

**ANGELA STABEROH
TAFELN IM ZEPPELIN**

ANGELA STABEROH

Tafeln im Zeppelin

Spannende Geschichten und Originalmenüs

Spannende Geschichten und Rezepte präsentiert auf nostalgischem Elfenbeinporzellan

ZUR ENTSTEHUNG DIESES BUCHES

Unser einziges Kind erkrankte im Alter von zwei Jahren am Moya-Moya-Syndrom, einer fortschreitenden Gefäßverengung im Gehirn, die unzählige entsetzliche Schlaganfälle auslöste. Das 14 Jahre dauernde Sterben auf Raten von Anja kratzte merklich an der gefühlten Unsterblichkeit ihrer Eltern. Wir begannen, uns intensiv dem Augenblick zuzuwenden. Dies implizierte eine physische und psychische Achtsamkeitsstrategie. In die Praxis umgesetzt, ein Rundum-Verwöhnprogramm für Körper und Geist.

Nachdem wir naturgemäß dem Ersteren Priorität einräumten (ohne volle Bäuche kein Philosophieren), lief die Entdeckung des »Carpe diem« auf lukullische Schlemmerereignisse hinaus. Ich widmete mich mit großer Begeisterung dem Nachkochen feiner Zeppelin-Menüs, wie sie den Passagieren an Bord der Luftschiffe serviert worden sind.

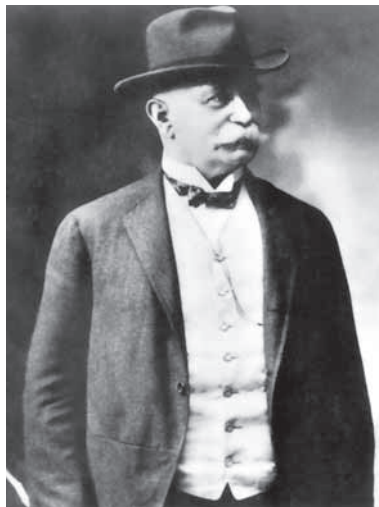
LUXUSMENÜS AN BORD FLIEGENDER LUXUSLINER

Seit Ferdinand Graf von Zeppelin im Jahre 1900 über Friedrichshafen das erste Luftschiff aufsteigen ließ, haben die riesigen, fliegenden Luxusliner nichts von ihrer einstigen Faszination eingebüßt. Um Irritationen bei Zeppelin-Fans gleich zuvorzukommen: Ein Schiff ist ein Schiff, ungeachtet ob es Wellen oder Wolken durchpflügt. Es ist seit Urzeiten üblich, Schiffsnamen wie

Tafeln im Zeppelin

zum Beispiel »Cap Arkona« mit einem weiblichen Artikel zu versehen. Deshalb wird der Leser in diesem Buch stets – entgegen der häufigen Benennung mit männlichem Artikel – über die »Hindenburg« oder die »Graf Zeppelin«, kurz LZ 127, lesen.

Dieses Buch möchte den Leser auf eine Zeitreise zu früheren Delikatessen mitnehmen. Wer weiß heute denn noch, wie eine Mockturtlesuppe oder eine Dalmatinerbombe zubereitet werden? Mit naturbelassenen Zutaten, wie sie damals zum Einsatz kamen. Sie entsprechen etwa ihrer Verfügbarkeit zu Beginn der Dreißiger Jahre. Dies impliziert, dass fast ausschließlich mit Butter angebraten



Der große Erfinder:
Ferdinand Graf von Zeppelin

wird und Balsamico-Essig, Oliven-Pesto, Tofu und viele weitere neomodische Zutaten, die inzwischen fast alle Kochtöpfe erobert haben, tabu sind. Die Menüs werden gekocht ohne jeglichen Firlefanz und Schnickschnack und – Gourmets werden die Haare büschelweise zu Berge stehen – ohne Knoblauch.

OHNE KNOBLAUCH ...!

Die gehobene deutsche Küche präsentierte sich damals als knoblauchfreie Zone. Das aus dem mediterranen Raum stammende Gewächs wurde strikt ignoriert. Selbst der erfahrene Koch, der »seinen Senf zu den Zubereitungsvorschlägen gab«, knirschte gelegentlich unwillig mit den Zähnen, wenn das Essen aus seiner Sicht geradezu nach der Knolle schrie.

Bei Unsicherheiten über die damaligen Rezepturen leistete das Original-Kiehnle-Kochbuch aus dem Jahre 1912 wertvolle Hilfe. Bei keinem einzigen der mehr als tausend Rezepte aus der »Kochbibel« des letzten Jahrhunderts wird auf die gesundheitsfördernde Knolle zurückgegriffen, die angeblich sogar erfolgreich nächtliche Blutsauger abwehren soll. Nicht einmal für das Zurüsten von Hammel- oder Lammgerichten ist es Bestandteil der Zutaten. Liebhaber des zur Gattung Lauch gehörenden *Allium sativum* werden wohl kopfschüttelnd einräumen, dass ein Leben ohne Knoblauch zwar denkbar ist, aber gleichzusetzen sei mit jämmerlichem kulinarischem Dahinsiechen.

Die Vorbereitungszeiten erfordern in der Regel mehr als drei Stunden. Sie folgen ökologisch-biologischen Leitlinien. Das heißt, es kommen Produkte zum Einsatz, die fast ausschließlich in Deutschland produziert werden und in der Regel auch im näheren Umfeld der Anwender erhältlich sind. Bei den Kochrezepten wird grundsätzlich auf Brühwürfel, wie sie meist in gängigen Anweisungen empfohlen werden, verzichtet.

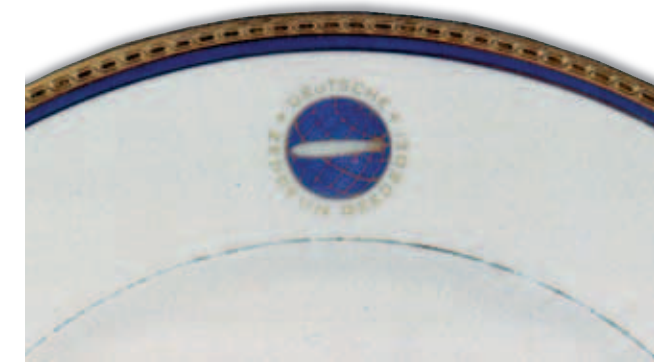
Die Rezepte sind – wenn nicht anders vermerkt – ausgelegt auf sechs Personen.

... ABER AUF EXQUISITEM PORZELLANGESCHIRR

Die Originalmenüs werden auf erlesenem Tafelgeschirr präsentiert, wie es 1936 den Passagieren im Speisesalon des legendären Luftschiffes »Hindenburg« zur Verfügung stand. Während der drei- bis viertägigen Atlantiküberquerungen nach Südamerika oder zweitägigen Reisen nach New York speiseten die Fahrgäste von diesem edlen Porzellan. Selbstverständlich bereitete der Koch alle Gerichte in der Bordküche frisch zu. Eine logistische Meisterleistung.

Einen kleinen Schönheitsfehler weisen jedoch die Tassen, Teller und Suppenschüsseln auf. Dem exquisiten Heinrich-Elfenbein-Porzellan, das durch seinen hauchfeinen Rand aus Kobaltblau und reliefierten Goldbändchen besticht, fehlt das »LZ«-Emblem. Nur zwei Kaffeetassen tragen an der Unterseite die aufschlussreiche Gravur »Zeppelin-Service«.

»Wie denn das?«, werden sich Sammler von Zeppelin-Objekten fragen. Des Rätsels Lösung ist einfach. Mein Schwiegervater Rudolf Staberoh war als Steward sowohl auf dem Luftschiff »Graf Zeppelin« als auch auf der »Hindenburg« rastlos damit beschäftigt, von der Bordküche in den Salon zu eilen, um die kulinarischen Bedürfnisse der zahlungskräftigen Passagiere zu befriedigen. Da sich Hilda, seine Angebetete, zur bevorstehenden Hochzeit nichts sehnlicher wünschte, als später einmal ihre Gäste mit dem formschönen Geschirr der »Hindenburg« beeindrucken zu können, bestellte er das Service in der Manufaktur (heute Villeroy & Boch).



Teller mit Original-Emblem
der »Hindenburg«

Für einen einzigen Speiseteller des Porzellans rücken heute Liebhaber 120 € heraus. Viermal soviel bezahlen sie allerdings für einen Teller mit dem Original-LZ-Emblem. Bei einer Auktion in Wien zu DM-Zeiten war einem Sammler eine Tasse mit Emblem sogar 1.500 DM wert. Nun ist es natürlich nicht zulässig, den Dreisatz anzuwenden, den Lehrer vor Jahrzehnten versuchten, mit viel List in unseren Köpfen zu verankern: Eine Tasse kostet 1.500 DM, wie viel kostet dann das gesamte Geschirr? Es handelte sich hier schlicht und einfach um einen Sammler, dem nur noch diese eine Tasse fehlte, damit er wieder alle Tassen im Schrank hatte.

Heinrich-Elfenbein-Zeppelin-Service
aus dem Jahr 1936, Hochzeitsgeschenk
des Stewards Rudolf Staberoh für seine
Hilda

MIT VIEL GLÜCK DER KATASTROPHE ENTGANGEN

Die Götter waren dem Steward nach kurzem Zögern wohlgesonnen. Mein Schwiegervater war Anfang Mai 1937 ursprünglich zum Dienst in der »Hindenburg« eingeteilt, um für einen erkrankten Kollegen einzuspringen. Nachdem dieser sich jedoch wieder als diensttauglich zurückmeldete, fuhr mein Schwiegervater stattdessen mit der »Graf Zeppelin« nach Brasilien. Auf der Rückreise, kurz nach der Abfahrt von Pernambuco erhielt der Bordfunker am 6. Mai die Nachricht von der entsetzlichen Katastrophe in Lakehurst, als das größte Luftschiff aller Zeiten während der Landeanfahrt in Flammen aufgegangen war. Nur 32 Sekunden dauerte dieses Inferno, das 36 Menschen das Leben kostete.



Eine philatelistische Kostbarkeit: Der Brief wurde am gleichen Tag, an dem die »Hindenburg« verbrannte, an Bord der »Graf Zeppelin« abgestempelt: 6. 5. 37. Adressiert an Hilda Staberoh, zu dem Zeitpunkt noch Hilda Lamprecht. Der Steward rechnete damit, dass der Umschlag am Tage nach seiner Hochzeit eintreffen würde.

Kapitän von Schiller verpflichtete seinen Steward, den Passagieren gegenüber nicht ein Sterbenswörtchen über das entsetzliche Ende des erst ein Jahr zuvor in Dienst gestellten fliegenden Luxushotels verlauten zu lassen. Erst nach der Landung informierte der umsichtige Kapitän die Fahrgäste über das bestürzende Schicksal der »Hindenburg«. Mit schwerem Herzen dachte der Steward an seine für den folgenden Tag vorgesehene Eheschließung. Den geplanten Hochzeitsempfang im vornehmen Kurgartenhotel in Friedrichshafen sagte er unverzüglich ab. Über der gesamten Stadt lag eine bleierne Trauer. Selbst bei der standesamtlichen Trauung wollte keine rechte Freude aufkommen.

»ENDE DER DIENSTFAHRT«

Nie wieder nach diesem Luftschiffdesaster haben Passagiere aus den Tassen des Heinrich-Elfenbein-Porzellans ihren Kaffee geschlürft. Auch nicht auf der »Graf Zeppelin«. Denn für die kleine Schwester der »Hindenburg« galt sofortiger Beförderungsstopp im Linienverkehr. Mein Schwiegervater trug sozusagen bei seiner letzten Transatlantikfahrt das letzte, mit hochexplosivem Wasserstoff gefüllte Luftschiff zu Grabe. Nur unsere Familie leistet sich zu

Weihnachten und zu Geburtstagen den Luxus, das sorgsam gehütete Zeppelin-Service aus dem Küchenschrank zu holen und die riesigen Teller mit zarten Rehmedaillons und Spätzle zu befüllen. Nur fünf Mal. Und das aus gutem Grund! Nicht aus Sorge, dass eine Schüssel zerdeppert werden könnte. Nein! Allein dem Umstand, dass das Geschirr nicht spülmaschinenfest ist, verdankt es diese extreme Zurückhaltung.

DIE WELT DER ZEPPELINREISENDEN

Welch ein Glück, dass die Leserinnen und Leser das kostbare Service visuell bewundern können, – es dient in diesem Buch zum Servieren von Gerichten sowohl in der »Hindenburg« als auch an Bord der »Graf Zeppelin« – ohne danach in die Küche abkommandiert zu werden, um es von Hand zu spülen, wie es damals von den Küchenjungen an Bord erwartet wurde. Deshalb wartet dieses Buch mit einem Alleinstellungsmerkmal auf. Es ist weltweit die einzige Publikation, in der Luftschiffmenüs auf edlem Zeppelingeschirr und Weine in Originalgläsern der »Hindenburg« präsentiert werden.

Die Beschreibungen der Rezepte gehen einher mit authentischen Episoden aus der unvergessenen Luftschiffära, mit fiktiven Dialogen, wobei Ereignisse unterschiedlicher Fahrten gelegentlich gebündelt werden. Ebenso werden Menüs zuweilen getauscht. Tauchen Sie ein in abenteuerliche Geschichten, wie sie Zeppelinreisenden widerfahren sind.

Nostalgiker dürfen sich auf die Möglichkeit freuen, erlesene Menüs, aber auch bewährte Gerichte, wie sie Passagiere an Bord der Zeppeline genießen durften, lustvoll im eigenen Kochtopf zu zelebrieren. Verzichten müssen die Köche allerdings auf gelegentliche Blicke durchs Panoramafenster, um beim schwerelosen Dahingleiten in 200 Metern Höhe nach herumstreunenden Haien oder Rochen im Ozean Ausschau zu halten.

Lassen Sie sich zu einem »Retroevent« animieren (die etwas holprige deutsche Übersetzung: Veranstaltung mit sehnsuchtsvoller Rückwendungsschau). Laden Sie dazu Ihre besten Freunde ein zu einem Essen im Stil der Zwanziger und Beginn der Dreißiger Jahre. Kochen Sie ein exquisites Originalmenü, wie es an Bord der fliegenden Luxusschiffe serviert worden ist. Ihre Gäste tragen dabei selbstverständlich Kleidung, die dem Modekodex der damaligen Zeit entspricht.



Modebewusste Familie Ende der Zwanziger Jahre

Atmen Sie den Charme dieses epochalen schwerelosen Reisens, indem Sie ebenso feudal speisen wie die Passagiere in jener Zeit an Bord der Himmels Giganten! Genießen Sie exquisite Menüs! Mit einer winzigen Einschränkung: Sie sind Koch, Steward und Fahrgast in einer Person.

ANGELA STABEROH

WELTSENSATION UND OZEANÜBERQUERUNG

Die »Graf Zeppelin« hat einst Geschichte geschrieben. Das Medieninteresse an der erstmaligen Weltumrundung im Jahre 1929 kann verglichen werden mit dem ersten Flug zum Mond. Natürlich ist die »Graf Zeppelin« nicht unbemerkt in den Weltraum vorgestoßen, wie ein euphorischer Redakteur irrtümlich vermerkte. Sie war jedoch das erste fliegende Objekt, das den Globus umrundet hat. Mitfahrende Journalisten schwelgten in Superlativen. Vor allem Lady Grace Drummond-Hay, die einzige Frau, die mit Unerschrockenheit und charmantem Ehrgeiz im männlichen Haifischbecken des Journalismus paddelte, erwies sich als geradezu fanatische Anhängerin dieser neuen sanften Art des Reisens in der Luft. Auch wenn sie nachts häufig ob der Geräuschbelästigung stöhnte. Denn nur ein mit Seide bespannter Schaumstoff trennte die Schlafkabinen der meist hartnäckig schnarchenden Passagiere.

Sieben Jahre nach dieser Weltsensation wird für die dreitägige Ozeanüberquerung die Proviantversorgung eingeladen. Etwa 700 kg Eisstangen, 440 kg frisches Fleisch und Geflügel (auch der Rheinlachs und der Rehrücken, die bei dieser Fahrt auf der Speisekarte stehen, sind mit dabei), 800 Eier und 110 kg Butter schleppen heftig schnaubende Männer in die Bordküche und den Vorratsraum.

Für die Überfahrt bezahlt jeder der 20 Fahrgäste der Zeppelin-Reederei 1.800 Reichsmark. Während der erste weibliche Fahrgast zusteigt, löst er bereits die erste Rechenaufgabe: Berta Miller, die rundliche Passagierin mit grauen, dauergewellten Haaren, rechnet aus, wie viele Stunden ein Automechaniker sich mit sachverständigem Blick unter ein Auto gehievt oder ein Maschinist die Motoren der »Graf Zeppelin« gewartet hat, um sich diese Reise leisten zu können! Denn ihre Stundenlöhne betragen nur schlappe 80 Pfennig.

ALLEIN REISENDE FRAUEN – EXOTISCH

Nicht immer sind die Fahrten komplett ausgebucht. Weibliche Einzelreisende sind etwa so exotisch wie ein Mann, der in flagranti beim Bügeln ertappt wird. Gehört man der ersteren Spezies an, dann empfiehlt es sich, rechtzeitig das Ticket für die Überfahrt zu reservieren. Denn sonst könnte es passieren, dass der einzig freie Schlafplatz nur in einer Kabine zur Verfügung steht, in der bereits ein männlicher Zeitgenosse sein Rasierzeug ausgepackt hat. In diesem Fall heißt es: Pech gehabt! Neue Fahrt, neues Glück! Um ihren guten Ruf als seriöse Airline nicht zu gefährden, legt die Zeppelin-Reederei großen Wert darauf, nur gleichgeschlechtliche Belegung zu praktizieren. Das heißt, nur familiär miteinander verbundene Fahrgäste unterschiedlichen Geschlechts dürfen sich eine Kabine teilen.

Weltraumfahrt
oder Trip rund
um den Globus?

LUXUSFAHRT ODER LETZTE RETTUNG?

Sollten sich Männlein zu Männlein und Weiblein zu Weiblein gefunden haben, dann beginnt das aufregende Abenteuer einer Atlantiküberquerung. Während Frau Miller glucksend vor Vergnügen durch das Aussichts-fenster beobachtet, wie einige Männer der Haltemannschaft beim Abheben des Schiffes von Ballastwasser nass gespritzt werden, hört sie, wie ein Passagier hinter ihr mit »Herr Rothschild« angesprochen wird.

»Stell dir mal vor«, flüstert sie aufgeregt ihrem Mann zu, »der könnte wahrscheinlich die ganze »Graf Zeppelin« kaufen.«

Was sie nicht weiß: Für diesen Fahrgast bedeutet das Luftschiff wohl die letzte Rettung in die Freiheit. Auf den Belegungslisten des Stewards Rudolf Staberoh lassen sich 1936 mehrere jüdisch klingende Namen entdecken wie Eisenschiml, Rosenstiel, Oppenheimer, Chame, Grünbaum und Rothschild. Welche Gefühle die Ausreisenden wohl beherrschten, als sie beobachteten, wie sich nach dem Abheben die Erde langsam von ihnen zu entfernen schien: Wut, Trauer, Entsetzen? Sie traten ihre Reise an, wissend, dass sie niemals mehr in das Land ihrer Väter zurückkehren würden.

Jedoch, so deplatziert es hier wirken muss, erlesene Speisefolgen zu beschreiben, auch Emigranten werden aufmerksam die Karte studiert und sich einen flüchtigen Wimpernschlag lang auf das kulinarische Verwöhnprogramm der Bordküche gefreut haben, bevor tiefe Verzweiflung sie erneut überwältigte.

EIN FESTMAHL

Während Frau Miller noch an einem Kamillentee nippt – um die bevorstehenden Gaumenfreuden ohne Magenprobleme durchzustehen, hatte sie sich vorsorglich einen Kräutertee bestellt – wendet sie sich ihrem Gatten zu. Einem kleinen Herrn mit Oberlippenbart und Halbglatze, der – wenn er nicht gerade auf Reisen ist – sich vor Schmerzen krümmenden Patienten den Blinddarm herauschnippelt. Als die Dame die Tasse etwas unbeholfen auf den Tisch stellt, schwappt die grünliche Flüssigkeit über ihre fleischige Hand. Sie trocknet sie mit einer Serviette ab, greift nach der Speisekarte und wedelt mit ihr vor der Nase ihres Ehemanns herum: »Das wird ein Festmahl. Ich werde die Karte mitnehmen für unsere Köchin. Falls ihr mal die Ideen ausgehen, kann sie sich hier Anregungen holen.«

Auszug aus dem Belegungsplan der »Graf Zeppelin« vom 23.9.1936

Kabinenbelegung.	
nach Recife - Rio de Janeiro	
September 1936	
Susanne	
Herr Tanaka	Bett Nr. 1
Herr Plogstedt	2
Herr Rothschild	3
Herr Löwenstein	4

Menü

KLÖSSCHEN IN KRAFTBRÜHE

KLÖSSCHEN

ZUTATEN:

- 2 Brötchen
- 50 g Schinken
- 40 g Butter
- 2 Eier
- etwas Milch, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Brötchen werden in feinste Scheiben geschnitten und mit Milch befeuchtet. Die Butter wird schaumig gerührt, die Brötchen, das Eigelb, der klein geschnittene Schinken, Salz, Pfeffer und zum Schluss der Eischnee eingearbeitet. Dann formt man mit einem Teelöffel winzige, etwa haselnussgroße Klößchen und gibt sie in die Fleischbrühe, in der sie etwa 6–8 Minuten sieden müssen.

KLARE FLEISCHBRÜHE

ZUTATEN:

- ½ Pfd. Rindfleisch
- 1 Pfd. gut abgewaschene Suppenknochen
- ¼ Sellerieknolle
- 2 große Möhren
- Petersilie, Liebstöckel
- 2 Zwiebeln
- Salz, Pfeffer, etwas Butter

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln in Butter andämpfen, mit etwa 1 ½ l Wasser ablöschen, Fleisch und zuvor genannte Zutaten dazugeben, solange das Wasser noch kalt ist, und etwa 1 ½ Stunden kochen. Abseihen.

TIPP:

Bei vielen Zeppelin-Menüs ist der Zusatz von Fleisch- oder Hühnerbrühe vorgesehen. Da Brühwürfel tabu sind, und wahrscheinlich nicht in jedem Haushalt auf selbstgekochte Bouillon zurückgegriffen werden kann, ist es

möglich, durch das Mitkochen von reichlich Liebstöckel (Maggikraut), Sellerie, Möhren, Petersilie und Zwiebeln, eine fast gleichwertige Qualität zu erzielen wie bei der Verwendung einer Originalbrühe. Selbstverständlich müssen die Kräuter vor dem Servieren herausgefischt werden.



Speisekarte anlässlich der Weltfahrt 1929. Es ist anzunehmen, dass diese Menüfolge auch auf weiteren Fahrten serviert wurde.

REICHT DIE SUPPE?

Während der Steward aus der gigantischen Suppenterrine die Klößchen und Fleischbrühe in die Teller einfüllt, fragt sich Frau Miller verwundert, ob dessen Inhalt wohl für alle 20 Passagiere ausreicht. Auf ihre Nachfrage erklärt er, dass der Pott ein Fassungsvermögen von sagenhaften drei Litern aufweist. Sie schätzt, dass pro Kelle etwa ein achtel Liter in die Teller der Passagiere wandern. Dann wendet sie sich an ihren Gatten, der in Kopfrechnen noch nie eine umwerfende Leuchte war. »Was

meinst du, Fred, ob die Bouillon einer Terrine für alle Fahrgäste ausreicht, wenn sie nur eine einzige Füllung ihrer Teller wünschen?«

»Weiß ich doch nicht!«, knurrt er unfreundlich. Er zieht aus seiner Rocktasche Bleistift und ein Stück Papier. Überrascht blickt er auf das Ergebnis seines Gekritzels. Als der Steward sich neben der rundlichen Dame herunterbeugt, um zu fragen, ob sie nochmals Suppe wünscht, flüstern sie ihm etwas ins Ohr. Mit einem verhaltenen Grinsen bestätigt er den Überschlag: »Herzlichen Glückwunsch, Frau Miller, Sie haben perfekt gerechnet!«



Suppenterrine mit einem Fassungsvermögen von drei Litern

RHEINSALM GRAF ZEPPELIN

Das Kiehnle-Kochbuch schreibt zum Stichwort Salm:

»Der Lachs bewohnt abwechselnd das Meer und das Süßwasser. Im Frühjahr wandert er in großen Zügen aus dem Meer in die Flüsse (Rhein, Elbe, Weser, Oder) um zu laichen und kehrt im Herbst wieder ins Meer zurück. Der Meerlachs ist fett und fleischig, aber nicht so wohlschmeckend wie der Stromlachs, und von diesen ist der Rheinsalm der geschätzteste, aber auch der teuerste. Nach diesem kommt der Weserlachs, dann Elb- und Oderlachs.«

Nachdem wir uns aufgrund der Gewässerverschmutzung und Flussverbauung vom Rheinlachs schon längst verabschiedet haben, bleibt nichts anderes übrig, als sich mit der von der Verfasserin des Kochbuchs wenig geschätzten Variante des Meerlachs zufriedenzugeben, der obendrein noch meist aus skandinavischen Wasserkulturen stammt. Wie der Rheinsalm »Art Graf Zeppelin« zubereitet wurde, ist leider nicht überliefert. Vermutlich wurde die gebratene Version bevorzugt:



ZUTATEN:

- Lachs
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Butter, Kräuterbutter
- 1/8 l Weißwein

ZUBEREITUNG:

Der Lachs wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, trocken getupft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und in gutem Olivenöl 1 Stunde mariniert. Dann Butter in eine Pfanne geben und auf beiden Seiten anbraten. Etwas Weißwein zugießen und bei geringer Hitze etwa 8 Minuten gar ziehen lassen. Vor dem Servieren mit Kräuterbutter bestreichen.

KRÄUTERBUTTER

ZUTATEN:

- Butter
- Petersilie
- Schnittlauch, Salz

ZUBEREITUNG:

Weiche Butter mit fein geschnittener Petersilie, Schnittlauch und Salz verrühren, zu einem Würstchen, etwa 3 cm Durchmesser, formen und wieder in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren kleine Scheibchen davon abschneiden.

Wildlachs mit Kräuterbutter