



**Süßes zum Dessert:** Der türkische Früchtejoghurt ist eine willkommene Abwechslung zur Roten Grütze, die gern serviert wird. Der Joghurt ist fruchtig, frisch und sicherlich auch im Sommer ein Gedicht.

FOTOS: NICOLE SIELERMANN

## Fruchtig und pikant

Adiamo-DJ Michael Nolting steht gerne in der Küche und zaubert sein Leibgericht

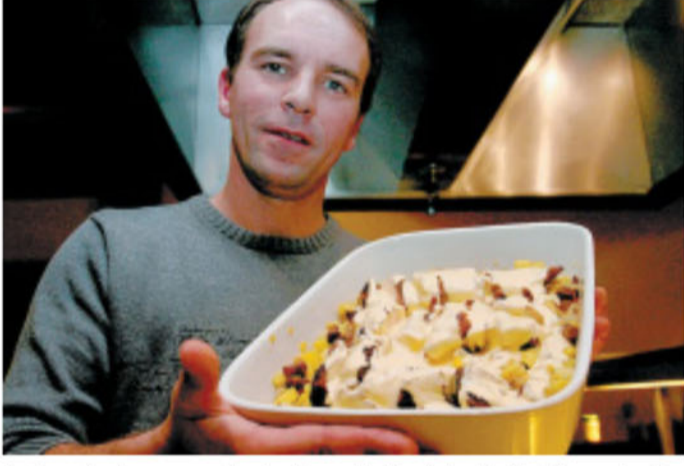
**SERIE**

**Koch Dir was!**  
Prominente tischen auf

VON NICOLE SIELERMANN

■ Bad Oeynhausen. Eigentlich sorgt er als Discjockey drei Mal die Woche für eine volle Tanzfläche im Adiamo. Für die NW hat sich Michael Nolting jedoch in die Küche der Kaiserpalais-Brasserie gestellt und sein Lieblingsgericht gekocht. Das ist ihm ausgesprochen gut gelungen. Mit seinen zwei Rezepten schafft er den Schlenker von pikant zu fruchtig.

Es ist nicht das erste Mal, das der 36-jährige Lemgoer in der Küche steht. Geübte Handgriffe offenbaren es. „Ich koche gerne“, gibt Nolting zu. Nur die Zeit erlaube es nicht immer. Und die Gattin, wie er schmunzelnd anfügt: „Die schimpft im-



**Lecker:** Auch wenn vor lauter Sauce Hollandaise der Ratsherrentopf kaum zu erkennen ist – Michael Nolting hat ihn ausgezeichnet gekocht.

mer. Weil in der Küche Chaos herrscht, wenn ich fertig bin mit Kochen.“ Wenn der junge Vater kocht, dann sehr gerne asiatisch. Oder wie heute, sein Lieblingsgericht, den Ratsherrentopf. Den hat er einst in einem Restaurant im Kalletal probiert und durch Zufall danach das Rezept in einer Frauenzeitschrift entdeckt. Zuerst macht sich Michael Nolting, der selbstständig als DJ

durchs Land tourt und als Haupt-Discjockey seit mehr als einem Jahr im Adiamo auflegt, an den Nachttisch. „Der Rohrzucker muss ein bisschen in die Früchte ziehen“, erklärt er. Nur zu lange darf die Kreation auch nicht stehen, dann wird sie unansehnlich. „Durch den Saft der Himbeeren matscht es irgendwann.“ Der pikante Ratsherrentopf

ist schnell gemacht und zudem noch ausgesprochen lecker. Das liegt unter anderem am Paprikagewürz, dass sich der gelernte Bäcker Nolting jedes Jahr von den Seychellen mitbringt. „Wir haben dort Bekannte, die wir besuchen.“

Ein bisschen hat Michael Nolting das Rezept abgewandelt. Nimmt Tiefkühlgemüse statt Rosenkohl und würzt die Kartoffeln mit ordentlich Rosmarin. „Wichtig ist es, dass Fleisch in einem Stück zu braten und es anschließend in Alufolie zu wickeln“, sagt er. Dadurch sammle sich der Fleischsaft und es laufe beim Aufschneiden kaum etwas aus. „So bleibt das Fleisch schön zart und saftig.“

Das Gemüse in die Auflaufform, die Kartoffeln, Zwiebeln und Pfifferlinge hinzugeben. Das Fleisch in Scheiben schneiden und obendrauf legen. Die Sauce Hollandaise anrühren und drüber geben – fertig. Wenige Minuten in den Ofen – dann darf gegessen werden. [www.djmino.de](http://www.djmino.de), [www.adiamo.com](http://www.adiamo.com)

### Türkischer Früchtejoghurt

**Zutaten für 4 Personen:**  
300 g Himbeeren (TK)  
1 Dose Pfirsiche  
1 Eimer türkischer Joghurt  
1 Becher Sahne  
1 Päckchen Vanillinzucker  
2-3 Esslöffel Rohrzucker  
Himbeeren auftauen, Pfirsiche klein schneiden. Joghurt, Sahne und Zucker verrühren. Obst auf den Joghurt geben. Mit Rohrzucker bestreuen.



**Im Stress:** Der Adiamo-DJ gibt die Kartoffeln in die Schüssel.

### Pikanter Ratsherrentopf

**Zutaten für 4 Personen:**  
1 kg Rosenkohl, Salz, 1 Glas Pfifferlinge, 2 Zwiebeln, 500 g Kartoffeln, 250 g Rinderfilet, 250 g Schweinefilet, 500 g Hähnchenfilet, Pfeffer, 5 Esslöffel Öl, 2 Tüten Sauce Hollandaise, Rosmarin, Paprika  
Den Rosenkohl putzen, waschen, in Salzwasser 15 Minuten garen. Pilze abtropfen lassen. Zwiebeln schälen und fein hacken. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln. Fleisch mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen. 2 Essl. Öl erhitzen. Filet darin anbraten. In der Zwischenzeit die Kartoffeln mit Pfeffer und Rosmarin würzen und in 3 Essl. Öl unter Wenden 15 Min. goldgelb braten, Zwiebeln zufügen. Alles zusammen in eine Auflaufform schichten. Das Fleisch am Schluss in Scheiben geschnitten obendrauf legen. Sauce Hollandaise drüber geben und zirka 15 Minuten im Backofen überbacken.