

Neues aus Phöben 2/10

Winter in Phöben oder: Hier kocht der Reitlehrer



Alles still!

Alles still! Es tanzt den Reigen
Mondenstrahl in Wald und Flur.
Und darüber thront das Schweigen
Und der Winterhimmel nur.

Alles still! Nichts hör´ ich klopfen
Als mein Herze durch die Nacht -
Heiße Tränen nieder tropfen
Auf die kalte Winterpracht.

Theodor Fontane



Vollmond, ein klarer Himmel, Schnee, der den Ausritt möglich macht. Ein Zusammentreffen, das in etwa so oft zustande kommt wie eine totale Sonnenfinsternis. Entsprechend war die zwischen Euphorie und Melancholie schwankende Stimmung der 13 Reiter.

Moonlight magic – Zauberritt im Schneewald

Genau so ist es, wenn sich alles geradezu märchenhaft zusammenfügt! Dank optimaler Wetterlage und Michas großartiger Eingebung durften wir kaum beschreibbaren Sinneszauber erleben. Pünktlich zum Abritt erschien der Erdtrabant in voller Pracht aus dem Wolken-schleier, leitete uns in herrlichem Frostglanz über tief verschneite Felder und magisch funkelnde Waldwege. Die Reiter fast sprachlos vor Entzücken, die Rösser wacker und gelassen allerlei Schattenspielen und dunklen Illusionen begegnend. Vom Aussichtspunkt blickten wir versonnen auf das Auge am Firmament und in uns hinein...

Zurück in der Realität durfte diese großartige Stimmung am wärmenden Feuer gebührend ausklingen. Zauberhaft und unvergesslich!

Themenwechsel. Gibt es im weiten Umkreis, außer in Phöben, einen Reitlehrer, der mit Inspiration und hoher Kreativität kocht? Der hier schreibt, kann es beurteilen. Er hat die Anfänge miterlebt, noch nicht so lange her, dann die sich ausweitende Karte mit z.T. gewagten Kreationen, die auch schon dazu geführt haben, dass Fisch in der Gastküche nicht mehr zugelassen war. Ein Höhepunkt sind die „Patate Italiano“. Muss man gegessen haben. Und wer hierzu in der nächsten Zeit im Reitstall nicht die Gelegenheit hat, hier das Rezept mit einer Beilage zum Nachkochen. Hat Micha übrigens anlässlich einer Mitarbeiterversammlung zubereitet.

Lammlachs in Estragonkruste mit Patate Italiano à la Micha

Man nehme 250 gr. Lammlachs pro Person, salze und pfeffere. Für die Panade braucht man ein Ei und Brösel aus Kastenweißbrot vom Vortag.

Dazu kommt 1 Bund frischer Estragon. Die Brösel und Estragon im Mixer zerkleinern. Das Fleisch im verquirlten Ei wenden, danach in der Panade.

Fleisch in Olivenöl scharf anbraten (von beiden Seiten, das hat Micha mehrfach betont ☺).

Ofen auf 100 Grad vorheizen, Fleisch nach dem Anbraten 8-10 Min. in den Backofen legen, danach 5 Minuten in Alufolie ziehen lassen.



Die Kartoffeln, es sollten gleichmäßig große und fest kochende sein, schälen und in Viertelspalten schneiden. Topfboden mit Olivenöl bedecken, Kartoffeln darin heiß schwenken, aber nicht braten. Nach 2 Minuten mit 125 ml trockenem Weißwein (bevorzugt: Wachau) ablöschen. Dann pfeffern und salzen mit grobem Meersalz.

Nach 5 Minuten Reduktion mit Gemüsefond auffüllen, bis die Kartoffeln bedeckt sind, dann kochen lassen, bis sie gar sind (ca 15 Min.). Nun entweder Rosmarin- und Thymianzweig oder Majoran dazu geben. Schließlich 4-5 EL Olivenöl dazu geben, Topf vom Herd nehmen und ziehen lassen.

Fertig und Guten Appetit!

Eine neue Rubrik: Stallregeln

Regel 1:

Grundsätzlich trinkt der Reiter, neben seinem Pferd stehend, mit der linken Hand.
Warum ist das so?

Der Reiter hält sein Pferd an der rechten Hand. Daraus ergibt sich automatisch, dass das Getränk mit der linken Hand genommen werden muss.

Und übrigens:

- Am **6.3. um 19:00 Uhr** findet im Casino die Weinverkostung mit dem Winzer Sighardt Donabaum aus der Wachau statt. Der Reitlehrer kocht ein begleitendes Menü. Bitte im Casino anmelden.
- Am **7.3. um 16:00 Uhr** findet die Jahreshauptversammlung im Casino statt.
- Am **16.3.** startet der nächste Reitabzeichen-Lehrgang.
- Micha hat sich zum Ökomann des Jahres 2009 erklärt. Er hat keinen einzigen Kilometer am Steuer eines Autos gegessen. Kommentare?