



Genusspastor erkocht sich Tagessieg

Küchenschlacht Am Ende war es eindeutig: Der Gmünder Johannes Börnert hat in der zweiten Runde der ZDF-Show die Nase vorn am Herd. Dabei kam er ganz schön ins Schwitzen. Von Nadine Fauser

Schwäbisch Gmünd

Jakobsmuscheln auf Mango-Curry mit Kokosschaum und Kurkuma-Pfannenbrot – mit dieser Vorspeise erreichte Johannes Börnert aus Schwäbisch Gmünd den Tagessieg in der zweiten Runde der ZDF-Kochsendung „Die Küchenschlacht“ am Dienstag (10. Juni). Ein Erfolg, der nicht selbstverständlich ist. Während Börnert in Runde eins noch sein Leibgericht zubereiten durfte, gehören Vorspeisen nicht zu seinen Lieblingsdisziplinen. „Ab und zu koche ich ein Drei-Gänge-Menü – aber nur zu besonderen Anlässen“, verriet der evangelische Pastor der Schönblick Gemeinde nach der Ausstrahlung an diesem Dienstag.

In der Sendung trat „Joe“ Börnert gegen vier andere Hobbyköche an. Die Aufgabe: Innerhalb von 35 Minuten vor laufender Kamera eine Vorspeise zubereiten und damit die deutsche Köchin und Küchenschlacht-Jurorin Sarah Henke überzeugen.

Muscheln als Herausforderung

Sein Rezept, das eigentlich für ein Hauptgericht gilt, wandelte Börnert kurzerhand um, indem er die Portion verkleinerte. Im Vorfeld hatte er das Gericht mehrmals für seine Frau und seine drei Töchter zubereitet. „Von den Jakobsmuscheln waren meine Kinder nicht sofort begeistert“, gibt er zu. Trotzdem hielt er daran fest, fühlte sich eigentlich sicher – und hatte ausgerechnet mit den Jakobsmuscheln in der Live-Sendung unerwartet große Probleme.

„Der Herd war einfach nicht heiß genug“, erinnert sich der Hobbykoch. „Die Jakobsmuscheln hätten richtig heiß angebraten werden müssen. Ich hatte echte Probleme damit.“ Selbst Moderator Mario Kotaska riet ihm in den letzten Minuten: „Brate die Jakobsmuscheln richtig gut an.“ Die Verzweiflung war Börnert vor der finalen Entscheidung anzumerken. „Ich dachte, ich fliege raus“, sagt der 43-Jährige. Umso größer war die Überras-



Da kam Kandidat Johannes Börnert (links) ganz schön ins Schwitzen. Hier am Herd mit Moderator Mario Kotaska (rechts) in Runde zwei der ZDF-Show „Die Küchenschlacht“.

Foto: ZDF / Gunnar Nicolaus

chung, als Börnert am Ende tatsächlich als Tagessieger feststand. Küchenschlacht-Jurorin Sarah Henke zeigte sich begeistert: „Am meisten hat mich das Mango-Curry überzeugt – es hat eine sehr gute Schärfe.“ Wer es nicht so scharf mag, könne es mit dem Kokosschaum mischen.

In ihrem Urteil ging die Jurorin auch auf die Optik ein: Der Kokosschaum auf der einen, das Mango-Curry auf der anderen Seite, die gebratenen Jakobsmuscheln in der Mitte, dazu das Pfannenbrot mit Koriander – „Sehr schön angerichtet“, lobte die Sternköchin und war sich schnell über den Tagessieg sicher.

Wie der Genusspastor seinen Sieg feierte? „Noch im Küchenstudio haben wir mit einem Glas Sekt angestoßen“, sagt Börnert. Groß war die Freude auch inner-

halb der Familie, die die Sendung vorab gemeinsam in der Mediathek schaute.

Vegetarisch in Runde Drei

Für Daniel Nydegger, dem Mitstreiter aus der Schweiz, reichte es dieses Mal nicht: Sein „gebratener Lachs mit asiatischem Lack

und Tomaten-Spargel-Gemüse“ konnte Jurorin Henke nicht überzeugen. Er schied aus.

Am Mittwoch, 11. Juni, geht es für Johannes Börnert in die dritte Runde. Dann steht ein vegetarisches Gericht auf dem Programm. Der Genusspastor hat sich für Paprika-Pesto mit selbst-

gemachten Spaghetti und einem Käsechip entschieden. „Die größte Herausforderung wird sein, dass die Pasta rechtzeitig fertig ist und den richtigen Gar-Grad hat“, so Börnert.

Ob ihm das gelingt, sehen die Zuschauer an diesem Mittwoch, ab 14.15 Uhr, im ZDF.

So macht Genusspastor Joe Börnert sein Kurkuma-Pfannenbrot

Zutaten:

- 25 g Joghurt
- 1 EL Olivenöl
- Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
- 75 g Weizenmehl, Type 405
- Doppelgriffiges Mehl, für die Arbeitsfläche
- 1 TL Backpulver
- Muskatnuss, zum Reiben

- ½ TL Korianderkörner
- ½ TL Kurkumapulver
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zubereitung:

Korianderkörner in einer Pfanne ohne Öl rösten, bis sie anfangen zu duften. Kurz abkühlen lassen und in

einem Mörser zerstoßen. Olivenöl, Joghurt, 25 ml Wasser, Weizenmehl, Backpulver und die Gewürze mit einem Rührgerät mit Knethaken zu einem Teig kneten.

Mit den Händen und etwas doppelgriffiges Mehl zu einer Kugel formen und in

einer Schüssel einige Minuten ziehen lassen. Eine Pfanne erhitzen, aus dem Teig kleine flache Fladen formen und mit einem Wellholz dünn ausrollen und in einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten ausbacken, auf einem Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.