



Aus der geviertelten Zucchini lassen sich die Kerne mit einem einzigen Schnitt entfernen



Entschärf: Mit der Messerspitze werden die Kerne der Peperoni ausgeschabt



Die frischen Pfifferlinge werden, wie auch das Gemüse, in Würfel geschnitten



So lässt sich die in sechs Teile geschnittene Tomate leicht entkernen...



...und mit flach geführtem Messer ebenso einfach enthäuten



In Reih und Glied: Hier sind alle benötigten Zutaten und auch die Küchengeräte versammelt, die zur Zubereitung des Risotto mit Serrano benötigt werden

Bordküche

Frische mit Pfiff

Natürlich können Sie kochen! Und bestimmt beherrschen Sie diverse Feinheiten, damit die Aromen aus der Pantry der Crew zu verstärktem Speichelfluss verhelfen. Dennoch erreichen die Redaktion regelmäßig Briefe mit der Bitte um „bordtaugliche“ Rezepte, etwa von Harald Knieps aus Grafschaft-Ringen. Die Zubereitung soll auch an Bord kleinerer Boote ohne großen Aufwand realisierbar sein.

Um nicht Rezepte aus einer der schon inflationär auftretenden Kochproduktionen in den Fernsehkanälen zu kopieren, machten wir uns auf die Suche nach einem versierten Fachmann mit maritimer Neigung. Wir wurden in Traben-Trarbach an der Mosel fündig. Dort führt Harry de Schepper seit 2002 sein Restaurant „Harry's“. In seiner Heimat Belgien kochte er unter anderem für den königlichen Hof und hatte über viele Jahre eine eigene Kochsendung im belgischen Fernsehen. Seit er aber sein eigenes Restaurant an der Mosel betreibt, verzichtet

er aus kollegialer Rücksichtnahme auf diese Art des Auftritts. Ersatz war schnell gefunden: Nun bringt er den belgischen Feinschmeckern via TV die Vorzüge europäischer Weine nahe. Hilfestellung erfährt er dabei durch seine Partnerin Silvia Diemer, die das Metier in ihrer Funktion als Geschäftsführerin von „Pro Riesling e.V.“ bestens kennt. Für unsere Serie steuert sie die Weinempfehlungen bei.

Für die erste Serie suchte Harry de Schepper vier Pfannengerichte aus. Eines war ursprünglich für zwei Pfannen konzipiert, bei der praktischen Ausführung realisierte der er-



Das Gemüse und die Pilze werden in Olivenöl stark angebraten



Die entkernte und fein geschnittene Peperoni unterrühren

Fotos: Skipper/Klaus Schneiders

PRESTIGE 42

JEANNEAU YACHTS
www.jeanneau.de

PRESTIGE 30S NEU ! 32 34S 36 42 46 50S NEU !
BOOT DÜSSELDORF - Halle 15 - Stand B26 - vom 20.-28.01.2007

<p>AQUA MARIN D-14542 WERDER (HAVEL) Tel.: +49(0)3327-570 169 e-mail : info@aquamarin-boote.de</p>	<p>THALMANN BOOTE & YACHTEN D-22113 HAMBURG Tel. : +49(0)40-737 20 05 e-mail : thalman-boote@t-online.de</p>
<p>SCHIFFSWERFT LABOE D-24235 LABOE Tel. : +49(0)4343-42 11 40 e-mail : km@schiffswerftlaboe.de</p>	<p>BOOTE WEIDENAUER D-68623 LAMPERTHEIM Tel. : +49(0)6206-57 094 e-mail : info@boote-weidenauer.de</p>
<p>HAUSAMMANN AG CH-8592 UTTWIL Tel. : +41(0)71-466 75 30 e-mail : info@hausammann.ch</p>	

www.frank-com.de - Bleu Com Cedre

Risotto mit Serrano



Die Zutaten

300 g Risottoreis
4 Tomaten
1 Zwiebel
1/2 Möhre
1 kleine Zucchini
150 g Pilze (möglichst Pfifferlinge)
1/2 Aubergine
kleine Peperoni
0,2 l Weißwein
1 l Gemüsebrühe
Olivenöl
Parmesankäse
pro Person 3 fein geschnittene Scheiben Serrano-Schinken
frischer Kerbel und Basilikum

Das Küchenmaterial

Wok-Pfanne
Schneidebrett und Messer
Kochlöffel
Salz- und Pfeffermühle

Die Zubereitung

Zwiebel, Zucchini, Pilze und Aubergine in Würfel schneiden, die Möhre sehr fein hacken.

Das Gemüse im Wok oder einer hohen Pfanne stark in Olivenöl anbraten, die Peperoni entkernen, klein schneiden und dazu geben.

Das Gemüse gut mit Salz und Pfeffer würzen, den Reis zufügen und ebenfalls anbraten. Dann mit dem Wein ablöschen und etwa einen halben Liter Gemüsebrühe angießen.

Immer wieder umrühren und weiter kochen lassen, dabei darauf achten, dass die Mischung aus Gemüse und Reis nicht zu trocken wird. Nach und nach die restliche Gemüsebrühe zugießen. Das Ganze so lange weiterkochen lassen, bis die Flüssigkeit aufgenommen und der Reis gar ist.

In der Zwischenzeit die Tomaten häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Kerbel und Basilikum fein hacken und zu dem Risotto geben. Das Risotto warm auf den Tellern anrichten und mit Parmesan belegen. Tomatenwürfel an das Risotto legen und pro Person drei fein geschnittene Scheiben Serrano-Schinken auf die Teller geben.

Guten Appetit!

Weinempfehlung

Als Wein empfiehlt Silvia Diemer einen trockenen Weißwein, in diesem Fall beispielsweise einen 2005er Sauvignon blanc trocken aus dem Weingut Wagner-Stempel in Siefersheim, Rheinhessen



Nach Belieben pfeffern und salzen...



...und den Reis zugeben und anbraten



Mit Wein ablöschen (rechts) und nach und nach die Gemüsebrühe angießen (oben). Immer wieder gut umrühren, bis der Reis die gesamte Flüssigkeit aufgesogen hat



fahre Profi die Zubereitung dann aber in nur einer Pfanne - Variationen sind also durchaus erlaubt! Als „Bühne“ dient die Pantry einer Nimbus 380 Coupé. Deren Küchenzeile hat alles, was man zur Zubereitung schmackhafter Mahlzeiten benötigt: Kühlschrank, Spüle, Arbeitsfläche und ein zweiflammiges Ceran-Kochfeld. Ein Gas- oder Petroleumkocher leistet natürlich die gleichen Dienste.

Variationen mit Reis

Im ersten Teil unserer Kochserie über Pfannengerichte stellt Ihnen Harry de Schepper einen Risotto mit Serrano-Schinken vor. Risotto ist eine italienische Spezialität, bei der eine spezielle Reissorte zum Einsatz kommt, die eine cremige Konsistenz

entwickelt. In den meisten Fällen wird der Risotto „al dente“, also cremig aber dennoch mit Biss, serviert. In einigen Regionen Italiens wird die Variante „al onda“, breiig, bevorzugt. So angerichtet, kann man den Risotto wie eine Suppe löffeln.

Für unser erstes Bordmenü wählt Harry de Schepper jedoch keinen Risotto-Reis, sondern eine eher körnig garende Sorte. „In Italien undenkbar, doch diese Variante kommt unseren Essgewohnheiten sehr nahe“, erklärt der Meisterkoch diese „Verletzung“ der Risotto-Regeln. Cremig wird seine Kreation dennoch, dafür sorgt die leckere Gemüsemischung.

Lassen Sie sich überraschen und nun viel Vergnügen beim Kochen und Genießen!

Klaus Schneiders