

**Experiment**

# Koch wagt Weihnachtessen von der Tanke

23.12.2015 | 17:48 Uhr



Johannes Lensing hält die Zutaten im Arm. Die Auswahl an der Tankstelle war nicht so groß, sie variiert sicher von Shop zu Shop. Für den Küchenchef ist die Zubereitung damit eine Herausforderung.

Foto: Heinrich Jung

**Tankstellenshops haben rund um die Uhr geöffnet für den Einkauf in letzter Minute. Aber findet man dort Zutaten für ein Festtagsessen? Küchenchef Johannes Lensing wagt das Experiment.**

Etwas ratlos steht Johannes Lensing vor den Regalen im Tankstellen-Shop. Die Auswahl? Er sagt es nicht, aber der Küchenchef des Restaurants Maschinenhaus im Bernepark ist Besseres gewohnt, das sieht man ihm an. Der Profi kommt ins Grübeln. Gar nicht so einfach, so ein Weihnachtessen auf den letzten Drücker von der Tanke. Geht das überhaupt?

## Der Einkauf

Am Ende hat sich Lensing entschieden – er bietet sogar zwei Gerichte an. In der Einkaufsstüte landen ein Nudel-Fertiggericht, Thunfisch, Mais, geröstete Erdnüsse im Teigmantel, Bockwürste, Barbecue-Sauce und Chips – Geschmacksrichtung Käse-Schinken. Dann greift Lensing zu Dominosteinen – die weihnachtliche Note. „Schön wäre ja noch etwas Frisches gewesen, Gemüse oder Salat“, sagt Lensing. Aber er muss mit dem auskommen, was er hier findet. Die Nudeln will er klassisch zubereiten, die Fertigsauce etwas aufmotzen. „Das ist eh Standard, das kann jeder schnell machen“, sagt der Profikoch.

Und was wird aus dem Rest? Da greift Lensing das Thema Ruhrgebiet auf. Das ist konsequent, schließlich steht sein Restaurant auch „für Ruhrpott“, wie er sagt. In den Regalen seiner Küche finden sich Spezialitäten wie Rote Minilinsen oder Beluga-Linsen, die Gäste freuen sich auf Schweinefiletsteak mit gebratener Blutwurst, dazu gibt es

Rüben-Kartoffelstampf, glasierte Pflaumen und Dunkelbiersauce, alternativ gibt es Sauerbraten vom Weideochsen oder frischen Fisch. Was er nun in sein Restaurant trägt, unterscheidet sich freilich deutlich davon.

## Die Zubereitung

Lensing greift zum Dosenöffner, um an den Thunfisch zu kommen – was für ein Kontrast. Die Nudeln kochen derweil auf dem Herd, die Fertigsauce ist ebenfalls im Topf – angerührt mit Wasser und beiliegender Würzmischung. Thunfisch und Mais kommen dazu, aufkochen lassen – fertig. Lensing richtet an, gibt die Sauce über die Nudeln und greift zu den Erdnüssen. Die streut er zur Deko darüber. „Ich finde so etwas witzig“, sagt er.

## Dominosteine

Bleibt die Currywurst. Für Ruhrgebietspuristen ist eine Bockwurst als Grundlage für die Currywurst erstmal ein absolutes Unding, hier greift man zur Bratwurst. Doch was tun angesichts mangelnder Alternativen? Lensing schneidet die Würste in Stücke, „dann lassen sie sich besser anbraten“. Er greift zum Öl und schmeißt die Scheibchen in die Pfanne. „Darin ist Pökelsalz, angebraten gibt es den Würsten noch mal eine Note“, sagt Lensing, weist aber auch darauf hin, dass das Braten gepökelter Lebensmittel eigentlich nicht so gesund ist. Bei großer Hitze entstünden Stoffe, die im Verdacht stehen, krebserregend zu sein. Daher sollte man es nicht übertreiben. Unter diesen Bedingungen macht er mal eine Ausnahme.

In der Pfanne brutzeln und zischen die Würstchen, und Lensing greift zu den Dominosteinen und schneidet die weihnachtliche Leckerei auf. „In der indischen Küche wird sehr viel mit Zimt und Kardamom gewürzt, unser Lebkuchengewürz geht in eine ähnliche Richtung.“ Lensing hofft also, dass die Dominosteine für zusätzliche Würze bei der Currywurst sorgen. „Ich bin sicher, das klappt.“ Er nimmt die Sauce vom Herd, rührt die Schoko-Nascherei unter und gibt die fertige Sauce über die Wurst. Als Beilage serviert er die Chips. Die gebe es in den USA häufiger als Beilage . . .

## Das Testessen

Schreiber, Fotograf und Koch greifen zum Besteck – und erst einmal zu den Nudeln. Das scheint sicherer zu sein, was soll da schief gehen? Gut, die Erdnüsse im Teigmantel sind Geschmackssache, wer das nicht mag, kann sie weglassen. Aber Lensing hat recht, geschmacklich passt alles zusammen.

Wie sieht's bei der Currywurst aus? Die Probierhäppchen hier sind schon etwas kleiner, doch auch diese Kreation schmeckt. Problematisch wird es, wenn ein Stück vom Dominostein auf dem Löffel liegt. Dieser Marzipangeschmack am Ende ist doch sehr penetrant. Lensing hat zwei Ideen: „Vielleicht hilft es, die Sauce mit den Dominosteinen noch einmal aufzukochen.“ Die sichere Variante: Den Marzipanteil einfach abschneiden.

## Fazit

Verrückte Kreationen und kulinarische Experimente sind nach dem Tankstelleneinkauf

sicher möglich, aber Weihnachtsessen? Eher nicht, es sei denn, man findet einen Shop mit größerer Auswahl. Also gilt: Besser rechtzeitig die Vorräte auffüllen. Lensing setzt für die Feiertage im Restaurant auch lieber auf Gänsebraten oder Rouladen. Das wird den Gästen besser schmecken. Für die ganz private Feier im Familien- und Freundeskreis hat er kein festes Menü: „Wir gehen gemeinsam einkaufen und lassen uns inspirieren.“ Aber nicht an der Tanke.

Matthias Dängelhoff