

Gutes vom westfälischen Waldrand

Loemühle-Chefkoch Johannes Lensing kreiert moderne Revierküche

Seit April ist der gebürtige Gelsenkirchener, Johannes Lensing, Küchenchef im Hotel-Restaurant Loemühle. Als überzeugter Ruhrgebietler vertritt er eine modern interpretierte Revierküche, die auf traditionelle rheinisch-westfälische Gerichte zurückgreift und sie kreativ verändert. Wir von der Bueraner-Redaktion haben einen „Einblick“ in die Lensingsche Kochkunst genommen und möchten hier stellvertretend einige Gerichte vorstellen.



Vom westfälischen Waldrand

Vorspeisen

Als „Waldrand“ wurde uns ein besonders gesunde Vorspeise serviert. Mangold, Rauke, Melde und Batavia-Salat in Sesamöl und Zitronenessig - dazu ein zartrosa gebratenes Moorlammfilet und etwas Zwiebelmarmelade. - Die Salatmischung hat einen vielfältigen kräftigen Geschmack und ist auf jeden Fall einmal etwas ganz anderes als immer nur Kopfsalat. Die Ziebelmarmelade mit ihrer süßlichen Note passt wunderbar zu dem auf den Punkt gebratenen Lammfilet.



Hauchdünne Scheiben vom Weideochsenfilet

Eine interessante Kreation ist auch das „Westfälische Carpaccio“ - „Hauchdünne Scheiben vom westfälischen Weideochsenfilet mit Bärlauchmarinade, Zitrone und geriebenem Parmesan“. Das milde Fleischaroma wird wunderbar durch kräftige Sardellen und eine sehr pikante Knoblauch-Pfeffercreme kontrastiert.

Zu den Vorspeisen reichte uns Gastronomieleiter Ingo Münch jeweils einen passenden Wein; zum Carpaccio einen feinwürzigen frän-

kischen Silvaner und zum „Waldrand“ einen einen fruchtigen Rheingauer Riesling.

Hauptgerichte



Lensing's Spanisch Fricco

„Spanisch Fricco“ ist eigentlich einen westfälischer Eintopf aus Fleisch, Kartoffeln und Zwiebeln. Bei Chefkoch Johannes Lensing wird daraus ein Türmchen aus Weideochsenfilet und gebratener Entenstopfleber in Schalotten-Madeirasauce, serviert auf Spitzkohl, gebratenen Zwiebeln und Kartoffelrösti. Die Stopfleber und das zarte Weideochsenfleisch geben einen wunderbaren Kontrast - eine sehr gelungene Neuinterpretation eines regionalen Klassikers.



Moorlammrücken auf Apostelkuchen

Unser zweite Test-Hauptspeise war wieder einmal Moorlamm - dieses Mal nicht mit Waldkräutern sondern in Saffran-Zitronensauce auf einem „Apostelkuchen“ angerichtet.

Apostelkuchen ist die deutsche Bezeichnung für Brioche. Das leicht süße Gebäck passt sehr gute zu gewohnt zarten Lamm - mindestens so gut wie die üblichen Kartoffelchen. Die Sauce fanden wir allerdings etwas zu „ge-

schmacksneutral“, die hätte ruhig ein bisschen kräftiger ausfallen können.



Lapppickert mit Möhrencreme und Schweinemedallions

Unser drittes Testgericht waren gebratene Schweinemedallions mit Pumpernickel-Meerrettichkruste auf einem Lapppickert mit Möhrencreme und Wildkräuterhonig. Der traditionelle Pickert (Rezept siehe Infobox) kommt bei Lensing gar nicht dick und schwer verdaulich daher, sondern dünn ausgerollt. Die Pumpernickel-Meerrettichkruste auf den Medallions sieht auf den ersten Blick sehr „dunkel“ aus, schmeckt aber sehr pikant. Möhrencreme und „Kräuterdeko“ bringen zusätzlich optische und geschmackliche Akzente.

Auch zu den Hauptgerichten wurden hervorragend passende Weine serviert: zum Spanisch Fricco ein rubinrot-samtiger badischer Spätburgunder, zum Moorlamm ein vollfruchtiger, rassisger Rioja und zum Medaillon mit Pickert ein feinfruchtiger Chianti. - Alles erste Wahl!

Dessert

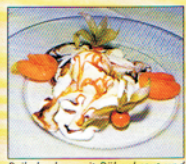
Auch bei den Süßspeisen setzt Johannes Lensing auf die Kombination von Bodenständigem und Internationalem. Zum Beispiel „Süße Mathilde“: Frischer Pfirsich mit gebackener Bisquit-Zitronenfüllung und als „moderne“ Ergänzung geistes Mandelparfait. Oder Reibekuchen mit Vanille-Rumparfait, heißem Reibekuchen und Schmand.

Die „Süße Mathilde“ ist eine wunderbare Komposition, die



Süße Mathilde

unsere Gaumen restlos entzückt hat.



Reibekuchen mit Rübenkraut und Vanilleeis

Beim Reibekuchen war das Urteil gespalten. Der salzige Reibekuchen mit dem süßen Rübenkraut und Vanilleeis sind nicht unbedingt jedermanns Sache.

Insgesamt hat uns die Lensingsche Küchenphilosophie überzeugt. Die Neuinterpretation klassischer regionaler Gerichte ist dem neuen Loemühle-Küchenchef gut gelungen.

Vor allem die Kontrastierung bodenständiger Elemente, wie z.B. Pickert oder Reibekuchen mit feinen Fleischsorten, Kräutern und Gewürzen schafft reizvolle Geschmackserlebnisse.

Auch die Portionsgrößen fanden wir sehr angenehm: Genau richtig für ein Dreigangmenü, das den Magen füllt, aber nicht zum Platzen bringt. Es gibt keine magenstoppfenden Sättigungsbeilagen, doch auch keine Mikroportionchen, zu denen eine Lupe gereicht werden muss.

Die neue Loemühle-Küche ist die Anreise aus Buer auf jeden Fall wert. Probieren Sie es aus!