



DIE FLIEGENDE COMEDYKÜCHE



Der „Pälzer“ Comedy-Star Ramon Chormann mag's heiß und schaut deshalb schon mal in die Röhre. So beispielsweise in einer kulinarischen Kooperation mit den Fliegenden Köchen.
Operation: Geklauter Saumagen – wir gingen in Deckung und staunten.

GEKLAUTER SAUMAGEN IM BLECH MIT KASSLER UND KÜRBISKETCHUP

Für den Saumagen

100 g gekochte Kartoffeln (in kleinen Würfeln)
2 Stangen Lauchzwiebeln (in feinen Ringen)
1 rote Zwiebel (geschält und in feinen Würfeln)
150 g Schweinebauch (in kleinen Würfeln)
100 g mageres Kassler
150 g feines Mett
1 Ei

2 Scheiben Weißbrot (in Wasser eingeweicht und ausgedrückt)
30 g Butter
Frischer Majoran (fein geschnitten)
Schwarzer Pfeffer und Salz (aus der Mühle)
1 Knoblauchzehe (gerieben)

Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel mit dem Lauch und den Kartoffeln kurz anschwitzen. Schweinebauch mit dem Kassler, dem Mett und den restlichen Zutaten gut mischen, kräftig abschmecken und in die Dosen füllen. Die Dosen auf ein tiefes Blech stellen und ca. 2 cm hoch Wasser auf das Blech gießen. Bei 150°C 1 Stunde in die vorgeheizte Röhre geben. Kurz vor dem Servieren mit etwas braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Für den Kürbisketchup

200 g Kürbis (geschält und in kleinen Würfeln)
etwas Olivenöl
100 ml Gemüsebrühe
60 g Zucker
1 EL Rübenkraut

1 kleine Chilischote (ohne Kerne, fein geschnitten)
50 ml weißer Balsamico
Schwarzer Pfeffer und Salz (aus der Mühle)
etwas Sojasauce

Den Zucker karamellisieren. Kürbis und Chili dazugeben und mit dem Olivenöl kurz anschwitzen. Mit Essig und Brühe ablöschen. Solange köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Alles zusammen fein pürieren und mit dem Rübenkraut, Pfeffer, Salz und Sojasauce abschmecken. Den Ketchup etwas abkühlen lassen, in eine kleine Flasche füllen und zum „Saumagen“ reichen.

FRAGEN AN RAMON CHORMANN | www.chormann.de

Herr Chormann, eigentlich sind Sie doch eher als Weinkenner berühmt-berüchtigt. Wie kam's zum Wechsel vom Krug an den Topf?

Ich will es ja immer etwas genauer wissen, also wollte ich auch wissen, wie man so leckeren Saumagen macht. Genau so wollte ich in vergangenen vergleichbaren „Wie geht das – Aktionen“ wissen, wie der Wein von der Traube in die Flasche kommt, oder wie die Hausmacher Wurst von der Wutz in die Dose kommt. Wie ich das dann als Komiker wiederum den Anderen erkläre, steht natürlich auf einem anderen Blatt.

Ist das Saumagen-Rezept jetzt der „Pälzer-Tradition“ geschuldet oder würden Sie dafür tatsächlich alles Andere stehen lassen?

Grundsätzlich esse ich, was auf den Tisch kommt. Aber wenn es um z.B. um Leberknödel, Schnitzel oder auch um Saumagen geht und ich habe die Wahl, dann lasse ich dafür allerfeinste andere Sachen wirklich stehen. Das ist nicht aufgesetzt und gehört auch nicht zu irgendeiner Rolle, sondern ich esse diese Speisen wirklich richtig gern, die werden auch irgendwie nicht langweilig.

Warum fiel die Wahl auf die „Fliegenden Köche“?

Die sind halt super drauf, total humorvoll, locker, einfach und schnell und haben tolle abgedrehte Ideen. Allein schon „Cook and Comedy“ passt ja 100 %. So hatte ich das dann auch gesehen und mich auf Comedy beschränkt.

Haben sie nun das Rennen als Chormann-Caterer gemacht?

Chormann und Caterer passt so gut zusammen wie Grace Kelly und der Glöckner von Notre Dame. Eine echte Küchenhilfe kann ich nicht gewesen sein. Obwohl ich sehr gerne esse, bin ich der küchenmäßige Super-Gau. Da war der Christoph schon echt geduldig und schlagfertig, und hat bei seiner ganzen Arbeit eher mir noch geholfen beim Sprücheklopfen. Und das hat dann auch richtig Spaß gemacht – und die Kochkunst des Meisters „uff pälzisch“ zu kommentieren, das liegt mir schon eher. Fazit: Chormann ist kein Caterer, aber bei den „Fliegenden Köchen“ ist man schon beim Zuschauen und Dabeisein begeistert!



FRAGEN AN CHRISTOPH BRAND | www.fliegende-koecher.de

Wie bringt man einen Saumagen dazu, zu lügen?

Indem man keinen Saumagen zur Verfügung hat und die Zutaten stattdessen in eine Dose packt. In der Pfalz werde ich wohl jetzt per Fahndungsfoto gesucht!

Die Fliegenden Köche gelten als die schnellsten der Republik. Wie hat sich das in diesem Fall ausgezahlt?

Ich glaube, wir haben das Original-Rezept durch den Umzug in die Dose einfach dreimal so schnell zubereitet und es somit zu einem Gericht umgebaut, das man in kurzer Zeit nachkochen könnte.

Christoph hat ein gemeinsames Projekt mit Curse durchgezogen, wirkt in dem zugehörigen Youtube-Video aber ziemlich genervt. Was war da los? Ist Chormann schon deshalb ein besserer Kandidat, weil er die gute Laune gepachtet hat?

Der Kollege Chormann hatte das Glück, dass ich ausgeschlafen war und nicht schon 18 Stunden Arbeit in den Knochen hatte wie bei dem Curse Dreh. Ansonsten waren beide Projekte viel, viel besser als das mein Gesichtsausdruck in dem Video glauben lässt...

Story: Marcus Italiani
Fotos: Bildhauer Photos

