

BZ
100326
Auflage: 190.924



Peter Krüger, Küchenchef des Guts Klostermühle, verwendet regionale Produkte auch fürs Dessert

FOTO: GUT KLOSTERMÜHLE

Hier ist Dampf unter den Tellern

Zehn Brandenburger Köche wollen ihre Liebe zu regionalen Produkten weitergeben

Brandenburg ist nicht nur bekannt für seine regionalen Produkte, hier gibt es auch viele kreative Köche. Mit dem Slogan „Brandenburg unter Dampf“ haben sich zehn renommierte Küchenchefs wie Frank Schreiber vom Goldenen Hahn in Finsterwalde, Torsten Voigt vom Windspiel auf Schloss Habershöhe oder Alexander Dressel vom Friedrich Wilhelm zusammengeschlossen. Sie wollen das Interesse an Produkten und Gerichten aus der Mark wecken und Gourmets und Liebhabern der guten Küche kulinarische Highlights bieten. Erfahrungsaustausch und gemeinsame Kochevents gehören ebenfalls dazu.

Zu Ostern wird besonders lecker aufgetischt:

Gut Klostermühle

Im Märkischen Seeland stehen Brunnenkressensuppe (8 Euro), Carrée vom Milchzicklein und Linumer Kalbstafelspitz (24,50 Euro) auf der Karte. 3-Gänge-Menüs kosten 45 Euro.

Restaurant Humboldthain

In Brandenburg an der Havel brät man Saiblingsfilet mit Safran oder Harzer Vorlandzicklein mit Röstgemüse (3-Gänge-Menü 29 Euro).

Speckers Landhaus

Das Restaurant lockt mit einem Duett vom Perlhuhn oder heimischem Osterlamm im Hen zum 3-Gänge-Menü (35 Euro) nach Potsdam.

Seelodge

Am Karfreitag setzen die Kremmener auf ein Fischmenü mit Flusskrebse, Bachsaibling und Wels (30 Euro). Sonnabend gibt es ein Programm für Kinder und ab 19 Uhr ein großes Osterfeuer. Für Erwachsene werden zwei Menüs angeboten. Beispielsweise Blattwerk in der Wrapsschale, Blanquette vom Linumer Kalb und gebrannte Zitronengras-creme (etwa 30 Euro).

Vierseithof

Kaninchenconsommé und Ruppiner Lamm kommen

beim Ostermenü (48 Euro) in Luckenwalde auf den Tisch.

Märkische Stuben

Drei Menüs zwischen 35 und 45 Euro bietet das Restaurant im Hotel Residenz am Motzener See. Es gibt zum Beispiel geräuchertes Bachsaibling-Filet mit Fenchelöl, eingelegten Rhabarber mit Lavendel-Mohnreis, Zanderterrine auf rotem Portweinsotto, Confiertes vom Schwarzlederhuhn mit Tomatenragout und Berliner Mohnpielen mit Waldmeistersorbet.

Flore

Das Restaurant im Potsdamer Hotel am Jägertor serviert nach rosa gebratenem Rinderfilet hausgemachtes Waldmeistereis und Biokäse aus der Rohmilchkäse-erei Backensholz (4-Gänge-Menü 43 Euro).

Am 16. April

2010 werden die zehn Spitzenköche von „Brandenburg unter Dampf“ ein gemeinsames Menü kochen, bei dem jeweils zwei Köche ihre Fähigkeiten und Kreativität in einem Gang zusammenbringen. Von Flusskrebse-Variationen bis Beelitzer Kaninchen und Rhabarber wird ausschließlich gekocht, was zwischen Oder und Elbe wächst und gedeiht. Veranstaltungsort: Dämertitz Seehotel (Kanalstraße 38/39, 12589 Berlin-Köpenick). Preis für das Fünf-Gänge-Menü: 120 Euro.

www.brandenburg-unter-dampf.de



Die zehn Brandenburger Spitzenköche kochen gemeinsam ein Menü

FOTO: BZ/PR