

INHALT

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

WÄRME VORSPEISEN

2	Blutwurst-Kartoffel-Ravioli auf Champagnerkraut in Trüffelsauce	105
8	Bretonischer Hummer in Kamillenblüten- sauce auf Couscous mit Kaiserschoten	92
	Bretonischer Hummer mit Bohnen und Rotkohlstreifen	90
28	Bretonischer Hummer mit weißem Trüffel auf Kartoffelsalat	89
42	Gebackene Jakobsmuscheln auf Ratatouille mit Rouille und Knusperlauch	93
	Gebratene Gänseleber auf Tomaten-Kumquat-Confit	94
54	Gemüsekotelett auf Estragon mit Blumenkohl (vegetarisch)	95
66	Gemüserösti mit Kopfsalatherzen (vegetarisch)	97
	Geräuchertes Zanderfilet auf Kartoffelsalat	104
78	Hechtbratwürstchen in Mostrichsauce zu gebackenem Sauerkraut	98
	Jakobsmuscheln auf Möhrensalat	96
	Kaisergranat im NudelmanTEL auf Zitronengras	100
	Kohlroulade mit Steinpilzen (vegetarisch)	101
80	Lammbulette mit Havelländer Steinpilzen	102
82	Linsengemüse mit Balsamessig (vegetarisch)	106
84	Müritz-Maränen auf Rotkohlstreifen mit Knusperlauch	110
83	Roulade vom Havelzander mit Sauerkraut in Cidre-Calvados-Sauce	108
87	Südländisches Gemüse mit Basilikum-Crème-fraîche und Grünkern (vegetarisch)	109
86	Wachtelspiegelei auf Senfgurken- Bauernomelett (vegetarisch)	112
88	Warme Lauchtorte mit Kaisergranat und Estragonsauce	113
	Wirsingroulade mit Havelzander auf Krebssauce mit Flusskrebsschwänzen	114

INHALT

SUPPEN

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

ALT-BERLINER KLASSEK

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
Kalbsschnitzel 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
Weißenkohlroulade 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 Rotweinbutter 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 Perlgraupen	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 WILDFEFLÜGEL

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 Schlaufrock 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 Holunderragout und glasierten Birnen	204
Lauwarmer Mohnkuchen mit Rotweinbirnen	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

BERLINER WÖRTERBUCH UND ADRESSEN

REGISTER	222
LITERATURHINWEISE	224