

Die richtigen Rezepte für Treptow-Köpenick



Liebe Kochfreundinnen und Kochfreunde,

gutes Essen bedeutet Lebensfreude und Lebensqualität. „Liebe geht durch den Magen“ heißt es ja im Volksmund. Und der eine und andere Politiker versucht sich regelmäßig im Kochen. Das wollen wir Ihnen mit diesem Kochbuch zeigen. Wir haben Künstlerinnen und Künstler und Politikerinnen und Politiker gewonnen, ihre Leidenschaft für das Kochen jetzt auch öffentlich zu machen und uns ihre Lieblingsrezepte vorzukochen.



Oliver Igel und der „Hühnerdieb“ (Skulptur von Hermann Joachim Pagels) auf der Schloßinsel Köpenick

Gutes Essen ist nicht unpolitisch. Es geht um Gesundheit, Verbraucherschutz, fairen Handel oder Hygiene in Gaststätten - Fragen, mit denen wir uns regelmäßig beschäftigen, um Ihnen weiterhin mit gutem Essen Lebensqualität bieten zu können.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Nachkochen und freue mich, wenn Sie uns Bescheid geben, ob es Ihnen geschmeckt hat.

Guten Appetit!

A handwritten signature in black ink that reads "Oliver Igel". The signature is written in a cursive, flowing style.

Oliver Igel

Inhalt

Kürbissuppe (Ellen Haußdörfer).....	5
Käsesuppe (Oliver Igel).....	6
Kartoffelsuppe alla Mama (Ina Paule Klink).....	7
Frittata (Dr. Ulrich Nußbaum).....	8
Lángos (Mira und Jens Pöpke).....	9
Tafelspitz mit Meerrettichsoße, grünen Bohnen und Salzkartoffeln (André Schmitz).....	10
Penne all'arrabbiata (Antonella Incerti).....	11
Huhn in Riesling (Dr. Christian Sundermann).....	12
Nordfriesische Lammschulte (Dr. Ehrhart Körting).....	13
Wildschweinbraten a la Obelix (Heinz Buschkowsky).....	14
Schweinelendchen mit Champignons (Hella Dunger-Löper).....	15
Ochsenschwanz (Thomas Härtel).....	16
Hähnchen aus dem Ofen mit Cremolata-Kartoffeln (Gisela von der Aue)...	17
Kartoffelgratin (Horst Bosetzky).....	18
Buletten (Robert Schaddach).....	19
Thüringer Grüne Klöße (Wolfgang Thierse).....	20
Himbeermousse (Ingeborg Junge-Reyer).....	21
Tiramisu (Renate Harant).....	22
Charlotte Lorraine (Klaus Wowereit).....	23
Mascarpone-Quarkcreme mit Himbeeren (Claudia Zinke).....	24
Dresdner Eierschecke (Dr. Klaus Ulbricht).....	25
Sauerteigbrot (Karlheinz Nolte).....	26

Kürbissupe

von Ellen Haußdörfer

(Mitglied des Abgeordnetenhauses von Berlin)

Zutaten (für 4-5 Portionen):

1 mittelgroßer Kürbis (in Stücke geschnitten)
1 große Gemüsezwiebel
1 EL Öl
1,5 bis 2 Liter Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer zum Würzen
1 Bund Petersilie
1 kleine Dose Champignons und Erbsen
250 ml Sahne
8-10 Würstchen
2 EL Butter
Kürbiskernöl nach Belieben



Zubereitung:

Die Zwiebel fein schneiden und im Öl anbraten.

Die geschnittenen Kürbisstücke zufügen und kurz mit anbraten.

Mit 1,5 bis 2 Liter Gemüsebrühe angießen und 20 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Die Suppe pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und Kräutern, zum Beispiel Petersilie, würzen.

Die Champignons und Erbsen abgießen und zum warm werden in die Suppe fügen.

250ml Sahne in die Suppe rühren.

Würstchen (2 pro Teller) durchschneiden und an den Enden kreuzweise einschneiden.

2 Esslöffel Butter in der Pfanne erhitzen und die Würstchen darin anbraten.

Die fertige Suppe auf Tellern verteilen. Mit Würstchen und Petersilie anrichten.

1 Esslöffel Kürbiskernöl nach Belieben dazu träufeln.



Käsesuppe

von Oliver Igel

Zutaten für vier Personen:

2 mittelgroße Stangen Porree
2 EL ÖL
1 Liter gekörnte Brühe
400 g Schmelzkäse
2 Zwiebeln
250 g Rindergehacktes
250 ml süße Sahne
Champignons nach Geschmack
zum Würzen Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Den Porree gut gewaschen in hauchdünne Scheiben schneiden und in wenig Öl andünsten bis er glasig ist. Dazu die Brühe geben und leicht köcheln lassen. Langsam den am besten bereits zerkleinerten Schmelzkäse hineinrühren und auflösen lassen. Die geschälten und zerkleinerten Zwiebeln anbraten und dazu das zu kleinen gerollten Bällchen geformte Hackfleisch gut anbraten und abschließend in die Suppe geben. Dazu kommt die Sahne. Jetzt alles mit Salz, Pfeffer, Zucker nach eigenem Geschmack würzen und auf Wunsch in der Suppe Champignons erhitzen.



Kartoffelsuppe alla Mama

von Ina Paule Klink
(Schauspielerin)



Zutaten:

Kartoffeln
Suppengrün
Salz, Pfeffer, Maggikraut
Butte
Würstchen
Mehl, Fett
Butter

Zubereitung:

Die „Kartoffelsuppe alla Mama“ wird unaufwendig im normalen Topf gekocht.

Die Kartoffeln schälen, das Suppengrün säubern und klein schneiden. Danach wird alles mit Salz und Pfeffer und Maggikraut gewürzt und zusammen gekocht.

Nach ca. 20-30 min, wenn alles weich gekocht ist, wird das Ganze mit dem Schneebesen etwas püriert. Einen Esslöffel gute Butter hinein und abschmecken.

Zum Schluss werden die Würstchen gebraten. Dabei gibt man etwas Mehl ins Fett, verrühren und einfach in die Suppe geben - fertig.

Die Kartoffelsuppe alla Mama ist schnell gekocht und schmeckt für mich einfach immer nach „zu Hause“.



Frittata

von Dr. Ulrich Nußbaum
(Sentator für Finanzen)

Zutaten:

4 Eier
1 EL Creme fraîche
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie
1 Möhre oder alternativ
1 reife Tomate
etwas Rucolasalat
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel kleinhacken und die Knoblauchzehe fein zerteilen.
Beides in einer teflonbeschichteten Pfanne vorsichtig in Olivenöl anschmoren lassen.

Möhre längs in dünne Scheiben schneiden und dazu geben.
Bei kleiner Flamme so lange schmoren lassen, bis alles gar ist.

Gleichzeitig die Eier in einer Schüssel aufschlagen und die Creme fraîche hinzufügen. Dabei darauf achten, dass die Eier nur kurz verrührt werden. Das macht die Frittata saftig.

Anschließend die Möhrenscheiben aus der Pfanne nehmen.
Das verrührte Ei in die Pfanne gießen, mit Salz und Pfeffer abwürzen und die fein gehackte Petersilie hinzufügen.

Zum Schluss die Möhrenscheiben dekorativ auf dem Ei verteilen. Frittata entweder im Ofen bei 180 Grad oder auf der Herdplatte fest werden lassen.

Alternativ schmeckt die Frittata auch mit Tomate (in feine Scheiben geschnitten) und Rucolablättern.

Guten Appetit!



Lángos

von Mira und Jens Pöpke
(Miras Lángos)

Zutaten:

Zutaten für 6 Portionen:

15 g Hefe
400 g Mehl
5 EL und $\frac{1}{4}$ l Milch
Kartoffelabrieb (oder Kartoffelpüree, -pulver)
Salz

Zubereitung:

Die Hefe in 5 EL lauwarmer Milch auflösen. Das Mehl in eine Schüssel und die Hefe-Milch-Mischung dazugeben und verrühren.
Mit Salz, Kartoffelabrieb und $\frac{1}{4}$ l Milch zu einem Teig kneten.

Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen.
Kleine Teigstücke formen.
Ausrollen oder mit der Hand in Fladen ziehen.
Der Lángos im erhitzten Öl in der Pfanne ca. 2-3 Minuten hellbraun ausbacken.

Zum Abschluss süß oder kräftig belegen:
Mit Sauerrahm, Schinken, Käse, Tomate oder Puderzucker, Schokocreme

Klassisch: Knoblauchöl oder Sauerrahm, Käse

Probe-Essen dienstags und donnerstags auf dem Wochenmarkt Schlossplatz Köpenick. Ersatzweise auch die beste Currywurst in Köpenick mit hausgemachtem Ketchup.





Tafelspitz mit Meerrettichsoße, grünen Bohnen und Salzkartoffeln

von André Schmitz
(Kulturstaatssekretär)

Zutaten:

500 g Tafelspitz
Zwiebel, Nelken, schwarze Pfefferkörner,
Lorbeerblatt, Salz

Salzkartoffeln
grüne Bohnen
Salz und Pfeffer, Basilikum,
Zwiebel, Butter
Meerrettich, Zitrone
Margarine, Mehl, Milch, Zucker, Sahne

Zubereitung:

500 Gramm Tafelspitz (mit Fettrand!) kommen in einen Topf mit ca. 1,5 Liter Wasser, in dem zuvor eine Zwiebel, Nelken, schwarze Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt und etwas Salz einmal kräftig aufgekocht haben. In diesem Topf bleibt der Tafelspitz auf niedriger Temperatur und gart über 90 Minuten in der eigenen Brühe.

Danach den Tafelspitz aus dem Topf holen, Fett entfernen und in etwa fingerdicke Scheiben schneiden.

Salzkartoffel und die grünen Bohnen werden normal gar gekocht. Die Bohnen werden anschließend in einem Topf mit ausgelassener Butter geschwenkt, dazu Salz und Pfeffer und am Schluss etwas Basilikum fein schneiden und darüber streuen. Wer will, kann zuvor in der Butter auch Zwiebel glasig braten.

Für die Sauce wird frischer Meerrettich geschält und mit Zitrone abgerieben. Das verhindert, dass Meerrettich braun anläuft, wenn er anschließend fein gerieben und mit einem Teelöffel Zitrone versetzt wird. Den Meerrettich geben wir dann zusammen mit Zucker und Sahne in eine zuvor hergestellte Mehlschwitze aus Margarine, Mehl, Milch und Brühe vom Tafelspitz. Fertig ist die Soße.

Die Scheiben vom Tafelspitz, Bohnen und Kartoffeln auf einem vorgewärmten Teller schön drapieren, die Meerrettichsoße darüber gießen und servieren.

Penne all'arrabiata

von Antonella Incerti
(Bürgermeisterin unserer italienischen Partnerstadt
Albinea)

Zutaten (für 2 Personen):

250 g Penne Rigate
etwas Olivenöl zum Bedecken des Pfannen-
bodens
2 Knoblauchzehen
250 g passierte Tomaten
½ TL Chili-Pulver
Salz
1 EL fein gehackte frische Petersilie
50 g Parmigiano Reggiano (Parmesankäse)



Zubereitung:

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen, Knoblauchzehen in Scheiben schneiden und darin sanft braten, anschließend die passierten Tomaten hinzufügen. Dies mit Chili-Pulver und ein wenig Salz nach Geschmack würzen. Wer gerne sehr scharf isst, kann zusätzlich klein gehackte Chilischoten unterrühren. Jetzt die Pfanne abdecken und bei schwacher Hitze 12-15 Minuten ziehen lassen.

Die Penne werden nun so dazu gekocht, dass sie mit der Sauce in der Pfanne gleichzeitig fertig werden. Die Nudeln abtropfen lassen und in die Pfanne geben. Für ein paar Sekunden auf dem Herd stehen lassen, damit sich Sauce und Penne verbinden. Nun kann die Pfanne vom Herd genommen werden und die frische Petersilie darüber gestreut werden. Genießen Sie Ihre Penne all'arrabiata am besten mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano aus Albinea.



Huhn in Riesling

von Dr. Christian Sundermann

(Staatssekretär in der Senatsverwaltung für Finanzen)

Zutaten (für 4 Personen):

8 Hähnchenschenkel aus artgerechter Haltung
250g Champignons
¼ l Riesling halbtrocken
Hühnerbrühe
½ Becher Sahne
2-3 EL Cognac
1 mittelgroße Zwiebel
1 EL getrockneten Estragon
etwas glatte Petersilie
2 Zehen Knoblauch
Pfeffer, Salz, 1 TL Zucker
Sonnenblumenöl/Olivenöl
Reis, Bandnudeln oder Baguette

Zubereitung:

Die Hähnchenschenkel waschen, sorgfältig trocken tupfen und in einer Mischung aus Sonnen- und Olivenöl anbraten.

In einem großen Topf eine mittelgroße, sehr klein gehackte Zwiebel in Olivenöl glasig dünsten.

Über dieser Mischung einen Teelöffel Zucker verteilen und den Zucker karamellisieren lassen.

Den Knoblauch zu den Zwiebeln pressen und ganz kurz mit andünsten.

Die angebratenen Schenkel in den Topf geben.

Den Cognac über den Schenkeln verteilen und kurz flambieren.

Den Wein zu den Schenkeln geben, kräftige Hühnerbrühe angießen bis das Fleisch fast bedeckt ist und die Sahne zufügen. Topf schließen und bei mittlerer Temperatur köcheln lassen.

Champignons säubern, kleinschneiden, in etwas Olivenöl anbraten bis alle Flüssigkeit verdampft ist und die Pilze zu den Schenkeln geben.

Estragon in den Topf geben.

Reis oder Bandnudeln aufsetzen.

Nach etwa einer ¼ Stunde die Schenkel aus dem Topf nehmen und die Soße mit Salz, Pfeffer, möglicherweise noch etwas Zucker und Hühnerbrühe abschmecken und, je nach Vorliebe, ein wenig mit Speisestärke binden und die Petersilie zufügen.

Zum Schluss die Schenkel und den Fleischsaft zurück in den Topf geben und nochmal kurz ziehen lassen. Guten Appetit!

Nordfriesische Lammschulter

von Dr. Ehrhart Körting
(Senator für Inneres und Sport)



Zutaten:

1,5 kg Lammschulter
4 Möhren
2 Zwiebeln
750 g Bohnen
12 Kartoffeln
2 Stängel Rosmarin
1 Knoblauchzehe
10 bis 20 Blatt Salbei
Petersilie
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Vorbereitung der Lammschulter mit einem sehr scharfen Messer dauert mindestens $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde. Man muss sehr sorgfältig das gesamte Fett abschneiden sowie die Häute vom Fleisch abziehen, auch die Umknorpelung des Knochens sollte entfernt werden, so dass am Ende das reine Fleisch mit Knochen übrig bleibt, dadurch wird talgiger Geschmack vermieden. Das Fleisch wird anschließend gewaschen, gepfeffert und gesalzen und in einen Römertopf gelegt. Die Knoblauchzehe wird gedrittelt und in das Fleisch gesteckt, die Salbeiblätter liegen auf dem Braten, links und rechts die geschälten Möhren, die halbierten Zwiebeln und die Rosmarinstängel. Dann wird ein $\frac{1}{4}$ Liter Wasser oder Brühe in den kalten Römertopf gegossen, der Römertopf in den kalten Ofen geschoben, die erste Stunde (Umluft) bei 175 Grad, dann eine $\frac{1}{2}$ Stunde bei 200 Grad und dann die letzte $\frac{1}{2}$ Stunde nach zweimaligem Übergießen mit der Brühe bei offenem Römertopf nochmals bei 200 Grad gegart.

Parallel werden die Kartoffeln geschält und in Salzwasser gekocht. Ebenso werden frische Bohnen gewaschen, am Ende abgeschnitten und halbiert und ebenfalls mit Salzwasser aufgesetzt. Nachdem die Bohnen das erste Mal 3 Minuten gekocht haben, wird das Wasser abgegossen und die Bohnen werden nochmals mit neuem Salzwasser und etwas Bohnenkraut aufgesetzt. Wenn die Bohnen bissfest sind, wird das Wasser abgegossen, ein bisschen Butter in den Topf gegeben und dann warm gestellt (nicht auf der heißen Herdplatte belassen). Wenn man die Bohnen und Kartoffeln parallel zum Braten zubereitet, ist alles gleichzeitig fertig und kann serviert werden.

Die im Römertopf verbliebene Brühe wird mit Wasser auf einen halben Liter aufgefüllt, aufgekocht und mit Bratensoße/-binder zu Soße verarbeitet.



Wildschweinbraten a la Obelix

von Heinz Buschkowsky

(Bezirksbürgermeister von Neukölln)

Zutaten (für 6 Personen):

- 2 kg Wildschweinschulter (ausgelöst)
- 1 Zwiebel (geschält und in Würfel geschnitten)
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 Karotte (in Würfel geschnitten)
- ½ Petersilienwurzel (in Würfel geschnitten)
- 80 g grob gewürfelten Bauchspeck
- Rapsöl
- 1 EL Tomatenmark
- ½ Quitte (ersatzweise Apfel gewürfelt)
- 1 Flasche Burgunder Rotwein
- 500 ml Wildschweinfond (ersatzweise Gemüsebrühe)
- 1 Lorbeerblatt
- je 1 Stängel Thymian, Rosmarin und Liebstöckel
- 3 Wacholderbeeren (zerdrückt)
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch abspülen, trocken tupfen, salzen und gut mit frisch gemahlenem Pfeffer einreiben. In einem ausreichend großen Bräter Rapsöl erhitzen und das Fleisch rundherum gut anbraten. Den Braten herausnehmen und die Zwiebeln, Knoblauch, Bauchspeck, Karotte, Petersilienwurzel und Quitte zufügen, ebenfalls gut anbraten.

Tomatenmark zufügen, auch mit andünsten lassen und mit ca. 100 ml Rotwein ablöschen und einkochen lassen.

Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, anschließend den Fond aufgießen. Das Fleisch wieder zufügen, ebenso die Kräuter und Wacholderbeeren. Einmal aufkochen lassen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C für etwa zwei Stunden schmoren. Das Fleisch herausnehmen, die Soße durch ein feines Sieb passieren, eventuell noch etwas reduzieren lassen und für die gewünschte Konsistenz Stärke oder Soßenbinder einrühren. Dazu passen Kartoffelklöße, Spätzle oder Schupfnudeln.

Schweinelendchen mit Champignons

von Hella Dunger-Löper
(Staatssekretärin in der Senatsverwaltung
für Stadtentwicklung)

Zutaten:

1 Schweinelendchen (Schweinefilet)
von 500 g
2-4 Knoblauchzehen
Senf
Pfeffer, Salz
frischer Thymian
400 g braune Champignons
Olivenöl
Bandnudeln
als Beilage grüner Salat



Zubereitung:

Zuerst spickt man das Schweinelendchen mit ca. 4 halben oder - bei größeren Zehen – 2 geviertelten Knoblauchzehen. Dann wird es rund herum kräftig angebraten, gepfeffert, mit Senf bestrichen und bei kleinster Hitze 25 Min. im geschlossenen Bräter gegart. Bei der Auswahl des Senfs kann man persönliche Vorlieben berücksichtigen: gut geeignet ein kräftiger Dijon-Senf, wer es schärfer mag, kann auch einen Senf mit Chili verwenden.

Während das Fleisch gart, werden ca. 400 g Champignons, möglichst braune – weil etwas intensiver im Geschmack – in Scheiben geschnitten und in Olivenöl angedünstet.

Dann das Fleisch aus dem Bräter nehmen, den verbleibenden Bratensaft mit Creme fraîche vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch etwas einkochen. Meine Großmutter pflegte hier auch noch ein paar Tropfen Maggi zu ergänzen, aber das ist eher eine familiengeschmacksprägende Variante. Danach die Champignons zugeben. Das Fleisch in 4-5 dicke Scheiben schneiden und ebenfalls hinzufügen, zum Schluß ein paar gehackte frische Kräuter dazugeben, ich bevorzuge Thymian.

Dazu passen verschiedene Beilagen, mein Favorit sind frische Bandnudeln. Vorausgehen sollte ein grüner Salat, der aber auch dazu gereicht werden kann.



Ochsenschwanz

von Thomas Härtel
(Staatssekretär in der Senatsverwaltung für Inneres und Sport)

Zutaten (für 4-6 Personen):

4 kg Ochsenschwanz, mittlere Stücke
2 Bund Suppengrün
300 g kleine Zwiebeln (am besten Schalotten)
2 EL Tomatenmark
4 Lorbeerblätter
3 – 4 Nelken
3 Knoblauchzehen
Thymian
etwas Pfeffer
500 g dunkle Champignons
Fondor

Zum Anbraten: Butaris und etwas Olivenöl

Zubereitung:

Für die Sauce:
mindestens ½, besser 1 Liter Rotwein,
ein Glas (bis zu 200 cl je nach Geschmack und Saucenbedarf) Portwein,
ein Glas (ebenso bis zu 200 cl) Cinzano (rot),
Flüssigkeitsmenge (ggf. auch mit Wasser, falls die Sauce für den Gaumen zu kräftig wird) so erhöhen, dass das Fleisch durch diese voll bedeckt ist.

Vorbereitung:

Das Fleisch gut 2 Stunden wässern, abtupfen und mit Fondor einreiben; in Butaris-Butter und ein wenig Olivenöl gut anbraten, mit Rotwein etc. ablöschen.

Suppengrün extra anbraten, ebenso die Zwiebeln und den Knoblauch und mit den Gewürzen zum Ochsenschwanz geben. Mit Rotwein etc. ausreichende Flüssigkeit dazu geben.

Auf die Sauce kommt es an!!! Diese schmeckt am nächsten Tag auch als Suppe einfach super!

Gut 4 Stunden bei 120-130° im Ofen „simmern“ lassen (ggf. die Temperatur auf ca. 115° reduzieren). Die oben schwimmende Gelatine abschöpfen. Anschließend die fein geschnittenen Champignons über den Ochsenschwanz hinzugeben und bei offenem Schmortopf 15-20 Minuten bei stärkerer Oberhitze noch einmal etwas kräftiger aufkochen lassen. Anschließend die Fleischstücke mit Knochen servieren. Dazu Baguette oder Kartoffeln und Möhrchen reichen.

Hähnchen aus dem Ofen mit Cremolata-Kartoffeln

von Gisela von der Aue
(Senatorin für Justiz)

Zutaten:

1,6 kg Kartoffeln, festkochend
Salz
1 ½ Bund glatte Petersilie
8 (oder nach Geschmack mehr)
Knoblauchzehen
Abgeriebene Schale von 2 unbehandelten
Zitronen
8 EL Olivenöl, 5 Stiele Rosmarin
4 Sardellenfilets (in Öl)
Je 325 ml Weißwein und Brühe
3 El Tomatenmark, Pfeffer
400 g kleine Strauchtomaten
125 g (oder nach Geschmack mehr) Kapernäpfel
8 Hähnchenbrustfilets mit Haut à 225-250 g
125 g schwarze Oliven
2 kleine Lorbeerzweige



Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen.

1 Bund Petersilie und 3 Knoblauchzehen hacken, Zitronenschale und 4 El Öl untermischen. Damit ist die Cremolata fertig.

Übrigen Knoblauch hacken. Die Hälfte vom Rosmarin hacken. Sardellen klein schneiden. Alles mit Salz, Wein, Brühe, Tomatenmark und Pfeffer glatt rühren. Tomaten und Kapernäpfel halbieren. Übrige Petersilie und Rosmarin hacken. Hähnchen salzen und pfeffern. Im übrigen Öl von beiden Seiten ca. 6 Minuten knusprig anbraten.

Hähnchen auf ein tiefes Blech legen, Fond, Kapernäpfel, Oliven, Rosmarin dazu geben. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 25 Minuten garen (Umluft 180 Grad). Nach 15 Minuten Tomaten und Lorbeer dazu geben. Kartoffeln abgießen und grob stampfen. Mit Cremolata mischen. Petersilie über das Hähnchen streuen und servieren.

Zubereitungszeit ca. 75 Minuten



Kartoffelgratin

von Horst Bosetzky
(Schriftsteller)

Zutaten:

400 g Kartoffeln
1 Knoblauchzehen
2 EL gemischte, gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Majoran)
30 ml Milch
1 Packung (150 g) Saint Albray Streichcrème (mild-würzig)
Fett für die Form
4 Putenbrustfilets
Salz
grob geschroteter Pfeffer
Cayennepfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und zerdrücken. Kräuter, Knoblauch, Milch und Saint Albray Streichcrème verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit den Kartoffelscheiben vermischen, in eine Gratinform (ca. 14x22 cm) geben und ca. 50-60 Minuten goldbraun garen.

Putenbrustfilets waschen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen, in erhitztem Öl ca. zehn Minuten von beiden Seiten braten und zu dem Gratin servieren.

Dazu schmeckt ein grüner Salat.

Buletten

von Robert Schaddach

(Mitglied des Abgeordnetenhauses von Berlin)

Zutaten:

Brötchen

Zwiebeln

Hackfleisch

Ei

Sahne

Salz und Pfeffer

Butterschmalz



Zubereitung:

Ich weiche Brötchen vom Vortag ein und schwitze die Zwiebeln leicht an. Die Brötchen müssen dann gut abtropfen. Danach das Hackfleisch mit Zwiebeln, Brötchen, Ei, Sahne, Salz und Pfeffer gut vermischen und daraus Bouletten formen.

Ich brate diese dann in Butterschmalz ringsum an und lasse sie auf kleiner Flamme garen.

Ich nehme bewußt nur Schweinehack, weil die Bouletten dann lockerer und saftiger werden.



Thüringer Grüne Klöße

von Wolfgang Thierse
(Mitglied und Vizepräsident des Deutschen Bundestages)

Zutaten:

2,4 kg Kartoffeln
2 Brötchen
Salz

Zubereitung:

2/3 der Kartoffeln roh reiben, den Rest gar kochen. Die rohe Kartoffelmasse abtropfen lassen und zusätzlich in einem Küchentuch auswringen. Gekochte Kartoffeln mit dem Rest des Kochwassers zu Kartoffelbrei stampfen. Den Brei und die ausgewrungene Masse vermischen. Die Brötchen würfeln und rösten. Aus der Kartoffelmasse Klöße formen und jedem Kloß einige Brötchenwürfel in die Mitte geben.

Die Klöße in leicht gesalzenem, heißen (nicht mehr kochendem) Wasser gar ziehen lassen.

Himbeermousse

von Ingeborg Junge-Reyer
(Senatorin für Stadtentwicklung)

Zutaten:

400 g Himbeeren
150 g Puderzucker
150 g weiße Schokolade
250 g Sahnequark
2 Blatt Gelatine
250 g Schlagsahne



Zubereitung:

Die Himbeeren mit dem Puderzucker im Mixer zerkleinern.

Die weiße Schokolade im Wasserbad flüssig rühren und dem Sahnequark unter die Himbeermasse mengen. Mit der in kaltem Wasser aufgeweichten Gelatine glatt rühren.

Die Mousse solange kühl stellen, bis die Masse schnittfest geworden ist.

Die geschlagene Sahne locker unterheben, bis eine rot-weiße Marmorierung entsteht.

Dies ist ein Rezept von Carmen Krüger aus dem gleichnamigen Restaurant in Eichwalde bei Berlin.



Tiramisù

von Renate Harant
(Mitglied des Abgeordnetenhauses von Berlin)

Zutaten:

3 Eier
125 g Zucker
500 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)
200 g Sahne
warmer Espresso mit 34 cl Amaretto oder Brandy
Löffelbiskuits (ca. 4 Päckchen á 75 g)

Zubereitung:

Eier trennen, Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, Mascarpone unterrühren.

Eiweiß und Sahne jeweils steif schlagen und vorsichtig unterziehen.

Löffelbiskuits in eine flache Form legen und mit dem Espresso, gemischt mit Amaretto, tränken.

Die Hälfte der Mascarponecreme darauf verteilen, wieder Löffelbiskuits darauf verteilen und mit Espresso tränken.

Restliche Mascarponecreme darauf streichen.

Über Nacht in die Gefriertruhe stellen, mit Frischhaltefolie abdecken.

1-2 Stunden vor dem Servieren herausnehmen und mit Kakao bestäuben.

Vorsicht! Es besteht die Gefahr, zuviel davon zu essen.

Charlotte Lorraine

von Klaus Wowerit
(Regierender Bürgermeister von Berlin)

Zutaten:

250 g Löffelbiskuits
2 Gläser Sauerkirschen
(Schattenmorellen)
8 cl Kirschwasser
1 kg Quark (40 Prozent)
500 g Crème fraîche 4 EL Zucker
2 bis 3 EL Honig (zum Beispiel:
Akazienhonig)
Quicheform (alternativ: Tortenring)



Zubereitung:

Etwa die Hälfte der Löffelbiskuits in der Mitte durchschneiden.

Schattenmorellen abgießen, mit 4 cl Kirschwasser anreichern und kurz durchziehen lassen. Den Quark mit der Crème fraîche vermengen und mit dem Zucker abschmecken.

Dann die Kirschen unter die Quarkcreme mischen.

Den Rand der Quicheform mit dem Honig bestreichen. Nun zuerst den Rand und dann den Boden der Form mit den Löffelbiskuits auslegen. Am Rand werden die halbierten Löffelbiskuits senkrecht gestellt.

Das restliche Kirschwasser mit dem Zucker vermischen und über die Löffelbiskuits verteilen.

Die Kirsch-Quarkcreme in die Form geben und etwa 8 bis 10 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.



Mascarpone-Quarkcreme mit Himbeeren

von Claudia Zinke

(Staatssekretärin in der Senatsverwaltung für Bildung, Wissenschaft und Forschung)

Zutaten:

Frische Himbeeren, Brombeeren sonstige Beeren der Saison, oder 1 Pk. tiefgefrorene Beeren
75 g Löffelbiskuits
2 EL Himbeergeist
300 g Magerquark
200 g Mascarpone
50 g Zucker
¼ Vanilleschote (oder ein - Päckchen Vanillin-Zucker)
4 EL Milch
100 g Schlagsahne
Zartbitter-Schokolade/Kakao-Pulver/Minze-Blättchen
nach Belieben zum Verzieren

Zubereitung:

Himbeeren, oder andere Beeren bis auf einige zum Verzieren, ggf. auf einem Tablett nebeneinander auftauen lassen.

Löffelbiskuits halbieren und in eine Schüssel geben, mit Himbeergeist beträufeln.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausschaben.

Quark, Mascarpone, Zucker, Vanillemark (oder Vanillin-Zucker) und Milch verrühren. Sahne mit den Schneebeesen des Handrührgerätes steif schlagen und unterrühren.

Biskuits, Himbeeren und Mascarpone-Creme abwechselnd in eine Schüssel schichten. Kalt stellen.

Von der Schokolade mit einem Sparschäler feine Röllchen abziehen.

Kurz vor dem Servieren: Die Creme mit restlichen Himbeeren nach Belieben verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (ohne Wartezeit).

Dresdner Eierschecke

von Dr. Klaus Ulbricht

(ehem. Bezirksbürgermeister von Treptow-Köpenick)



Zutaten:

Teig:

210 g Mehl, 140 g Butter, 70 g Zucker,
1 Ei, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Vanille-Zucker,
1 gestrichener Teelöffel Backpulver

Quark-Belag:

750 g Quark (20 %), 1 Vanille-Pudding-Pulver,
¼ Liter Milch, 1 Päckchen Vanille-Zucker, Zucker

Eierschecke:

100 g Butter, ca. 3 Esslöffel Zucker, 5 Eier (davon kommen 2 Eigelb in den Quarkbelag), 2 Esslöffel Stärkemehl, ¼ Liter saure Sahne, 1 Päckchen Vanille-Zucker

Zubereitung:

Teig:

Die Zutaten (Mehl mit Backpulver gesiebt, Butter weich!) mit der Hand zu einem Knetteig verarbeiten und diesen in einer gefetteten Springform mit der Hand verteilen und einen Rand andrücken. Den Tortenboden bei Mittelhitze goldbraun backen (ca. 20 Minuten). Den noch warmen Tortenboden mit Semmelmehl bestreuen, den Quarkbelag und darauf die Eierschecke auftragen.

Quark-Belag:

Das Vanille-Pudding-Pulver mit 3 Esslöffel Zucker in wenig Milch anrühren, den Rest des ¼ Liter Milch zum Kochen bringen und den angerührten Pudding einrühren und kurz aufkochen (immer gut rühren und nicht zu heiß, damit der Pudding nicht anbrennt!). Den heißen Pudding in den Quark einrühren, 2 Eigelb (die Eiweiß für die Eierschecke zurück behalten) und 1 Vanille-Zucker zugeben und eventuell mit noch etwas Zucker abschmecken.

Eierschecke:

Die weiche Butter mit 3 Esslöffel Zucker schaumig rühren, 3 Eigelb und 2 Esslöffel Stärkemehl zugeben. Anschließend ¼ Liter saure Sahne (muss etwas lau sein) schaumig unterrühren. Die 5 Eiweiß mit etwas Zucker schlagen und den Eischnee unter die Eierschecke heben.

Den Kuchen bei Mittelhitze ca. 60 Minuten backen, erst am nächsten Tag schneiden und mit Schlagsahne auftragen.



Sauerteigbrot

von Karlheinz Nolte

(Mitglied des Abgeordnetenhauses von Berlin)

Zutaten:

Vorteig:

2 EL Sauerteig, 500 ml Wasser (Zimmertemperatur), 220 g Weizenmehl (Type 550) und 220 g Roggenmehl (Typ 997) verrühren und mindestens 12 Stunden (bis 24 Stunden) gehen lassen

Der Teig wird luftig, wirft Blasen und die Menge vergrößert sich.

Nun beginnt der zweite Arbeitsgang.

125 ml Wasser zufügen, 1 EL Salz und 330 g Mehl der eigenen Wahl hinzugeben (z. Bsp. anteilig 200 g Dinkelvollkornmehl und 130 g Roggenmehl Type 1150, ergeben ein kräftiges dunkles Brot).

Das ganze zu einem glatten, geschmeidigen Teig verrühren. Hierfür kann gerne die Küchenmaschine mit Knethaken eingesetzt werden. Von diesem Teig zwei gute EL annehmen und in Glas oder Tuppergefäß füllen und im Kühlschrank für die Zubereitung des nächsten Brotes aufbewahren. (Der Sauerteig kann bis zu vier Wochen im Kühlschrank gelagert werden). Im Anschluss den Teig würzen mit Brotgewürzmischung oder gemahlenem Fenchel, Anis, Kümmel ganz nach Geschmack und nach Wunsch Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam oder auch Nüsse zufügen. Nochmals gut verkneten und in eine gefettete Brotbackform für 750 g-Brote füllen. Wieder abgedeckt mehrere Stunden gehen lassen (4 bis 6 Stunden, auch 8 Stunden stellen kein Problem dar).

Den Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen. Das Brot mit einem Backpinsel leicht mit Wasser bestreichen. Dies dient der Krustenbildung und 30 Minuten bei dieser Temperatur backen. Aus der Backform stürzen und weitere 60 Minuten bei 160 °C zu Ende backen.

Die Angaben zu den einzelnen Mehlsorten sind flexibel – hier können Sie gerne die eigene Kreativität voll entfalten. Wer sich mit Brotbacken beschäftigt, wird feststellen, welche Vielfalt an Mehlsorten der Markt anbietet. Wir kaufen unser Mehl im „Mehlstübchen“ in Schöneberg in der Leberstraße. Alleine die Auswahl bereitet schon Vorfreude.

Freuen Sie sich auf den herrlichen Duft, den ein Brot während des Backvorganges im Haus verbreitet.

Herausgeber:

SPD Treptow-Köpenick
Grünauer Straße 8
12557 Berlin

Tel.: 030 - 65 49 62 04

Fax: 030 - 631 07 75

buero@spd-tk.de

www.spd-tk.de

www.oliver-igel.de

Fotos: Seite 3 „Hühnerdieb“ (Georg Krause),
Seite 14 (Amin Akhtar),
Seite 23 (WDR/Michael Fehlauer)

V.i.S.d.P.: Oliver Igel, Kreisvorsitzender

Druck: vierC print + mediafabrik GmbH & Co. KG Berlin