Ansage. Das wird für



Leon, Nils G. und Nils D. (v. r.) bereiten mit Manuel Kellner (hinten) die Garnelen vor.

Fotos: Schmidl



Nadine sorgt für Nachschub.

die Wan-Tan-Rollen gebraucht. Alle sind beschäftigt. Biskuit wird mit Orangensaft getränkt und ausgetrocknet. So wird es als Boden für die Mousse dienen. Das Sorbet kühlt im dafür vorgesehenen Maschinchen. Ruckzuck fügt sich alles mit tatkräftiger Unterstützung der Kellners zusam-

REZEPTE UND TERMINE DER MINIKÖCHE

► **Die Nachspeise** (Mengenangaben für vier Personen):

Sorbet: 250 g Erdbeeren, 100 g Zucker, Saft und Abrieb einer Limette; alle Zutaten zusammen mixen und in einer Eismaschine gefrieren.

Schokokuchen: 45 g Zartbitterschokolade, 65 g Nougat, 110 g Butter über Wasserbad schmelzen lassen, mit 3 Eiern und 110 Zucker verrühren. 45 g Mehl und 30 g gehackte gesalzene Erdnüsse in die flüssige Schokolade mit der Ei-Zuckermischung verrühren, Mehl und die

Erdnüsse unterheben. In mit Butter ausgefetteten Formen geben, bei 180 Grad im Ofen garen, innen sollte ein flüssiger Schokokern sein.

► **Bürgerfest:** Miniköche-Organisatorin Beate Schneider erzählt, dass die Miniköche sich heuer am Kelheimer Bürgerfest beteiligen. Sie servieren eine Suppe sowie Schnittlauchbrot mit Tomaten.

► **Küchenaktion:** Am 2. Juli kehren die Miniköche in die Küche zurück, dann in die der „Ritterschänke“ der Familie Sturm auf Randeck. (xes)

men. Nico war bis jetzt jedes Mal dabei. Am praktischsten sei's für ihn die Kochstunde beim Ehrl in Essing gewesen, „weil da wohn' ich gleich in der Nähe“, erklärt er.

Das Eis mit Orangen und Grapefruit, das es dort gab, „hab' ich schon nachgemacht“, fügt er an. Vivien er-

zählt: „Ich mag keinen Salat, dafür aber ganz gern Fleisch.“

Der Tisch wird schließlich im Garten gedeckt und alle freuen sich auf die ausgewählten Speisen. Jetzt werden auch die Kochjacken ausgezogen, „weil's wirklich ganz heiß ist“. Guten Appetit!