

Vollbremsung für die feine Landküche

Zum Dückerstieg in Neuendorf-Sachsenbande: Frank Prüß setzt auf frische und regionale Küche mit Pfiff



Besser anhalten: Das Landgasthaus und Hotel Zum Dückerstieg liegt in einer Kurve in der Wilstermarsch.

Von Stefan Schmid

Neuendorf-Sachsenbande – Mit dem Auto ist man schneller vorbei, als einem lieb sein kann. Im Landgasthaus Zum Dückerstieg findet nämlich auf dem Teller eine leckere Fusion statt – Regionale Küche trifft auf Sternekoch-Qualität. Jeder Feinschmecker tritt daher vor der Kurve heftig auf die Bremse.

Das Landgasthaus schmiegt sich förmlich an die scharfe Kurve mitten in der Wilstermarsch. Die tiefste Landstelle Deutschlands ist ganz nahe, doch die interessiert nicht. Dafür die verlockenden Düfte aus der Küche, die viel näher ist. Seit Jahrzehnten wird im Dückerstieg traditionell gekocht, doch die vierte Generation des Familienbetriebs will mehr, hat den Quantensprung in die anspruchsvolle und gehobene Gastronomie längst vollzogen.

„Ich war schon mit 13 Jahren in der Küche“, erinnert sich Frank Prüß (40) gerne zurück. Damals führte seine Mutter Magrit die Regie an diesem heiligen Ort. „Ihr Schweinebraten war einfach genial“, sagt der gelernte Koch, der nach der Lehre in die weite Welt der Spitzenküche auszog. So kochte er in Top-Häusern, unter anderem im Vier Jahreszeiten und im Louis C. Jakob in Hamburg. Irgendwann reizte ihn das Aus-

land, ging er für ein Jahr nach London. „Ich habe 520 Mark im Monat bekommen und 15 Stunden am Tag gearbeitet.“

Lang, lang ist das her – doch der tägliche körperliche Einsatz und der Wille, seinen Gast mit einem Klasse-Essen zu verwöhnen, sind geblieben. „Ich versuche, jeden Tag mein Bestes zu geben.“

Die Qualität fängt bei Frank Prüß bei der Frische seiner Produkte an, die überwiegend aus der Region stammen: die Krabben kommen aus Friedrichskoog, sein Gemüse kauft er in Schmedeswurth, der Ziegenkäse stammt aus Hohenlockstedt und das Brot wird selbst gebacken. Auch sein Fleisch kommt aus der Region, einmal in der Woche fährt er in aller Herrgottsfrühe alleine zum Großmarkt nach Hamburg.

Kochen ist kein Beruf, sondern eine Berufung. Und Frank Prüß in seinem Element, wenn er abends mit seinen jungen Köchen in der kleinsten seiner Küchen steht: Hier wird jeden Tag à la Carte gekocht. Man könnte auch sagen: mit Herzblut und Leidenschaft. Und vor allem mit Einfallsreichtum, was der saisonal wechselnden Karte anzumerken ist: Knusperhonigzigenkäse mit Apfel und Pinienkernen oder gebratene Garnelen auf Zuckerschotenpüree mit Minzmarinade als Vorspeisen sprechen die Sinne des Feinschmeckers sofort an. Beim



Ohne frische Kräuter aus dem eigenen Kräutergarten läuft es bei Frank Prüß nicht: Der 40-Jährige hat vor der Übernahme des Familienbetriebs in diversen Spitzenhäusern unter anderem in Hamburg gekocht. Fotos: Schmid

Hauptgang kann man den kulinarischen Streifzug entweder mit einem glacierten Schollenfilet auf eingelegten Dill-Schmorgurken mit weißer Portweinsauce und Kartoffelpüree

oder einem rosa gebratenem Lammrücken und -haxe aus dem Römertopf mit Schmorsoße, Ofengemüsen und Röstkartoffeln fortsetzen.

Wenn es nach Klassikern gelüftet – etwa nach einem Schnitzel Wiener Art oder einer gebratenen Scholle mit Speckbutter –, der wird ebenfalls nicht enttäuscht. Das Geheimnis der ehrlichen Landküche von Frank Prüß ist ganz einfach: frische Kräuter aus dem eigenen Kräutergarten machen den Zauber und den Geschmack aus. Auch im Winter verzichtet der 40-Jährige darauf nicht, dann schon eher auf Knoblauch, denn er möchte deutsche Küche präsentieren. „Bei uns sind so viele Kräuter wie Dill, Minze oder Schnittlauch zu Hause. Ohne frische Kräuter zu kochen, wäre einfach langweilig.“

Regionale, bodenständige Küche mit Ehrlichkeit und Pfiff – auf diese Formel könnte man den Anspruch von Frank Prüß bringen. Nicht immer fallen ihm auf Anhieb neue Rezeptvariationen ein. „Manchmal setzt er sich abends kaputt vor den Fernseher und wenn ich ins Bett gehe, sagt er zu mir: ‘Ich schreibe noch mal schnell was auf’,“ erzählt Inga Prüß amüsiert. Die Frau des Küchenmeisters ist Gastronomiebetriebswirtin und gestandene Hotelfachfrau. Sie ist voll in den Betrieb integriert, kümmert sich um das Management des Unternehmens und ums Hotel.

Auch die Eltern von Frank Prüß helfen mit – und Tochter Sophie und Sohn Ole wachsen ganz dicht am gastronomischen Geschehen auf. Auch ein Rezept der Familie für den eigenen Erfolg. „Der Betrieb funk-

tiert durch die Familie und den Zusammenhalt“, so Frank Prüß.

Entspannung gibt es für den Koch außer beim Joggen bei der Suche nach neuen Ideen. Prüß schmökert gern in den Büchern großer Kollegen, holt sich Anregungen und weiß ganz genau, welche neomodische Erscheinung er seinen Gästen nicht zu muten will: zum Beispiel Molekularküche. Darauf wolle er auch in Zukunft verzichten, betont er. Statt sich beim Kochen auf die Erkenntnisse aus wissenschaftlichen Untersuchungen von biochemischen Prozessen zu verlassen, vertraut der Chef des Dückerstiegs auch weiterhin seinem gut entwickelten Instinkt als engagierter Küchenmeister, der es auch zu einem Stern bringen könnte. Doch der 40-Jährige winkt dankend ab. „Ich möchte beim Kochen den Spaß behalten.“

Mild geräucherte Lammkeule mit Kräutersoße auf Kartoffel-Sellerie-Püree

Rezept vom Küchenmeister Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Lammkeule 1,5 bis 1,8 kg vom Schlachter zerlegt
- 160 g gewürfelter Gemüse (Sellerie, Möhre, Zwiebel)
- 20 g Öl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleines Kräuterbündel
- 1/2 Liter Lammfond
- Pfeffer und Salz aus der Mühle
- 500 mehlig kochende Kartoffeln
- 1/4 Liter Milch
- 30 g Butter
- 100 g Sellerie
- Muskatnuss
- 100 g Räucherespäne
- 1 Zweig Rosmarin
- Räucherofen aus dem Angelgeschäft
- Lammkeulenteile im Brä-



ter anbraten – herausnehmen. Danach Fleischabgänge und Knochen im Bräter anbraten. Gemüse und die Hälfte der Kräuter hinzufügen und mit Lammfond ablöschen. Prise Salz dazu und ca. zwei Stunden köcheln. Die Lammkeulenteile im angeheizten Räucherofen für 20 Minuten bei 120 Grad in den Backofen schieben.

● Herausnehmen und warm-

stellen. Gekochte Kartoffeln und Selleriewürfel durch die Kartoffelpresse drücken und mit Milch und Butter ein schaumiges Kartoffelpüree herstellen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Soße passieren und mit den restlichen gehackten Kräutern, Pfeffer und Salz aus der Mühle abschmecken. Eventuell mit etwas ausgerührter Weizenstärke binden. Anrichten: Auf einem vorgewärmten Teller das Püree platzieren, das in dünne Scheiben geschnittene Fleisch darauf legen. Mit Soße nappieren (überziehen) und mit frischen Kräutern garnieren.

● Tipp: Dazu passt hervorragend glasiertes Wurzelgemüse.

Guten Appetit!

Anzeige



www.kallebaecker.de

UNSERE KNUSPRIGE WATTKRUSTE. DER SAUERTEIG-KLASSIKER.

Bäcker mit Laib und Seele.