



KOCHEN im Restaurant „An der Dominsel“

Brandenburger Wochenblatt, 26. Mai 2010



Moderator Marco Lessentin (li.) und Chefkoch Oliver Rzyski.

Der bekannte Moderator Marco Lessentin kocht zusammen mit Chefkoch Oliver Rzyski leckere Gerichte von der Speisekarte

Anzeige

© Idee & Produktion: Ecki Production

Heute:

Buttermakrele auf Rahmwirsing mit Schwenkkartoffeln



Auch eine Pause gönnte man sich und diese nutzen unsere Akteure auf der gemütlichen und neu gestalteten Terrasse, direkt am romantischen und idyllischen Wasser an der Dominselbucht.

„Heute müssen wir uns aber ranhalten“, meint Chefkoch Olli und löst die Haut von der Buttermakrele, zerteilt sie in zwölf gleiche Stücke, beträufelt sie anschließend mit Zitrone, salzt und meliert sie. Dabei fällt den Beiden ein, es ist ja bald Havelfest. Für Olli ist es ein Festival mit vielen Promis und für Marco sein Leben.

ben. Wobei den Chefkoch stört, dass immer mehr Jugendliche Mengen von Alkohol konsumieren. Außerdem findet er Double-Shows unpassend, denn Original bleibt eben Original. Gastkoch Marco hat inzwischen die Kartoffeln aufgesetzt und den Wirsingkohl in Streifen geschnitten und meint, ich liebe Double-Shows. Sie haben in jedem Fall ihre Berechtigung, wobei er versprochen hat, selber zum Havelfest nicht mehr zu doubeln. Zwiebel und Würfelspeck werden jetzt leicht angeschwitzt, mit Weißwein abgelöscht, Gewürze dazu und im An-



schluss Sahne und alles aufkochen lassen. Nun werden die Medaillons von Buttermakrele auf kleiner Flamme goldbraun angebraten und mit ca. 50g Butter gar gezogen. Nicht nur, dass Beiden das

Wasser im Mund zusammen läuft, auch in einer Sache, was das Havelfest betrifft, sind sie sich einig: Es bleibt das Traditionsfest der Havelstädter und ihrer Gäste und sollte niemals Eintritt kosten, denn es ist auch ein Dankeschön der Stadt an ihre Bürger. Jetzt alles schnell anrichten und fertig.

Buttermakrele auf Rahmwirsing mit Schwenkkartoffeln

Rezept für 4 Personen:

- 800 g Buttermakrelenfilet
- 1 Wirsingkohl
- 100 g gewürfelten Speck
- 2 Zwiebeln, 2 Zitronen
- 600 g Kartoffeln
- 100 g Butter
- 200 ml Pflanzenöl
- 200 ml Sahne
- 200 ml trockener Weißwein
- 200 g Mehl, Muskat, Salz, Pfeffer, frische Petersilie



Als Nachspeise zum Hauptgericht empfiehlt der Chefkoch Vanillecreme in Biskuitteig mit Waldbeeren.

Inhaber des Restaurants Marco Oriwol empfiehlt zum Essen folgenden Wein:

2009 Würzburger

Innere Leiste Scheurebe, Ludwig Knoll, Franken

Terroirgeprägter Wein mit Mineralität, Tiefgang und Eleganz aus einer großen Weinlage Frankens. Eine Kombination aus Cassis, Holunder und Stachelbeere. Am Gaumen voll und saftig, mit feiner Süße und schmelzigem, langem Abgang. Lage: Das Ausgangsmaterial für den Weinbergsboden der Inneren Leiste ist der mittlere Muschelkalk, eine Sedimentschicht aus Kalkalgen



und Muscheln. Die über Jahrmillionen gebildeten tonhaltigen Kalksteine tragen mit dazu bei, dass der Boden eine gute Wärmespeicherung besitzt. Der steinige, schwach tonige Lehm ist tiefgründig und hat eine gute Humusversorgung. Dies führt zu einer ausgewogenen Nährstoffverfügbarkeit für die Reben. Selektive Handlese des vollreifen und gesunden Lesegutes im Herbst.

Panorama Bar
Restaurant Cafe Club

WM-Los-Aktion!

Während des Zeitraumes der WM-Spiele könnt ihr euch Lose holen. Gewinne und zahle nur 90%, 74% oder 54% deiner Rechnung! Für jede Niete gibt es einen Amarula.

54
74
90

2010

präsentiert von
TV-LINDAU
rittersrad
Sankt Annen 2 Galerie