

ALEXANDRA KILIAN
UND IHR TEAM
ÜBER MENSCHEN,
MODE UND GENUSS

STADTLIBEN@MORGENPOST.DE



AUFGEABELT

Horst Lichter lässt zu Hause lieber seine Frau kochen

Horst Lichter, Fernsehkoch und Kochbuchautor, lässt privat seine Frau kochen. „Zu Hause koche ich von 100 vielleicht zwei Mal“, sagte der 53-jährige Bergmannssohn der Magdeburger „Volksstimme“. Das Bedürfnis, ihr Kochtipps zu geben, habe er nicht: „Meine Frau kocht exzellent und mit viel Freude. Sie liest Kochbücher wie andere Romane.“



AUFGEFALLEN

Georgie Bell erklärt Berlinern in Neukölln Whisky

Als Botschafterin der Scotch Malt Whisky Society machte **Georgie Bell** am Montag Halt in Berlin. Im Restaurant „eins.4“ in Neukölln, eine ehemalige Destillerie, erklärte sie vor Whisky-Kennern und -Neulingen, worauf es bei der Luxusvariante ankommt. Vor allem nicht auf Klischees, so Bell. Es solle stets neu und ausgiebig über den Geschmack diskutiert werden. „Das gehört einfach zum Genießen dazu.“



AUFGESCHRIEBEN

Bundesernährungsministerium ruft zu „Restlos genießen“ auf

Mit 15.000 „Beste-Reste-Boxen“ in Restaurants in ganz Deutschland hat das Bundesernährungsministerium mit dem Infoportal Greentable zur Mitnahme von Essensresten in der Gastronomie aufgerufen. „Wenn die Portionen zu groß oder der Hunger zu klein waren, sollte es zur Selbstverständlichkeit werden, dass die Reste nicht im Müll landen“, sagte **Maria Flachsbarth**, Parlamentarische Staatssekretärin, zum Start der Aktion.



Berliner Sternekost



Hendrik Ottos Sauce Dugléré

- Zutaten:**
2 Kilogramm Fischkarkassen & -köpfe
4 Liter Geflügelfond
2 Kilogramm gewürfelte Tomaten
1 Kilogramm Schalotten
500 Gramm Karotten
1 halber Lauch
1 halber Staudensellerie
1 viertel Knollensellerie
2 Fenchel
200 Gramm geschälten Ingwer
1 halbes Bund Petersilie/Rosmarin/Thymian
1 Bund Basilikum,
2 junge Knoblauchzehen
Olivöl, grobes, feuchtes Meersalz

Zubereitung:
Sauce Dugléré ist eine Sauce, die bevorzugt zu pochiertem Fisch (hier Heilbutt) zubereitet wird. Dazu die Tomatenviertel mit je der Hälfte von Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Olivenöl und Meersalz in einen Topf geben und mit Alufolie abgedeckt im Ofen bei 200 Grad Celsius circa 60 Minuten garen, bis die komplette Flüssigkeit verdampft ist. Die Karotten, den Fenchel, den Knollensellerie, den Staudensellerie, den Lauch und den restlichen Knoblauch in einem großen Kochtopf in Olivenöl anschwitzen. Mit Geflügelfond auffüllen und einmal aufkochen. Die Fischkarkassen und -köpfe dazugeben und erneut aufkochen lassen. Dabei regelmäßig abschäumen. Nun die restlichen Kräuter dazugeben und circa 30 Minuten ziehen lassen. Den Fond durch ein Spitzsieb passieren. Nun die Tomaten aus dem Ofen nehmen und mit dem passierten Fond in einen Topf füllen und reduzieren. Zum Schluss den geschälten Ingwer und den Basilikum zugeben und ziehen lassen. Mit Olivenöl mischen und fein passieren.

Zweiterne-koch Hendrik Otto aus dem „Lorenz Adlon Esszimmer“ präsentiert sein Sonntagsrezept

AMIN AKHTAR

Frühlingsgefühle bei Kurt

Zum Morgenpost-Menü im Monat April laden Thomas Kurt und Heike Seebaum in ihr „e.t.a. hoffmann“ nach Kreuzberg ein

VON ALEXANDRA KILIAN

Emma ist zu Besuch. An der Treppe zur Bar sitzt sie, kaut und schmatzt. Ab und an hebt die Hündin ihr Köpfchen, schaut auf ihren Besitzer, der mit einem Mann an der Theke spricht. „Stress?“, fragt **Heike Seebaum**, die den Gast an der Tür empfängt. „Ach nein, wir haben es doch so gemütlich hier.“ Reinkommen solle man, auch wenn das Restaurant erst in einer halben Stunde öffne. „**Thomas Kurt** und ich sind da sehr entspannt“, sagt Heike Seebaum.

Die Restaurantleiterin des „e.t.a. hoffmann“ an der Yorkstraße und Partnerin von Inhaber und Küchenchef Thomas Kurt freut sich auf die Besucher des Morgenpost-Menüs im April, wie sie sagt. „Wir haben den Frühling vorbereitet“, sagt Thomas Kurt. „Viel Grün, viel frisches Gemüse, knackig.“ Im ersten Gang gibt es zu einem leichten, frischen 2013er „Herzer by Johanning Rivaner“ aus Rheinhessen alles „Rund ums Rind“. Tatar, Tafelspitz und marinierte Zunge mit Radieschenvinaigrette und Wildkräutern. Zart schlingt sich die hauchdünn geschnittene Zunge um Frischkäse mit Kürbiskernen, cremig würzig schmeckt das Tatar. „Rind vom Kopf bis zum Schwanz – es springt einen regelrecht an“, sagt Thomas Kurt.

Nachdem der Badener Kurt nach dem „Escargot“ in Basel 1984 nach Berlin gekommen war, arbeitete er im „Schildhorn“ an der Havel, dem „Borchardt“ der 80er-Jahre. **Johannes B. Kerner** kellarnte, Champagner florierte, und Kurt begab sich ein Jahr später auf die Suche nach Selbstständigkeit. Er eröffnete das „Abricot“ an der Hasenheide, kämpfte mit diesem und entschied sich nach sieben Jahren für den Weg in die Beratung, bevor er 2003 ins aktive Geschäft zurückkehrte. „Ich will gut und erschwinglich kochen“, sagt er, „mit Atmosphäre im Gasträum, tote Häuser mag ich nicht.“ Nach einem Michelin-Stern habe er nie gestrebt, sagt Kurt. Auch wenn sich Kritiker einig sind, dass er ihn verdient hätte.

Zum zweiten Gang, „Frühlingserwachen vom Huhn“, reicht Heike Seebaum einen 2013er Chardonnay Tonmangel vom Weingut Riffel aus Rheinhessen. Fruchtig und kräftig, durch die Spontan-



Die Gastgeber Heike Seebaum und Küchenchef Thomas Kurt empfangen die Leser der Morgenpost zum Menü im „e.t.a. hoffmann“

Zu Tisch

Das Menü Fünf Gänge und fünf Weine gibt es vom 1. April bis einschließlich 30. April 2015 zum Preis von 59,90 Euro Mi.-Mo. ab 17 Uhr im Restaurant „e.t.a. hoffmann“ an der Yorkstraße 83 in Kreuzberg. Zu reservieren, so lange die Plätze reichen unter Tel.: 78 09 88 09.

Der Gewinn Wir verlosen fünfmal zwei Morgenpost-Menüs bei AboExklusiv am 3. und am 17. Mai 2015.



gärung nach Kräutern schmeckt dieser zum Westfälischen Landhuhn mit Erbse, Spargel, Mais und gerösteten Grießnocken. Für den „Eintopf“, wie Kurt sein Werk nennt, habe er sich von der klassischen Mulligatawny inspirieren lassen. Viel feiner, dezenter nach Curry schmeckt seine Interpretation. Im dritten Gang folgt ein cremig-würziges Bärlauchrisotto im Krustentiersud. Mit scharf gegrilltem Schwertfisch und Kresse als Krönung. Dazu reicht Heike Seebaum einen Silvaner Scharlachberg Turm/Binger Quarz 2011 von Riffel. Die große Lage des Weinguts in Rheinhessen schmeckt nach Birne, Apfel, Wildkräuter, Trockenobst. „Die Weine stammen alle von Gütern, die ich schon selbst besucht habe“, sagt Thomas Kurt.

Regelmäßig fährt der Küchenchef auf Produzentenbesuch. In diesem Jahr plant er einen Betriebsausflug mit seinem Team zu Riffels nach Rheinhessen, das Gebiet, in dem sein Lieblingsweinhändler aus Berlin, **Rolf Paasburg**, auch den Wein zum Hauptgang herstellen lässt. Einen Spätburgunder „627“ von 2009 vom Weingut Gutzler. 627 Kilometer ist die Fahrt von Gutzler bis nach Berlin-Kreuzberg, zu Paasburgs „Wein Aus Leidenschaft“ lang. Im Barrique gereift schmeckt er nach Erdbeeren, Rhabarber-

Kompott sowie Zimt und Anis zum herrlich zart pochierten Kalbsfilet mit Ochsenchwanzragout, Pfifferlingen und Crèmespinat. Für die Begleitung zum Dessert, „French Toast“ aus Erdbeer, Rhabarber und Estragoneis, hat Kurt einen außerdeutschen Tropfen, einen Sekt aus roten Trauben, ausgesucht. Einen Rubis Excellence vom Haus Bouvet-Ladubay aus Saumur im Herzen des Loiretals. „Da müssen wir bald zusammen hin“, sagt Heike Seebaum, beruflich – und privat Kurts Partnerin. Der Chef grinst und nickt.

Vor zwei Jahren hat Kurt Heike Seebaum zu sich geholt, nachdem sie acht Jahre im „Alten Zollhaus“ gewirkt und anschließend kurz im „Vau“ bei **Kolja Kleebert** und danach im „Pauly Saal“ gearbeitet hat. Eine Zeit, die von weniger guten Erinnerungen geprägt ist. Doch dann kam Kurt. Seit elf Jahren gehört das „e.t.a. hoffmann“ zu ihm. **Quentin Tarrantino** und **Diane Kruger**, die eine Zeit lang in einer Suite oberhalb des Hauses im Hotel „Riehmers Hofgarten“ gewohnt haben, **Til Schweiger** und **Axel Schulz**, das Ehepaar **Momper** gehören zu seinen Gästen. „Alle sind sie toll – und liebenswert“, sagt Heike Seebaum. „Erst gestern wieder: Da war **Klaus Wowereit** mit seinem Mann zu Besuch.“



Rund ums Rind Tatar, Tafelspitz und Zunge mit Radieschenvinaigrette und Wildkräutern



À la Mulligatawny Landhuhn mit Erbse, Spargel, Mais, Curry und geröstete Grießnocken



Cremig intensiv Bärlauchrisotto im Krustentiersud mit Schwertfisch und Gartenkresse



Hauptsache Pochiertes Kalbsfilet, Ochsenchwanzragout, Pfifferlinge und Crèmespinat



Das Dessert French Toast, Erdbeer, Rhabarber und Estragoneis

Berlin & Brandenburg

Wetterlage
Viel Wind und zeitweise Regen

Tiefdruckgebiete bringen starke bis stürmische Windböen und Regen. Die grauen Wolkenfelder überwiegen, zeitweise gehen mal mehr, mal weniger kräftige Regenfälle nieder. Die Sonne macht sich rar. Die Temperaturen erreichen Werte zwischen 10 und 14 Grad. Der Wind weht frisch, in Böen stark bis stürmisch aus Südwest. Nachts klingen die Schauer teilweise ab.

Aussichten

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
8 4	10 3	8 1	9 5

Biowetter & Berliner Luft

Die derzeitige Wetterlage belastet das Herz und den Kreislauf. Außerdem kommt es bei vielen Menschen verstärkt zu Kopfschmerzen. Asthmatiker und Personen mit chronischer Bronchitis müssen sich heute auf Atembeschwerden einstellen und sollten sich vorsichtshalber schonen. Die Konzentrationen von Ozon oder Feinstaub bleiben im Tagesverlauf relativ gering.

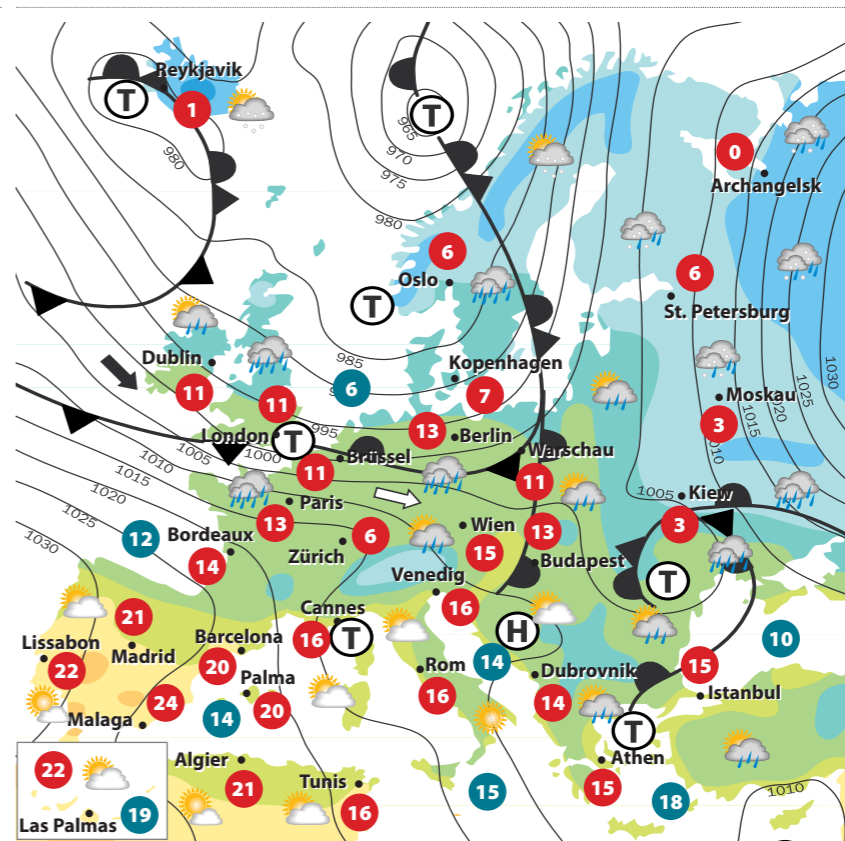
Deutschland



Heute

Aachen	11	Regen
Bochum	11	Regenschauer
Bonn	13	Regenschauer
Bad Kissingen	10	Regenschauer
Bremen	11	Regenschauer
Brocken	2	Regen
Dresden	12	Regen
Düsseldorfer	12	Regenschauer
Erfurt	11	Regenschauer
Essen	11	Regenschauer
Fehmarn	8	Regenschauer
Flensburg	8	Regenschauer
Frankfurt	13	Regenschauer
Frankfurt/O.	13	Regenschauer
Freiburg	12	Regen
Garmisch	10	Regen
Hamburg	12	Regen
Hannover	11	Regen
Hof	10	Regen
Karlsruhe	12	Regen
Kassel	11	Regen
Kiel	9	Regenschauer
Köln	13	Regenschauer
Konstanz	10	Regen
Leipzig	13	Regenschauer
Magdeburg	12	Regenschauer
München	11	Regen
Nürnberg	11	Regen
Oberstdorf	10	Regen
Passau	12	Regen
Rostock	12	Regenschauer
Rügen	9	Regenschauer
Saarbrücken	10	Regenschauer
Saarbrücken	10	Regenschauer
Schwerin	11	Regenschauer
Stuttgart	12	Regenschauer
Sylt	8	Regenschauer
Trarümpel	10	Regen
Trier	12	Regenschauer
Usedom	10	Regenschauer
Würzburg	12	Regen
Zugspitze	-2	Schneeschauer

Europa



Welt heute

Algier	21	heiter
Amsterdam	10	Regen
Antalya	15	Regenschauer
Athen	15	Regenschauer
Bangkok	36	Regenschauer
Barcelona	20	wolkig
Belgrad	11	wolkig
London	11	Regen
Budapest	13	wolkig
Dublin	11	Regenschauer
Izmir	18	Regenschauer
Kairo	25	sonnig
Kapstadt	28	sonnig
Larnaca	17	Regenschauer
Las Palmas	22	wolkig
Lissabon	22	heiter
Los Angeles	27	wolkig
Mallorca	20	wolkig
Miami	25	wolkig
Moskau	3	Schneeschauer
New York	7	sonnig
Nizza	16	wolkig
Ottawa	-2	wolkig
Palermo	18	sonnig
Paris	13	Regen
Peking	24	wolkig
Prag	13	Regenschauer
Rhodos	16	Regenschauer
Rio de Janeiro	32	Regenschauer
Rom	16	wolkig
Salzburg	11	Regen
San Francisco	27	sonnig
Seoul	16	wolkig
Stockholm	7	Regen
Sydney	26	wolkig
Tel Aviv	27	sonnig
Tokio	17	Regenschauer
Warschau	11	Regenschauer
Washington	9	sonnig
Zürich	9	Regen