

# Sterneküche light

Douce Steiner vom „Hirschen“ in Sulzburg hat ihr zweites Kochbuch veröffentlicht / Von Maikka Kost

**M**it den Kochbüchern der Sterneköche ist das so eine Sache. Meist handelt es sich um teure Hochglanzeditionen, prall gefüllt mit ausgefallensten Kreationen, die kein Mensch nachkochen kann – es sei denn, man ist selbst ein Profikoch. Deshalb stehen Sternkoch-Kochbücher häufig auch nicht in der Küche, wo sie eigentlich hingehören, sondern im Wohnzimmerregal. Und bitte nicht anfassen!

Douce Steiners Bücher sind anders. Als Patronin des Sulzburger „Hirschen“ (ein Michelin-Stern, 16 Gault Millau-Punkte) versteht sie es, ihre Gäste mit Extravaganzen aufs Äußerste zu beeindrucken. Doch als Kochbuchautorin hat sie, anders als viele ihrer Kollegen, nur die Nutzer im Blick: Unbedingt sollen die nämlich nachkochen können, was sie

ner nicht darum, die eigene Eitelkeit auf den Teller drapieren. „Meine leichte Küche“, wie der Titel lautet, will sagen: einfach zu machen. Neu ist ein zweites Motiv: leicht wie: gut für die Linie.

Dafür hat Steiner ihre französisch inspirierte Kochkunst drastisch „abgespeckt“ und serviert statt gebutterter Sahnesaucen lieber dünnflüssige Fonds und viel Gemüse – explizit Bekömmliches eben. „Das Credo ihrer Küche ist, frische Lebensmittel zu verarbeiten, ohne sie in ihre Bestandteile zu zerlegen, ihren individuellen Eigengeschmack hervorzuheben“, verrät ihr Mann, Kompagnon und Kollege Udo Weiler im Vorwort. Außerdem lege seine Frau großen Wert auf regionale und saisonale Produkte.

Und so finden sich auf 180 Seiten 80 Rezepte, klar und sorgfältig arrangiert, und – wie schon im ersten Buch – nach Jahreszeiten geordnet. Verblüffend, dass die meisten ohne jene Luxuszutaten auskommen, die manche in der Sterneküche für unverzichtbar halten. Trotzdem schafft es die Kochkünstlerin über raffinierte Kombinationen, einen gezielten Umgang mit Aromen und die Reduktion aufs Wesentliche eine niveauvolle Küche vorzustellen, die auch ohne großen finanziellen Aufwand zu meistern ist.

Gleich als Erstes springt einen ein Erdbeer-Spargelsalat mit Minzestreifen an (Bild links), der seine Raffinesse von Limetten-Olivenöl und einer Prise Puderzucker bezieht. Die grüne Selleriesuppe mit Sellerietalern (rechts) steht unter den Herbstrezepten, passt aber auch zu jeder an-

deren Jahreszeit perfekt. Schließlich gegrillter Zander auf Roter Bete. Die Knolle scheint ein Lieblingsgemüse der Köchin zu sein, sie hat sie – wie löblich! – in diversen Variationen im Programm. Schade nur, dass sich bei den Desserts vorwiegend Gebackenes findet. Das wirkt etwas unspektakulär. Dafür aber taugt das Buch auch noch dazu, die Kaffeetafel zu bestücken.

Alle Rezepte und viele Szenen aus dem Umfeld der Produktion im Hof des „Hirschen“ in Sulzburg hat einmal mehr Michael Wissing ins Bild gesetzt. Der Food-Stylist aus dem Elztal gehört ja längst zu den Großen seines Fachs und ist auch den BZ-Lesern schon bestens bekannt. Douce Steiners Spitzenküche inszenierte er genau so, wie sie ist: leicht, schnörkellos, behutsam reduziert, mit viel Weiß – ein Genuss auch für die Augen!

– Douce Steiner: „Meine leichte Küche – Cuisine Douce“, fotografiert von Michael Wissing, AT-Verlag Aarau und München 2011. 182 Seiten, 39,90 Euro.



Douce Steiner



Herbstgericht aus der Steiner'schen Küche: gegrillter Zander auf mariniertes Rote Bete

ALLE FOTOS: MICHAEL WISSING

## GEGRILLTER ZANDER AUF ROTER BETE (4 Portionen)

**Marinierte Rote Beete:** 2 mittelgroße Rote Beten mit Schale, Salz, Pfeffer aus der Mühle 1 TL Weißweinessig, 2 EL Traubenkernöl, 1 TL Meerrettichpaste  
**Gegrillter Zander:** 4 Zanderlachsfilets à 100 g mit Haut, Salz, Pfeffer, 2 EL Pflanzenöl, 1 EL Butter, 1 Thymianzweig, 1 Spritzer Zitronensaft  
**Rote-Bete-Salat:** 1 Bund junge Rote-Bete-Blätter, Salz, Pfeffer, 2 EL Limetten-Olivenöl, 1 TL Weißweinessig

Die Roten Beten in Salzwasser 30 Minuten gar kochen. Schälen und würfeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze im Öl zuerst auf der Hautseite etwa 4 Minuten goldbraun braten. Dann wenden. Butter Thymian und Zitronensaft begeben und den Fisch mit der schaumigen Butter immer wieder beträufeln und noch etwa 1 Minute fertig garen. Die Rote-Bete-Blätter kurz vor dem Anrichten mit Salz, Pfeffer, Limetten-Olivenöl und Weißweinessig marinieren. Den Salat auf den Fischfilets anrichten.



ihnen aufischt. Ihr Erstling „Cuisine Douce“ (2008) wurde mit diesem Konzept zum Volltreffer: „Ein Kochbuch ohne Getue“, lobte etwa der Schriftsteller Robert Menasse. Und das Deutsche Institut für Koch- und Lebenskunst kürte es vom Fleck weg zum „Kochbuch des Jahres“.

Auch in ihrem neuen Buch geht es Douce Stei-



## SUDOKU

1			5			8		
2		9						
			2			5	7	
5	9		8			2		
	2		7	5	1			
	3	2			6	4		
4	7	3						1
	1	6						
5	6		4	8				

**Auflösung vom 27. 8. 2011:**

4	5	8	6	9	1	2	3	7
7	3	9	4	8	2	6	5	1
2	1	6	5	3	7	8	4	9
5	9	1	2	6	8	4	7	3
8	4	3	1	7	5	9	6	2
6	2	7	3	4	9	1	8	5
3	6	2	9	5	4	7	1	8
1	8	5	7	2	6	3	9	4
9	7	4	8	1	3	5	2	6

**So wird's gemacht:**

Im Prinzip ganz einfach: Die Zahlen von eins bis neun müssen nicht nur in jedem der neun kleinen Quadrate, sondern auch in jeder senkrechten und waagerechten Zeile enthalten sein. Der Rest besteht aus Raten, Rechnen und Probieren.



## LOGICAL

### Aus Alt mach Neu

Viele Eigentümer eines Altbaus lassen ihr Bad sanieren und seniorengerecht umgestalten. Die Kosten und die Arbeitszeit richten sich nach dem baulichen Zustand, den Ausgestaltungswünschen, aber auch nach dem Organisationsgrad der beteiligten Firmen..

**Was bezahlten Baumanns, wie viele Tage wurde bei Althausens gearbeitet und wie alt ist das Haus von Pfisters?**

Edith Fischer

#### Hinweise

■ Das Haus von Zieglers ist zwei Jahre älter als das von denen, wo 13 Tage geschafft wurde, aber ein Jahr jünger als das von denen, die 20 000 Euro investierten. 26 000 Euro wären ihnen zu viel gewesen.

■ Althausens löhnten 2000 Euro mehr als die mit dem 31 Jahre alten Haus, aber 2000 Euro weniger als die mit den 16 Arbeitstagen.

■ Das 28 Jahre alte Bad brauchte einen Tag mehr als das von Pfisters, aber einen Tag weniger als das, das für 26 000 Euro renoviert wurde.

■ Das Haus von Wilhelms ist ein Jahr jünger als das, in das 22 000 Euro investiert wurden, aber ein Jahr älter als das mit den 12 Arbeitstagen.

**Lösung bis Mittwoch an:**  
 Badische Zeitung, Magazin, Stichwort Rätsel, Basler Straße 88, 79115 Freiburg, oder per E-Mail an: raetsel@badischezeitung.de.  
 Unter den richtigen Eisenendungen verlosen wir das Buch „Mädchenfänger“ von Jilliane Hoffmann

	28 Jahre alt	30 Jahre alt	31 Jahre alt	32 Jahre alt	33 Jahre alt	20.000 Euro	21.000 Euro	22.000 Euro	24.000 Euro	26.000 Euro	12 Arbeitstage	13 Arbeitstage	14 Arbeitstage	15 Arbeitstage	16 Arbeitstage	
Baumanns																
Wilhelms																
Althausens																
Zieglers																
Pfisters																
12 Arbeitstage																
13 Arbeitstage																
14 Arbeitstage																
15 Arbeitstage																
16 Arbeitstage																
20.000 Euro																
21.000 Euro																
22.000 Euro																
24.000 Euro																
26.000 Euro																

### Auflösung Rätsel vom 27. 8. 2011

**Waagrecht**  
 5 Tau-sender 12 Anbeten  
 17 Einsam 18 Arnold (Schwarzenegger) 19 Atrium  
 20 Tasten 21 Ode 22 Leguan  
 23 Wellen 24 Aeltere 25 Inch  
 28 Lollis 31 Haesslicher  
 32 Geltung 33 Spenden  
 39 Zeitig 41 Ruepelei  
 42 Gold 43 Lettern  
 44 Rosetten 45 Adresse  
 46 Gerontologie

#### Senkrecht

1 Fuss 2 Jemenit 3 Anders 4 Wein 5 Titelheld 6 Anal-ogie  
 7 Satellit 8 Nana 9 Droehnung 10 Endlager 11 Roete 12 Alles  
 13 Bagel 14 Etui 15 Trance 16 Nut 26 CH 27 Heilige  
 29 Letten 30 Surren 33 Sporn 34 Peso 35 Elen 36 Netto  
 37 Dito 38 Nono 40 Ges 42 Gel

**Lösungswort:** Drehpause  
**Gewinner** vom 27. 8. 2011: Hanne Britsch aus Lahr