

Sieger-Menü klingt wie Musik



Mit Lammkrone, Himbeer-Gelee und pochiertem Hühnerrei hat es Markus Dressel ganz nach vorn geschafft.

FOTO: ELLEN LIEBNER

Markus Dressel ist der Sieger des 22. Kochwettbewerbs um den Sternquellpokal. Für die Vorbereitungen hatte er extra Urlaub genommen.

VON RENATE GÜNTHER

PLAUE – Nach Markus Dressel kochten sich Tobias Kad und Maximilian Beger von der Berufsgenossenschaftlichen Bildungsstätte Jößnitz in der Küche der Fördergesellschaft für berufliche Bildung an der Auenstraße auf die Plätze zwei und drei. Es klang wie Musik, was der

19-jährige Sieger aus dem Plauer Best Western Hotel beim 22. Wettbewerb um den Sternquellpokal zubereitet hatte: Als Vorspeise ein pochiertes Hühnerrei auf Sprossensalat, Dijonsenf dressing und Speckkrusteln. Der Hauptgang: Rosa gebratene Lammkrone mit dreierlei Kartoffeln, Gemüsekörbchen und Radler-Knoblauch-Sabayone. Zum Dessert überraschte der Nachwuchskoch, der aus Muldenberg kommt, mit Himbeergelee im Grüne-Wiese Espuma mit Grenadine Orangen. Damit hatte er alle Anforderungen, nämlich ein Ostermenü mit Bier zu zaubern, bestens erfüllt.

Mit dem Sieg hatte er ebenso wenig gerechnet wie seine Eltern. „Ich hatte mir extra vier Tage Urlaub genommen, um mich gründlich vor-

zubereiten“, sagte er hinterher. „Mit meinem Chef habe ich das gesamte Menü Schritt für Schritt durchprobiert, dann habe ich noch für sieben Personen aus meiner Familie alle drei Gänge gekocht.“

Auch alle übrigen Bewerber hatten sich gut vorbereitet. Das spürte man schon am Nachmittag, als sie eifrig in der Küche werkten: Martin Findeisen aus dem Zwickauer Marktcafé war schon mit der Nachspeise, einem Erdbeer-Pfirsich-Tiramisu mit einem Hauch Sternquellbier, beschäftigt. André Ottiger aus dem Restaurant „Heiße Pfanne“ Oelsnitz hatte alle Hände voll zu tun, um seine Muffins in die Backformen zu bringen. Die füllte er später mit Sauerkirsch-Himbeermousse. Henry Decker vom Landho-

tel Zwoschwitz mühte sich, seine Lammkeule zu umwickeln und gleichzeitig die kleinen Windbeutel im Ofen im Auge zu behalten. Markus Dressel griff zur Curaçao-Flasche, um der „Grünen Wiese“ die richtige Farbe zu geben. Maximilian Beger rollte emsig Quadrate aus Reispapier aus, um sie mit violetter Kartoffelpüree zu füllen. Tobias Kad weichte Gelatine ein, schlug Sahne und zerkleinerte Rhabarber für das Nachtisch-Eis.

Beim abschließenden Essen lobte der Gast Jörg Zimmermann: „Ich bin begeistert, wie viel Mühe sich die jungen Leute gegeben haben. Es schmeckt alles wunderbar.“ Und auch Sternquell-Geschäftsführer Jörg Sachse war glücklich: „Ich bin satt und zufrieden.“