

Genussmanager mit allen Sinnen

Michael Kugel: Koch, Sommelier, Kniggetrainer



Michael Kugel, Fachberater in Sachen Wein und Benimm.

VON INGE THAETNER

Is zum Juli 2006 hatte diese Seite den Titel „Essen und Trinken“ zu Unrecht, wie wir zugeben müssen. Denn getrunken wird schließlich erst, seit Michael Kugel sich erweisen ließ, uns seine Kenntnisse in Sachen Wein zur Verfügung zu stellen. Welcher Wein wozu?, diese Frage stellen wir ihm jede Woche neu - und manchmal gibt's nur magere Informationen wie eine Zutatenliste. Dass es trotzdem klappt mit dem Weintipps, dafür sorgt die Vielseitigkeit des 44-jährigen, der das Kochhandwerk gelernt, der das Kochhandwerk gelernt und in Süddeutschlands Sternküchen ausgeübt hat. Die Begegnung mit edlen Weinen konnte da nicht ausbleiben. Kugel machte die edlen Tropfen zum Beruf als er

1989 eine renommierte Weinhandlung in Kassel übernahm. Als „learning by doing“ beschreibt er diese Zeit. Vor allem die Fragen rund um die Wurzeln des Weins, den Weinbau, musste er sich erarbeiten. Dass man das am besten vor Ort in den Weinkellern macht, kam seiner Kontaktfreudigkeit entgegen. Vom Ergebnis und seinen guten Verbindungen profitieren wir. Und von seiner einnehmenden geduldigen Freundlichkeit. Auch die hat er ein bisschen zum Beruf gemacht, als er in der Typakademie in Limburg die Lizenz zum Kniggetrainer erwarb (und damit in eine von Frauen dominierte Domäne einbrach).

Wie fremd dem Familienmenschen und „Genussmanager“ Kugel Arroganz ist, dafür steht auch sein Kochangebot auf dieser Seite. „Auf keinen Fall“ wollen Corinna und Michael Kugel mit anderen Köchen konkurrieren und „zeigen, was wir Tolles können“. Deshalb stellen sie Gerichte vor, „die wir vor allem selber gern essen“. Lieblingsrezepte eben. Einen guten Sommelier, so fasst die Vereinigung der Weinfachleute zusammen, zeichnen eben nicht nur fundierte Kenntnisse aus zu allem, was auf den Tisch kommt, sondern auch Talent, Kreativität, Menschenkenntnis, Charme und Glaubwürdigkeit. Und die machen ihn dann zum „Genussmanager“ - eben wie Michael Kugel.



Spinattorte Prinz Regent: Schichten zum Reinbeißen - in 45 Minuten zubereitet.

Fotos: Lantelma

Schichtweise Genuss

Spinat und Hackfleisch zwischen dünnen Pfannkuchen

Spätestens bei dieser Lieblingspeise wird deutlich, dass Familie Kugel ihre Wurzeln in Süddeutschland hat.

Zubereitung

Für den Teig die Milch mit den Eiern verrühren, Salz zugeben und Mehl unterrühren bis ein glatter Teig entsteht.

Diesen ruhen lassen.

Inzwischen die Zwiebel schälen und klein würfeln und im Öl dünsten. Das Hackfleisch zugeben und anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Den Rahmspinat erhitzen und ebenfalls mit Pfeffer und Salz würzen. Das Hackfleisch in den Rahmspinat rühren und warm halten. Anschließend

aus dem Teig dünne Pfannkuchen backen. Einen Pfannkuchen als erste Schicht auf eine Platte geben und eine Schicht mit der Spinat-Hackfleischmasse auf dem Pfannkuchen verstreichen. Abwechselnd Pfannkuchen und Spinat-Hackfleischmasse schichten. Wer mag kann zwischen die Schichten noch Käse geben.

ZUTATEN

Für 4 Personen:

600 gr. Rahmspinat, 400 gr. Rinderhack, 1 kleine Zwiebel, Pfeffer aus der Mühle, Salz, 4 EL Öl.

Für den Pfannkuchenteig:

½ ltr. Milch, 3 Eier, 150 g Mehl, 2 Prisen Salz.

Hausgemachte Pasta mit Linsen-Thunfischsoße

Ein Gericht, das auf der Zunge zergeht - Reicht's nicht zum Pasta machen, tun es auch gute Nudeln aus dem Kühlregal

Nudeln machen glücklich, Linsen gelten als Glücksbringer und Ventresca-Thunfisch ist eine Delikatesse, die man mit ein paar Tropfen Zitronensaft auch pur essen kann. Wer keinen Ventresca bekommt, sollte nur Thunfisch in Olivenöl verwenden. Diese Pastaspeise ist ohne selbstgemachte Nudeln ein Schnellgericht und in nur 15 Minuten fertig.

Nudelteig für 4 - 6 Personen
350 g Mehl (gesiebt), 150 g Hartweizengrieß, 4 EL Olivenöl, 10 EL Wasser, 3 Eier, Salz, Muskat.

Alle Zutaten nacheinander in die Küchenmaschine geben und 15-20 Minuten kneten. Teig in 8 gleich große Stücke teilen, die stückweise durch die Nudelmaschine gedreht werden. Von dort aus gleich in

reichlich kochendes Salzwasser. Die Nudeln einmal aufkochen lassen, fertig. Tipp: Übriger Teig bleibt in Frischhaltefolie ein paar Tage verarbeitungsfähig. Übrige Nudeln einölen und im feuchten Tuch im Kühlschrank lagern.

Soße

200 g gelbe Linsen, ½ ltr. Gemüse- oder Fleischbrühe, 1 kleine Zwiebel, 2 Dosen à 110g Ventresca Thunfisch, 4 EL Olivenöl

Linsen waschen, abtropfen und mit fein gehackter Zwiebel in Olivenöl leicht anschwitzen. Brühe dazu und 10 Minuten kochen. Ein Teil der Ventresca-Filets dazu geben und kurz weiterkochen, abschmecken mit Salz, Pfeffer, Prise Zucker und kleiner Schuss Essig (Balsamico Bianco), nach belieben mit Kräutern verfeinern (Oregano, Basilikum, Salbei, Rosmarin). Le-

cker ist auch eine Prise Ingwer und Zitronengras (Pulver). Garnieren mit den zarten Ventresca-Filets und frischen Salbei (geröstet).

➔ Ventresca-Thunfisch

Fisch aus der Dose - kann denn das lecker sein? Ja, Thunfisch schon, wenn auf Qualität geachtet wird. Die Qualität lässt sich hier am besten am Preis ablesen - der reicht von etwa 0,39 Euro für das billigste (Skipjack solid pack) bis über 14 Euro für die edlen Stücke (Ventresca, Tarantello, jeweils für 150 Gramm Einwaage).

Ventresca ist das Bauchfleisch des Thunfischs und der hochwertigste Anteil. Diese Spitzenqualität reift mehrere Monate in Olivenöl. In akkurater Handarbeit wird die charakteristische Lamellenform erhalten. Das Fleisch ist zart und intensiver im Geschmack. Eine geschätzte Delikatesse.



Spaghetti, Linsen und das Beste vom Thunfisch sind in diesem Rezept aus der Kugelschen Küche vereint.



Pasta machen kinderleicht. Der siebenjährige Leonhard Kugel zeigt wie es geht. Sein Spezialgericht allerdings sind Bratkartoffeln - aus rohen Kartoffeln und schön kross.



Mascarponecreme „3 in 1“ heißt eine Creme wird durch drei Ergänzungen verblüffend verändert: Kakao, Sauerkirschen und Paprikasugo.

Dessertipp: Aus eins mach drei

Kreative Effizienz aus dem Hause Kugel: Aus der Mascarpone-Grundcreme lassen sich einfach und schnell in 45 Minuten drei geschmacklich völlig unterschiedliche Desserts zaubern. Eine Kreation, die zum Geheimtipp werden könnte.

Zutaten für 4 Personen:

2 Eier, 4 EL Zucker, 400 g Mascarpone, 1 Vanilleschote oder 2 TL Vanillezucker, Milch, 1-2 TL Kakaopulver
Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Eiweiß steif schlagen, Mascarpone und Mark der Vanilleschote zur Eicreme geben, gut verrühren, Eischnee unterheben, mit Milch verrüh-

ren bis die Creme eine sämige Konsistenz hat.

➔ Variante 1: Mascarpone Schwarzwälder Kirsch

Die Hälfte der Creme mit Kakaopulver mischen. Eine Schicht braune Creme in ein Glas geben.

Ca. 4 EL. Schattenmorellen und 8 EL. Saft mit 2 EL. Puderzucker und Kirschwasser aufkochen. Etwas Kirschsaff mit 2 TL Stärke mischen und einrühren. Abkühlen lassen. Dann als zweite Schicht auf die braune Creme geben. Danach die weiße Creme schichten Mit Schokoladenplättchen oder -streusel garnieren.

➔ Variante 2: Mascarpone

Schokoladencreme In die fertige Creme Kakaopulver mischen, mit frischen Früchten garnieren.

➔ Variante 3. Mascarponecreme mit Paprikasugo

Die weiße Creme in eine Glas geben. Eine frische rote Paprika mit dem Kartoffelschäler schälen, fein würfeln, mit 2 EL Zucker, 1 EL Vanillezucker, 4 EL Tomatenmark, etwas Chili und Wasser ca. 10 Minuten köcheln. Mit dem Passierstab pürieren und nochmals süß-scharf mit Zucker und Chili abschmecken. Abkühlen lassen und eine dünne Schicht auf die Creme geben.