



FÜR LISA

Lohse

MUNDWERK


Umschau



Inhaltsangabe

WER IST CHRISTIAN LOHSE?

8

FUNDAMENTALES UND
GRUNDREZEPTE

28

SCHREIHÄLSE
UND JUNGE RÜPEL

52

DAS LAND DER SUPPEN
UND EINTOPFE

58

ALLES REINE TOPF-SACHE

88

LOHSE IS COMING HOME

124

VON FREUNDEN FÜR FREUNDE

132

LOHSES TRESOR

172

SUPPE ZUM DESSERT

190

GLOSSAR

232

VERZEICHNIS

234

REGISTER

236

WER IST CHRISTIAN LOHSE?

Wer Christian Lohse das erste Mal begegnet, könnte meinen, Lohse sei einer jener Pfarrer, die ihr gottesfürchtiges Dasein in Demut der Provinz verschrieben haben, wo sakrale Momente noch zum Alltag gehören, der Sonntag heilig ist, der Glaube in Bittprozessionen Triumphe feiert und die andächtige Volkseele aus voller Überzeugung die Knie vorm Venerabile beugt.

Dabei ist Christian Lohse einer der besten und vor allem charismatischsten deutschen Köche und alles andere als ein frommer Chorknabe. Zwar trägt sein sanft wirkendes rundes Gesicht mit der hohen Stirn in vielen Zügen den unwiderstehlichen Charme der personifizierten Unschuld, doch Christian Lohse ist ein selbstbewusster Mensch mit Ecken und Kanten. Manchmal unbequem, aber immer ohne egomanischen missionarischen Eifer und ohne den Hang zur substanzlosen Selbstdarstellung. Lohse redet nicht gerne um den heißen Brei herum, seine Statements zur allgemeinen Lage der Welt und der Küche insbesondere sind kurz und knapp, deutlich in der Sprache und treffend in der Sache. Blinder Glaube und unreflektierter Obrigkeitsgehorsam, auch am Herd, sind nicht sein Ding. Der Mann, dessen fast kahlrasierter Schädel die einstige Haarpracht nur mühsam erahnen lässt, ist ein scharfsinniger und scharfzüngiger Beobachter, ein kritischer Geist, ausgestattet mit jener intelligent dosierten Portion Esprit, die verbale Schläge abfedert und erträglich macht. Ein humorvoller Zeitgenosse, der feine Stiche setzen kann, die niemals ins Grobe abgleiten.

Vor allem glaubt Christian Lohse an das Gute im Essen, ohne dabei seine Zunft zu verklären und sich selbst in den Rang eines medienverliebten Küchengotts zu heben, auch wenn ihm die Gäste immer wieder zu Füßen liegen und die Kritiker bei seinen Kreationen nicht mit Lob sparen. Wird es überschwänglich, wird Lohse misstrauisch, dann wirkt er fast ein wenig zu bescheiden und zurückhaltend. Doch immer verbergen sich hinter den schelmisch blitzenden Augen die Lebensweisheiten eines erfahrenen Koches und eines weltgewandten Bonvivants, der mit Mephisto'schen Weisheiten dem banalen, aber auch exaltierten Leben am Herd und auf der Straße trotzt.

GEMÜSE BRÜHE

MAN NEHME:

200 g Zwiebeln
200 g Knoblauch
200 g Karotten
200 g Sellerie (Knolle oder Staude)
200 g Lauch, der weiße Teil
1 Cherrytomate
100 g Champignons
1 Bouquet garni (siehe S. 35)
20 g **MSS**
2 g **BZ**

ZUBEREITUNG:

Das Gemüse putzen, heiß waschen und grob zerkleinern.

Alle Zutaten in einen großen Topf geben und mit 2 Litern kaltem Wasser auffüllen. Bei maximaler Hitze einmal aufkochen. Die Unreinheiten abschöpfen. Die Brühe 20 Minuten köcheln, anschließend durch ein Sieb oder Käseleinen passieren – fertig!

NOTA BENE:

Knoblauch wird entweder ganz und mit Schale verwendet oder geschält, dann aber nur halbiert oder mit Salz gerieben.

ergibt 2 Liter

BRÜHEN

TOMATE

für 2-3 Personen

MAN NEHME:

700 g vollreife Tomaten
1 Knoblauchzehe
2 EL Basilikum
300 g Sahne

FdS

BZ

DAZU SCHMECKT:

Frisch gepresster Staudensellerie-
oder Gin Tonic (im Mischverhältnis 1:1) mit schwarzem
Pfeffer aus der Mühle und Basilikum-
blättern. Gin von der Deutschen Spirituosen-
manufaktur.

ZUBEREITUNG:

Die Tomaten waschen, vierteln und die Kerne aus-
drücken. Den Knoblauch schälen und reiben.
Das Basilikum waschen, trocken schütteln und in
feine Streifen schneiden.

Die Tomaten in einen großen Topf geben und mit
dem Stabmixer pürieren. Die Sahne und den Knob-
lauch zugeben und aufkochen lassen. Mit Fleur
de Sel und Zucker abschmecken, die Suppe in tiefe
Teller füllen und mit dem Basilikum bestreuen.

PUREESUPPEN

KARTOFFEL

für 4-6 Personen

MAN NEHME:

400 g rote Kartoffeln (Sorte Roseval)
100 g Lauch
2 Zwiebeln
½ Knollensellerie
2 Karotten
200 g Speck
150 g Butter
100 ml **Öl**
1 l Gemüsebrühe (siehe S. 37)
2 EL Majoran, fein geschnitten
zum Servieren

MS

P

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln gut waschen und putzen und in 2 cm
dicke Würfel schneiden. Den Lauch in 2 cm breite
Ringe schneiden. Zwiebeln, Sellerie und Karotten
schälen und in 2 cm dicke Würfel schneiden. Den
Speck in feine Streifen schneiden.

Den Speck in einem großen Topf ohne Fett anbraten.
Die Gemüsewürfel dazugeben und kurz mitbraten,
dann Butter, Olivenöl und Gemüsebrühe zugeben
und alles aufkochen. Die Temperatur reduzieren und
so lange köcheln, bis das Gemüse gerade eben gar
ist. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. In tiefe
Teller füllen und mit Majoran garniert servieren.

UNSERE GELIEBTEN TRADITIONELLEN EINTOPFE. JA!

LINSEN

für 6-8 Personen

MAN NEHME:

250 g Beluga-Linsen, **nicht** eingeweicht
 250 g durchwachsenen Speck
 1 Zwiebel
 150 g Kartoffeln
 100 g Karotten
 100 g Knollensellerie
 20 ml **Öl**
 2 l Gemüsebrühe (siehe S. 37)
 Rotweinessig zum Abschmecken
 4 EL Petersilie, fein geschnitten

MS

P

BZ

ZUBEREITUNG:

Den Speck in feine Streifen schneiden. Zwiebel, Kartoffeln, Karotten und Sellerie schälen und in 1 cm dicke Würfel schneiden.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Gemüsewürfel darin einige Minuten dünsten. Linsen, Speck und Gemüsebrühe zugeben. Alles aufkochen und köcheln lassen, bis Gemüse und Linsen gerade eben gar sind. Mit Rotweinessig, Meersalz, Pfeffer und braunem Zucker abschmecken.

In tiefen Tellern mit Petersilie garniert servieren.



UNSERE GELIEBTEN TRADITIONELLEN EINTOPFE. JA!

BROT SUPPE ZWIEBEL

für 4-6 Personen

MAN NEHME:

1 Brot*
1 kg Zwiebeln
250 g Butter
50 g Mehl
100 ml Madeira
1 l Geflügelbrühe (siehe S. 38)
geriebenen Gruyère nach Belieben
Schnittlauchröllchen zum
Servieren

S
P

ZUBEREITUNG:

Vom Brot einen Deckel abschneiden und das Brot aushöhlen, aber nicht zu gründlich, ein 2 cm dicker Rand muss stehen bleiben.

Die Zwiebeln schälen und in Spalten, dann in Streifen schneiden. Die Butter in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun anbraten. Mit dem Mehl bestäuben und kurz weiterrösten, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Madeira ablöschen und einkochen.

Die Geflügelbrühe zugießen, aufkochen und abschmecken. Die Suppe in das Brot füllen und nach Belieben Gruyère darüberreiben. Mit Schnittlauchröllchen garniert servieren.

*
Die Brotrezepturen sind geheim und von meinen Freunden Jochen und Betty Gaus. Verwenden Sie einen festen, runden Sauerteig-Brotlaib.

KALBSZUNGE À LA CRÈME

für 8 Personen

MAN NEHME:

2 Kalbszungen
 1 l Geflügelbrühe
 1 Handvoll Kerbel
 1 Handvoll Petersilienblätter
 Filets von 1 Zitrone
 2 EL Kapern (Nonpareilles)
Öl

16 Schluppen
 8 Petersilienwurzeln
 12 Karotten mit Grün
 16 Schalotten mit Schale
 16 Knoblauchzehen mit Schale
 3 EL fein geschnittene Petersilienstängel
 1 l Gemüsebrühe (siehe S. 37)

1 Portion Sauce Béchamel (siehe S. 48)
 2 Champignons

S

P

ZUBEREITUNG:

Die Kalbszungen in der Geflügelbrühe weich kochen. Kerbel und Petersilie mit Zitronenfilets, Kapern und Kapernwasser und Olivenöl marinieren.

Die Schluppen putzen, die Petersilienwurzeln schälen und vierteln. Die Karotten schälen, dabei etwas Grün dranlassen. Schluppen, Petersilienwurzeln und Karotten mit Schalotten, Knoblauch und Petersilienstängel in der Gemüsebrühe weich kochen.

Die Kalbszungen heiß häuten, in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in eine Auflaufform legen (Hast du die richtig abtropfen lassen? Na, schon wieder geschlampt?). Das noch heiße Gemüse in die Auflaufform auf die Kalbszunge legen. Mit Sauce Béchamel übergießen, Champignons darüberreiben und mit den marinierten Kräutern würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

DAZU PASST:

Beaujolais nouveau oder junger Pinot Noir von Friedrich Becker

LOHSES TRESOR



VON FREUNDEN FÜR FREUNDE

Bitte auch
—
von Freunden
aus der Fremde
für Freunde
aus dem Fremden

CHOWDER

VON HYANNI

für 8 Personen

MAN NEHME:

100 g gewürfelten, geräucherten Speck
150 g gehackte Zwiebeln
1 l Fischbrühe (siehe S. 42)
400 g geschälte, gewürfelte Kartoffeln
1,2 kg Fischfilets, in Stücke geschnitten
500 ml Milch
500 g Sahne
6 EL Butter
gemahlene Rosenpaprikapulver
gemahlener Thymian

S
P

ZUBEREITUNG:

Den Speck in einem großen Topf auslassen, mit dem Schaumlöffel herausheben und beiseitestellen. Die Zwiebel in dem Speckfett gar dünsten. Die Fischbrühe und die Kartoffeln zugeben, mit Thymian würzen, dann kochen, bis die Kartoffeln weich sind.

Den Fisch zugeben und 5 Minuten gar ziehen lassen. Milch und Sahne zugießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Herd ausschalten und die Suppe 1 Stunde stehen lassen. Zum Servieren wieder durchwärmen, aber nicht kochen. Die Butter einrühren, bis sie geschmolzen ist, die Suppe in tiefe Teller füllen und mit Speck und Paprikapulver garniert servieren.

BITTE ASYL

HOLLÄNDISCHER FISCHEINTOPF

FÜR KRISENZEITEN

VON JOHNNY STRUIJK

für 6 Personen

MAN NEHME:

3 Schollen
3 Flundern
1 Zwiebel
2 Kartoffeln
1 Karotte
¼ Wirsing
1 Lorbeerblatt
1 Thymianzweig
15 weiße Pfefferkörner
1 Bund Petersilie zum Servieren
80 g Butter
80 g Mehl

S

ZUBEREITUNG:

Den Fisch gründlich säubern und filetieren. Die Zwiebel schälen und grob hacken. Die Kartoffeln und die Karotte schälen und würfeln, den Wirsing putzen und in feine Streifen schneiden.

Den Fisch und das Gemüse sowie Lorbeerblatt, Thymian und Pfeffer in einen großen Topf geben und mit 2 Litern Wasser übergießen. Das Ganze 30–45 Minuten köcheln. Anschließend durch ein Sieb gießen. Die Flüssigkeit auffangen, Gemüse und Fisch aus dem Sieb nehmen und beiseitestellen.

Die Petersilie waschen, trocken schütteln, fein hacken und beiseitestellen.

Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze zubereiten und den Fond damit binden. Gemüse und Fisch zurück in die Suppe geben und mit Salz abschmecken.

Die Suppe in tiefe Teller geben und mit reichlich Petersilie bestreut servieren.

BITTE ASYL

SOLJANKA

VON HEIKE LOWISCH-RINGHANDT

für 6 Personen

MAN NEHME:

500 g Bierschinken
 2 Zwiebeln
 6 Knoblauchzehen
 je 1 gelbe, rote und grüne Paprika
 3 Tomaten
 6 Spreewälder Gurken
 2 EL **Öl**
 250 g passierte Tomaten
 1 Lorbeerblatt
 1 l Rinderbrühe (siehe S. 41)
 3 EL Speisestärke, mit etwas Wasser
 glatt gerührt

S
P

ZUBEREITUNG:

Den Bierschinken in Streifen schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und würfeln, die Paprikaschoten waschen, entkernen und würfeln. Die Tomaten waschen, vierteln und entkernen. Die Gewürzgurken fein würfeln.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten, dann Bierschinken, Paprika, Tomaten, Gurken, passierte Tomaten und das Lorbeerblatt hinzufügen. Mit der Rinderbrühe übergießen und alles aufkochen. So lange kochen, bis die Paprika gerade eben gar ist. Die Speisestärke einrühren und noch einmal aufkochen, sodass die Suppe etwas andickt.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Suppentassen oder Schalen servieren.

UNSERE GELIEBTEN TRADITIONELLEN EINTOPFE. JA!

BRITISCHE KEKSSUPPE

VON NORBERT KRÜGER

für 4 Personen

MAN NEHME:

Für den Teesirup:

300 g Zucker
1 Beutel English-Breakfast-Tea

ZS

Für die Kekssuppe:

500 ml Milch (die beste und reinste, die man bekommen kann)
ca. 300 g Shortbread
Scotch
Ingwerpulver, Galgant, Vanille und Zitronen-
abrieb zum Abschmecken

ZS

ZUBEREITUNG:

In einem Topf den Zucker mit 300 ml Wasser aufkochen und etwas einkochen lassen. Einen Spritzer Zitronensaft in den Sirup rühren und den English-Breakfast-Tea darin ziehen lassen.

Die Milch mit den Keksen im Standmixer zu einer glatten Suppe pürieren. Die Suppe mit Scotch und Zitronensaft abschmecken, oder auch mit anderen Gewürzen, die man mit Keksen und Milch in Verbindung bringt, z.B. Ingwerpulver, Galgant, Vanille oder Zitronenabrieb. Vor dem Servieren kurz mit dem Stabmixer aufschlagen.

Die Kekssuppe lauwarm oder kalt in kleine tiefe Schalen oder Gläser verteilen und mit dem Teesirup servieren.

BITTE ASYL



RUSSISCHE MELONSKI

MAN NEHME:



**1 WASSERMELONE
1 FLASCHE WODKA**

ZUBEREITUNG:



In die Wassermelone ein Loch vom Umfang des Flaschenhalses schneiden. Dabei so tief schneiden, dass der Flaschenhals darin gut Halt findet. Die offene Wodkaflasche in die Öffnung stecken, sodass der Wodka in die Melone fließen kann. Den Stand der Wassermelone stabilisieren und die Melone 2 Tage stehen lassen. Die Flasche entfernen und die Wassermelone zum Servieren in Spalten schneiden.



Püreesuppen

Blumenkohlsuppe mit Ras el-hanout ↪77
Grüne Erbsensuppe ↪61
Kalte Gurkensuppe ↪60
Karotte & Lauch ↪76
Knollensellerie & Apfel ↪74
Kürbissuppe ↪134
Rote Spitzpaprika ↪72
Spargel ↪87
Tomatensuppe ↪64
Tomatensuppe mit Mozzarella ↪144

Herzhafte Suppen

Bouillabaisse ↪174
Buttermilch-Bohnen-Suppe ↪141
Cazuela de pollo (Hühnersuppe) ↪143
Chowder ↪156
Graupen ↪78
Graupensuppe mit Pökelfleisch und Meerrettich ↪139
Grüne Bohnen mit Rindfleisch ↪117
Grüner Borschtsch ↪135
Hühnersuppe ↪145
Hummerbrotsuppe ↪84
Kanadischer Wildlachs-Chowder ↪152
Kartoffelbrotsuppe ↪83
Kürbisbrotsuppe ↪82
Soljanka ↪167
Südtiroler Gerstsuppe ↪138
Zwiebelbrotsuppe ↪81

Süße Suppen

Britische Kekssuppe ↪196
Brottrunksuppe mit Sauerteigcreme ↪202
Melonenkaltschale ↪225
Milchsuppe mit Ohrchennudeln ↪210
Wassermelonensuppe ↪226
Weißbiersuppe ↪203

Herzhafte Eintöpfe und Verwandtes

Blindhuhneintopf ↪165
Curry mit Knacker ↪97
Currywurstgulasch ↪126
Eintopf mit Lamm und Gemüse ↪164
Eintopf von gelben Erbsen ↪63
Holländischer Fischeintopf für Krisenzeiten ↪157
Irish Beef Stew ↪170
Japanischer Rindereintopf ↪168
Kartoffel & Kürbis ↪75
Kartoffel ↪65
Kartoffel-Lauch-Eintopf ↪98
Kochschinken at its best ↪109
Kürbis-Kichererbsen-Eintopf ↪140
Linsen ↪71
Linseneintopf mit Schweinefuß, Gänseleber und Karotten ↪110
Linsen-Mairübchen-Eintopf mit Ente ↪106
My Stew – Rindfleisch mit Knödeln ↪171
Nikujaga (japanischer Rindereintopf) ↪168
Philippinisches Hähnchen nach Großvaters Art ↪148
Provenzalischer Schmortopf ↪159
Rinderbrusteintopf ↪160
Rindfleisch mit Knödeln ↪171
Saure-Bohnen-Eintopf mit Schweinebauch ↪169
Steckrübeneintopf ↪67
Ungarisches Lecsó mit Lamm ↪105
Weiße Bohne ↪68

Süße Eintöpfe und Verwandtes

Besoffener Schwarzbroteintopf ↪219
Birne-Basilikum-Cappuccino ↪229
Birnen-Zimt-Eintopf ↪209
Gelbe Bete + Apfel mit Buchweizenklößchen ↪199
Gelierte Quitte mit Currykaramell und Wackelpudding ↪228
Grapefruitgrütze ↪227
Kirsche-Portwein-Vanille ↪207
Kokos-Earl-Grey-Cappuccino ↪229
Rübensirup ↪213
Milchbrötchen & Rübensirup ↪213
Orangen & Pflaumen ↪208
Orangeneintopf ↪222
Pfirsicheintopf mit Oloroso-Sherry und Sternanis ↪215
Rhabarbersago mit süßem Eierstich ↪214
Sardischer Wildbirnen-Graupen-Eintopf ↪204
Traubenmelange mit Kamillenstreusel ↪198

Brühen und Saucen

Fischbrühe ↪42
Geflügelbrühe ↪38
Kalbsbrühe ↪41
Krustentierbrühe ↪45
Périgordtrüffeljus ↪4
Rinderbrühe ↪41
Sauce Allemande ↪51
Sauce Béchamel ↪48
Sauce Mornay ↪48
Spargelbrühe ↪46

Gratins

Fenchelgratin ↪100
Gratin von Schweinefüßen ↪113
Gratinierte Eier mit Rahmlauch ↪103
Kürbisgratin ↪94
Nudelgratin ↪90
Rosenkohlaufauf ↪93
Zucchini gratin ↪94

Brei

Blumenkohl-Erbse ↪55
Brokkoli-Kartoffel ↪54
Erbse-Kartoffel ↪54
Erbse-Knollensellerie ↪54
Fenchel-Lauch-Kartoffel ↪55
Karotte-Apfel ↪54
Karotte-Apfel-Knollensellerie ↪55
Kartoffel-Karotte ↪54
Kartoffel-Lauch ↪54
Knollensellerie-Apfel ↪55
Pastinake-Rote-Bete ↪55
Pastinake-Spinat ↪55
Rote-Bete-Apfel-Kartoffel ↪55
Spinat-Lauch ↪55

Spezialitäten

Burgunderschnecken in Estragon ↪189
Chicorée und Kalbsnieren in Rahmsauce ↪120
Curryhummer (Resteverwertung) ↪45
Currykrebse (Resteverwertung) ↪45
Fischrillettes (Resteverwertung) ↪42
Herzmuscheln mit Thymian ↪177
Kalbfleisch mit Fenchel (Resteverwertung) ↪41
Kalbshaxe ↪114
Kalbsnieren in Senfsauce ↪119
Kalbszunge à la crème ↪123
Kokos-Earl-Grey-Cappuccino ↪229
Königskrabbe mit russischem Krautsalat ↪153
Lohses Nudelwasser ↪56
Mango-Lassi ↪75
Meerforelle blau mit Zaziki ↪158
Muscheln aus dem Kräutersud ↪185
Nudeln in gezuckerter Tomatensauce ↪210
Penne mit Tomatensauce ↪57
Puddinghauptstadt ↪220
Rindfleisch mit Fenchel (Resteverwertung) ↪41
Rührei mit Blutwurst ↪184
Russische Melonski ↪216
Säfte ↪192
Sardinien in Olivenpaste ↪186
Schinken-Petersilien-Sülze ↪183
Space Shuttle ↪231
St. Jacques Nantua ↪176
Wan Tan ↪147
Wurstbrei ↪131

Zerklopfte Eier mit Rauchlachsforelle und Essigsahne ↪179
Zerklopfte Eier mit Stopfleber, schwarzem Trüffel und Trüffeljus ↪180