

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Diverses

Natürlich haben wir auch Krauthobel, die befinden sich allerdings weiter vorn in diesem Katalog.
Dies ist die Rubrik:
Kraut & Rüben...

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Der Wiener Zeitungshalter

Diverses

Natürlich haben wir
diesem Katalog.
Dies ist die Rubrik:
Kraut & Rüben...



s weiter vorn in

In einer zunehmend digitalen Welt ist der Zeitungshalter ein Anachronismus und ein Artefakt der Entschleunigung. Man hält damit nicht nur die Weltnachrichten, sondern ein Stück Wiener Lebenskultur in den Händen. In einer zunehmend digitalen Welt ist der Zeitungshalter ein Anachronismus und ein Artefakt der Entschleunigung. Man hält damit nicht nur die Weltnachrichten, sondern ein Stück Wiener Lebenskultur in den Händen. Die Zeitungshalter werden aus Holz nach traditionellem Vorbild nach wie vor von Hand in Wien gefertigt.

Zeitungshalter

40cm

50cm

60cm

65cm

Natur

44,00

49,00

54,00

59,00

Braun

54,00

59,00

64,00

69,00

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Gehämmert.



Stell Dir vor es gibt ein Gericht, bei dem die Finger zum Einsatz kommen. Dann gibst Du in diese Schale etwas Wasser und einen Schnitz Zitrone, um Letztere wieder sauber zu bekommen. Die Schälchen sind allerdings auch bestens für Dips oder Saucen, im Notfall auch für Erdnüsse geeignet. In verzinkt oder aus Messing

Bowl 10cm	4,50
Schale 11cm	5,00
Tablett 59x18cm	45,00
Tablett 40cm	49,00

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Leuchtmittel.



Wir wollen doch alle **bessere Menschen** werden und
Strom sparen!
Hier ein Paar **Alternativen:**

Zinkbox für Stabkerzen	22,00
Kerzenhalter aus Holz	
27x9cm für 4 Stabkerzen	25,00
55x11cm für 4 Stumpen	59,00
8cm für 1 Stumpen	19,00
16cm für 1 Stumpen	22,00
24cm für 1 Stumpen	29,00

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE



Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Aus Bambus



Diese Produkte werden aus Bambusfasern, Maisstärke und Harz hergestellt. Sie sind dauerhaft wasserresistent, robust, lebensmittelecht, spülmaschinengeeignet und kompostierbar. Erhältlich in natur und antrazit.

Knoblauchtopf	25,00	Brotkasten 40x23cm	59,00
Zwiebeltopf	45,00	Lunchbox 12x12cm	13,00
Kartoffeltopf	59,00	Lunchbox oval	24,00
		Vorratsdose 20cm	27,00
Schüsseln		Becher Picardie	
10cm	3,50	Espresso	3,00
16cm	8,00	Kaffee	4,00
20cm	12,00	Henkelbecher	6,50
24cm	16,00	Becher to go	10,00
26cm	18,00		
30cm	29,00		
Seiher 29cm	17,00	Teller 22cm	6,00
		27cm	11,00
Eierbecher	4,00	Krug 2l	24,00
Eierlöffel	2,00	Butterdose	12,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Eins44



Wenden wir und doch mal dem Grundnahrungsmittel der Franzosen zu, dem Baguette.

Sebastian Radtke, Küchenchef im Restaurant eins44, backt es selbst. Und ich finde es unglaublich lecker. Probieren Sie es aus, es ist einfach und lohnt sich:

1 KG Mehl (Typ 405), 800ml Wasser (Zimmertemperatur), 1 Tüte Trockenhefe, 2 EL Salz, 1 TL Zucker.

Alle Zutaten vermengen, nicht zu glatt kneten, 12-16 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. Baguettes formen, einritzen und mehlieren. Bei 260° 15min. backen.

Wichtig: auf den Boden des Backofens eine ofenfeste Schale mit Wasser stellen.

Eins44 – Elbestraße 28 – 12045 Berlin - .49.30.62981212 – info@eins44.com
Mittags Di - Fr. 12 - 15 Uhr | abends Di - Sa 19 - 24 Uhr.

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE



Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Eins44



Das Restaurant eins44 startete im Mai 2014 in Neukölln. Im 3. Hinterhof der Elbestraße 28 erwarten Sie ganz besondere Genusserlebnisse. Unbedingt mal testen (aber nicht sonntags oder montags, da ist zu...)!

**Küchenchef Sebastian Radtke hat uns eine seiner Rezepturen verraten:
Salzzitronen**

Salzzitronen sind eine Spezialität aus dem Magreb, die man leicht selber machen kann: Man nehme ein Weckglas und fülle es mit unbehandelten gewaschenen Zitronen – komplett mit Schale, so wie sie sind. Am besten eignen sich kleine Zitronen mit dünner Schale.

Pro Zitrone kommt ein gehäufter Teelöffel Salz, ¼ Vanillestange und ½ Chilischote hinzu. Anschließend wird das Weckglas mit Orangensaft aufgefüllt.

Dann stellen Sie es in ein Wasserbad und lassen es ca. 20 Minuten simmern. Anschließend wird das noch heiße Glas luftdicht verschlossen. Beim Abkühlen entsteht dann ein konservierendes Vakuum.

Die Salzzitronen sollten mindestens drei Wochen ziehen, planen Sie Ihr Zitronenhähnchen also rechtzeitig...

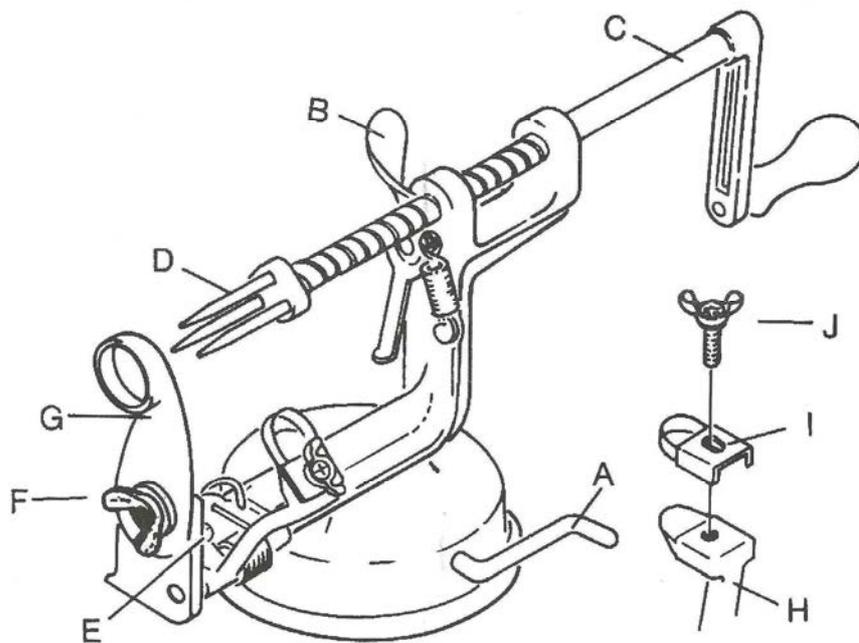
Eins44 – Elbestraße 28 – 12045 Berlin - .49.30.62981212 – info@eins44.com
Mittags Di - Fr. 12 - 15 Uhr | Abends Di - Sa 19 - 24 Uhr.

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Der Apfelschäler



So geht's:

Stellen Sie den Schäler auf eine glatte Arbeitsfläche und befestigen Sie es durch Umlegen des Hebels (A).

Drücken Sie den Hebel (B) nach unten und ziehen Sie die Achse (C) bis zum Anschlag zurück.

Stecken Sie den Apfel mit dem Stiel zuerst mittig auf den Dreizack (D). Drehen Sie die Achse und der Apfel wird geschält, entkernt und geschnitten. Die Schälstärke kann durch Lösen der Schraube (J) und Verstellen der Klinge (I) eingestellt werden. Wenn der Apfel nur entkernt und geschnitten werden soll, ziehen Sie den Schäler (H) zurück und arretieren Sie ihn. Möchten Sie nur schälen, lösen Sie die Schraube (F) und klappen das Schneide- und Entkernmesser zur Seite.

Die Schälmaschine nach Gebrauch einfach mit warmem Wasser von Hand reinigen und trocknen.

Preis: 29.00

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

COLEDAMPF 'S KÜCHENKOLUMNE

BRETT FÜR DIE WELT
VON ANDREAS LANGHOLZ

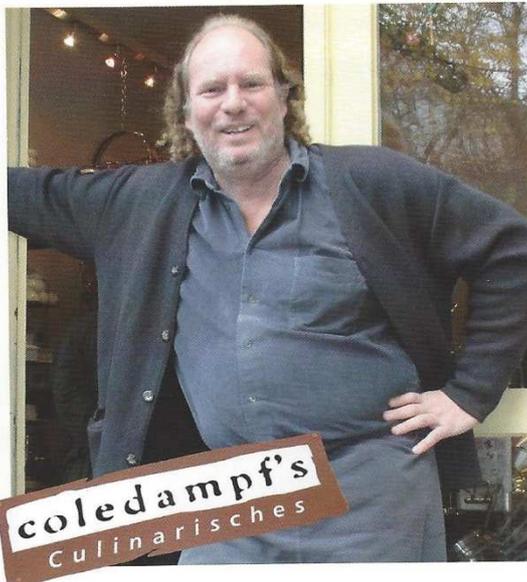
Versprochen ist versprochen: heute erfahren Sie, welcher Untergrund einem hochwertigen Messer zusteht, schließlich haben Sie ein Recht darauf, zu wissen, dass Schneidunterlagen aus Glas, Marmor oder Granit ihren Profisäbel in Windeseile in die unterste Amateurklasse absteigen lassen. Diese Dinge zerstören schon beim ersten Schnitt den mühsam erschliffenen Schneidgrad, indem sie ihn einfach platt machen. Benutzen sollte man also - im Interesse der Messer - Holz oder Kunststoff.

Doch bevor ich nun ein glühendes Plädoyer für das Holzbrett halte, möchte ich Ihnen was beichten: ich war im Kino. Es gab einen Film von Robert Kenner mit dem Titel **Food Inc.**

Seine Dokumentation gewährt so tiefe Einblicke in die industrielle Lebensmittel-Produktion amerikanischer Konzerne, dass meine Empfindungen zwischen Desillusionierung, Wut und Ekel pendelten. Auf jeden Fall ging ich mit der Erkenntnis wieder raus: Man kann es wissen, wenn man will. Nur leider, so lange wie diese „food inc.s“ uns allabendlich im Fernsehen ihre Schokoriegel, Tütensuppen, Instantsoßen und 1-2-3-fertig-Gerichte-heile-einfache-gesunde Welt anpreisen, brauchen wir nicht darauf zu hoffen, dass uns dieses Medium andere Informationen kredenzt.

Gehen Sie also bitte ins Kino, damit sich was ändert!

Und was hat das mit den Schneidbrettern zu tun? Im vorletzten Jahr begann das Stöhnen der Olivenholz-Lieferanten: „Die Qualität der tunesischen Ware wird immer schlechter“, „Albanien ist unzuverlässig, die haben manchmal nur drei Stunden Strom am Tag“. Und mir wurde klar, dass die extrem gestiegene Nach-



Andreas Langholz, 48, geboren im Schleswig-Holstein-Städtchen Eutin, aufgewachsen in Timmen-dorfer Strand, studierte in Berlin Kommunikationswissenschaften. 1995 eröffnete er Coledampf's CulturCentrum in Wilmersdorf, fünf Jahre später am Kollwitzplatz in Prenzlauer Berg. Die „Kochtopfläden“ mauserten sich rasch zu den bestsortierten Haushaltswarengeschäften der Stadt.

frage nach den Brettern mit der schönen Maserung dazu führt, dass die Armen unter den Mittelmeer-Anrainern gnadenlos ihre Ölbäume massakrieren - für ein wenig schnelles Geld.

Seitdem gibt es diese Produkte bei uns nicht mehr, und ich füge jedem Schneidbrett-Vortrag hinzu: Widersteht Olivenholz, auch, wenn es noch so dekorativ aussieht. Dennoch, Holz muss sein. Kunststoffbretter sind allenfalls dann hygienisch, wenn man sie im Geschirrspüler reinigt und Kunststoffe, die das aushalten, sind nicht billig. Dennoch gelangen bei jedem Schneiden kleine Schnipsel in die Nahrung. Das ist vielleicht nicht schlimm, ein Holzschnipsel ist mir aber deutlich lieber als einer aus Plastik, zumal im Holz enthaltene Säuren und Harze Keime auf natürliche Art verscheuchen.

Und wenn man dann die Wahl hat, nehme man heimische Hölzer, aber bitte keine weichen wie Fichte oder Kiefer. Diese Bretter fasern zu schnell. Auch richtig harte Hölzer wie Eiche sind nicht empfehlenswert - aus der Sicht des Messers.

Optimal sind Härte- und Säuregrad beim Buchenholz. Und wenn das dann auch noch ordentlich verarbeitet worden ist, also gegen den Wuchs verleimt - und bitte nicht mit dem billigsten Kleister, den der Weltmarkt hergibt, kommt Zufriedenheit auf - bei der Möhre, dem Messer und dem Gewissen.

P.S.: Noch ein Film und ein Zitat, dass mir nicht aus dem Kopf geht, seit ich Forrest Gump gesehen habe: „Dumm ist der, der dummes tut.“

colecomp.berlin

Wörther Strasse 39
10435 Berlin
030-43735225
info@colecomp.de

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Thermosflaschen.



FLSK. Höchste Isolierleistung und puristisches Design. Getränke bleiben mehr als 24 Stunden eiskalt und 18 Stunden heiß.

500ml	25,00
750ml	29,00
1000ml	35,00

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Aus Bronze.



Diese Produkte können wir Ihnen nicht vorenthalten.

Handgefertigt aus massiver Bronze:

Etagere	49x28cm	69,00
Etagere	65x37cm	149,00
Wein- und Sektkühler	31x21cm	149,00
Wein- und Sektkühler	38x24cm	189,00
Wein- und Sektkühler	49x25cm	279,00
Wein- und Sektkühler	47x37cm	149,00

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Küchenregale aus Dänemark



Regal für 6 Schübe 69,00



Schub Glas/Porzellan 20,00
Schub verzinkt 15,00

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Holzleiter



42x180cm

69,00

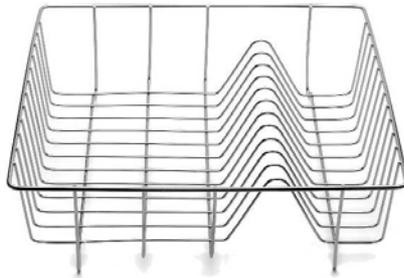
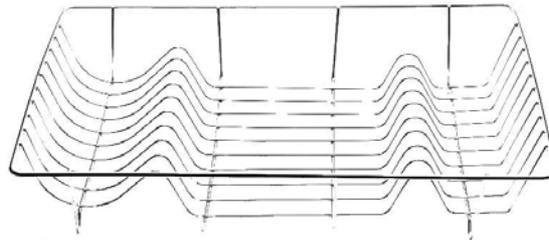
Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Geschirrkörbe

Aus Edelstahl



3- teilig 45x21x11cm

53,00

rechteckig 48x32x10cm

29,00

quadratisch 35x35x10cm

25,00

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Küchenregale aus Dänemark



Regal für 6 Schübe 95,00



Regal für 4 Schübe 69,00

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Küchenregale aus Dänemark



Schrank für 4 Schübe

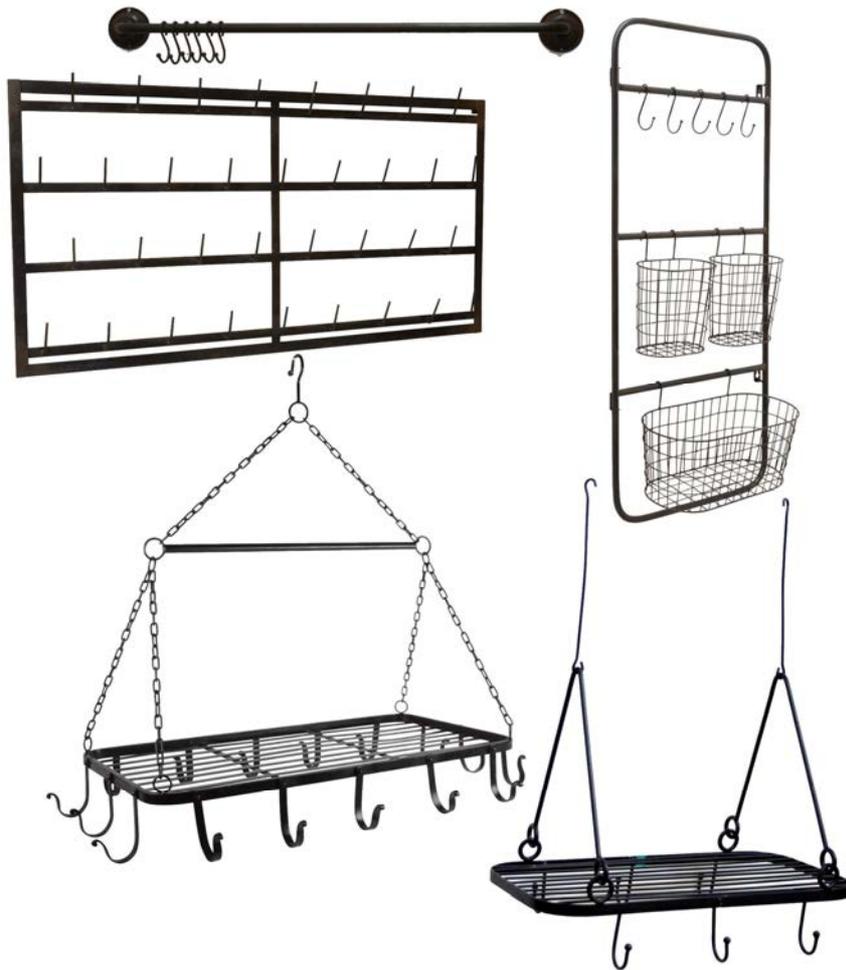
139,00

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Kücheneinrichtung aus Eisen



Reling mit 6 Haken	80cm	22,00
Wandregal mit 3 Körben	90x40cm	90,00
Wandhalter mit Haken	95x55cm	145,00
Deckengitter	90x50cm	149,00
Deckengitter	45x35cm	39,00
o. Abb. Stallfenster	90x60cm	89,00

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Industriell-Küchen verzinktes Eisen / Mangoholz verzinktem Eisen



Kochbuchhalter		29,00
Hackbrett 40x40cm		59,00
Hackbrett 36cm		85,00
Hackbrett 60x40cm		69,00
Schneidebrett 20cm		15,00
Hackbrett 48x32cm		95,00
Deckengestell 81x40x33cm		149,00
Wandgestell 40x26cm		139,00

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Aus dem Odenwald.

**Die Firma Heim Söhne wurde 1862 gegründet.
In zahlreichen Arbeitsgängen werden hochwertige
Eierlöffel und Eierbecher in Handarbeit aus Acrylglas
hergestellt.**

**Um das Ausgangsmaterial in Form zu bringen wird es
gesägt, geschnitten, gebogen, geschliffen und poliert, bis
dann die formschönen und sehr stabilen Löffel entstehen.
Die Löffel eignen sich durch die glatte Oberflächenstruktur
auch gut um Kleinkinder zu füttern.**



Eierlöffel 4,50

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

ZEBAG



Wir denken, diese Bilder sind Erklärung genug!
Aus Frankreich:

ZEBAG **Flaschenträger für 6 Flaschen** **69,00**

Wörther Strasse 39 | 10435 Berlin | T +49 30 4373 5225 | info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Die Popcorn- und Räucherpfanne



Mit dieser Pfanne kann man über offenem Feuer oder auf dem Grill Popcorn zubereiten: 2 Esslöffel Öl und eine halbe Tasse (ca. 50g) Popcornmais in die Pfanne, schließen und verriegeln. Mit 5-10cm Abstand über das Feuer halten oder auf den Grillrost stellen. Die Pfanne von vorn nach hinten schwenken, um die Maiskörner immer wieder zu verteilen. Dadurch werden die Körner braun und gehen gleichmäßig auf. Wenn das Aufpoppen der Körner beendet ist (ca. 2-4 Min.), die Pfanne von der Feuerstelle nehmen, öffnen (Vorsicht heiß!) und das Popcorn in eine Schüssel füllen. Je nach Geschmack Butter, Salz oder Zucker zugeben.

Die Pfanne mit der Hand reinigen, klar spülen, gut trocknen und leicht mit Öl einreiben.

Popcornpfanne 30,00

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Vater mach Licht und zeig uns den Weg!



Wandlampen aus Eisen

**Drei Varianten gibt's,
Schirm ca. 34cm**

Einheitspreis: 95,00

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Gemauerte Küchen

Das wichtigste zu unseren gemauerten Küchen:
NICHTS IST UNMÖGLICH.

Arbeitshöhen und -tiefen werden individuell festgelegt:
Vorbereiten und Spülen ohne Rückenschmerzen, Kochen ohne
Trittleiter. Schrägen und schiefe Wände sind kein Problem, Regale bis
unters Dach...



Und so geht's:

Sie geben uns einen Grundriss mit Maßen und der Lage der Anschlüsse.
Wir zeichnen Ihnen drei Bauvorschläge, dazu bekommen Sie ein
Kostenangebot. Das ist der Einstieg. Im nächsten Schritt treffen wir
uns vor Ort, besprechen das Projekt und legen einen Zeitplan fest.
Und dann geht's los...



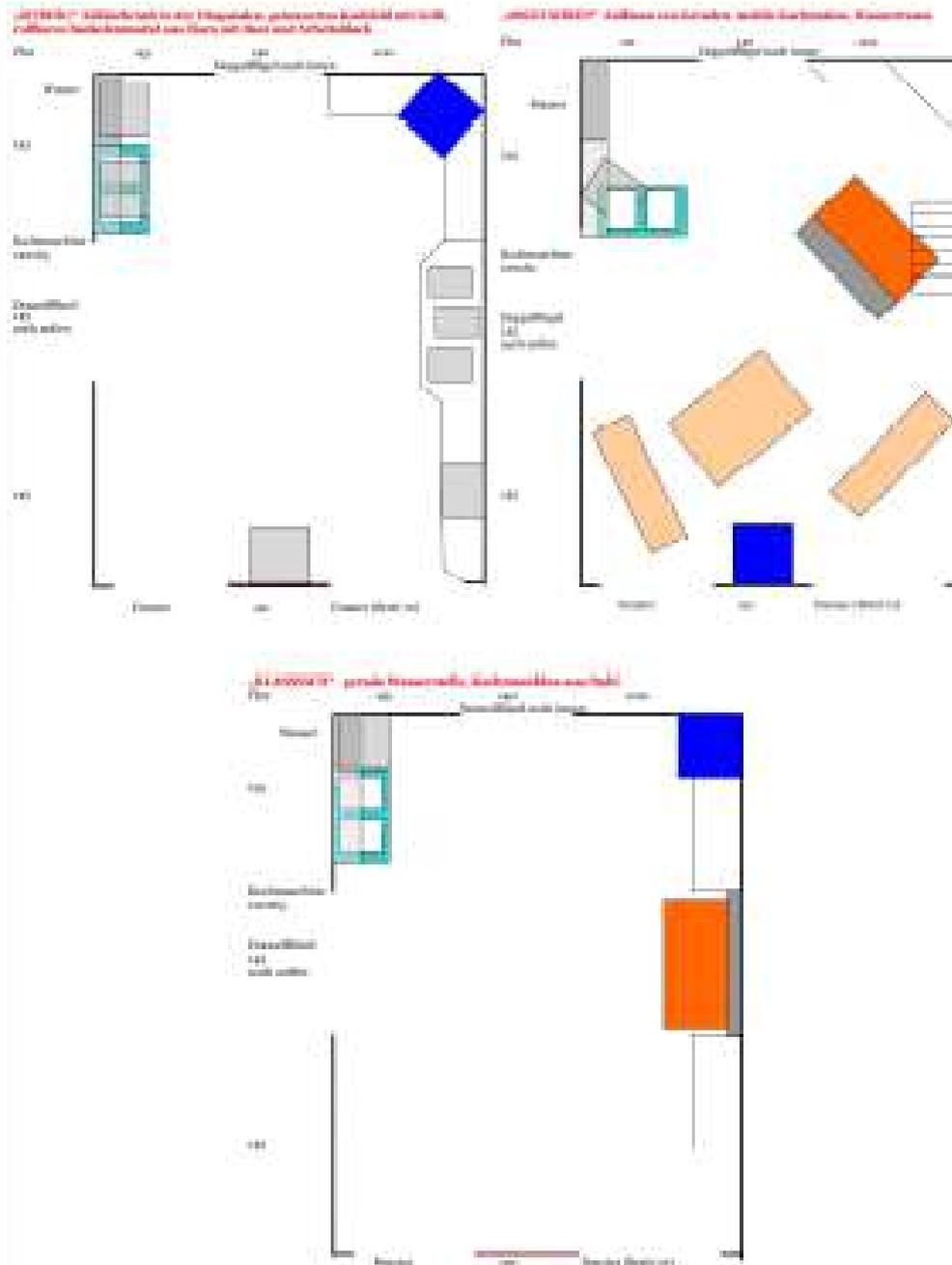
Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT FROM OUR PRODUCT RANGE

Ein Beispiel:

Die Entwürfe:

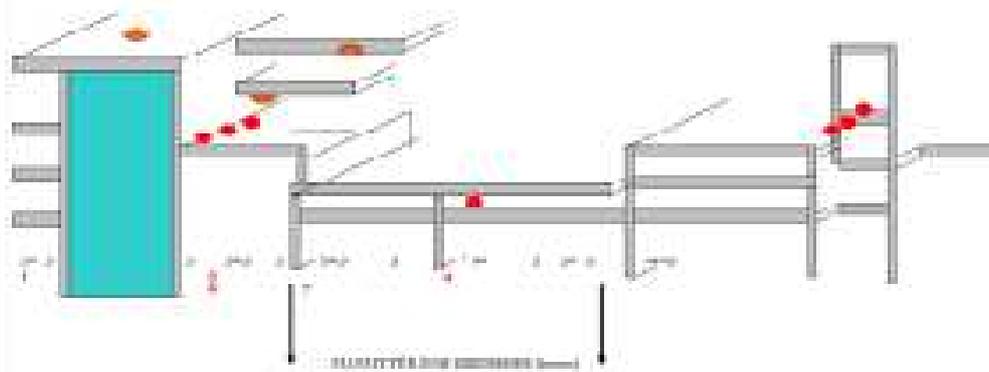


Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT FROM OUR PRODUCT RANGE

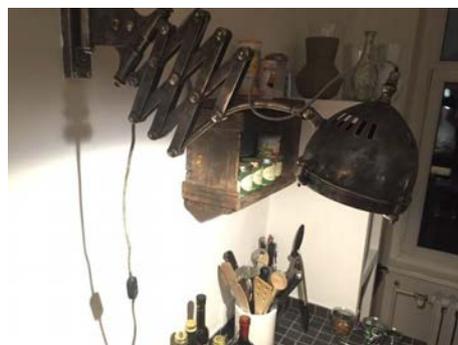
Die Umsetzung:



Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

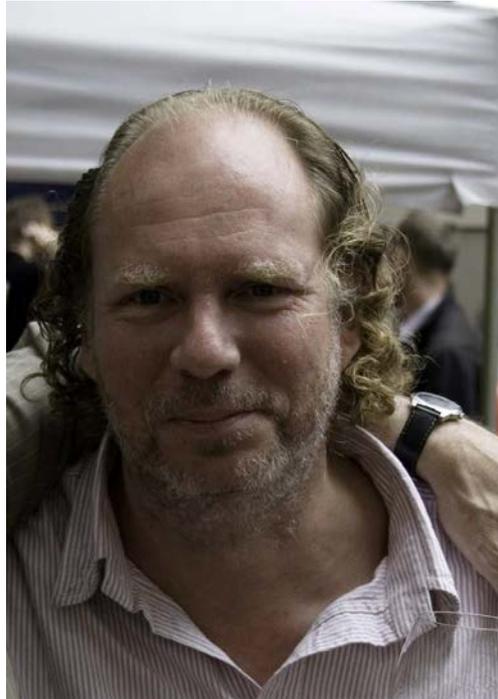


Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

NÜTZLICHES, TIPPS & TRICKS



Andreas ist Verkäufer mit Herz, Leib und Seele (und von jedem reichlich). Aber er ist nicht käuflich. Denn nicht das Piepsen der Kasse ist Musik in seinen Ohren, sondern das Läuten der Ladenglocke und das "Danke!" seiner Kunden. Das war schon immer so. Die Crêpes, die er in jungen Jahren verkauft hat, schmeckten leckerer, die Handtücher irgendwie flauschiger. Und auch heute kommt von ihm nichts über die Theke, was er nicht sein ganz persönliches Vertrauen verdient. Er will ja, dass Sie wieder kommen. Sorry, wenn das hier schwer nach Reklame-Rhetorik klingt... aber wat willste machen? Manchmal ist es einfach die Wahrheit.

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Der richtige Umgang mit Eisenpfannen



Es ist kein Zufall, dass man in vielen professionellen Küchen Eisenpfannen vorfindet, denn Eisenpfannen sind quasi unzerstörbar. Eisen ist ein guter Wärmeleiter. Die Pfanne leitet wird sehr schnell heiß und kühlt ebenso schnell wieder aus, die Bratzeit ist besser kontrollierbar und das Bratgut trocknet nicht aus, wenn man die Pfanne zur Seite stellt. In einer eingebratenen Eisenpfanne backt nichts an.

Das Einbraten

Die Eisenpfanne wird zunächst mit heißem Wasser und einem scharfen Schwamm ausgewaschen. Dann braten Sie die Pfanne ein:

Reichlich Fett oder Öl und Salz sowie Kartoffelschalen scharf braten. Den Inhalt anschließend wegwerfen, die Pfanne mit kaltem Wasser ablöschen und auswaschen. Dann nochmals in der Pfanne Öl erhitzen und mit Küchenpapier ausreiben. Die leicht poröse Struktur des Eisens saugt das Fett im Laufe der Zeit immer mehr auf. Wird die Pfanne erhitzt, bildet sich ein Film, der wie eine Beschichtung wirkt.

Die Pflege

Eisen kann rosten! Nach der Benutzung bitte nur ablöschen, ausreiben und trocknen, kein Spülmittel verwenden. Sollte eine Reinigung mit Spülmittel erforderlich sein, trocknen Sie die Pfanne anschließend auf der Herdplatte und fetten Sie sie mit einem Speiseöl wieder leicht ein, damit sich kein Flugrost bildet. Falls die Pfanne doch einmal Roststellen zeigt, sind diese mit einem Scheuermittel leicht zu entfernen. Aber danach bitte wieder einfetten.

Eisenpfannen nie in die Spülmaschine!!

Eisenpfannen werden tiefgezogen. Es ist möglich, dass der Pfannenboden im Laufe der Zeit leicht verwirft – die Pfanne steht nicht mehr plan. Auf Gas oder Induktion stört das nicht weiter, auf einem Elektroherd verschlechtert sich die Wärmeleitung. Sie können das Problem selbst beheben: meistens reicht ein Schlag mit einem Hammer in die Mitte des Pfannenbodens, dann springt die Pfanne in die ursprüngliche Form zurück.

Das Ausbrennen

Sollte eine Eisenpfanne dennoch einmal kleben, kann sie mit Salz „ausgebrannt“ werden. Einfach den Pfanneboden mit Salz bedecken und trocken erhitzen bis das Salz braun wird. Alle Verunreinigungen werden durch das Salz aus dem Pfannenboden gezogen. Beim nächsten Braten nach dem Ausbrennen etwas mehr Fett verwenden.

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Ein wichtiger Tipp zum Thema Braten:



Aus „Die Zeit“ Oktober 2008:

Wolfram Siebecks Gebot Nr. 3: Nicht zu heiß!

Wenn Politiker einen Konkurrenten niedermachen wollen, der ihnen als zu vorsichtig erscheint, dann benutzen sie gern das Sprichwort: "Wer die Hitze nicht verträgt, der sollte die Küche meiden." Abgesehen davon, dass diese Politiker Afghanistan mit einer Bulthaup-Küche verwechseln: Sie haben auch sonst keine Ahnung.

Hitze ist ein Zustand, den erfahrene Köche nicht schätzen:

Die Temperatur am Herd kann nie zu schwach, aber leicht zu stark sein. Man erkennt zu große Hitze daran, dass Butter in der Pfanne braun wird. Sie verbrennt. Die bratende Menschheit aber hängt dem Irrglauben an, in der Pfanne müsse es zischen und spritzen, wenn man Bratgut hineinlegt. In uns ist eine atavistische Vorliebe fürs Grobe, ein primitiver Instinkt aus der Steinzeit. Deshalb gibt es noch immer Menschen, die ein schwarz verbranntes Rinderfilet für eine Delikatesse halten, weshalb es am Gartengrill die meisten Brandopfer gibt. Vorsichtig grillen können nur Gourmet-Köche. Sie wissen, dass auch das magerste Fleisch bereits bei 75 Grad gar wird.

Da meldet sich der Leser: "Aber, Herr Siebeck, das ist doch alles Kappes, was Sie da über zu große Hitze schreiben! Backen Sie mal einen Kuchen bei nur 75 Grad!" Um ehrlich zu sein: Ich backe überhaupt keine Kuchen. Kuchenbacken ist Frauensache, und Frauen wissen instinktiv, wie heiß der Backofen sein muss. Ob ich 75 Grad sage oder 175, sie machen es immer richtig.

Auch beim Braten eines Steaks gehen sie nicht so brutal vor wie Männer. Und den schrecklichen Grill fassen sie erst gar nicht an. Daraus zu schließen, dass Frauen die besseren Köche sind, ist nicht falsch. Es muss sich erst herumsprechen. Wie der Umstand, dass ein Steak nicht zäh und trocken sein muss. Es wird nur meist zu heiß gebraten.

So machen Sie es besser: Braten Sie ein Steak in Süßrahmbutter gar, ohne dass sie verbrennt. Gepfeffert und gesalzen wird es immer vorher, nur so kann es den Geschmack der Gewürze richtig annehmen. Den richtigen Zeitpunkt, die Pfanne vom Feuer zu nehmen, erkennen Sie daran, dass das Fleisch auf Fingerdruck elastisch nachgibt. Das Steak knapp zehn Minuten ruhen lassen!

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

COLEDAMPF'S KÜCHENKOLUMNE

KRISEBEWÄLTIGUNG - AM BEISPIEL EINES RUMPSTEAKS
VON ANDREAS LANGHOLZ

Als ich im dritten Quartal des letzten Jahrhunderts, genauer gesagt im Jahr 1975, zum ersten mal das T-förmig zusammengenagelte Rundhölzchen in die Finger bekam, um damit Teig auf einer heißen Platte in kreisender Bewegung gleichmäßig dünn zu verteilen, ahnte ich nichts von den riesigen Problemen an deutschen Herden.

Das mag daran gelegen haben, dass ich in meiner Familie damit nicht in Berührung kam, denn weder meine Mutter noch meine Großmutter brachten PTFE zum Einsatz, um mir eine ahnungslose Ostseescholle oder ein Kotelett von Onkel Johanns Sattelschweinen lecker zu braten. PTFE, ein Material, das Roy Plunkett 1938 eher zufällig entdeckte, für das die Firma DuPont 1941 ein Patent eintragen ließ und welches der französische Chemiker Marc Grégoire benutzte, um Angelschnur zu ummanteln - der leichteren Entwirrung wegen. Erst seine Ehefrau Colette hatte die Idee, Pfannen damit zu beschichten. Das Ergebnis kam unter dem Namen „Teflon“ auf den Markt - die erste Krisen-Zutat.



Langholz' Crêpe-Bude 1975



Andreas Langholz, 48, geboren im Schleswig-Holstein-Städtchen Eutin, aufgewachsen in Timmendorfer Strand, studierte in Berlin Kommunikationswissenschaften.

1995 eröffnete er Coledampf's CulturCentrum in Wilmsdorf, fünf Jahre später am Kollwitzplatz in Prenzlauer Berg. Die „Kochtopfläden“ mauserten sich rasch zu den bestsortierten Haushaltswarengeschäften der Stadt.

Von all dem ahnte ich, wie gesagt, nichts in meiner Vier-Quadratmeter-Bude an der Timmendorfer Strandpromenade. Ich buk Crêpes Suzette, rief „lecker, lecker, lecker“, wenn ich Grand Marnier auf die Dinger kippte und erklärte den Kindern: „Ein Crêpe mit Apfelmus gibt Kraft und Energie - in nur zwei Minuten vom Mund direkt in den Oberarm.“

Ich wusste auch nicht, dass ein Pflanzenfett mit der Aussage beworben wurde: „Biskin schließt alle Poren und hält den Saft zurück“ - die zweite Krisen-Zutat.

Wahrscheinlich wäre mir die Korrelation der beiden Krisenfaktoren nie klar geworden, hätte nicht die Politik der Regierung Kohl in Kombination mit Mauerfall und Aufpumpen der IT-Blase in mir den Wunsch geweckt, Bratpfannenverkäufer zu werden.

Und so stehe ich heute noch da und erzähle Menschen, die schon mindestens acht beschichtete Pfannen in die Tonne getreten haben, von dem Wunder der unfallfreien Wendung einer Crêpe, die einfach nur auf einer Eisenplatte gebacken wurde,

erkläre die grandiose Eigenschaft des Eisens, Fett aufnehmen zu können, welches beim Erhitzen der Pfanne einen Film bildet, der wie eine Beschichtung wirkt.



Natürlich verheimliche ich nicht, wie man eine Eisenpfanne wieder „repariert“, wenn man mal was falsch gemacht hat (z.B., wenn, was leicht mal passieren kann, die Ausstrahlung von Desperate Housewives mit der Zubereitung eines Omelettes zusammenfällt). Denn auch ein blutiger Laie versteht sofort, dass auf einer Crêpe-Platte geschmolzener Zucker, vermischt mit getrocknetem Apfelmus und reduziertem Bitterorangenlikör eine Klebkraft erzeugen, die die Produktentwickler bei Pattex verzweifeln lässt.



„Ausbrennen“ heißt der Geheimitipp. Einfach nur Salz in die Pfanne, den Boden bedeckt, ohne Flüssigkeit erhitzen, und schon zieht das Mineral die Verunreinigungen aus dem Eisen heraus - die Pfanne ist wieder wie neu.

Ich muss das schon deshalb verraten, weil sonst der Dialog

Bratpfannenverkäufer: „kennen Sie einen Notar?“

Kunde: „Ja, warum?“

Bratpfannenverkäufer: „Weil Sie besser den Erben der Pfanne testamentarisch festlegen sollten, damit es später keinen Streit gibt“

Kunde: „Ach was!“

sonst gar nicht zustande kommen würde.

Und dieser juristische Hinweis muss natürlich sein - angesichts einer Investition von 6 (in Worten sechs) Euro für eine 16er Omelettpfanne.

Meistens ist meine Glaubwürdigkeit als ungelerner (aber das lasse ich mir nicht anmerken) Bratpfannenverkäufer an diesem Punkt der Beratung leicht angeschlagen. Für mich kein Problem, ich habe kompetente Rückendeckung. Wolfram Siebeck schrieb vor Jahren mal in der Zeit sinngemäß: „Seit man den Menschen beigebracht hat, ein Steak muss in siedendes Fett, damit sich die Poren schließen, braten die Leute bei Temperaturen, dass man sich wundert, warum sie nicht gleich einen Flammenwerfer nehmen.“ Zum Glück hat Siebeck aus dieser Erkenntnis im letzten Jahr sein „drittes kulinarisches Gebot“ gemacht: „Nicht zu heiß!“

Diesen Text habe ich mir natürlich zum Vorzeigen kopiert, so dass ich mit einem wörtlichen Zitat nicht nur eine Pfannenberatung, sondern auch diese

Geschichte abschließen kann: „Die bratende Menschheit hängt dem Irrglauben an, in der Pfanne müsse es zischen und spritzen, wenn man Bratgut hineinlegt. In uns ist eine atavistische Vortriebe fürs Grobe, ein primitiver Instinkt aus der Steinzeit.“

P.S.: Willst Du ganze Geschichte, guckst Du <http://www.zeit.de/2008/41/Siebeck-Herbst-3-41>

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE



colecomp
Die Geschmackswerkstatt

COLEDAMPF'S KÜCHEN KOLUMNE

EDEL SEI DAS MESSER, HILFREICH UND GUT
DREI REZEPTE, UM GUT ABZUSCHNEIDEN
VON ANDREAS LANGHOLZ

Man nehme einen ausgestanzten Rohling, schlage drei lustige japanische Schriftzeichen hinein, möglichst so tief, dass man sie bei Dunkelheit fühlen kann, jage das Teil durch einen Schleifautomaten, ätze noch ein schönes Damastmuster drauf, stecke einen Bambusgriff auf den Erl und klemme ihn mit einem Plastikring fest. Jetzt fehlt nur noch eine schwarze Schachtel, möglichst mit roten japanischen Schriftzeichen bedruckt, fertig ist ein gutes Messer - gut für den Importeur, denn die Europäer kaufen wie blöd. Jeder Japaner, der sich auch nur ein wenig auskennt, lacht sich tot, allerdings heimlich.

Man kaufe sich eine Laser-Schneidanlage (computergesteuert), die die Rohlinge ausbrennt, eine Magnet-Transportanlage (computergesteuert), die die Rohlinge zur vollautomatischen Schleifanlage (computergesteuert) bringt und eine Griff-Gießmaschine (computergesteuert), ach ja, und natürlich einen Beschriftungslaser (computergesteuert), der Solingen auf die Klinge schreibt, meist noch irgend etwas dazu, allerdings schon lange nicht mehr „made in“, denn der Kasten, in dem das geschieht, steht in der Nähe von Shanghai. Und da kommen richtig viele gute Messer raus - gut für den Importeur, denn die Japaner kaufen wie blöd.

Man benutze die Ausfahrt Solingen an der A1, fahre 20 Minuten durch das Bergische Land bis in die Messerstadt und frage sich durch bis zur Katternberger Straße 175. Dort befindet sich die Messermanufaktur Franz Güde. Schauen Sie sich dort an, wie die im Gesenk geschmiedeten Rohlinge, deren Stahl drei Mal glühen muss, anschließend 24 Stunden bei -80° frieren darf, um die richtige Härte und Struktur zu erhalten, in über 60 Arbeitsgängen geschliffen, gepliestet und schließlich mit Griffen versehen werden. Lassen Sie sich von den Leuten erklären, was die gerade tun. Nehmen Sie mal etwas Schleifpaste, angerührt aus Naxos-Schmirgel und Rapsöl, zwischen die Finger.

Und dann holen Sie sich einen Apfel aus dem Garten und schneiden ihn mal mit einem Güde-Messer durch. Ich weiß, was Sie dann denken werden: Gutes Messer.

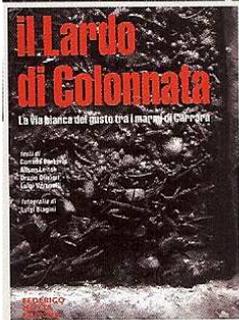
(Ein Problem gibt es allerdings mit den Dingern: Solange Sie die Messer nicht zum Türeinaufbrechen oder Dosenöffnen benutzen, können Sie sie bedenkenlos an die nächste Generation weitergeben. Deswegen appelliere ich als Händler nachdrücklich an die Güde-Mannschaft: BITTE GEBT EUCH NICHT SO VIEL MÜHE !)

In der nächsten Ausgabe beschäftige ich mich mit dem Untergrund, denn was nützt das beste Messer ohne anständige Unterlage - es sei denn, Sie beherrschen das Tranchieren in der Luft...



Andreas Langholz, 47, geboren im Schleswig-Holstein-Städtchen Eutin, aufgewachsen in Timmendorfer Strand, studierte in Berlin Kommunikationswissenschaften. 1995 eröffnete er Coledampf's CulturCentrum in Wilmersdorf, fünf Jahre später am Kollwitzplatz in Prenzlauer Berg. Die „Kochtopfläden“ mauserten sich rasch zu den bestsortierten Haushaltswarengeschäften der Stadt.





Colonnata: Treffpunkt am Sonntag



Lardo & Co. bis der Arzt kommt: Hans Diener, Michael Hoffmann, Andreas Langholz (v.li.)



AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE



Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

TOP 10 MITTAGS

Die Mittagspause ist für die arbeitende Bevölkerung heilig. Unsere neuen Lieblingsadressen überzeugen mit bester Küche und schnellem Service

Fotos: Victor Fernandez, Daniela Friebe, Jule Fremmlt



1 GEGEN KOHLDAMPF Bei Coledampf's & Companies trifft Industriearchitektur auf frische, regionale Küche

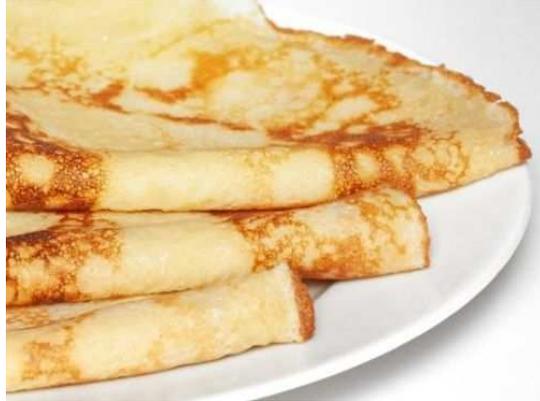
Früher war es tagüber ziemlich tot in der Prinzenstraße kurz vom Marktplatz – man sedelte vielleicht mal vorbei um eine Hobbe zu mieten. Mit der Eröffnung des Aufbau-Hauses hat sich das geändert. Frisch eingezogen ist das Coledampf's, ein Küchenfachhandel mit Mittagstisch, der Regionalität mit kosmopolitischem Flair verbindet. An langen Holztischen sitzen Kreuzberger Kenner und Leute aus der Nachbarschaft. Hüften sind die Regale beladen mit dem Sortiment der italienischen Buchhandlung Kochlast und dem Fachhandel für Küchenwerkzeuge, das Andreas Buchholz seit 15 Jahren in Berlin betreibt. Die Vorspeisen könnten unterschiedlicher nicht sein: Schwelgt man beim Sorznersalat mit Yoghurtsoße noch in Erinnerungen an das Sonntagsessen bei Oma, macht die Rolle vom Ostseelachs mit Erbsensauce und süß-würzigem Auberginenkaviar darauf aufmerksam, dass die Küchenchefin Susanne Stohler auch ein paar frische Ideen unter ihrer Kochkürze versteckt. Frisch wirkt auch das industrielle Interieur mit Zementwänden und einem Bockstisch, der von der Decke hängt. Dann kommt die geschmorte Kalbshacke an den Tisch, so sat, dass sie im Mund zerfällt. Die hausgemachten Kartoffelgnocchi sind so weich, dass man sich nach dem Verzehr für immer von Tütengnocchi verabschieden will. Der Abschluss, die Crème Brûlée mit Karamelleis, ist so cremig und knusprig – sie lässt sogar eine ausgespöckerte Crème-Brûlée-Gegenin ihre Aversion über Bord werfen.

Gisela Leff

Coledampf's & Companies Prinzessstraße 85/6, Kreuzberg,
Tel. 22 25 63 91, www.coledampf-and-companies.de, siehe Seite 60

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Crêpes



DAS ORIGINALREZEPT AUS TIMMENDORFER STRAND

Die Zutaten

- 250g Mehl (bitte vorher entscheiden: süß (Crêpes suzette) dann Weizenmehl, herzhaft (Crêpes bretonne) dann Buchweizenmehl)
- 250ml Milch (möglichst von einer mehrsprachig aufgewachsenen Kuh)
- 1 Ei (erkundigen Sie Sich bitte, ob es auch schonend unter Wasser entbunden wurde)
- 1 EL Zucker (da reicht der einfache von Herrn Albrecht)
- 1 Beutel Vanillinzucker
- 1 großzügiger Esslöffel zerlassene Butter
- Wasser oder Mineralwasser

Der Teig:

Falls Sie es sich verkneifen können, schlagen Sie das Ei nicht auf, sondern verrühren Sie es einfach zusammen mit den anderen Zutaten (außer Wasser) zu einer glatten Masse. Dann geben Sie so viel Wasser hinzu, bis der Teig eine Konsistenz wie Vanillesauce hat.

Die Zubereitung:

Crêpes sollen - im Gegensatz zum Autor dieses Rezeptes- sehr dünn sein. Um das hinzubekommen und die Dinger auch noch wenden zu können, ist es wichtig, dass der Teig nicht zu viel Fett hat und nicht zu locker ist. (Deshalb Wasser!)

Falle Sie ein Crêpes-Eisen besitzen, erhitzen Sie es bitte auf mittlere Hitze, ölen die Oberfläche und reiben diese mit Küchenpapier ab. Dann geben Sie eine Kelle Teig in die Mitte des Eisens und streichen ihn mit einem Crepesroller dünn aus.

Wenn der Teig ausgestrichen ist wird sofort gewendet. Hierzu benutzt man eine lange Palette. Falls das nicht geht, ist das Eisen nicht heiß genug. Wird der Teig fest, bevor Sie ihn verstreichen können, ist das Eisen zu heiß.

Das Ganze geht auch in einer ganz normalen Pfanne. Geben Sie etwas Öl in die Pfanne und schwenken Sie diese. Dann kommt die Kelle voll Teig in die Mitte und es wird wieder geschwenkt, damit der Teig sich über die Pfanne verteilt. Zum Wenden lösen Sie die Ränder, ziehen die Crêpe mit der Hand ab und drehen sie um.

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

EIN LEGENDÄRES KOCHSCHUL-SEMINAR mit Rezepten:



Kartoffeln, Erdäpfel, Tüften - es gibt unzählig viele Begriffe für die populäre Knolle - sind zwar immer noch eines der beliebtesten Grundnahrungsmittel in deutschen Haushalten, dennoch sank der Pro-Kopf-Verbrauch in den letzten Jahren erheblich. Gründe dafür sind einerseits die Sorteneinfalt, andererseits das abhandengekommene Wissen um die vielfältigen Verarbeitungsmöglichkeiten. Die Sortenvielfalt auf dem Markt wird langsam wieder spannender und was das Wissen angeht: dafür haben wir Ralf.

Der Umgang mit Kartoffeln scheint einfach, doch wie oft bekommt man eher durchschnittliche Bratkartoffeln, mittelmäßiges Püree oder nach Wasser schmeckende Salzkartoffeln vorgesetzt?

Wozu eignen sich festkochende, vorwiegend festkochende und mehlig-kartoffeln und warum? Welches sind die besten Sorten, und wo kann ich diese beziehen?

Unser Kartoffelseminar liefert Antworten auf die Fragen rund um die Lebensgrundlage von Idaho.

Wir stellen Dir eine große Auswahl unterschiedlicher Sorten vom "Kartoffelpapst" Karsten Ellenberg aus Niedersachsen vor und werden diese in zahlreichen Varianten gebührend zubereiten.



Zu den einzelnen Kartoffelgerichten machen wir uns natürlich passende Beilagen, wir wollen uns ja nicht einseitig ernähren!

Das Seminarprogramm:

- Pellkartoffeln - 3 Sorten im direkten Vergleich, dazu als Premiere Berliner Grüne Soße von Essbare Landschaften
- Kartoffelsalat - zwei Varianten, dazu Wiener Schnitzel
- Kartoffelpüree – pur und mit Kräutern dazu gebratene Leber mit Honig-Essig-Soße
- Rösti - zwei Varianten dazu Zürcher Geschnetzeltes
- Kartoffelgratin dazu rosa gebratenes Lamm
- Rohe Klöße dazu Bratensoße
- Süße Knödel dazu feines Kompott



Deine Gastgeber:
Ralf Hiener, Franz Raneburger
& Andreas Langholz

Kochschule Kartoffeln

Gekochte Kartoffeln grundsätzlich immer mit kaltem Wasser ansetzen. Erst wenn die Kartoffeln zu kochen beginnen ordentlich salzen, so kann die Stärke (Amylopektin) der Knollen am besten "aufschliessen". Kartoffeln niemals sprudelnd kochen, am besten immer leise simmern/köcheln lassen.

Schnittarten für frittierte Kartoffeln:

- 1. Pommes Paille (Strohkartoffeln, sind die allerfeinsten Streifen)
- 2. Pommes Alumettes (Streichholzkartoffeln)
- 3. Pommes Frites (Pommes)
- 4. Pommes Pont Neuf (Brückenpfeilerkartoffeln)

Für alle Varianten festkochende Sorten verwenden. Nach dem Schneiden immer mit kaltem Wasser ordentlich durchspülen, so dass die Streifen beim Ausbacken nicht zusammenkleben. Anschliessend auf einem Tuch sehr trocken tupfen, sonst schäumt beim Frittieren das Fett über. Bei den beiden feinen Schnittarten am besten eine Mandoline verwenden, die Kartoffeln in feine Scheiben hobeln und dann in Streifen schneiden. Die beiden ersten Pommes werden einmal bei etwa 170° frittiert. Bei den beiden letzten Varianten werden die Pommes zuerst in 140° heißem Fett "blanchiert", etwa eine Minute lang und dann herausnehmen. Dann das Frittierfett (Erdnuss- oder Rapsöl) auf 170 erhizen und die blanchierten Pommes darin goldbraun ausbacken- so soufflieren sie leicht, sind aussen knusprig und innen schön cremig. Alle Varianten erst nach dem Frittieren salzen und auf einem Küchenkrepp das überschüssige Fett loswerden.

Rezepturen für 4 Personen

Kräuterpaste

100g Kräuter (Mischung oder sortenrein) wie Blatt Petersilie, Basilikum, Schnittlauch, Kerbel, Dill, diverse Wildkräuter...., 7g Salz, 100g Raps- oder Olivenöl

Die sauberen Kräuter entweder durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen oder sehr fein schneiden/hacken. Diese dann gut mit dem Salz vermengen und anschliessend das Öl unterrühren. Die Paste in sterile Gläser füllen, gut verschliessen und kühl lagern. Die Paste hält so etwa ein halbes Jahr lang. Zu verwenden in einem Kräuterquark, auf Pasta, für Risotto, in Suppen (siehe unten), als Brotaufstrich....

Brunnenkresse-Kartoffelsuppe mit Walnüssen

200g mehlig kochende Kartoffeln, 1 mittelgroße, fein gewürfelte Zwiebel, 30g Butter, 0,8 l kräftige Fleisch- oder Gemüsebrühe, 100g Brunnenkresse, 40g geschälte Walnüsse. 4cl Walnuss- oder Bucheckernöl, 0,1 l Sahne. Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss

Die Zwiebelwürfel in Butter glasig dünsten und mit kalter Brühe auffüllen. Geschälte Kartoffeln halbieren und in der Brühe weich kochen. Brunnenkresse in kaltem Wasser reinigen und die Blättchen vom Stiel entfernen. Die Stiele und die Hälfte der Blättchen gemeinsam mit den Kartoffeln, der Brühe und der Sahne fein pürieren, anschliessend nochmals abschmecken. Walnüsse bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne gleichmäßig rösten und in grobe Stücke schneiden. Die Kartoffel- Kressesuppe in vorgewärmte, tiefe Teller füllen und mit Walnüssen, Nussöl sowie den restlichen Brunnenkresse- Blättchen dekorieren.

Die Schärfe der Brunnenkresse wird durch die Beigabe von gerösteten Nüssen und Nussöl angenehm gemildert. Eine Suppe, die Sie problemlos mit anderen Zutaten wie Speck oder auch mit einem kurz gebratenem Fischfilet servieren können.

Statt der Brunnenkresse können natürlich auch andere Kräuter verwendet werden- oder auch die oben genannte Kräuterpaste zum Einsatz kommen!

Kartoffelrösti

Für Rösti am besten vorwiegend festkochende Kartoffeln verwenden, die sind schön "klebrig" und entsprechend wird die Rösti schön kompakt.

Die Kartoffeln mit Schale kochen, je nach Größe etwa 10-15 Minuten- sie sollten innen noch recht fest, fast roh sein. Dann noch heiß pellen und auf einer groben Reibe (Vierkantreibe) in Stifte reiben. Reichlich Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne (alternativ Eisenpfanne) erhitzen, die Kartoffeln zugeben, nach und nach die Temperatur verringern ansonsten die Kartoffeln nicht bewegen- einfach langsam bräunen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Je nach Temperatur, die Rösti nach etwa 10-15 Minuten wenden und die andere Seite ebenfalls bei geringer Temperatur bräunen.

Je nach Wunsch können vor dem Wenden Speckwürfel zugegeben werden, welche dann für zusätzlichen Pfiff sorgen. Die Rösti kann natürlich auch mit Käse bestreut werden und die letzten 3-4 Minuten im Ofen gegart werden.

Weitere witzige Varianten, u.A. Eine aus rohen Kartoffeln, gibts unter www.roeschti.ch

Rösti aus Kartoffelscheiben (Brägele)

So verfahren wie bei einer Rösti, die Kartoffeln jedoch nicht reiben, sondern mit einer Mandoline in sehr feine Scheiben hobeln. Die weitere Zubereitung ist dann wieder wie bei der Rösti, nur dass die Brägele deutlich schneller hergestellt werden können! Ganz am Schluß feingeschnittene Kräuter wie Schnittlauch oder/und Blatt Petersilie zugeben und alles gut schwenken.

Badischer Kartoffelsalat

1Kg festkochende Kartoffeln, eine "speckige" Sorte wie etwa Linda, Sieglinde, Dänische Spargelkartoffel verwenden. Die Kartoffeln (wer mag mit etwas Kümmel) weich kochen, noch heiß pellen und in äußerst feine Scheiben schneiden/hobeln. Bereits während des Kochens der Kartoffeln Speck- und Zwiebelwürfel ausbraten (optional).

Bei der Herstellung des Salats immer bedenken, dass im Idealfall alle Zutaten recht heiß verarbeitet werden. Speck-Zwiebelmischung zu den geschnittenen Kartoffeln geben, dann nach und nach, je nach Sorte etwa 150-200ml kräftige Fleischbrühe (Gemüsebrühe geht natürlich auch) heiß zugeben, so dass sich die Kartoffeln mit der Brühe vollsaugen und einen deutlich matschigen Charakter bekommen. Den Salat erst einmal einige Minuten ziehen lassen, dann, ganz nach Gusto, etwa 2-3 EL Weißweinessig und 6-8 EL Öl zugeben (Nussöl, Kernöl, Olivenöl...) zugeben und alles locker vermengen. Grundwürzung besteht aus Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Die Varianten sind unerschöpflich. Entscheidende Geschmacksträger nebst den Kartoffeln sind die Brühe, das Öl und Gewürze. Darauf basierend können unendlich viele Kombinationen entstehen. Entscheidend ist immer die Grundkonsistenz, eben leicht matschig, oder wie man im Badischen zu sagen pflegt: Schlotzig ebe.

Königsberger Hechtklops

500g schieres Hechtfilet (wahlweise auch Zanderfilet), 2 entrindete Toastbrotsciben, grob gewürfelt, 1 mittelgroße Zwiebel, in feine Würfel geschnitten, etwas Butter, 100ml Sahne

Alle Zutaten kalt verarbeiten!

Zwiebeln in Butter ohne Farbe dünsten. Toastbrotwürfel zugeben, schwenken und dann die Sahne aufgiessen- so dass sich das Brot vollsaugt. Kalt stellen!

Hechtfilet durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen, am besten zweimal, so dass alle Gräten zermahlen werden. Zwiebel-Brot-Sahne-Mischung zugeben, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen und gut vermengen.

1,5 Liter gut gesalzenes Wasser mit kleingeschnittenem Gemüse wie Sellerieknolle, Lauch, Zwiebel, Knoblauch und Gewürzen wie Lorbeerblatt, Pfeffer und Piment aufkochen, die geformten Klöße zugeben und je nach Größe für etwa 10-12 Minuten garen. Das Wasser sollte nicht kochen, lediglich simmern. Derweil in einem anderen Topf eine klassische Mehlschwitze ansetzen, mit 60g Butter und 70g Mehl. Die Schwitze erkalten lassen. Die Klöße herausnehmen, die entstandene Hechtbrühe passieren und noch heiß mit der kalten Mehlschwitze verrühren. Die entstandene Soße zum Kochen bringen und mindestens 10 Minuten leide köcheln lassen. Anschliessend Kapernbeeren zugeben und die Soße abschmecken. Klöße zugeben und nochmals 10 Minuten ziehen lassen. Ganz nach Gusto, mit Dill oder Schnittlauch verfeinern.

Mit den typischen Beilagen wie Rote-Bete und Petersilienkartoffeln servieren. Oder die Klösschen ganz klein abdrehen und eine klare Hechtsuppe daraus zubereiten.

Japanische Kartoffeln. (Knollenziest/Chinesische Artischocke), gedünstet

Das Gemüse gut waschen, evtl. bürsten. Dann in einem breiten Topf bisschen Butter zerlassen, wenig Zucker begeben, die Knollen dazu und alles bei milder Hitze für etwa eine Minute gleichmäßig anschwitzen. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Dann in Etappen Brühe zugeben und die Knollen garen- sie sollten noch einen leichten Biss behalten. Ganz am Schluß nochmals etwas Brühe und bisschen kalte Butter begeben, so dass die Knollen "glacieren". Mit fein geschnittenen Kräutern bestreuen, gut schwenken.

Kann pur gegessen werden, passt aber auch zu zahlreichen Fisch-, Fleisch- und Gemüsegerichten.

Glacierte Entenleber, Honig-Essigjus, Granatapfel

800g Entenleber (alternativ Kalb- oder Geflügelleber), 2 Rote Zwiebeln, fein gewürfelt, Die Kerne eines Granatapfels, Butterschmalz, Balsamico-Essig, Honig, Kalbsfond, kalte Butter, Salz, Pfeffer

Die Leber in einer beschichteten Pfanne mit Butterschmalz rundum kurz anbraten (nicht fertig garen), herausnehmen und beiseite stellen. Die Zwiebeln in derselben Pfanne mit bisschen Butter andünsten. Honig, Balsamico und Kalbsfond dazu geben und alles einköcheln. Dann die Lebern dazu geben und bei kleiner Hitze in der Sauce durchziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Zum Schluss die Granatapfelkerne und ein kleines Stück Butter untermischen. Diese Art der Zubereitung verhindert, dass die Leber trocken wird. Es gibt zwei Garprozesse: das Anbraten in Butterschmalz und das anschließende Garziehen in der fertigen Soße. Dazu passen viele Kartoffelgerichte, wie Rösti, Brägel, Püree, Kloß, Stampf...

Granatapfelkerne bekommt man leicht aus dem Gehäuse, indem man den Apfel vor dem Halbieren mit einem Löffel oder einem Messerrücken rundherum leicht anschlägt.

Thüringer (Grüner) Kloß

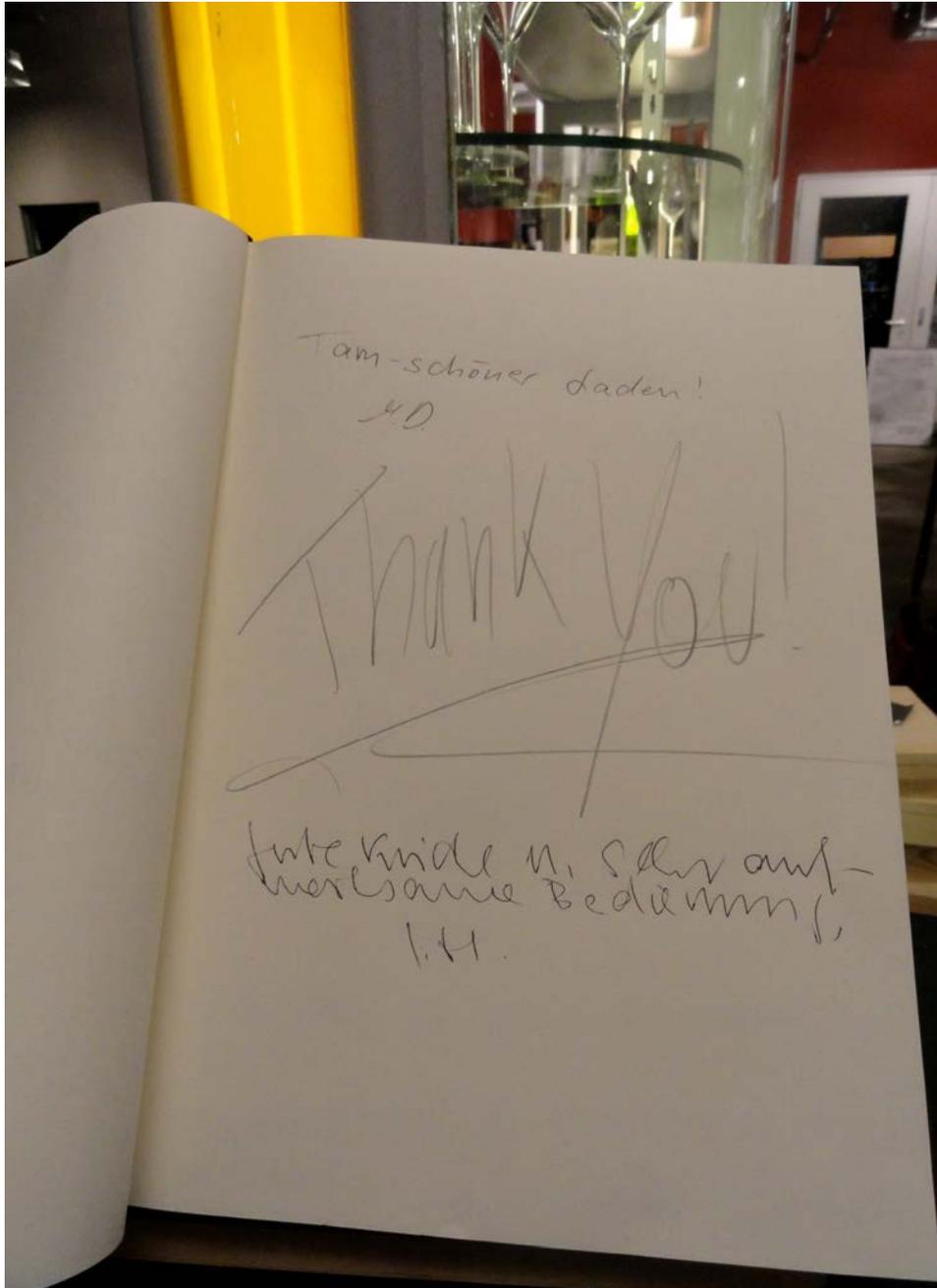
Mehlig kochende Kartoffeln schälen. Etwa 2/3 mit einer Reibe sehr fein reiben und das entstehende Wasser in einem hohen, schmalen Gefäß auffangen. Die restlichen Kartoffeln separat in Salzwasser weich kochen und etwas ausdampfen lassen. Die geriebenen Kartoffeln in einem Tuch kräftig auspressen (vorzugsweise eine Kloßpresse verwenden), die Masse sollte sehr trocken sein. Den entstandenen Presssaft als Kochwasser mitverwenden, die entstandene Stärkeablagerung zu den geriebenen Kartoffeln geben. Die gekochten Kartoffeln sehr heiß, mindestens 70°, pressen und zur rohen Kartoffelmasse geben, Muskatnuss zugeben und alles zügig verrühren. Die Masse zu Klößen formen, Brotcroutons reindrücken, nochmals formen und in das leicht siedende Wasser geben. Es darf auf keinen Fall kochen! Wenn die Klöße an der Oberfläche schwimmen, nochmals etwa 10 Minuten ziehen lassen und zu einem Soßenhaltigen Gericht servieren.

Kartoffelknödel mit süßer Füllung

600g mehlig Kartoffeln, geschält, 50 g Mehl, 25 g Stärke, 3 Eigelb, Muskat, 1 Eiweiß

Die Kartoffeln weich kochen und noch heiß pellen. Zweimal durch die Kartoffelpresse pressen, Mehl und Stärke darüber sieben, Eigelbe und Muskatnuss zugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß anschlagen (nicht steif) und locker unter die Masse heben. Zu einer Rolle formen, in zwölf gleichmäßige Stücke schneiden und diese entweder mit Aprikosen, Zwetschgen oder Schokoladenstückchen füllen und zu gleichmäßigen Klößen formen. Separat einen Sud aus Wasser, Zucker, Orangen- und Zitronenschalen, Vanille, optional Zimt oder Kardamom ansetzen. Die Knödel darin langsam garen, das Wasser sollte siedend, jedoch nicht kochen. Aus "bisschen" Butter und geriebenen Semmelbröseln eine Schmelze herstellen und die gegarten Knödel darin wälzen.

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE



Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

BESTELLEN

Hier werden Sie geliefert

Versandhandel gibt es übrigens schon seit dem späten 19. Jahrhundert. Eine der ersten in Deutschland war 1888 ein Fahrradversandhandel!

Wir sind da auch ganz altmodisch. Artikel aussuchen, mail schreiben, oder anrufen und ab die Post - alles ganz normal.

Nur, dass wir uns das juristische Kleinklein bei der Online-Bestellung ersparen und wir Ihre Daten nicht in käufliche Algorithmen verwandeln.

Und bezahlt wird ganz einfach per Rechnung. Schön, nicht?

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Gruppenbild mit Dame



Von links:
Der dicke Vati, Mutti, Volker

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE

Schlussbemerkung:



Mit diesem wunderbaren Foto, aufgenommen meinem Freund Ernst – irgendwo in Afrika - schließen wir die Akte.

Natürlich mit besten Grüßen!

Und bleib uns gewogen...

www@colecomp.de

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt

AUS UNSEREM SORTIMENT
FROM OUR PRODUCT RANGE



© 2015 Colecomp KG
Preise freibleibend
Änderungen vorbehalten

Wörther Strasse 39 - 10435 Berlin - 030-43 73 5225 - info@colecomp.de

colecomp
Die Geschmackswerkstatt