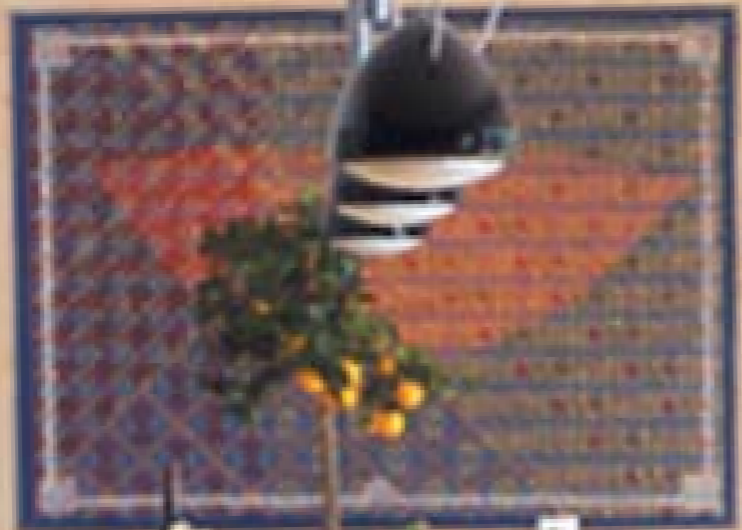


**SAUER** macht den prominenten TV-Koch kreativ. Freunde haben ihm aus Italien einen Korb voll Zitronen vom eigenen Baum und dazu bestes Olivenöl von Nittardi mitgebracht (rechte Seite). **DIE LANGE TAFEL** wurde passend zum Drei-Gänge-Menü mit Schalen duftender Zitronen dekoriert. Hier erprobt Rainer Sass mit Freunden an den Wochenenden seine neuesten Rezepte.



Spitzenmenü vom Fernsehkoch

# Das schmeckt!

Mit Können, Witz und Spitzenquote kocht **Rainer Sass** seit zwanzig Jahren im TV. Für uns hat er sich von einem Korb taufischer Zitronen zu einem **Herbstmenü mit der Zitrusfrucht in der Hauptrolle** inspirieren lassen

Fotos: Olaf Gollnek, Produktion und Text: Gardyo Frühauf



Dreiklang aus Farben und  
*Aromen*

**GEMÜSESUPPE** in den Nationalfarben Italiens. Hier hat Sass eine kulinarische deutsch-italienische Allianz geschmiedet. Basis: pürierte Karotten und Kartoffeln sowie püriertes Basilikum, alles mit Butter, Olivenöl oder Brühe aufgemixt. **Rezepte ab Seite 114**



**STIL** beweist der Fernsehkoch auch bei der Deko für den Tisch – Menükarten im Zitronen-Look.



**DIE SCHÖNSTEN ZITRONEN** für den Brotsteller mit Zitrusmotiv („Cascara“, Villeroy & Boch).



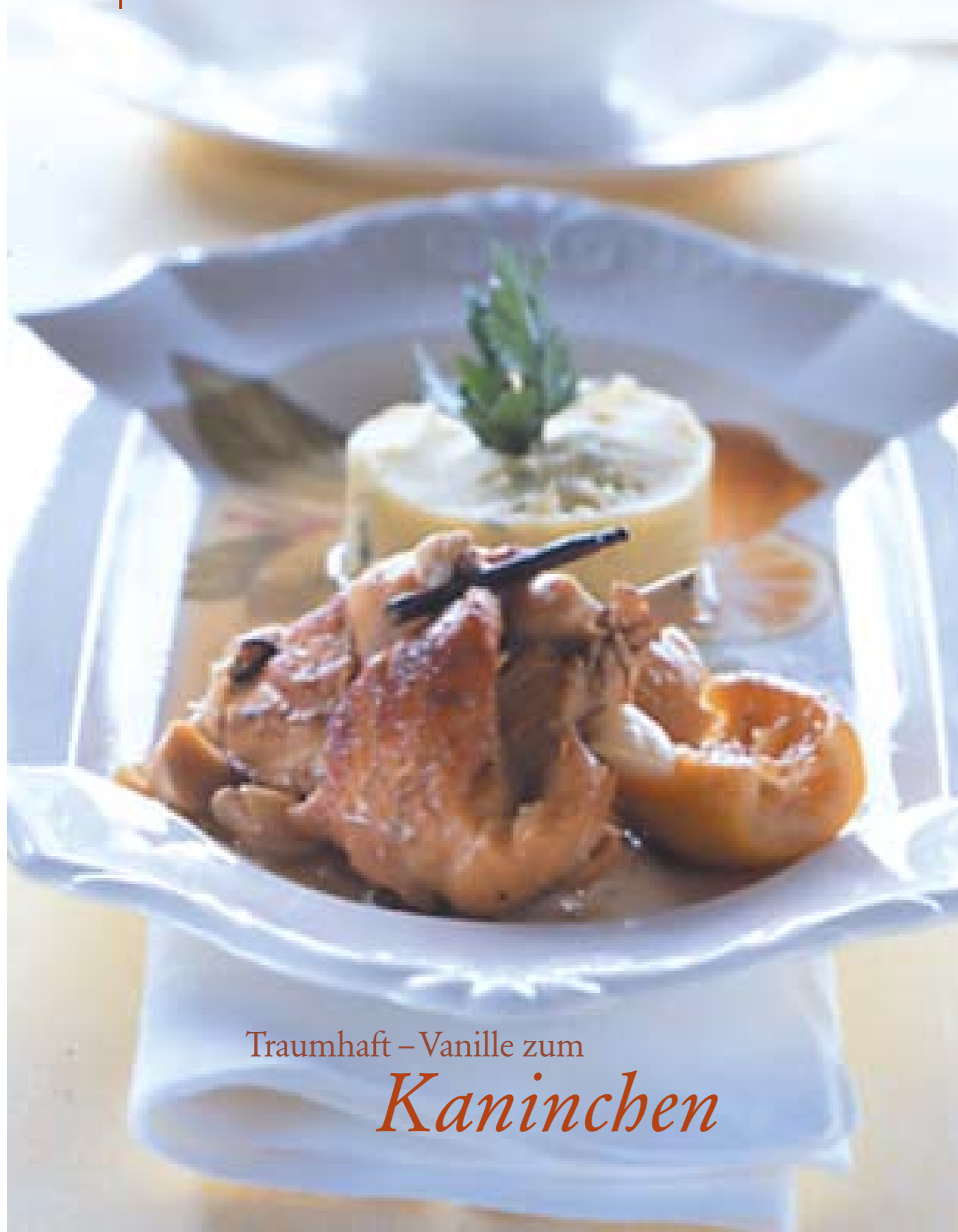
**KAMERA LÄUFT!** Beim Drehen zeigt Rainer Sass sein schauspielerisches Talent. Neuestes Requisit auf seiner Küchenbühne: ein handgefertigter Molteni: Hier kann er sich auf einer stattlichen Kochplatte und zwei Gaskochstellen austoben.

**R**iesig. Einfach überwältigend groß. Die Küche von Rainer Sass hat die Ausmaße einer großzügigen Altbauwohnung. „Hier kann ich alles unterbringen, was ich für meine Kocherei brauche“, freut sich der umtriebige Fernsehkoch. Ein altes Bauernhaus nahe Stade in Niedersachsen wurde entkernt, wo früher Pferde, Rinder und der Traktor standen, befinden sich heute Küche und Essplatz auf knapp 200 Quadratmeter Fläche. Jetzt kann er richtig loslegen. In den Regalen stehen rund 500 Weingläser – „für meine Weinproben mit Freunden“. Aha! An der Wand knapp zwanzig blitzende Kupfertöpfe – „ich brauche für Saucen oder Risottos immer den richtigen Topf“ – versteht sich von selbst! Ein zweitüriger Kühlschrank mit Eiswürfelbereiter, ein Käsekühlschrank von Chambrair und diverse Weinkühlschränke – muss man haben! Ein Extrawärmefach für Teller, ein Dampfgarer, der kleine Herd natürlich von der Edelmarke Gaggenau. Das Prunkstück: ein handgefertigter Molteni-Herd, zwei Tonnen schwer, mit Messingreling, 80 x 150 Zentimeter großer Kochplatte, dazu zwei Gasflammen, „das ist mein Rolls-Royce“, spricht der kreative Tausendsassa. Und statt Wohn- gibt es ein Arbeitszimmer mit 3000 Kochbüchern in hohen Regalen.

**D**er Mann meint es ernst. Seit 15 Jahren kommt jede Woche ein Fernsehteam in die Küche von Rainer Sass und dreht seine kulinarischen Kurzeinlagen für „DAS!“ am Freitagabend auf N3. Und seit Ende September verkörpert der TV-Koch jeden Freitagabend zur Hauptsendezeit mit „Rainers Freunde“ Kompetenz und Fernsehpräsenz. Dafür ist er rund ▶



**KOCHBÜCHER** liest Sass wie spannende Krimis. Sein aktueller Favorit „Hamlet am Herd“ handelt vom Leben des Starkochs Eckart Witzigmann.



Traumhaft – Vanille zum  
*Kaninchen*

**EIN LIEBLINGSGERICHT** von Rainer Sass ist Kaninchen. In dem leckeren Schmorgericht vereinen sich Aromen von Knoblauch, Schalotten, Weißwein und gebratenen Zitronen mit Vanille zu einer anregenden Harmonie. **Rezepte ab Seite 114**



**MACHT APPETIT AUF DEN SÜDEN** – Zitronenkuchen aus saftigem Rührteig mit Olivenöl.



**DAS FAYENCEGESCHIRR** „Cascara“ passt mit seinem Dekor wunderbar zum zitronigen Menü.



**EIN LETZTES MAL** wird probiert – kochen ist für den genialen Autodidakten am Herd immer ein kreativer Prozess. Fehlt etwa noch eine Spur grobes Meersalz oder eine Prise gemörserter Pfeffer zum Abrunden?

um die Uhr im Einsatz, gräbt seit 20 Jahren jede gute Adresse für Käse, Wein oder Gemüse aus. Seinen Zuschauern hämmert er mit Witz und Engagement ein, nur frisches Obst und Gemüse der Saison zu kaufen. Außerdem: Fleisch nur von Tieren, die artgerecht aufwachsen! Bloß nicht vorfabrizierten Fertiggerichten trauen! Glaubt er, dass sich die Deutschen in ein Volk von Feinschmeckern und Hobbyköche verwandeln? „Ich weiß schon, dass immer weniger selbst gekocht wird und dass Fertigsaucen oder TK-Pizza im Küchenalltag die Hauptrolle spielen“, bedauert der passionierte Autodidakt. Trotzdem sind Kochsendungen beliebt und am Wochenende mit Freunden und Familie wird mehr und besser denn je gekocht – „dafür arbeite ich“.

**U**nd er wird belohnt, die Resonanz auf seine TV-Auftritte ist überwältigend, beim Norddeutschen Fernsehen zählt er zu den Zuschauerlieblingen. „Ich fand immer, dass Essen und Trinken großen Unterhaltungswert hat. Mit Gleichgesinnten am Tisch zu sitzen, ist meine größte Freude“, gesteht Sass. So kocht er sich selbst jeden Tag eine warme Mahlzeit und öffnet auch für sich alleine eine gute Flasche Rotwein. Langeweile ist ihm fremd. „Und was machen wir jetzt“, fragt er stets unerbittlich. Kochen natürlich – sein Vorschlag für uns: Zitronenkaninchen, als Dessert sein Superkuchen mit Zitrone und Olivenöl. Und als ersten Gang? „Eine Suppe in drei Farben!“ Sie erweist sich optisch und geschmacklich als leckere Schönheit, das Kaninchen mit Vanille ist ein Knaller und der Kuchen kann süchtig machen. „Na also – schmeckt doch“, ruft der TV-Koch, „so einfach ist das Glück am Herd!“

**Alle Infos und Adressen ab Seite 114**



**ZUM DESSERT** gibt es feinen Käse aus dem Norden (Rohmilchkäserei Oster-Ohrstedt, Adresse ab S. 114), dazu einen Spätburgunder von Spitzenwinzer Karl Johner vom Kaiserstuhl. Typisch Sass: Er unterstützt gute Produkte aus Deutschland.