

Beim Schnippeln gibt's Profi-Tipps vom Küchenchef

Viele Spitzenköche bieten oft sonntags spezielle Kurse an - 17.04.2014 16:02 Uhr

NÜRNBERG - Kochen können wie ein Profi, das liegt im Trend. Auch Nürnberger Spitzenköche stellen sich in die Küche, um mit Interessierten ein Menü zuzubereiten und anschließend gemeinsam zu essen. Die "Genuss & Leben"-Redaktion hat bei Erhard und Sebastian Kunkel in der "Zirbelstube" ein viergängiges Ostermenü gekocht.



Das Endergebnis kann sich sehen lassen.

© Michael Matejka

Zu Ostern gehört für viele ein Lamm. Damit die ganze Familie sich am Feiertag über etwas Besonderes freuen kann. „Nein“, Birgitta (57) und ihr Mann Volker (61) winken ab. „Wir wollen vor allem ein paar Tricks und Kniffe lernen und freuen uns dann auf das gemeinsame Essen!“ Das Ehepaar ist öfter Gast in der „Zirbelstube“ in Worzeldorf, der Sohn hat seinen Eltern diesen Kochkurs geschenkt. „Nicht ganz uneigennützig“, sagt Birgitta augenzwinkernd.

Zunächst aber sitzen die vier Teilnehmer morgens um 9.30 Uhr bei einem Kaffee mit den Kunkels im Restaurant. Vier Gänge wollen sie gemeinsam kochen: Lammleber und -köfte mit Granatapfel-Tomaten-Salat und Bärlauch-Zaziki, eine Lammcrèmesuppe, als Hauptgericht gibt es Lammnüsschen in Heu gegart mit Ratatouille und Kartoffelgratin (siehe Rezept im Kasten) und als Dessert eine Pistazien-Crème-Brûlée mit Passionsfruchteis und Feigen in Orangensoße. Das hört sich gut an! Ob man es auch so hinkriegt?! „Aber klar“, sagt Sebastian Kunkel beruhigend.

Ein wahrer Boom

Viele Nürnberger Spitzenköche bieten Kochkurse an. Auch Stefan Rottner vom „Gasthaus Rottner“. Acht Kurse bis Juli sind es in seiner Kochschule, alle bereits ausgebucht. „Ein wahrer Boom“, sagt Rottner. Zubereitet werden Gerichte, „die so nicht auf der Karte stehen, das wäre ja kontraproduktiv!“. 160 Euro kostet ein Kurs, inklusive Getränke, Rezeptheft, Kochschürze, Steakmesser und Schürze.

In der „Zirbelstube“ werden jetzt die Schürzen verteilt, Sebastian Kunkel weist die Teilnehmer in seine Küche ein. Eva (49) und Volker blanchieren Kirschtomaten, die später getrocknet in die Lammcrèmesuppe kommen.



Mit Liebe geformt.

© Michael Matejka

Dorota (50) und Dessert-Fan Birgitta wenden sich unter Anleitung von Vater Erhard Kunkel dem Nachttisch zu: Feigen schälen und in Karamell-Sirup einlegen, das Eis vorbereiten und die Pistaziencreme anrühren. Und die Köche beantworten dabei geduldig alle Fragen.

Fast alle Teilnehmer erwarten sich vor allem besondere Kniffe und Ideen von den Spitzenköchen zu bekommen, sagt auch Christian Wonka vom gleichnamigen Restaurant "Wonka" in der Johannisstraße. „Wie organisiere ich ein Menü? Wie filetiert man richtig? Das sind die zentralen Fragen“, so Wonka. Beim „After-Work“-Kurs in Wonkas Kochwerkstatt am Mittwochabend kocht und isst man beispielsweise nicht nur ein Drei-Gänge-Menü für 69 Euro, das „Spaßhaben und Kennenlernen“ ist auch mit drin.

Ins kalte Wasser

Sebastian Kunkel setzt den Fond für die Suppe an, „das Lamm bitte ohne Gemüse ins kalte Wasser legen!“, sagt er. Zwischendurch erklärt der Koch, wo man immer Lammleber herbekommt – im türkischen Supermarkt – und dass das Wichtigste beim Kochen gute Messer sind: „Dann muss man beim Zwiebelschneiden auch nicht heulen, weil die Zwiebel nicht gequetscht wird.“

Das Rezept des Hauptgangs in der Zirbelstube zum Nachkochen.

Die Zeit rennt. Ein paar Minuten für ein Glas Sekt, dann geht es weiter, denn gegen 13 Uhr wollen alle zusammen essen. Die Männer von Eva und Dorota kommen auch dazu. Der Kochkurs in der „Zirbelstube“ kostet 105 Euro, 69 Euro zahlen die Begleiter für das Menü. Beim nächsten Kochkurs am Sonntag, 25. Mai, steht dann ein Vier-Gänge-Menü mit Spargel auf dem Plan. „Für uns ist so ein Kurs keine Arbeit“, sagt Sebastian Kunkel. „Das gemeinsame Kochen macht richtig Spaß!“

Auch Diana Burkel bietet sonntags in ihrem „Würzhaus“ für 130 Euro Kochkurse an. „Ich stehe ja immer in der Küche“, sagt sie. „Die Kurse sind also perfekt, um auch mal meine Gäste kennenzulernen!“ Die Hobby-Köche erhalten von ihrem Tag ein kleines Video als Andenken: „Das ist viel einfacher zum Nachkochen, als ein Rezept zu lesen.“

Geschafft! Kurz nach 13 Uhr ist alles so weit zubereitet, dass sich die Teilnehmer in der „Zirbelstube“ an den gedeckten Tisch setzen. Köstlich schmeckt es und alle sind stolz auf sich, so ein Menü hinbekommen zu haben. Nach jedem Gang flitzen Birgitta, Volker, Dorota und Eva in die Küche, legen das Fleisch auf den vorgewärmten Teller, beträufeln es mit der Zwiebelsoße oder richten das Dessert an. Nach dem Essen sitzen alle satt und zufrieden mit den Kunkels zusammen. „Es war toll, aber ich komme auch sehr gerne wieder als Gast hierher!“, sagt Birgitta und alle nicken zustimmend.

Mehr Informationen in unserer Rubrik Essen und Trinken!