

Leipziger Allerlei

Kochbuch für Neugierige © 2005 Horst Ries

Durch Unkenntnis, Mangel an Zutaten und durch sozialistischen Unverstand – es gab Zeiten, da war der Feinschmecker als bürgerlich dekadent verpönt - ist diese Spezialität im öffentlichen Bewusstsein heruntergekommen zur Gemüsebeilage. Sogar Konserven mit Mischgemüse titulieren sich als Leipziger Allerlei.

Dazu kommt, dass selbst renommierte Kochbuchschreiber Zutaten verwechseln oder weglassen, offensichtlich Morcheln nicht von Lorcheln unterscheiden können und von Giftigkeit der Morcheln faseln...

Leipziger Allerlei ist weder eine Beilage noch ein Eintopf, sondern eine hochfeines Hauptgericht! Geschaffen aus den Zutaten des Leipziger Umlandes - feinstes Frischgemüse, Morcheln, Krebse. Man kann es nur im Frühjahr bereiten - notabene zur Spargelzeit - denn die Gemüse müssen erntefrisch sein!

- 1 Kohlrabi
- 200g kleine Möhrchen
- 200g Spargel
- 200g Zuckerschoten
- 200g Princess-Bohnen
- 1 kleiner Blumenkohl
- 150g frische Morcheln
- 10 Flusskrebse



Der unvergleichliche Genuss des Leipziger Allerlei's besteht darin, dass jedes Gemüse separat gegart wird und damit seinen Eigengeschmack behält. Es sei nicht verhehlt, dass man bei der originalen Zubereitung, in der heutigen Küche mit dem üblichen 4-flammigen Herd, an die eigenen Grenzen der Machbarkeit gerät. Früher, als in der Küche noch ein großer Küchenherd stand (in Leipzig hieß das Küchenmaschine), gab es dieses Problem nicht – und es gab noch Personal...

Doch wenn Du Dich an diesem Gericht versuchst, dann mache es genau so!

Halber Aufwand bringt nicht halben Genuss - sondern gar keinen!

Vorbereitungen:

- Böhnchen waschen und putzen – halbieren.
- Kohlrabi schälen und in Stiftchen schneiden.
- Blumenkohl gründlich in Salzwasser waschen und in kleine Rös'chen teilen, Strünke wegschneiden. Es werden etwa 200g Rös'chen gebraucht.
- Möhren schaben - sind sie schön klein, sollten sie ganz bleiben. Ansonsten längs vierteln oder in feine Scheiben schneiden.
- Zuckerschoten schräg in 2cm-Stücke schneiden - zur Not gehen auch tiefgefrorene Erbs'chen.
- Spargel – er sollte nicht zu dick sein - sorgfältig schälen und schräg in 3 cm-Stücke schneiden.
- Frische Morcheln wegen des anhaftenden Sandes zweimal gründlich waschen.
- Lebende Krebse in einen großen Topf mit sprudelnd kochendem Salzwasser werfen und 10 Minuten garen. Dann das Fleisch aus Scheren und Schwanz pulen. Die Krebschalen im Mörser zerstampfen und mit 50g Butter auskochen bis die Butter rot ist. Dann mit einem Sieb abseihen.

Als Alternative geht auch Krebsfleisch aus der Dose. Krebsbutter und manches andere gibt's auch fertig. Doch da fängt das Verfälschen - Primitivieren des Gerichts schon an.

Zubereitung

Man fängt mit den Grießklößchen an - die gehören unbedingt dazu:

- In einem mittlerem Topf werden 150ml Milch, 1 EL Butter, ½ TL Zucker und einer Prise Salz zum Kochen gebracht. Unter ständigem Rühren 2 EL Hartweizengrieß einstreuen, langsamiterrühren, bis sich der Teig vom Topfboden löst. Beiseite stellen, etwas abkühlen lassen und dann ein Ei unterrühren. Die Masse ist nun fertig zur späteren Verwendung.

Nun die Herdröhre auf 90° anheizen.

Eine große Schüssel mit Eiswasser zum Abschrecken des Gemüses bereitstellen. Das Abschrecken in Eiswasser muss sein, damit das Gemüse knackig bleibt.

- Morcheln werden mit etwas Salz 15 Minuten in Butter gedünstet und zum Warmhalten in die Röhre des Herdes gestellt.

Parallel dazu das Gemüse - jede Sorte für sich - in wenig Salzwasser dünsten:

- Kohlrabi, Möhrchen und Schoten jeweils 10 Minuten.
- Spargel, sowie Bohnen je 15 Minuten.
- Das Dünstwasser jeweils in ein Gefäß abgießen und das Gemüse sofort im Eiswasser abschrecken. Nach ca. 15 Sekunden mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und sofort in heißer Butter schwenken. In separaten Gefäßen in der Herdröhre warm halten.

Die abgegossene Gemüsebrühe evtl. in einem Topf etwas einkochen lassen.

- Blumenkohlroschen werden 10min in gesalzenem Milchwasser gegart - was man aber nicht aufhebt. Ansonsten so verfahren, wie bei dem anderen Gemüse.

Zwischendurch einem großen Topf Salzwasser für die Grießklößchen ansetzen.

- Von dem Grießklößchenteig mit 2 nassen Kaffeelöffeln kleine Klößchen abstechen und in das siedende Salzwasser geben - 15min ziehen lassen.

Inzwischen die Teller zum Anwärmen in den Herd stellen.

Die Soße bereiten

Aus 1 EL Butter und 1 El Mehl eine helle Schwitze bereiten. 1 TL Krebsbutter unterrühren und mit 1 Glas Weißwein ablöschen. 100ml Sahne einrühren und bis zur gewünschten Konsistenz von dem Gemüsefond zugeben. Alles 10min leicht köcheln lassen. Mit Muskat, Salz, fisch gemahlenem weißen Pfeffer und etwas Zitrone abschmecken.

Dann vom Herd ziehen und noch mit einem Eigelb legieren. Nicht mehr kochen lassen.

Nun kommt das Ganze ansehnlich angerichtet auf die angewärmten Teller - Grießklößchen am Rand. Die Soße vorsichtig zwischen die Gemüse geben. Die in der Soße gewärmten Krebschwänze dazulegen - es macht sich sehr schön, wenn obenauf ein ganzer Krebs gelegt wird

Zum Abschluss alles mit einem Löffel zerlassener Krebsbutter beträufeln - gezupfte Kerbelblättchen darüber streuen.



Hochgenuss par excellence!

