

## VORWORT

Zeit für eine neue Berliner Küche

## GRÖSSENWAHN UND GÖTTER- DÄMMERUNG DER KAISERZEIT

Vom Hummer zum Graupenkotelett

## INFLATION UND WIRTSCHAFTSKRISE

Die zwanziger Jahre oder  
Zwischen Wurstmaxe und Raffke

## DIE REICHSHAUPTSTADT IN DER NS-DIKTATUR

Entenpresse und Eintopfsonntag

## AUFERSTANDEN AUS RUINEN

Vom Schwarzmarkt zum Steak Hawaii

## FRONTSTADT WEST UND HAUPTSTADT OST

Von Ragout fin und Soljanka bis zur  
Goldgräberlaune nach der Wende

## DER KÜCHENMEISTER

Siegfried Rockendorf

## DIE REZEPTE

## KALTE VORSPEISEN

Gelee von Wildentenbrust auf  
Holundersauce mit Apfelsalat

Italienisches Gemüse auf Lavendel-  
Joghurt-Sauce mit Rotbarbenfilet

Kalbshaxenterrine mit  
Kerbelsauce und Spargel

Lübarser Tafelspitzsülze auf Feldsalat  
und Rote-Bete-Chutney

Parfait vom geräucherten Stör

Rotkohlsalat mit Roquefortsauce  
und Walnüssen (vegetarisch)

Trio von Sylter Austern in Champagner,  
auf Blattspinat und auf Weinkraut

2

8

28

42

54

66

78

80

82

84

83

87

86

88

## WARME VORSPEISEN

Blutwurst-Kartoffel-Ravioli  
auf Champagnerkraut in Trüffelsauce 105

Bretonischer Hummer in Kamillenblüten-  
sauce auf Couscous mit Kaiserschoten 92

Bretonischer Hummer mit Bohnen  
und Rotkohlstreifen 90

Bretonischer Hummer mit weißem  
Trüffel auf Kartoffelsalat 89

Gebackene Jakobsmuscheln auf  
Ratatouille mit Rouille und Knusperlauch 93

Gebratene Gänseleber auf  
Tomaten-Kumquat-Confit 94

Gemüsekotelett auf Estragon  
mit Blumenkohl (vegetarisch) 95

Gemüserösti mit  
Kopfsalatherzen (vegetarisch) 97

Geräuchertes Zanderfilet auf Kartoffelsalat 104

Hechtbratwürstchen in Mostrichsauce  
zu gebackenem Sauerkraut 98

Jakobsmuscheln auf Möhrensalat 96

Kaisergranat im Nudelmantel  
auf Zitronengras 100

Kohlroulade mit Steinpilzen (vegetarisch) 101

Lammbulette mit Havelländer Steinpilzen 102

Linsengemüse mit Balsamessig  
(vegetarisch) 106

Müritz-Maränen auf Rotkohlstreifen  
mit Knusperlauch 110

Roulade vom Havelzander mit  
Sauerkraut in Cidre-Calvados-Sauce 108

Südländisches Gemüse mit  
Basilikum-Crème-fraîche und  
Grünkern (vegetarisch) 109

Wachtelspiegelei auf Senfgurken-  
Bauernomelett (vegetarisch) 112

Warme Lauchtorte mit Kaisergranat  
und Estragonsauce 113

Wirsingroulade mit Havelzander auf  
Krebssauce mit Flusskrebsschwänzen 114

## SUPPEN

Beelitzer Spargeleintopf	115
Erbsensuppe mit Berliner Eisbein	120
Essenz vom Apfel mit Meerrettich und Zander	116
Graupensuppe mit Backpflaumen	118
Havelländer Kresssuppe mit Kressschwanzravioli	124
Kartoffelsuppe mit Majoran	126
Kürbissuppe mit Beerenauslese und Zimtcroûtons (vegetarisch)	122
Kürbissuppe mit Kürbiskern und gerösteten Kürbiskernen (vegetarisch)	123
Möhrensuppe mit Selleriestroh (vegetarisch)	119
Steckrübensuppe mit Gänsekleinstrudel	130
Weißbier-Kaltschale	128

## ALT-BERLINER KLASSIKER

Beelitzer Spargel mit Morchel-Hollandaise (vegetarisch)	131
Berliner Bollenfleisch	132
Berliner Geburtstagsessen	136
Falscher Hase in Rahmsauce mit Schwarzwurzeln	140
Gefüllter Spanferkelrücken auf Majoran-kartoffeln mit geschmorten Zwiebeln	141
Gefülltes Eisbein mit Senfsauce und Erbsenpüree	142
Gekochte Rinderbrust in Meerrettich-sauce mit Bouillonkartoffeln	144
Kalbs- und Gänseleber in Rieslingkaramell auf Himmel und Erde mit Blutwurst	138
Kalbsrücken „Berliner Art“ mit Austern und Trüffeln	146
Kalbschnittel nach Geheimrat Fritz von Holstein	148
Königsberger Fleck (Kutteln in Champagner)	150

Königsberger Klopse	152
Schlesisches Himmelreich	151
Stolzer Heinrich (Berliner Bratwurst in Lebkuchen-Biersauce)	155
Weißkohlroulade nach Heini Holl	156
Zwischenrückenstück „Küchenmeister Art“	154

## FISCHE, SCHALEN-, KRUSTENTIERE

Havelaal grün mit Gurkensalat und Schwenkkartoffeln	159
Havelaalroulade auf Burgundersauce und Schluppen	160
Jakobsmuscheln in Mürbeteig	158
Karpfen in Biersauce	166
Leipziger Allerlei mit Morcheln und gefüllten Krebsnasen	165
Märkische Forellenfilets mit Sellerie und Safran-Tomaten-Sauce	173
Schleie blau mit Spreewälder Sauce, Kartoffeln und Salat	169
Seeteufel mit Safran-Muschel-Ragout	168
Spreewälder Krebsessen	164
Steinbuttfilet mit Rotweibutter auf Blattspinat	172
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Grünkohl und Speck	170

## GEFLÜGEL

Bresse-Taubenbrust auf Artischocken-boden in Périgord-Trüffelsauce	176
Frikassee vom Junghahn mit Morcheln und Krebsen	175
Gefüllte Taube mit Weizenschrot und Rosinen in Rotweinsauce	174
Perlhuhn mit Sellerie und Äpfeln	178
Rockendorfs Lieblingsgans mit Rotkohl und Marzipanapfel	179

## FLEISCH

Beelitzer Stangenspargel in Blätterteig auf Kerbelsauce mit Schinken	180
Cassoulet vom Kaninchen mit Bohnen und Artischocken	181
Gebratener Milchkalbsrücken mit Ingwermöhren und Stachelbeeren	184
Gesottene Kalbshaxe auf Kartoffel-Sellerie-Püree mit Vinaigrette und Schluppen	182
Lammkeule mit Ziegenkäse überbacken mit Rosinenspinat und Röstkartoffeln	183
Lammnieren mit karamellisierten Perlzwiebeln und Stampfkartoffeln	190
Lammrücken mit Perlgrauen	186
Rinderfilet „Wolfgang Dubs“ aus der Schorfheide in Wiesenheu mit Marktgemüse	187
Roulade vom Weiderind aus der Schorfheide mit Trüffeln in Gänselebersauce und Gemüse	188

## WILD UND WILDGEFLÜGEL

Brandenburger Schnepfe in Wacholdersauce mit Herbsttrompeten	191
Fontanes Frischlingsrücken mit Brotkruste, Sauerkirschen und Teltower Rübchen	192
Frischlingspfeffer mit Preiselbeeren, glasierter Birne und Spätzle	195
Gebratene Wachteln mit Brunnenkresse und Ingwer	194
Hirschrücken mit Maronenkruste in Karamellsauce und Steinpilzen	196
Kartoffel-Frischlingswurst auf Sauerkohl	198
Rebhuhn aus der Mark in Trauben-Walnuss-Sauce und Kartoffel-Sellerie-Püree	201
Rehrücken in Balsamessig mit Kartoffelroulade	200
Wildfasan auf Weinkraut und Trüffelsauce	197

## DESSERTS

Apfel im Schlafrock auf Zimtsabayon	219
Baumkuchenpudding auf Vanillesauce mit Erdbeerragout	210
Biersüppchen mit Bockbiereis, Rosinen und Beerenfrüchten	206
Dampfnudeln mit Backobst	205
Grießflammeri mit Heidelbeerragout	216
Kartoffel-Quark-Ravioli mit Holunderagout und glasierten Birnen	204
Lauwarmer Mohnkuchen mit Rotweibirnen	208
Lebkuchen-Soufflé mit Braunbier-Sabayon und Rumtopf	209
Limetteneis-Soufflé	212
Pfefferkuchenbrot mit Orangen-Sabayon und Schlehen	213
Quarkkeulchen auf Himbeermark	214
Quarksoufflé auf Himbeermark mit marinierten Himbeeren	215
Sächsischer Pudding mit heißer Schokoladensauce	218
Warme Orangentörtchen auf Likör-Schaum mit Rumfrüchten	202
<b>BERLINER WÖRTERBUCH UND ADRESSEN</b>	220
<b>REGISTER</b>	222
<b>LITERATURHINWEISE</b>	224