

Eine kulinarische Weltreise ist ihr großer Traum

Barbara Porsche ist Köchin aus und mit Leidenschaft. Für Ostern kredenzt sie ein vegetarisches Gericht mit regionalen Zutaten.

■ Von Stefanie Siegmeier

ROTTWEIL. Kochen ist die große Leidenschaft von Barbara Porsche. Die gelernte Köchin hat sich vor einigen Jahren der vegetarischen Küche verschrieben. Dass es keinesfalls immer Fleisch sein muss, sondern die vegetarische Küche mehr hergibt als Gemüseteller oder Käsespätzle, das zeigt sie gerne. „Es gibt so viele leckere Gerichte auch ohne Fleisch“, schwärmt sie, und zählt gleich manches auf: „Linsencurry mit Reis, Gemüsecurry oder auch Ofenkartoffeln.“

Vegetarisches Bistro

Schon auf dem Weihnachtsmarkt hat sie den Besuchern Leckeres kredenzt, und demnächst wird sie in der Hochmaingasse ein vegetarisches Bistro eröffnen. „Die Vorbereitungen laufen bereits auf Hochtouren. Ich muss aber noch abwarten, bis die Anträge und Fördergelder genehmigt sind“, sagt sie. Dann werde umgebaut, bevor es in „Die Küchenschleife“ losgehen kann.

Über die Fasnetstage hatte sie bereits eine Besenwirtschaft. Und auch bei „Jazz in town“ am 30. April wird die 56-Jährige ihr Bistro öffnen. Das „Expromt Trio“ wird für musikalische Schmankerl sorgen. Die Musiker Dorin Grama (Akkordeon), Luka Swoboda (Perkussion) und Sängerin Mailin Klinger geben an diesem Abend ihr Debüt. Sie haben sich während der Proben für das



Regionale Zutaten liegen der Köchin Barbara Porsche am Herzen. So ist sie derzeit unterwegs, um Bärlauch für ihre Piroggen oder andere Schmankerl zu sammeln.

Foto: Porsche

Theaterstück „Soul – oder die seltsamsten Menschen der Welt“ im Zimmertheater kennengelernt. Aus Liebe zum Jazz haben die drei sich zusammengesetzt. „Eine Küche werde ich bis dahin allerdings noch nicht haben, sondern werde Sandwiches und Wein kredenzen“, sagt Barbara Porsche.

Die Verwendung regionaler

Zutaten für ihre Gerichte ist ihr sehr wichtig. „Dass wir in Rottweil zweimal pro Woche Markt haben, das finde ich ganz wunderbar. Da bekommt man alles – frisch und regional“, schwärmt sie. Für die vegetarische Küche benötige man allerdings ein wenig Zeit, „bis immer alles geschält und geschnebelt ist“. Aber der Ge-

schmack spreche dann für sich, sagt sie und kredenzt unseren Lesern zu Ostern ein kulinarisches Schmankerl: Piroggen mit Kartoffel-Bärlauchfüllung – in Mohnschmelze gewälzt. „Dazu kann Gemüse oder Salat gereicht werden“, empfiehlt sie.

Gegenüber der Standardküche habe die vegetarische Kü-

che einen weiteren Vorteil, sagt die Köchin: „Wenn man günstig einkaufen muss, dann schafft man das mit einem guten Fleisch nicht. Einfaches Essen ist oft vegetarisch.“

Das habe sie nicht nur in Deutschland, sondern auch auf Reisen festgestellt. „Eine kulinarische Weltreise wäre mein

Traum. Sich einmal durch die Welt schlemmen, das wäre wunderbar“, schwärmt sie. Vorerst hat sie in der Hochmaingasse noch ganz andere Pläne. Und in ihrem Bistro dürfen dann zumindest die Gäste kulinarisch durch die Welt reisen. Darauf freut sie sich schon.

Piroggen mit Kartoffel-Bärlauchfüllung, in Mohnschmelze gewälzt

Rezept für drei Personen

Teig:
300g Mehl 100 ml Wasser
1 Ei 1 Esslöffel Öl
etwas Salz

Den Teig so lange kneten, bis er geschmeidig, seidig und glatt ist, aber nicht mehr klebt. Bei Bedarf noch etwas Mehl zugeben. Den Teig vor dem weiter Verarbeiten 30 Minuten ruhen lassen (oder länger, es können auch zwei Stunden sein...)

Füllung:
300-400g mehlig kochende Kartoffeln 1 EL Öl
2 geh. EL Schichtkäse, Quark, Ricotta o.Ä. 1 Zwiebel
½ Bund Bärlauch Salz
Pfeffer Muskat

Die Kartoffeln dämpfen und durch die Kartoffelpresse drücken oder stampfen. Die kleinwürfeligen, in dem Öl angerösteten Zwiebeln dazugeben, den Schichtkäse, und den fein geschnittenen Bärlauch mit allem vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Mohnschmelze:
1 Zwiebel 2 Esslöffel Mohn
ca. 70g Butter Salz

Die fein gehackte Zwiebel in der Butter bei niedriger Hitze anschwitzen, dann den Mohn dazu geben. Wenige Minuten mit den Zwiebeln in der Hitze lassen. Leicht salzen. In der Pfanne lassen. Da kommen dann später die gekochten Piroggen hinein.
Den Teig dünn (2 bis 3 Millimeter) auswellen. Mit einem Glas die runde Grundform der Piroggen ausstechen, einen Teelöffel Füllung in die Mitte geben. Zusammenklappen, so dass Halbmonde entstehen und mit den Fingern oder der Gabel die Ränder zusammendrücken. Während du arbeitest, die fertigen Piroggen auf ein bemehltes Brett legen. Solltest du die Piroggen nicht gleich kochen können, kannst du sie entweder einfrieren, oder du bemehlst sie mit Reismehl, dann kleben sie nicht so schnell aneinander.
Die Piroggen 2-3 Minuten in Salzwasser kochen. Herausnehmen und in der Mohnschmelze wälzen und servieren.

Tipp von Barbara Porsche:
„Dazu esse ich gerne Gemüse, wie Karotten, Spinat, oder Sauerkraut, oder einfach nur Salat.“