

# AVD-Männerkochen 2007



Das Fazit zuerst:

Dass Männer schlechter kochen als Frauen ist ebenso ein weit verbreitetes Märchen wie die Behauptung, die Kreativität von Frauen wäre ebenbürtig der Kreativität der Männer.

Nehmen wir einige Beispiele:

Männer entfalten eine ungeheure Kreativität, wenn es darum geht, die bessere männliche Feinmotorik und Präzision beim Schälen von Kartoffeln oder Zwiebeln, Schneiden von Kräutern oder Gemüsen usw. usw. zu verstecken, um eben diese ungeliebten Tätigkeiten zu vermeiden.

Wer hat bei den Frauen denn solche Kreativität je beobachtet? Gut, bei den unter 35jährigen nimmt die Zahl der diesen Beschäftigungen abholden Frauen rapid zu.





Hinzu kommt, dass man ja gerade das Glas neu mit kühlem Weißwein gefüllt bekam, und dass dieser in wenigen Minuten, erst einmal warm geworden, nicht mehr schmeckt.

Auf diese Weise könnte eigentlich so ein Männerkochen stundenlang ohne Kochen seinen Fortgang nehmen, ohne dass dies einen richtigen Mann auch nur im geringsten stören würde.

Der geneigte Leser wird an dieser Stelle befremdet fragen, wie denn am Ende überhaupt das in diesem Bericht schriftlich und bildlich dargestellte Menue zustande kommen konnte?

Allerdings kann beim Kauf von Fertigprodukten und Fastfood von Kreativität eher nicht die Rede sein. Ist am Herd gerade eher Schweißtreibendes zu tun, oder ist z.B. Fisch auszunehmen, zu Häuten und zu entgräten, niemand weiß dem eleganter auszuweichen als der gestandene Mann.

Mal ist es ein abgründtiefes Gespräch über Philosophie (Frauen), Literatur (Autos), Soziologie (Wein) oder Politik (Politik), mal ist es die Tatsache, dass man einen verloren da sitzenden anderen Teilnehmer im Gespräch mitnehmen und aufmuntern möchte.



An dieser Stelle tritt nun das Palette-Profiteam zusammen mit Peter Rudolph auf den Plan. Binnen kürzester Zeit werden vom Profiteam Talente unter den Teilnehmern eingeschätzt und diese bekommen Werkzeug ohne jedes Rückgaberecht in die Hand gedrückt. Ja schlimmer noch, es werden Zielvereinbarungen aufgezwungen, welche auch schon gleich die Arbeitsweisen, die Beschaffenheiten der Produkte und deren gleichmäßige Qualität beinhalten.

Peter Rudolph übernimmt dann die Kontrolle darüber, dass alle Männer, außer ihm selber, kontinuierlich bei der Arbeit bleiben. Das ist gar nicht so einfach, gibt es doch immer wieder gerissene Kandidaten, welche durch Festhalten am Werkzeug, durch Vortäuschung von Schnittverletzungen oder angeblicher Ungeschicklichkeit zu entrinnen suchen, oder auch durch plötzlichen Wechsel des Standortes hinter dem Rücken von Peter Rudolph. Am Ende entrinnt diesem jedoch keiner.



Einer hat allerdings am längsten mit folgendem Trick durchgehalten: Sehr ernst drein schauen, Querfalten auf der Stirn und immer im (Verkaufs-) Gespräch vertieft. Nach einiger Zeit brach auch diese Verteidigungslinie zusammen und der betroffene entpuppte sich als der geniale Mitarbeiter der Köche. Nun hat der Berichterstatter Erpressungspotential gegen eben diesen Teilnehmer in Petto. Dass dieser Teilnehmer sein geniales Können je seiner Angetrauten offenbart hat, erscheint nämlich ausgeschlossen.



Einmal von der Einsicht durchdrungen, dass es keinen Ausweg gibt, obsiegt die überragende Intelligenz der Männer, nach dem Motto:  
*„Wenn ich ohnehin nicht ausweichen kann, dann kann ich mir ja auch Mühe geben“.*



Wobei wir dann schnell bei Kochtalent und –können der Männer angekommen sind.

Nun ist die Zeit der Taktiker gekommen. Mit großer Weitsicht wird abgeschätzt, welche Kochtätigkeit angenehm ist, länger dauert ohne ärgerlichen Wechsel, gleichwohl aber später beim Servieren und Essen den größten Applaus bringen wird. Wiederholungstäter sind hier natürlich im Vorteil.

Wie jeder weiß, ist dies meistens an erster Stelle der Nachtisch, an zweiter Stelle der beliebte kleine Happen zwischendurch, serviert während des Kochens, an dritter Stelle folgt dann das Hauptgericht und am wenigsten beliebt ist üblicherweise die Vorspeise, macht diese doch trotz überproportional großen Aufwandes meistens weniger her und wird gern schnell mit dem Bewusstsein entlassen, dass ja noch die wichtigsten Dinge folgen werden.

Diesmal haben sich selbst einige AvD-Männerkoch-Veteranen verschätzt.

\*\*\*\*\*

Doch beginnen wir mit dem Happen für Zwischendurch:

### **Kleiner Blutwurstapfelstrudel**

*Blutwurstapfelstrudel mit Dijonsensauce* (10 Portionen)

#### **Zutaten für den Strudel**

500 g	Blutwurst
2 Blätter	Strudelteig
etwas	Butter
etwas	Zucker
1 TL	gehackten Majoran
2 Stk.	Äpfel
	flüssige Butter zum Bestreichen

#### **Zutaten für die Dijonsensauce**



2 Eigelb  
 1 EL Dijonsenf  
 100 ml Öl z.B. Maiskeim, Traubenkern oder Distelöl  
 Salz und Pfeffer zum Abschmecken

**Außerdem**

1 Zwiebel  
 etwas Butter

**Zubereitung**

- Die Äpfel schälen und in ca. 1,5 cm dicke Streifen schneiden, mit etwas Zucker und Butter in der Pfanne anbraten, den Majoran hinzufügen und schwenken.
- Die Blutwurst von der Pelle befreien und ebenfalls in ca. 1,5 cm dicke Streifen schneiden.
- Ein Blatt Strudelteig auf ein Küchenhandtuch geben mit Butter bepinseln, jetzt das nächste Strudelblatt draufgeben und ebenfalls mit Butter bepinseln.
- Die Blutwurst- und Apfelstreifen abwechselnd auf den Strudelteig geben.
- Den Strudelteig mit Hilfe des Tuches zu einer Rolle formen, die Enden umschlagen und den Strudel mit Butter bepinseln.
- Den Strudel im vorgeheizten Ofen 10 Minuten bei 220° C backen.
- Die Eigelbe mit dem Senf in eine Schüssel geben und mit dem Öl aufmontieren, erst tropfenweise dann in einem dünnen Strahl. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Zwiebel Schälen und in Ringe schneiden und in Butter anbraten.



Die sich hier freiwillig gemeldet hatten, hatten die Situation taktisch richtig beurteilt. Den Strudelteig kauft man fertig (Kein Mensch macht mehr selber Blätterteig mit 144 Lagen.), und auch der Rest war so vom Palette-Profiteam ausgewählt, dass der Aufwand nicht zu groß war, sollte doch noch etwa nach einem Drittel des Kochens serviert werden. Auch musste der Geschmack motivierend für die Köche sein. Letztendlich kann man sich dem Trinken von Bier oder Weißwein bereits wieder zuwenden, wenn die anderen noch lange zu tun haben.

\*\*\*\*\*

**Die Vorspeise:**

**Tafelspitzsülze mit rotem Mangold (10 Portionen)**

**Zutaten für die Sülze**

800 g Tafelspitz



1 Bund	Suppengemüse
500 g	Rinderkraftbrühe
9 Blatt	Gelatine
2	Möhren
1	Knollensellerie
1 Bund	Schnittlauch
etwas	Essig
etwas	Portwein
etwas	Salz

### Zutaten für den Kräuterschmand

200 g	Schmand
etwas	Olivenöl
1 EL	gehackte Kräuter
etwas	Salz
etwas	Pfeffer

### Zutaten für den Salat

500 g	Roten Mangold
50 g	geriebenen Parmesan
etwas	Olivenöl
etwas	Fleur de sel

Außerdem      Alten Balsamico

### Zubereitung

- Den Tafelspitz mit dem Suppengemüse kochen.
- Die Rinderkraftbrühe erhitzen, die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der Kraft-brühe auflösen. Mit Portwein, Essig und Salz abschmecken, eine Gelierprobe machen.
- Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden.
- Möhre und Sellerie schälen. Je nach Wunsch in Würfel oder Scheiben schneiden und diese weich blanchieren, die Möhren im Salz-Zuckerwasser, den Sellerie in Salzwasser.
- Den Tafelspitz in Scheiben schneiden, mit den übrigen Zutaten zur Sülze einsetzen.
- Die fertige Sülze gut durchkühlen lassen und in Scheiben schneiden.
- Die Zutaten für den Kräuterschmand miteinander vermischen und abschmecken
- Den Salat mit geriebenen Parmesan, Olivenöl und Fleur de sel abschmecken.
- Jeweils eine Scheibe Sülze mit, Salat und Kräuterschmand anrichten, mit altem Balsamico vollenden und eine viertel Umdrehung Pfeffer auf den Teller geben.





Wer hierauf gesetzt hatte, war besser bedient, als die Köche für das Hauptgericht. Es handelt sich hier um eine homogene weitgehend gleich bleibende Tätigkeit, mit vielen Abkühlphasen für die Gelatine = Pausen zum Plaudern und Weißweinrinken. Am Ende war in der Tafelspitzsülze mehr Gemüse und weniger Tafelspitz enthalten. Das gibt zwar ein schöneres Schnittbild für die Sülze, wird aber dem Namen Tafelspitzsülze nicht mehr so ganz gerecht. Der dazu gehörige rote Mangold wurde leider während kurzer Abwesenheit des zuständigen AvD-Kochs ein zweites mal gesalzen und musste mit zusätzlichem Olivenöl und etwas mehr Parmesan gerettet werden.

\*\*\*\*\*

## Die Hauptspeise

**Pochiertes Forellenfilet** (10 Portionen)

### Zutaten für die Forelle

7	Forellen
150 g	Fischfilet Zander oder Kabeljau
100 ml	Sahne
etwas	Safran
etwas	gehackten Dill
etwas.	Salz

### Zutaten für den Wirsing

1-2	Wirsingköpfe, ist abhängig von der Größe
Ca. 80 g	Butter
1 EL	Curry
100 m	Brühe
	Salz

### Zutaten für die Paprika

je 2	rote und gelbe Paprika
1 Bund	Basilikum
5	Knoblauchzehe
2 EL	Zucker
2-3 EL	weißen Balsamico
100 ml	Olivenöl
etwas	Salz

### Zutaten für die Sauce

150 ml	Fischfond
100 ml	Sahne
2 Stangen	Zitronengras
etwas	angerührte Stärke
etwas	Salz
etwas	Zitrone
etwas	Butter

### Zubereitung

- Forellen filetieren und von sämtlichen Gräten befreien.
- Aus Fischfilet, Sahne, Dill und Safran eine Farce herstellen. Die Forellenfilets auf der Hautseite damit bestreichen, aufeinander legen und in Folie zu einem Bonbon aufrollen.
- Forellenfilets im Wasserbad pochieren, ca. 10 Minuten bei ca. 80° C. Die Dauer ist abhängig von der Dicke der Forellenpäckchen und der Temperatur der Päckchen und des Wasserbads.
- Die Wirsingblätter vom Strunk entfernen und in Rauten schneiden. Mit Curry und Butter in eine Pfanne geben, schwenken und mit Brühe auffüllen, mit Salz abschmecken und schmoren.



- Den Fischfond, die Sahne und das Zitronengras in einen Topf geben und reduzieren, abschmecken und eventuell mit etwas Stärke und/ oder Butter binden.
- Die Paprika abziehen und in Streifen schneiden.
- Aus Olivenöl, Balsamico, Zucker, Basilikum und Knoblauch eine Marinade herstellen und diese heiß über die Paprikastreifen geben.
- Die Zwiebel Schälen und in Ringe schneiden und in Butter anbraten.



Die AvD-Köche, welche sich hierfür gemeldet hatten, die hatten wenig Gelegenheit zum Plaudern und zum Weißweintrinken. Voller Einsatz über die ganze Zeit war gefragt. Allerdings gab es auch viel zu lernen.

Am Ende war die Hauptspeise sehr gut gelungen, entfaltete jedoch nicht ihre volle Wirkung, weil die Teller nicht vorgewärmt waren und alles durch die Art der Anrichtung recht schnell wieder auskühlte.

\*\*\*\*\*

## Die Nachspeise

### Schokoladensirupkuchen mit Thymianeis (10 Portionen)

#### Zutaten für den Kuchen

225 g	Mehl
2 EL	Puderzucker
225 g	Butter
etwas	Wasser
125 g	Bitterschokolade
3	Eier
45 ml	Zuckerrübensirup
225 g	Zucker
25 g	Vanillezucker

#### Zutaten für das Thymianeis

250 ml	Sahne
250 ml	Milch
100 g	Zucker
4	Eigelb
1	Thymianzweig
1 Msp.	gehackten Thymian

#### Außerdem

10	kleine Thymianzweige
etwas	Puderzucker
etwas	Schokoladensauce

#### Zubereitung

- Mehl und Puderzucker in eine Schüssel sieben, 125 g Butter dazugeben, so dass feine Krümel entstehen.
- Soviel Wasser hinzufügen, bis ein fester Teig entsteht.
- Den Teig ausrollen und eine Form damit auslegen.
- Die restliche Butter mit der Schokolade in einem Topf schmelzen lassen.
- Eier, Sirup, Zucker und Vanillezucker mit einander verrühren und zu der Schokolade geben.
- Die Füllung in die ausgelegte Form geben und ca. 40 Minuten bei 180° C backen.
- Für das Eis die Sahne, Milch, den Zucker und Thymianzweig aufkochen, etwas abkühlen lassen, die Eigelbe hinzufügen und das ganze auf dem Wasserbad zur Rose abziehen, passieren, abkühlen lassen, den gehackten Thymian hinzufügen und in der Eismaschine frieren.
- Die kleinen Thymianzweige mit Puderzucker bestäuben und im



Ofen karamellisieren.

- Die Kuchenstücke mit Schokoladensauce und Thymianeis anrichten mit einem karamellisiertem Thymianzweig vollenden.



Wie es sich gehört war die Nachspeise ein echter Höhepunkt. Zwar mussten die karamellisierten Thymianzweige zweimal gemacht werden, weil beim ersten mal die Köche sich vom Plaudern zu lange hatten ablenken lassen, aber insgesamt lieferten die Nachtisch-Köche eine wunderbare Nachspeise ab.





Insgesamt lieferten die AvD-Männer den Beweis, dass sie auf keinen Fall schlechter kochen als der Durchschnitt der Frauen, eher besser. Weiterhin wurde klar, dass eben diese Männer es mit durchaus subtilen Mitteln schaffen, dies vor ihren Frauen zu verbergen. Es kann deshalb davon ausgegangen werden, dass es eine erheblich Dunkelziffer an Topköchen unter den Männern gibt.



Für den späteren Abend waren wie immer die Frauen und Partnerinnen zum gemeinsamen Aufessen des Menues eingeladen. Zusammen auch mit dem Palette-Profiteam ließ man es sich dann schmecken. Dabei gab es das eine oder andere Köchelatein zu hören.



#### Es kochten:

**Daniel Bartos  
Dirk Grunewald  
Georg Hesse  
Heinz Jaspert  
Jochen Krämer  
Alexander Küpper**

**Klaus A. Küpper  
Heinz Kutzner  
Rolf-Peter Ortmann  
Henning Potthoff  
Peter Ritting  
Peter Rudolph**

Und nach dem AvD-Männerkochen sehen die AvD-Köche wieder so aus wie vorher, nämlich so:



Es war ein gelungener Abend, für den sich der AvD-Club Wuppertal bedankt beim Palette-Team mit:

Ernst Brusberg

Chefkoch



Marco Zuraszek

Souchef



Lucia Neumann

Service und Getränke



Benai Raoudha

Sp lmamsell



