

Gegrillter Spargel ist ein Gedicht

Gestern kochten die Köche des Gelnhäuser Hotels „Burgmühle“ für die Zuschauer

Wächtersbach (us/re). In Halle 16 wurde erstmals auf der Messe in einer Gemeinschaftsaktion des Referats für Tourismus und Marketing des Main-Kinzig-Kreises und der heimischen Gastronomie der Main-Kinzig-Kreis als kulinarische Region dargestellt. Der Startschuss fiel am gestrigen Montag mit dem Hotel „Burgmühle“ aus Gelnhausen. Der singende, italienische Koch Rocco Giacobbe moderierte die Kochaktion und verköstigte nebenbei die Gäste.

Am Herd arbeiteten Küchenchef Mark Lofink und der Auszubildende Peter Pfeiffer. Wie konnte es anders sein: In der Zeit des Spargel gab es auch ein solches Menü. Die beiden Köche kredenzt den Zuschauern gegrillten Spargel an Kartoffel-Sellerie-Püree und dazu gebratene Schweinefilets.

Die Zubereitung des Gerichts ist simpel, dennoch macht es geschmacklich und optisch einiges her. Der Spargel wird in Öl mit etwas Zwiebeln angebraten, danach gibt man ein paar Kirschtomaten hinzu und dünstet diese mit. Gewürzt wird das Ganze mit etwas Salz, Pfeffer und Schnittlauch. Für das Kartoffel-Sellerie-Püree werden Kartoffeln und Sellerie gekocht und danach püriert. Zu zwei Dritteln Kartoffelpüree gibt man nach und nach ein



Der singende Koch Rocco Giacobbe (Mitte) mit Burgenmühlen-Küchenchef Mark Lofink (links) und dem Auszubildende Peter Pfeiffer. (Foto: Schultze)

Drittel Selleriepüree und vermengt alles gut. Mit Salz, Pfeffer und Muskat wird gewürzt. Das Schweinefilet wird in der Pfanne mit etwas Öl, Rosmarinzwiegen und Knoblauchzehen angebraten. Zum Schluss etwas Salz und Pfeffer dazu und fertig ist das Filet. Zu

diesem Gericht empfiehlt sich ein leichter Weißwein.

Am heutigen Dienstag wird die Aktion mit Chefkoch Egon Kröckel, Inhaber des bekannten Gasthauses „Zum Jossatal“ in Mernes fortgesetzt. Auf der Speisekarte steht das Spessart-räuber Menü.

Am Mittwoch folgt Reiner Erdt, Chefkoch und Inhaber der Krone in Ronneburg-Hüttengesäß, mit der Präsentation seines Menüs: Hähnchenbrust gefüllt mit Äpfeln und Schinken. Geheimnisvoll wird es am Freitag, wenn Wolfgang Krämer, Chefkoch und Landgast-

hof-Inhaber der „Quelle“ in Wächtersbach-Aufenau seine Kochkünste zeigt. „Wilde Zeiten“ heißt das Menü. Mehr will der Chefkoch noch nicht verraten.

Burkhard Kornherr, Leiter des Referats für Tourismus und Marketing des Main-Kinzig-Kreises, der die Kochaktion „Kulinarisches aus heimischen Kochtöpfen“ arrangiert und organisiert hat, bedankte sich bei der Eröffnung der Aktion bei Thomas Ebner, dem Chefkoch und Inhaber des Hotels „Burgmühle“, Egon Kröckel, Reiner Erdt und Wolfgang Krämer für die Präsentation ihrer Kochkünste. Kornherr: „Sie haben durch Ihre Teilnahme einen wichtigen Beitrag zur Darstellung des Main-Kinzig-Kreises als anerkannte kulinarische Region geleistet.“

Kornherr verwies darauf, dass es wichtig ist, dass im Kreis die regionale Kulinarik in den Mittelpunkt der Werbung gestellt wird. Die Aktion „Kulinarisches aus heimischen Kochtöpfen“ auf der Wächtersbacher Messe, die sich das Referat für Tourismus und Marketing auf die Fahnen geschrieben hat, rücken den Main-Kinzig-Kreis als Region mit seinen regionalen kulinarischen Spezialitäten in den Fokus. Referatsleiter Kornherr: „Der Kreis hat kulinarisch viel zu bieten.“