

Wie jetzt – es gibt ein Düsseldorfer Labskaus? Okay, damit dieses sehr spezielle Gericht den Ehrentitel tragen darf, muss ein Schuss Original ABB Mostert mit in den Stampf. Außerdem kann auch niemand genau erklären, warum manches Labskaus „Hamburger“ und manches „Bremer“ heißt. Jedenfalls ist dieses Rezept nicht dazu gedacht, eine neue Reihe „Sieht aus wie schon gegessen“ zu eröffnen, sondern um auch der*dem geneigten Rheinländer*in ein ziemlich leckeres Essen nahezubringen, das zudem auch der*dem ungeübtesten Köch*in zuverlässig gelingen wird.

Die Bremer*innen bestehen im Gegensatz zur Hamburger Mehrheit darauf, dass in den Mischmasch gepökelte Ochsenbrust gehört. Mag sein, scheitert aber in unserer Region daran, dass diese Rindfleischspezialität nur beim Metzger des Vertrauens, der noch das Handwerk beherrscht, und auf Vorbestellung zu bekommen ist. Experimente zeigen, dass Corned Beef aus der Dose auch ganz gut geht, selbst durch den Wolf gedrehtes Pökelrind aber wirklich einen viel besseren Geschmack gibt – das liegt vor allem an den Gewürzen, die dem Dosenfleisch je nach Herkunft und Marke mehr oder weniger beigemischt werden. In dieser Hinsicht muss ich vom dänischen Fleischkonservengiganten Tulip abraten – ich persönlich krieg davon Aufstoßen; bei jeder anderen Sorte nicht.

Die Zutaten (für 4 kräftige Portionen):

600 g mehlig kochende Kartoffeln
600 g vorgegarte Rote Beete
2 normaldicke Zwiebeln
6 dicke Gewürzgurken aus dem Glas
500 g Corned Beef aus der Dose
1 EL ABB Mostert
4 ~ 8 Eier
(optional) 4 Rollmöpfe
Salz, weißer Pfeffer, Kümmel, Lorbeer
neutrales Öl oder Butter

Die Zubereitung:

Während die Kartoffeln im mit einem EL Kümmel und zwei Lorbeerblättern gewürzten Wasser in der Schale garen, schneidest du die Zwiebeln in Würfelchen. Diese dünstest du dann in

wenig Fett an; beginnt das Weichwerden, bröselst du das Corned Beef dazu und lässt alles heiß werden. In dieser Zeit schneidest du die rote Beete in Würfel – außerdem zwei der Gewürzgurken. Die Größe spielt keine entscheidende Rolle, weil alles geblitzt und gestampft wird.

Mach aus 3/4 der rote-Bete- und allen Gewürzgurken-Würfeln im Blitzhacker ein nicht zu feines Mus; es sollte noch Struktur vorhanden sein. Jag danach auch den Zwiebel-Corned-Beef-Mix ganz kurz durch den Blitzzer. Lass die Kartoffeln nur kurz abdampfen und pell sie so heiß wie möglich. Spül den Kartoffelkochtopf kurz mit heißem Wasser aus und stell ihn auf eine der Kochplatten mit Restwärme. Press die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse (ein Satz wie ein weißer Schimmel...) in den Kartoffelkochtopf, rühr 2 ~ 4 EL Gurkenwasser und 1 EL Mostert hinein und füge die beiden anderen Komponenten hinzu. Rühr alles zu einem gleichmäßigen Püree und würze mit weißem(!) Pfeffer aus der Mühle und Salz.

Das Labskaus sollte sich als fein rosa gefärbte und recht homogene Masse präsentieren, die säuerlich mit leichter Schärfe schmeckt. Ist dir das zu matschig, kannst du die Kartoffeln nach dem Pellen würfeln und mit den anderen Zutaten mit dem Kartoffelstampfer zu einem Stampf machen, in dem noch Stücke sicht- und spürbar sind – auch sehr lecker.

Ein oder zwei konservative Spiegeleier gehören obenauf, eine Gewürzgurke daneben. Ich dekoriere außerdem mit dem Rest der rote-Bete-Würfel. Da ich persönlich leider allergisch auf Fisch bin, kriegen nur die Mitesser einen Rollmops dazu. Die angegebenen Mengen machen die Esser pappsatt. Ja, manche beklagen ein gewisses Völlegefühl, dem mit einem Kôm, einem Aquavavit oder Korn gut beizukommen ist.