

"Wir bringen Naschkatzen zum Schnurren": Kochkurs mit Kai Mehler von Kochkultur

Locker aus dem Handgelenk

von thomas reinhardt

"Nein, einen Mixer brauchen wir dazu nicht. Die Sahne schlagen wir mit dem Schneebesen, da bekommt sie eine schönere Konsistenz." Kai Mehler gießt den gut gekühlten Rahm in eine Schüssel und beginnt zu schlagen. "Immer locker aus dem Handgelenk. So, wer will's mal versuchen?" Kai Mehler gibt die Schüssel und den Schneebesen weiter. "Ich bin seit 20 Jahren Koch und habe mich im September 2005 selbstständig gemacht", erzählt der gebürtige Saarländer, der aus Gersheim-Reinheim stammt. Nach Berufsstationen im Saarland (Ressmann in Kirkel u.a.), in Speyer, Stuttgart, der Schweiz, Lanzarote und den Bermudas bietet Mehler jetzt mit seiner Firma Kochkultur Kurse an und richtet Veranstaltungen aus. Die Koch- und Patisserieschule ist im Plana Küchenland in Saarbrücken zu Hause. In den großzügigen, hellen Räumlichkeiten hat Mehler beste Möglichkeiten - und davon profitieren auch seine Schüler.

Heute stehen Sommerdesserts auf dem Programm. "Wir bringen Naschkatzen zum Schnurren" heißt der Kurs, zu dem wir angemeldet sind. "Wir bereiten heute vier verschiedene Desserts zu", kündigt der 35-Jährige an. Zuerst ist eine leichte Schokoladenmousse an der Reihe, dann eine Limonen-Joghurtcrème, denn beide müssen gut gekühlt werden. Also geht's los mit Sahne schlagen, eine Eier-Zucker-Kaffee-Masse aufschlagen, Limonen ("die schmecken intensiver als Zitronen") auspressen, Gelatine einweichen, Joghurt, Puderzucker ("der löst sich besser auf als normaler Zucker") und Limonensaft verrühren usw. Kai Mehler erklärt uns die wichtigsten Handgriffe und - ganz entscheidend - die richtigen Temperaturen. Die liest er an einem kleinen digitalen Thermometer ab.

Nachdem die Mousse und die Crème im Kühlschrank stehen, kommen das kalte Melonensüppchen und die marinierten Erdbeeren mit Mascarponegratin an die Reihe. Die Melone wird geschält, kleingeschnitten und im Mixer püriert. Dazu kommen Zucker, Limonensaft, etwas Prosecco und ein Schuss Holunderblütensirup. Die Erdbeeren werden mit Zucker, Vanille, Kardamom, Minze und Pistazien mariniert und mit einer Eigelb-Zucker-Mascarpone-Masse überbacken. Zur Melonensuppe "basteln" wir ein kleines Zuckerkörbchen, zur Schoko-Mousse gibt's Gewürzkirschen - lecker.

AUF EINEN BLICK

Die Kochkurse mit Kai Mehler finden im Plana-Küchenland Saarbrücken (Käthe-Kollwitz-Str. 3) statt.