

# primaFeinschmecker



Promikochen bei Franken TV - mit Roberto Blanco

## Wie von Zauberhand



Sterne Koch Waldemar Gollan, Schlagerstar Roberto Blanco und Moderator Oliver Meschkat in der Studio-Küche: Es gibt vier Gänge und ein bisschen Gesang. Fotos: gdm

**Nürnberg/dig - Kochen mit Oliver Meschkat auf Franken TV - mittwochs haben sich Franks Feinschmecker den Termin im TV-Programm rot angestrichen. Jetzt kommt ein Doppelschmanker: Sterne Koch Waldemar Gollan und Feinschmecker Roberto Blanco bei Meschkat.**

Was den passionierten Laien beim Zuschauen am meisten erstaunt: Wie leicht und scheinbar von Zauberhand dem Profi die Arbeit gelingt – und wie rasch! Während Roberto Blanco als Promigast ein bisschen plaudert und scherzt, Oliver Meschkat – durchaus geschickt – hausgemachte Lasagnenudeln walzt oder Champagner dekantiert, hat der Meister

flugs zwei Gerichte fertig. Sicher, die Fleischbrühe ist vorgekocht, die Zwiebeln sind geschält. Aber allein wie Sterne Koch Waldemar Gollan, der jahrelang die Münchner im Restaurant „Acquarello“ verzaubert hat und jetzt in Nürnberg lebt, mal schnell eine Babyananas schält, sie (mit der elektrischen Brotschneidemaschine) in hauchdünne Scheibchen schneidet, anrichtet, die nebenbei pürierte Fruchtmarinade zugibt und am Ende alles einem Miro-ähnlichen Kunstwerk gleich den den Teller ziert – das ist schon hohe Kunst.

Zwischendurch erfährt man Neues von Roberto, dem immerfröhlichen Spaß-muss-sein-Sänger mit der tiefen Stimme. Er kam in Tunis auf die Welt, wuchs im

Libanon auf und wurde per Zufall für einen Film entdeckt, gab sein Medizinstudium zugunsten des Showgeschäfts auf, das alles erfährt man zwischen Champagnerisotto und gebackener Zucchini-Blüte. Am 7. Juni wird er 70 – doch zwischen TV-Auftritten bei Gottschalk und Kerner plant Blanco Galas und eine Kreuzfahrt...

Inzwischen ist's im Promistudio kaum noch auszuhalten – Gollans Künste verbreiten einen unwiderstehlichen Duft. „Noch drei Minuten“ sagt der Aufnahmeleiter – das halten wir aus, dann darf probiert werden.

➤ **Dieses Promikochen kommt gleich zweimal - mittwochs ab 18.30 Uhr, am 21.02. und 28.02.**

Rezepttipp von Waldemar Gollan

## So gelingt das Soufflé

**Nürnberg/dig - Ricottasoufflé auf Ananascarpaccio mit Mango-Passionsfruchtsorbet heißt's in der Ankündigung, das klingt feinfruchtig-süß, aber auch sehr kompliziert.**

Waldemar Gollan, der Sterne Koch aus München, ist frisch verliebt. Deshalb lebt er jetzt in Nürnberg und sucht – mittelfristig – eine neue Herausforderung: „Ich bin 31 und habe 10 Jahre Spitzengastronomie hinter mir, ein Knochenjob, sechs, sieben Tage die Woche.“ Nach ein paar Wochen Pause will er jetzt in Nürnberg wieder aktiv werden, mit einem Restaurant, einer Kochschule oder als Engagement für besondere Gelegenheiten in Privathaushalten.

Vorher nimmt er den Hobbyköchen noch die Angst vor dem als extrem „sensibel“ verrufenen Soufflé: „Man darf das Eiweiß nicht überschlagen, es soll nicht ganz steif sein – und man muss die Soufflé-Form(en) extrem gut buttern, damit es sich gut auslösen lässt. So geht's:

**Soufflé:** Backofen auf 180°C vorheizen. Ricotta mit Eigelb und Zitronenabrieb verrühren. Eiweiß mit der Prise Salz und dem Zucker fast steif schlagen und unter die Ricottamasse heben. Die fertige Masse in gebutterte und ausgezuckerte Souffléformen füllen. Die Formen auf ein Blech stellen und wenig Wasser auf das Blech gießen, damit ein Wasserbad entsteht und die Soufflés nicht anbrennen können. Das Blech im Ofen ca. 15 bis 20 Minuten backen lassen.

**Ananascarpaccio:** Babyananas schälen, den Strunk mit einem Apfelsausstecher herausnehmen. In sehr dünne Scheiben schneiden und dekorativ auf Teller anrichten. Zucker im Topf hell karamellisieren und mit Vin Santo und Rum ablöschen. Das Mark der Vanillestange und Zitronensaft dazugeben und so lange einkochen lassen, bis eine

### Zutaten/Einkaufszettel

Für 4 Personen

**Soufflé:** 180 g Ricotta; Abrieb von 1/2 Zitrone, 3 Eigelb, 45 g Zucker, 4 Eiweiß, Prise Salz

**Ananascarpaccio:** 2 kleine Babyananas, supersweet; 50 g Zucker, 200 ml Vin Santo (Dessertwein), 5 cl Rum, 1 Vanillestange, Saft 1 Zitrone

**Mango-Passionsfruchtsorbet:** 300 ml Mangopüree, 100 ml Passionsfruchtpüree, 50 ml Wasser, 100 g Zucker, 50 ml Prosecco

Minze



Sterne Koch Waldemar Gollan im Kochstudio von Oliver Meschkat.

Fotos: gdm

dickflüssige Masse entsteht. Damit die aufgeschnittene Ananas marinieren.

**Mango-Passionsfruchtsorbet:** Wasser erhitzen, darin den Zucker auflösen. Abkühlen lassen und mit den restlichen Zutaten vermischen. Die Masse in eine Eismaschine geben und gefrieren lassen.

**Anrichten:** Die fertigen Soufflés vorsichtig auf das Ananascarpaccio stürzen und eine Nocke Sorbet dazugeben. Mit der Minze dekorieren und sofort servieren und verzehren.

➤ **Alle Rezepte vom Promikochen auf [www.franken-tv.de](http://www.franken-tv.de)**

### Buchtipps

## „Wein.Schöner.Land“ mit Insider Tipps

**Region/AM - Das Frankenland ist ein Land der Genießer - und ganz besonders die Weinfreunde kommen auf ihre Kosten. Für die wurde jetzt ein neues Büchlein entwickelt, das geheime Tipps, Adressen und bewertete Lokale enthält.**

„Reisen zum Frankenwein“ zeigt Franken von der schönsten Seite. Die erste Ausgabe dieser Premiumbroschüre wendet sich an Touristen und einheimische Genießer. Fränkische Gastfreundschaft, die Lokale, der Wein – das zusammen ergibt eine Premiummarke für Gourmets. Verschiedene fränkische Weinanbieter wurden von einem unabhän-

gigen Fachteam aus den Bereichen „Tourismus“ und „Weinbau“ bewertet.

Das hübsch gestaltete Büchlein bietet nicht nur schöne Bilder und allerhand Erbauliches über (Franken-)Wein, sondern auch nützliche Fakten: bewertete Insidertipps über Restaurants, Vinotheken, Winzer, Weine, Weinfeste, Wein-erlebnisse... Eine Zusammenschau zum Thema Wein, die den Lesenden und Schaugenuss nicht vernachlässigt, ist so entstanden.

➤ **Bestellen: kostenfrei unter [www.franken-weinland.de](http://www.franken-weinland.de) oder telefonisch unter 0911/94 151-0 (Tourismusverband Franken)**

Indisches Restaurant  
**BOMBAY PALACE** Pentolino

Wölckernstr. 49 · 90459 Nürnberg - Tel. 0911/457021

**Kulinarischer Indian Dream Spargutschein zu zweit genießen - aber nur einmal bezahlen**

(Gültig vom 7.2. bis 30.4.2007)

Lassen Sie sich mit feinsten Gewürzen und einmaligen Zutaten verwöhnen und speisen Sie original indische Spezialitäten.  
Probieren Sie unsere Brot- und Grillspezialitäten vom Tandoorofen.  
Wir bitten um telefonische Reservierung.

Gutschein gilt nur für ein maximal wertgleiches Hauptgericht. Gilt nicht für Fischgerichte.  
Gutschein vor Bestellung abgeben. Barauszahlung nicht möglich.

Nebenzimmer für 20 und 50 Personen für Feierlichkeiten aller Art - Sprechen Sie mit uns.  
Wir beraten Sie gerne. **Öffnungszeiten:** So. - Fr. 11.30 - 14.30 Uhr und 17.30 - 23.30 Uhr • Sa. 17.30 - 23.30 Uhr