

# PLAU KOCHT FÜR KATHA...

## Plau kocht für Katha...

Na gut - vielleicht nicht nur für mich, aber auch! Bessere Hälfte's Eltern haben mir zum Geburtstag einen Gutschein für das kulinarische Event Plau kocht in Plau am See geschenkt. Ja - Geburtstag war im Juli, jetzt ist November - aber durch Urlaub und viele verplante Wochenenden haben wir es nicht früher geschafft. Bei Plau kocht haben sich jedenfalls 7 Hotels mit den dazugehörigen Köchen zusammengeschlossen und veranstalten seit vielen Jahren dieses Event, bei dem jeder der teilnehmenden Köche sozusagen einmal der Gastgeber ist. Unser Event hat im Fischerhaus stattgefunden und wir haben die Nacht dann im dazugehörigen Apartmenthotel verbracht. Das war recht gemütlich eingerichtet, was bei den riesigen Räumen gar nicht so einfach ist.



Da wir im Laufe des Samstags noch andere Termine hatten sind wir gegen 18:00 Uhr angereist, haben uns fertig gemacht und sind pünktlich zu 19:00 Uhr ins Fischerhaus gegangen. Es hat ein wenig nach geräuchertem Fisch gerochen, so wie man sich ein Fischerhaus eben vorstellt. Aber sehr urig und gemütlich. Dort wurden wir mit einem schwedischen Glühpunsch begrüßt und mit an einen großen Tisch gesetzt... kommt euch das bekannt vor? Genau - wie bei Dario Checcini. Unsere Begeisterung hielt sich im ersten Moment stark in Grenzen. Wir saßen halt nebeneinander und der Romantik-Faktor war irgendwo im Null-Bereich. Aber nach dem ersten Gang sind wir mit dem Paar das uns gegenüber saß ins Gespräch gekommen (ganz ungezwungen über Essen, Essen und nochmal Essen) und dann verlief der Abend sehr lustig. Wo wir schon beim Thema sind - der erste Gang... nein - ich lasse euch erst einmal einen Blick auf die Speisekarte werfen:



Klingt doch gut, oder? War es auch! Und weil ich vorher schon wusste, dass es Abends einiges zu essen geben wird habe ich den ganzen Tag nix gegessen. Aus diesem Grund habe ich den ersten Gang verputzt bevor ich ein Foto gemacht habe... es tut mir so Leid - die pochierte Auster in diesem Käseschaum sah soooo lecker aus! Da blieb mir nur noch der leere Teller und ich verspreche hoch und feierlich - alle anderen Gänge hab ich für euch dokumentiert. \*In die Ecke stell und schäm\*. Ein kleines Highlight war, das vor jedem Gang der verantwortliche Koch (pro Koch ein Gang) aus der Küche kam und etwas zu den Zutaten und dem Rezept erzählt hat. Außerdem lief den ganzen Abend eine Kameraschaltung in die Küche die auf großen Leinwänden übertragen wurde. Angerichtet wurde im Essbereich selbst, da standen dann alle Köche an einer langen Tafel und haben in einem Tempo - das habt ihr noch nicht gesehen - für alle Gäste die Teller fertig gemacht, die dann von den Kellnerinnen an die Gäste verteilt wurden.



Der zweite Gang war Sülze. Ist eigentlich nicht so mein Ding - da bin ich ganz ehrlich, hier war aber

eine kleine Portion mit recht hohem Fleisch-/Gemüseanteil und zwei Dips. In der Kombination war das durchaus lecker und mit den Veilchen auf dem kleinen Salat wirklich sehr nett angerichtet.



Jetzt kam einer meiner großen Favoriten: der Saibling im Brunnenkresse Süppchen. Der wurde gebeizt und dann 3 Tage lang kalt geräuchert. Ich habe mich beim zerteilen (nur mit dem Löffel) nicht so recht geschickt angestellt und erst mal mich und bessere Hälfte mit Suppe bekleckert \*ups\* aber lecker war's trotzdem.



Dann kam der Heilbutt. Der ist zuvor in Butter eingelegt gewesen und war wirklich butterig. Herrlich kann ich nur sagen. Auch hier alles wieder hübsch angerichtet. Ich fand auch den Aal im Kräutermantel sehr schön gemacht, ganz, ganz zart im Geschmack. Die verschiedenen Meeresfrüchte dazu waren nett, hätte ich aber nicht unbedingt gebraucht – die waren da glaube ich mehr zu Deko-Zwecken. Aber der Heilbutt... lecker!



Da ich ja brav bin habe ich zu den ersten Gängen Weißwein getrunken, klar – gab ja Fisch. Ab hier bin ich auf Rotwein umgestiegen. Das ist irgendwie mehr meine Welt. Das Koppje Koffie war ein Sorbet aus Ziegenmilch (herzhaft) und ein paar Tröpfchen Kaffee Sauce dazu. Davor kam der Koch mit einem Krug Ziegenmilch und Schnapsgläsern herum. Wer wollte durfte ein Glas trinken. Ich bin ein absoluter Ziegenmilch und Ziegenkäse Fan – der Geschmack ist einfach toll. Dieses salzige Sorbet war allerdings nicht ganz so mein Geschmack. Es hat nicht schlecht geschmeckt – das auf keinen Fall – aber es war ein wenig gewöhnungsbedürftig. Ich bin einfach nicht so recht rangekommen.



Dann kam der Gang der Bessere Hälfte glücklich gemacht hat: endlich richtiges Fleisch! Bäckchen und Rücken vom Kalb. Sehr zart, sehr fein gewürzt und wirklich hübsch angerichtet. Ich finde dieses Rosenkohltürmchen mit der Kürbiscrème Füllung sehr genial! Der eine oder andere im Raum hat gemurrt, dass das Fleisch doch noch gar nicht durch ist... aber mal ehrlich – das ist perfekt rosa gebratenes Kalb! Wir fanden es einfach nur toll. Das Bäckchen in der Sauce war so zart, dass es einem fast auf der Zunge zerfallen ist. Hinter der Ofenkartoffel versteckte sich dann übrigens dieses gebackene Kartoffelpürée Päckchen.



Dann kamen 3 Desserts – wunderbar angerichtet und mir fällt auf: ich sitze ja direkt neben dem Tisch auf dem die Köche anrichten... das hätte ich ja schon früher mit euch teilen können... na gut, besser spät als gar nicht!



Entstanden sind wie gesagt drei kleine Kunstwerke. Mein Favorit war das Baumkuchenröllchen mit der Christ-Birne, gefolgt von dem Baileys Schokomousse und an letzter Stelle, aber nicht weniger lecker das Birnen Trifle mit den karamellisierten Nüsschen. Das Trifle Glas war mit Kartoffelpüree am Teller festgeklebt damit es nicht verrutscht. Ja - ich habe probiert! Diese lustigen, bunten Gelcklecke waren zwar süß, ich bin aber nicht sicher was es war. Mitgegessen habe ich sie jedenfalls nicht. Aber vom Baumkuchenröllchen hätte ich auch noch ein Zweites genommen... ☐



Am Ende waren wir satt, aber nicht überfuttert und sind glücklich und zufrieden zum Appartment gelaufen. Am nächsten Morgen haben wir noch einen kleinen Spaziergang zum See gemacht. Ein sehr schöner Ausflug und ein wirklich tolles Event. Wenn ihr also mal einen Ausflug in die Ecke plant - ich kann es nur empfehlen!