

JÄGER UND SAMMLER

Die Bärlauchsaison hat begonnen. Mit der heimischen Pflanzenart lässt es sich trefflich und einfach kochen. Doch zuvor mussten auch Martin Strobel und Avishay Smoler lernen, wie der Bärlauch aussieht und ihn höchstpersönlich im Wald pflücken.



Das Menü

Vorspeise

Bärlauchpesto

Zutaten:
1 Bund Petersilie
1 Bund Bärlauch
100 g Pinienkerne
150 g Parmesan
200 ml Öl
100 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:
Petersilie, Bärlauch, Pinienkerne, Parmesan, Öl und Olivenöl in einen Mixer geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mixen, abschmecken und abfüllen.



Bärlauchsuppe

Zutaten:
1 Stange Porree
1 Knolle Sellerie
1 Gemüsezwiebel
2 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat
300 ml Weißwein
0,5 l Sahne
1 l Milch
80 g Butter

Zubereitung:
Gemüse putzen und klein schneiden. Butter in einem Topf zerlassen. Gemüse darin anschwitzen. Lorbeerblätter zugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker würzen. Mit Weißwein ablöschen. Das Gemüse weich kochen und mit Milch und Sahne aufgießen. Alles in einen Mixer geben, pürieren und anschließend durch ein Sieb passieren. Bärlauchpesto mit hinein mixen und abschmecken.

Hauptspeise

Risotto mit Pilzen

Zutaten:
60 g Schalotten, fein gehackt
½ Knoblauchzehe, fein gehackt
etwas Olivenöl
400 g Arborio-Reis
70 g Butter
150 ml Weißwein
Salz, einige Safranfäden
1-1,2 l Hühner- oder Kalbsbrühe
frisch gemahlener Pfeffer
200 g Pilze in etwas Olivenöl ange-
dünstet mit Salz und Pfeffer gewürzt

Zubereitung:
Zwiebelwürfel und Knoblauch in dem Olivenöl hell anschwitzen, den Reis dazugeben und umrühren, bis die Reiskörner glasig erscheinen. Mit dem Weißwein ablöschen, etwas einkochen lassen, etwas Salz und Safran zugeben. Nach und nach die separat erhitzte Brühe angießen und den Risotto unter ständigem Rühren in ca. 15-18 Minuten garen. Kurz vor der Fertigstellung die angeschwitzten Pilze zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, den geriebenen Parmesan und die restliche Butter unterrühren. Den Risotto vom Herd nehmen und kurz durchziehen lassen.



Gambas

Zutaten und Zubereitung:
Pro Person 2-3 Seawater-Gambas schälen, vom Darm befreien, mit etwas Pfeffer und Salz würzen, in Mehl wenden und braten.

Dessert

Crème Brûlée

Zutaten:
6 Eigelb
¾ l Sahne
1/8 l Milch
80 g Zucker
Mark von ½ Vanilleschote
2 cl Grand Marnier

Zubereitung:
Alles gut verrühren, darauf achten, dass kein Schaum auf der Masse entsteht. In Förmchen geben. Förmchen in ein Gefäß stellen und so viel heißes Wasser einfüllen, dass sie zu einem Drittel im Wasser stehen. Bei 110°C ca. 70 Minuten im Ofen garen. Kühl stellen. Mit braunem Zucker überstreuen, mit dem Gasbrenner karamellisieren. Mit frischen Früchten oder Eis servieren.



Alte Schenke
GASTHAUS ALTE SCHENKE
Familie Sickendiek
Bockhorst 3
33775 Versmold
Telefon 05423-94280
www.alte-schenke.de



Die Küchencrew stellt sich vor. Dieses Mal nahm Küchenchef Emil Sickendiek die TBV-Profis Martin Strobel und Avishay Smoler unter seine Fittiche.



So sieht er aus der Bärlauch. Sein Geruch allein ist schon unverwechselbar, erinnert etwas an Knoblauch und lässt schon beim Pflücken den Appetit wachsen.

Die Jagd auf den Bärlauch war eröffnet. Martin Strobel und Avishay Smoler waren dem wohl-schmeckenden Grünzeug akribisch auf der Spur und erwiesen sich als hervorragende Sammler. Auch wenn sich der junge Bärlauch noch gerne unter dem Blätterwerk zu verstecken versuchte.



Hossa, Hossa! Vor dem Kochen schwor sich die Küchencrew noch zünftig ein. Der Spaß kam in der Küche des Restaurants „Alte Schenke“ auch dieses Mal nicht zu kurz. Doch bei allem Spaß nahm Emil Sickendiek seine Jungköche schnell in die Pflicht. Diese erkannten zwar schnell die Grenzen der Kochkunst, nahmen aber zahlreiche hilfreiche Tipps mit nach Hause an den heimischen Herd.



Internationale Boxgala: WBO-Weltmeister Marco Huck gegen Giacobbe Fragomeni

Der „K.o.-König“ des Sauerland-Boxstalls kehrt heim, zurück in das Haller GERRY WEBER STADION, wo Marco Huck (31-1 (23)) im August 2009 den größten Erfolg seiner jungen Karriere feierte. Gegen den unermüdlich anstürmenden Argentinier Victor Emilio Ramirez sicherte sich der Schützling von Ulli Wegner nach zwölf packenden Runden erstmalig die WBO-Weltmeisterschaft im Cruisergewicht. In gut vier Wochen bekommt es „Käpfn“ Huck an gleicher Stelle mit dem früheren WBC-Weltmeister Giacobbe „Gabibbo“ Fragomeni (27-3-1 (11))

aus Italien im Rahmen der „Internationalen Boxgala“ zu tun.

Huck will seinen Fans einen packenden Kampf liefern: „Ich bin und ich bleibe Weltmeister“, hegt er keinerlei Zweifel an seiner sechsten Titelverteidigung in Folge.

Samstag, 02. April 2011
Beginn Vorkämpfe: 18.00 Uhr
Live-Schaltung ARD: 22.15 Uhr
Beginn Hauptkampf: 22.30 Uhr
GERRY WEBER STADION
Karten ab 20,00 EUR

Handball-Bundesligaspiel im GERRY WEBER STADION: Champions League-Sieger THW Kiel zu Gast



Rund 170.000 begeisterte Besucher haben 19 Handball-Bundesligaspiele des zweifachen deutschen Meisters TBV Lemgo im GERRY WEBER STADION in HalleWestfalen live miterlebt. Zehn Siege und zwei Unentschieden belegen, dass der aktuelle EHF-Europapokalsieger hochklassigen Handballsport auch in seiner zweiten Heimspielstätte zeigt. Mitreißende Dramatik, geballte

Spannung und erstklassiger Spitzensport auf höchstem Niveau wird in der ostwestfälischen Eventarena geboten und dabei empfängt der TBV Lemgo zahlreiche Topteams. „Die Handballfans erwartet hier stets ein emotionales Gänsehauterlebnis vor einer fantastischen Zuschauerkulisse“, so TBV-Geschäftsführer Volker Zerbe. Dramatisch und spannend endete auch die Bundesligapartie gegen den HSV Hamburg, das die Lemgoer

denkbar knapp mit 27:29 verloren haben. Zeit für Wiedergutmachung, und diese Möglichkeit bietet sich dem TBV Lemgo im nächsten Spitzenspiel. Kein geringerer als Champions League-Sieger THW Kiel wird dann in HalleWestfalen erwartet.



Dienstag, 12. April 2011
Beginn 20.15 Uhr
GERRY WEBER STADION
Karten ab 10,00 EUR



Best of Helene Fischer

Sie ist der weibliche Superstar des deutschen Schlagers und hat sich dabei stets ihre Herzlichkeit und Bescheidenheit bewahrt. Das begeisterte Publikum dankt es ihr mit ausverkauften Hallen und Open-Air-Bühnen in Deutschland, Österreich, Dänemark und der Schweiz. Die 26-jährige Sängerin blickt auf ein erfolgreiches Jahr zurück, denn mit insgesamt 300.000 Ticketverkäufen ist sie die erfolgreichste deutsche Live-Künstlerin des vergangenen Jahres. Zweifelsohne wird auch die kommende Tournee

„Best of Helene Fischer – live mit ihrer Band und erstmals mit einem großem Orchester“ ein ganz besonderes Konzerterlebnis sein. Und das gilt auch für das anstehende Live-Konzert im Haller GERRY WEBER STADION. In gut zwei Monaten wird die sympathische ECHO-Preisträgerin in der ostwestfälischen Lindenstadt auftreten und freut sich schon jetzt: „Ich hab mir schon immer gewünscht, einmal mit einem großen Orchester auf der Bühne zu stehen. Von 40 Musikern begleitet, meine Lieblingssongs und größten Hits im symphonischen Gewand live zu spielen. Das wird ein Erlebnis, das ich kaum erwarten kann.“

Freitag, 06. Mai 2011
Beginn 19.30 Uhr
GERRY WEBER STADION
Karten ab 39,00 EUR

GERRY WEBER Event & Convention Center

Helge Schneider
Sonntag, 04. September 2011

Oktoberfest
Samstag, 24. September 2011

B&W Rhythm'n'Blues Festival
Samstag, 29. Oktober 2011

Benjamin Blümchen
Sonntag, 27. November 2011

GERRY WEBER WORLD

Tickets: 05201-8180
www.gerryweber-world.de



Die Därme müssen sorgsam entfernt werden. Handarbeit war gefragt.



Mit der leeren Hülle der Gambas lässt sich noch so einiges anfangen....



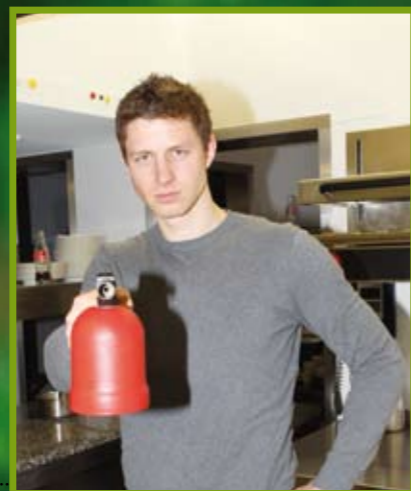
Unterstützung auch abseits des Spielfeldes. Avishay hält Martin auch beim Abflammen des Zuckers die Treue.



Kein kochen ohne naschen. Die TBV-Profis ließen es sich ebenfalls nicht nehmen, vorab zu probieren.



Ist der Darm auch wirklich entfernt? Kontrolle muss sein...



Agent OOSTrobel – Mit dem Bunsenbrenner ist nicht zu spaßen. Mit dem TBV-Profi offensichtlich auch nicht.

Wer sagt denn, dass ein Business-Schuh nur gut fürs Geschäft ist?

LLOYD
GERMANY

MENGEDOHT
INTERNATIONALE SCHUHMODE
BIELEFELD • DETMOLD • HAMELN • HERFORD • HILDESHEIM • LEMGO

www.lloyd.de

FORD
FOCUS
TREND
MIT GRATIS
SELECTpaket¹

außerdem mit Audio-System CD mit USB-Schnittstelle, elektr. Fensterhebern vorn und hinten, manueller Klimaanlage, beheizbaren Außen-spiegeln

Bei uns schon für

€ **19.990.-²**

Der neue FORD FOCUS.
Mehr Technologie. Mehr Design. Mehr Dynamik.

Mit gratis
SELECTpaket¹



Seitenscheiben ab 2. Sitzreihe und Heckscheibe, dunkelgrau getönt

Nebelscheinwerfer

16"-Leichtmetallräder im 5x3-Speichen-Design

Kraftstoffverbrauch (in l/100 km nach RL 80/1268/EWG VO (EC) 715/2007): Ford Focus: 8,0 (innerorts), 4,7 (außerorts) 5,9 (kombiniert); CO₂-Emissionen: 136 g/km (kombiniert).



Lemgo, Herforder Str. 65 • Tel. 0 52 61-93 98-0
Bad Salzuffen, Sylbacher Str. 199 • Tel. 0 52 32-95 44-0
www.weege.de

¹SELECTpaket, ein Privatkunden-Angebot bis auf Widerruf. ²Angebot gilt für ein Fahrzeug mit 1,6 l Ti-VCT 77 kW (105 PS).

Ihr **freundlicher Ford-Händler** in Lippe

autoweege