

Leidenschaft beim Kochen ist wichtiger als Perfektion

» SZ-TIPPS

Kochkurs mit Francesca Galati begeistert zehn Teilnehmer im Küchenhaus von Möbel Herzer.

St. Ingbert (mw) Eine Meisterin der italienischen Küche ist die Italienerin Francesca Galati aus Völklingen. In ihrem ersten eigenen Kochbuch „Cucina con Amore“ schlüpft sie nun auch in die Rolle der Autorin und verzaubert darin bekannte Klassiker in moderne Kreationen. So kamen auch die zehn Teilnehmer ihres Kochkurses kürzlich im modernen und top ausgestatteten Küchenhaus von Möbel Herzer nicht nur in den Gaumengenuss und lernten handwerkliche Raffinesse. Sie wurden von der Italienerin auch mit einigen Überraschungen bedacht.

WIR HABEN'S
KÜCHEN Herzer



Das Dessert.

Zunächst wurde ausgelost, wer welches Gericht kocht. Los ging es mit den Antipasti „Baci di dama“ (Damenküsse), eine in der italienischen Küche sehr beliebte Vorspeise. Anschließend „Risotto alle pere in cestini di parmigiano“ (Birnenrisotto im Parmesanschälchen) und geraspelter Zucchini im Pastateig – ein Muss für Gemüse-Liebhaber und eine Überraschung für deren Gegner. Kalabrischer Schwertfisch nach Art der Mama lautete das Fischgericht mit gratinierten Bohnen im Mandelpancettamantel. Als Sorbet wurde

ein Passionsfrucht-Semifreddo serviert. Diese fruchtige Note wurde beim Hauptgang mit duftendem Putenbraten mit verschiedenen Früchten und gefüllten Kartoffelbirnen beibehalten. „Das hat mich schon überrascht, dass diese Komponenten so toll zusammenpassen“, gab Albert Naumann aus Heusweiler-Wahlschied zu.

Beim Dessert dann hatte Francesca Galati einen wichtigen Tipp parat: „Bei einem aufwendigen und stilvollen Vier- oder Fünf-Gang-Menü muss man nicht auch noch mit einem schweren und in der Herstellung aufwendigen Dessert abschließen. Doch natürlich sollte man den gehobenen Stil der vorherigen Gänge weiter verfolgen.“ So krönte sie den Kochabend mit einer Limoncellocremetorte und Nusspralinen. Die Limonencreme wird dabei zusammen mit dem Mürbeteig des Kuchens gebacken, was Zeit spart, garniert mit etwas Kakaopulver und verziert mit hauchdünnen Streifen von Schokocreme auf dem Teller in Form eines Notenschlüssels. Die Teilnehmer waren sich einig: Ein leichtes Dessert, das dank der feinen Kombination aus Süße und der

frischen Säure der Limone außergewöhnlich mundete, perfekt abgerundet durch einen frisch aufgesetzten Espresso und den selbstgemachten Apfel-Zimt-Likör. Zeit für die Teilnehmer, den Abend Revue passieren zu lassen. Für Johanna Becker aus St. Ingbert war es ein auf der ganzen Linie gelungener Kochabend: „Meine Schwiegertochter ist ebenfalls Italienerin und wenn sie etwas kocht, dann schmeckt es auch so ausgezeichnet. Da fällt es mir schwer, mitzuhalten. Doch dank der vielen Tipps und Kniffe von Francesca werde ich mir zukünftig beim Kochen mehr zutrauen“, freute sich die 64-Jährige.



Gute Laune, feine Gerichte, wertvolle Tipps aus erster Hand: Die Kochkurse mit Francesca Galati begeistern. FOTOS: MARCO WILLE

Für Katja Abel war es nicht der erste Kochkurs: „Ich besuche regelmäßig solche Veranstaltungen“, be-

richtete die 40-Jährige. Dieses Mal hat sie ihre Mama Doris Stolz mitgenommen. „Ein Weihnachtsgeschenk meiner Tochter“, erzählt die 69-Jährige, „und ein ganz tolles noch dazu.“ Die beiden Frauen sind vor allem von der Alltagstauglichkeit der Gerichte überrascht. Doris Stolz: „Francesca Galati zeigt, wie

man mit wenigen Zutaten echte Gaumenfreuden zaubern kann.“ Wer nämlich einen Blick in das Kochbuch wirft, ihr Schatzkästlein, wie es Francesca Galati nennt, wird merken, dass eine Weltreise durch Spezialitätenläden nicht nötig ist – lauter tolle Familienrezepte, die begeistern. „Selten habe ich erlebt, dass mich Gerichte so angesprochen haben, wie in diesem Buch und das auch alle Mengenangaben passen“, schwärmt Katja Abel. Francesca Galati erklärte dazu: „In Kalabrien kocht man ähnlich wie hier an der Saar, mit einfachen und frischen Zutaten. Viele Rezepte sind sehr bodenständig, haben aber dennoch durch die Zutaten einen besonderen Pepp. Die Rezepte sollen in Alltagssituationen passen. Leidenschaftlich kochen ist wichtiger als die Perfektion. Und dann ist auch entscheidend, wie das Ganze auf den Teller gezaubert wird.“

Auch Albert Naumann war begeistert: „Es war einfach alles lecker und ein toller Abend in netter Runde“, lobte der 70-jährige Hobbykoch abschließend.

» Tickets unter (0681) 5 02 52 22 vor Ort in Saarbrücken unter www.sz-karten.de

KOCHKURS AM 19. MAI

Sichern Sie sich noch schnell eines der begehrten Tickets für den Kochkurs am Samstag, 19. Mai, ab 18 Uhr im Plana Küchenland, Käthe-Kollwitz-Straße 3 in Saarbrücken, Dauer: ca. 4 Stunden. Der Preis: 89 Euro, inkl. Kochbuch „Cucina con Amore“, Menü und Getränken (Wasser, Aperitif, Wein & Espresso). Jetzt schnell zugreifen! Die Teilnehmerzahl ist auf 12 Personen begrenzt. Buchen Sie einfach online unter www.sz-einkaufswelt.de oder telefonisch unter (0681) 502 52 22.

Tickets sichern für SZ-Experten Forum

(red) Weiterbildungstraklasse steht auch 2013 beim SZ-Experten Forum. An sieben Abenden Sie für jeweils 90 Minuten das Reich der Erkenntnis bei ist es wieder eine Veranstaltungsreihe buchen. Sie können die Abende in Saarbrücken bestellen und profitieren von einem Rabatt. Der Abo enthält die 7 Vorträge der Reihe SZ-Experten Forum in Saarbrücken. SZ-Forum in Saarbrücken: Saabrosive Snack und Getränke zahlen 240 statt 280 Euro. Studenten 210 statt 240 Euro. Tickets bis 26.02.2013 unter (0681) 5 02 52 22; Regulärer Preis: 350 Euro. SZ-Card-Preis: 350 Euro. Erster Referent ist am 27. Februar in Saarbrücken. In seinem Vortrag wird gezeigt, wie man auch unter schwierigen Umständen bleibt. Beginn im Forum der SZ-Experten.

» Tickets unter (0681) 5 02 52 22 vor Ort in Saarbrücken unter www.sz-karten.de

SAARBRÜCKEN
Benefizkonzert für „Hilflos“
(red) Der K...