

# DER TAGESSPIEGEL

## **BERLINER SPITZENKÖCHE verraten ihre Tricks**

### **Champignon-Apfel-Ragout...und das Baguette dazu**

01.09.2007 16:38 Uhr

Mein Lieblingspilz ist ja der Steinpilz, aber den gibt's nun mal nicht immer. Die braunen Champignons dagegen kriegt man das ganze Jahr über. Sie sind mir viele lieber als die weißen, den ihr Pilzfleisch ist etwas dunkler und sie sind geschmacklich intensiver, egal, ob man sie nun einfach brät oder daraus eine Suppe macht.

Ein Pfund Pilze brauchen wir bei dem Ragout für vier Personen, das soll ja schon eine anständige Portion für jeden sein. Außerdem zwei Äpfel, Braeburn oder Boskop, zwölf Schalotten, Butter oder Butterschmalz, zwei Knoblauchzehen, frischen Thymian, ein Löffel Sojasoße, das wär's schon an Zutaten.

Als erstes werden die Pilze saubergemacht, aber: bloß nicht gewaschen! Da verlieren Sie ihren Geschmack. Die Pilze sind gezüchtet, die haben nicht viel Dreck dran, und den kann man leicht mit dem Messer abschaben oder mit dem Küchentuch abwischen. Sie sollten auch die Stiele nicht unten weg brechen. Einfach putzen, und wenn sie groß sind, halbieren, ansonsten so lassen.

Die Schalotten werden grob gewürfelt, die Äpfel geschält und in Spalten geschnitten.

So, jetzt wird die Butter oder das Butterschmalz erhitzt, die Schalotten schmore ich darin glasig an, so etwa zwei Minuten, mit zwei Zehen Knoblauch, da kommt auch schon mal Pfeffer drüber, dann gibt man die Champignons dazu, die werden noch mal zwei, drei Minuten durchgeschwenkt, die Äpfel und zwei kleine Zweige Thymian, oder, was ich noch lieber mag, Majoran (ersatzweise Rosmarin). Ich würde auch eine Prise braunen Zucker drüber streuen, so ein halbes Löffelchen, etwas Salz, aber nicht zu viel, denn man löscht jetzt noch mit einem Löffel Sojasauce ab, das gibt eine schöne Farbe und auch Geschmack. Ein kleines Schlückel Weißwein wär auch gut, aber muss nicht sein. Wenn alles in der Pfanne ist, kommt der Deckel drauf und man lässt das Ganze noch mal fünf Minuten leicht köcheln, dadurch entsteht eine gute Portion Sauce, weil ja kein Dampf rausgeht. So, das reicht. Durch die Zwiebeln ist die Sauce angenehm sämig. Zum Schluss wird noch gutes Olivenöl drübergeträufelt.

Dazu gibt's ein Baguette. Oder, wenn's ein bisschen mehr sein soll, Reis, Gnocchi – oder einfach Kartoffeln aus dem Ofen.

Kurt Jäger ist Chefkoch im Hotel Haferland auf dem Darß

Die Brotstangen der Vollkornbäckerei „Mehlwurm“ sind aus Weizenmehl Typ 550 und werden in Maisgries gewälzt, der Teig geht langsam über Nacht und wird kross gebacken. Sie sind dünner als die üblichen Baguettes und nicht so blasig-luftig, schmecken aber grandios (und dies auch - aufgebacken - am nächsten Tag); eins kostet 1 Euro 70 und wiegt 250 Gramm. Tests haben ergeben: hält sogar einem Käsefondue stand...