



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 EINTÖPFE. 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 Gruyere 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)
- Oöl**
- 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  
Sardinen 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