

# Der große Kochwettbewerb



## Der Gastgeber

**Name:** Peter Bencinic  
**Alter:** 63 Jahre  
**Wohnort:** Pfatter  
**Beruf:** ehem. Landschaftsarchitekt  
**Hobbys:** verreist viel – besonders gern nach Thailand, lässt sich von seinen drei Hunden und sechs Katzen auf Trab halten, ist leidenschaftlicher Genießer und verwöhnt gerne Gäste in seinem Haus

## Genießer Peter war die Ruhe selbst

Weiter geht es mit der vierten Runde des großen Kochwettbewerbs von Aldi Süd und der Mittelbayerischen Zeitung. Zum Motto „Festmenü“ trafen sich am zweiten Abend Sabine, Doris und Diana in Peters Haus bei Pfatter. Gekocht wurde natürlich wieder ausschließlich mit Aldi-Produkten!

Den Weg zum Haus des zweiten Gastgebers zu finden, ist gar nicht so leicht. Über Feldwege führt er an Wiesen vorbei zu Peters renoviertem Gutshof. Hier hat sich der ehemalige Landschaftsarchitekt sein ganz persönliches Traumdomizil geschaffen. Neben ausreichend Platz für seine Tiere und vielen verschiedenen Esszimmern hat Peter besonders viel Wert auf die Küche gelegt. Sie ist mit einem Klimaschrank und verschiedenen Öfen ausgestattet. „Die Küche ist das Herzstück des Hauses“, sagt der Halbtaliener. Ein idealer Ort, um ein leckeres Menü zu zaubern. Und so kochte Peter in seinem kleinen Küchenparadies eine englisch-indische Hühnersuppe, kreierte eine Marzipan-Soße und veredelte



Landschaftsarchitekt Peter empfing Sabine, Doris und Diana in seinem alten, umgebauten Bauerngutshof bei Pfatter. Fotos: ew

Orangenzesten. Natürlich hatte der leidenschaftliche Genießer auch an einen kleinen Gruß aus der Küche gedacht und bereitete eine Karotten-Ingwercreme zu. Insgesamt ein orientalisch angehauchtes und aufwendiges Menü – wie lange Peter dafür wohl gebraucht hat? „Ich habe gestern schon ein wenig mit den Vorbereitungen begonnen“, sagt er. „Ich muss aber gestehen, dass mir meine Frau ein wenig geholfen hat.“ Die letzten Handgriffe wurden dann ab dem frühen Nachmittag erledigt. Peter ist gut vorbereitet und deshalb die Ruhe selbst. Dann können die Gäste

kommen. Kurz vor acht Uhr treffen die drei Damen ein. Nach einem herzlichen Empfang werden sie erst einmal von Peters Hunden Einstein, Lou und Linus begrüßt. Nicht jedermanns Sache, vor allem Diana und Sabine haben fast ein bisschen Angst. Deshalb begleitet Peter seine Gäste gleich ins erste Esszimmer. Dort gibt es als Aperitif Champagner. Diana und Sabine sind ganz neugierig auf Peters schöne Küche und werfen gleich einen Blick hinein. „Ich finde es toll, jeden Abend andere Häuser kennenzulernen“, sagt Diana. Und da haben die Damen bei Pe-

ter einiges zu sehen. Im nächsten Esszimmer, das im französischen Stil gestaltet wurde, wartet auch schon die Karotten-Ingwer-Creme. Peter erklärt seinen Gästen, wie dieses besondere Geschmackserlebnis zubereitet wird. Dann geht er in die Küche, um die Vorspeise anzurichten. Es dauert schon ein wenig bis die Suppe auf dem Tisch steht. Aber das Warten hat sich gelohnt. Die Suppe duftet köstlich nach Curry und Koriander. Und auch der Geschmack überzeugt. Doris und Sabine fragen Peter gleich nach dem Rezept. „Ich mag Koriander“, meint Sabine. „Und die Schärfe des Ingwers macht das Ganze zu einer runden Sache.“

Auf die Vorspeise folgt der ausgefallene Hauptgang. Peter brät in der Küche das Hirschfleisch an, verfeinert den Reis mit Rosinen und schwenkt die Pfifferlinge aus dem Glas in Butter. Zum Schluss verfeinert er noch einmal die Marzipan-Rosmarin-Soße. Dann werden die Teller liebevoll garniert. Bei den Gästen angekommen, findet auch der Hauptgang seine Fans. „Das ist eine tolle Kombination“, meint Diana. „Und mal was ganz anderes.“ Die Stimmung ist fröhlich und ausgelassen. Peter kann sich kaum von seinen Gästen trennen. Weil sich das Dessert aber nicht von selbst dekoriert, verschwindet er ein letztes Mal in der Küche. Die drei Damen ratschen und kichern. Nach einer Weile ist der Nachtisch fertig und so kann der letzte Gang eingeläutet werden. Im Eifer des Gefechts geht allerdings ein Glas zu Bruch. Doch Peter bleibt die Ruhe selbst und serviert. Alle drei sind ganz begeistert von der süß-würzigen Kombination. „Das ist ein echtes Highlight“, sagt Doris. „Vor allem durch die fruchtig-pfeffrige Note.“ Zur Verdauung gibt es zum Schluss noch ein Schnäpschen und Espresso. Es ist schon kurz vor Mitternacht und so verabschieden sich alle in freudiger Erwartung auf den nächsten Abend.

Video auf [www.mittelbayerische.tv](http://www.mittelbayerische.tv)



### Mulligatawny-Suppe

**1 Suppenhuhn**  
**2 EL Curry, Salz, weißer Pfeffer,**  
**3 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen,**  
**1/2 l Le Gusto Gemüsebrühe,**  
**1 EL Johannisbeergelee, 50 g Milfina**  
**Deutsche Markenbutter, 1 Apfel,**  
**1 EL Ingwersirup, 1 Prise Koriander,**  
**1 Ei, 1/8 l Milfina Schlagsahne,**  
**20 g Mühlengold Weizenmehl**

Das Huhn mit Curry, Salz und Pfeffer einreiben. In einem Topf mit Butter anbraten und dann in Scheiben geschnittenen Zwiebel und zerdrückten Knoblauch dazugeben. 5 Minuten schmoren lassen, dann mit Hühnerbrühe aufgießen. Geschälten Apfel reiben und mit Ingwersirup, Koriander und Johannisbeergelee in die Suppe geben. 50 Minuten köcheln lassen. Das Huhn herausnehmen, Fleisch auslösen und in Stücke schneiden. Brühe durch ein Sieb in einen Topf gießen. Mehl mit Sahne glatt rühren. Unter Rühren in die Brühe geben. 8 Minuten kochen lassen. Die Suppe mit verquirltem Ei legieren. Dann die Fleischstücke dazu geben.



### Hirsch auf Marzipan-Rosmarin-Soße

**800 g Hirschedelgulasch, 4 EL Cucina**  
**Olivenöl, 8 EL Granatapfelsirup,**  
**2 TL grüner Pfeffer, 6 Rosmarinzwige,**  
**160 g Back Family Marzipanrohmasse,**  
**1 Granatapfel, Salz, 4 EL Butarino Butter**  
**schmalz, 6 TL Bio-Citrovin Zitronensaft,**  
**300 ml Le Gusto Hühnerbrühe**

Das Fleisch pfeffern und mit Öl und Granatapfelsirup bestreichen. 30 Minuten marinieren lassen. Grünen Pfeffer zerreiben. Einige Rosmarinadeln hacken. Kerne aus einer Granatapfelhälfte lösen. Hühnerbrühe aufkochen. Marzipan zerbröckeln und in der Brühe schmelzen. Gehackten Rosmarin und die Hälfte des grünen Pfeffers dazugeben. Köcheln lassen. Das Hirschfleisch kräftig anbraten. Ruhen lassen, salzen und dann für 8 Minuten bei 220 Grad in den Ofen geben. Die Soße mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Fleisch schneiden und auf der Marzipansoße anrichten. Mit Rosinenreis, Pfifferlingen, Rosenkohl und den restlichen Rosmarinzwiegen servieren.



### Orangenterrine auf Pfefferrahm

**6 Orangen, 200 ml Rio d'Oro Orangen-**  
**direktsaft, 5 Blätter Gelatine,**  
**50 ml Grenadinesirup, 7 EL Grand Marnier**  
**Orangenlikör, 150 ml Milfina Schlag-**  
**sahne, 3 EL Puderzucker, schwarzer**  
**Pfeffer; Datteln, Kumquats und**  
**Pistazien für die Garnitur**

Orangenzestenjulienne der 6 Orangen blanchieren, mit Grenadinesirup einkochen und trocknen lassen. Orangen filetieren. Eingeweichte Gelatine in 50 ml Orangensaft bei kleiner Hitze auflösen. Dann in den restlichen Orangensaft einrühren. Grenadinesirup und 5 EL Orangenlikör dazugeben. Die Flüssigkeit stocken lassen. Die Hälfte der Grenadine-Orangestreifen in Förmchen verteilen, dann die Orangenfilets hinein geben und mit dem Orangengelee auffüllen. Geschlagene Sahne mit Puderzucker, Likör und schwarzem Pfeffer abschmecken.

**Gesamtpreis Menü für 4 Personen ca. 17,00 €**

## 2. Abend: Bewertung und aktuelle Noten

Gastgeber Peter servierte am zweiten Abend besonders ausgefallene Speisen. Das Ambiente war außergewöhnlich, die Stimmung ausgelassen. Doch wie hat der Abend bei Peter den Gästen gefallen? „Das Ambiente bei Peter war einfach traumhaft. Das hätte ich nicht erwartet“, sagt Sabine. „Am besten geschmeckt hat mir das Dessert.“ „Peter war ein ganz lieber Gastgeber, auch wenn alles durch seine gemütliche Art ein wenig lang gedauert hat“,

meint Doris. „Aber Menü und Ambiente waren einfach super.“ „Mein Favorit war heute das Dessert. Eine super Idee, die Orangenterrine mit Pfefferrahm zu kombinieren“, meint Diana. „Die Stimmung war klasse, auch wenn Peter etwas viel Zeit in der Küche verbracht hat.“ „Ich habe die Gesellschaft der drei liebenswerten Damen sehr genossen“, meint Gastgeber Peter am Ende des Abends. „Ich bin froh, dass im Großen und Ganzen alles geklappt hat.“



**Sabine**  
Gesamtnote **1,61**

„Peter hat gut gekocht. Als Gastgeber war er aber kaum vorhanden.“  
 Meine Wertung: **2,08**



**Doris**

„Mein Favorit war heute das Dessert. Eine sehr leckere Kombination.“  
 Meine Wertung: **1,58**



**Diana**

„Peter hat das Motto gut umgesetzt. Ich fand es nur fast zu exklusiv.“  
 Meine Wertung: **2,50**



**Peters**  
Gesamtnote **2,05**

„Es war ein sehr positiver Abend. Jetzt freue ich mich auf die nächsten beiden.“

Pinot Grigio  
 Valdadige,  
 Mario Collina  
 Flasche 0,75 l  
**2,69 Euro**

Barolo, Vecchio  
 Piemonte,  
 2004  
 Flasche 0,75 l  
**9,99 Euro**

