

Wilde Zigarren zum Essen

Gasthaus „Zur Quelle“ serviert Kulinarisches aus der Region

Wächtersbach (us). Gestern kochte Wolfgang Krämer, Chefkoch und Herr des Hauses „Zur Quelle“ in Wächtersbach-Aufenu in Halle 16 auf der Wächtersbacher Messe. Als kulinarischen Höhepunkt der Region servierte er mit Unterstützung seiner Frau Liane Krämer und des singenden Kochs Rocco „Wilde Zigarren“ mit einem Apfel-Preisbeerdip.

Zahlreiche Zuschauer waren gestern zur Kochshow unter dem Namen „Kulinarisches aus der Region“ erschienen.

Der italienische Koch Rocco Giacobbe, der durch die Veranstaltung führte, animierte die Besucher mit einem kleinen Ständchen, selbst einmal die Stimmbänder in Wallung zu bringen und mit zu singen. Jeder, der nicht die südländischen Klänge des Liedes „Ma-Ma-Ma-Maria“ anstimmte, bekäme nichts zum Essen, scherzte der unterhaltsame Italiener.

Hinter den „Wilden Zigarren“ versteckt sich eine Wildhackfleischmischung in Blätterteig. Für die Fleischfüllung werden Zwiebeln und Pilze angeschwitzt, mit Gehacktem



Die Küchenchefs des Aufenuer Gasthofs „Zur Quelle“, Wolfgang und Liane Krämer, mit Rocco Giacobbe (von rechts). (Foto: Schultze)

aus Hirsch und Wildschwein, Preisbeermarmelade und geriebenen Äpfeln gemischt. Mit Wildgewürz, Salz sowie Pfeffer würzen, das Gemisch auf Blätterteig geben und zusammenrollen. Die „Zigarren“ werden danach in Fett gebacken.

Für den Dip wird eine Majonaise aus Eigelb und Senf hergestellt. Das Ganze mit Apfelsaft, Apfeldicksaft, Salz, Pfeffer, Wildgewürz und Chili abschmecken. Zum Schluss werden noch geriebene Bio-Äpfel mit Preisbeermarmelade dazu gegeben.

Garniert werden die „Wilden Zigarren“ mit dem Dip und der

hessischen Variante des Balsamico, dem Apfelsirup. Das Gericht wird den Feinschmeckern als Fingerfood oder als Vorspeise mit einem Salat der Saison gereicht.

Der Landgasthof „Zur Quelle“ bietet seinen Gästen derzeit Geschmackvolles aus Spargel an. Die nächste Kulinarische Aktion umfasst die Grillsaison. Im Herbst gibt es dann Leckeres aus Wild und in der Zeit von Sankt Martin bis Weihnachten wird Besuchern alles rund um die Gans serviert. An Ostern bietet es sich an, einmal zum Fischessen die „Quelle“ aufzusuchen.