

Der Obst- und Gemüsestand von **Michael Schier** ist allein schon wegen seiner Größe nicht zu übersehen, von der riesigen Auswahl und der leuchtenden Farbenpracht einmal ganz abgesehen. „So muss es im Paradies aussehen“, hört man Kunden munkeln. Eine ältere Dame aus Düsseldorf fügt im rheinischen Zungenschlag hinzu: „Ich bleibe lieber in Düsseldorf, denn hier bei Schiers ist für mich schon seit Jahrzehnten das Paradies.“ Und in der Tat: Die Großmutter von Michael Schier begann hier vor über 60 Jahren mit einem kleinen Stand und bot Äpfel und Mohrrüben an. Heute präsentiert der sympathische Familienbetrieb Obst, Gemüse und Salat auf fast einer ganzen Ganglänge.



Sebastian Schier, Familienmitglied aus der gleichnamigen Obst- und Gemüse-Dynastie

Carlsplatz
Düsseldorf

„Auf der Insel der Glückseligen“



Der Wochenmarkt auf dem Düsseldorfer Carlsplatz ist der schönste seiner Art – findet LandGenuss-Autor Manfred Erwe. Warum, erklärt er Ihnen. Text: Manfred Erwe

Der Wochenmarkt auf dem Düsseldorfer Carlsplatz, der mitten in der Altstadt liegt, hat das ganze Jahr an sechs Tagen die Woche geöffnet. Seit einiger Zeit ist er zwar nicht mehr der einzige dieser Art, aber mit Abstand der schönste. Oder wie Fischhändler Eric Fehling, der den Stand seines Vorgängers Pahlke übernommen hat, voller Stolz bekennt: „Wir – sowohl Händler als auch Kunden – sind hier auf dem Markt auf der Insel der Glückseligen. Denn hier gibt es aus aller Welt die besten Köstlichkeiten, die uns die Natur geschenkt hat. Hier bekommen Sie einfach alles.“ Über die Jahre hinweg hat sich hier der größte überdachte Markt in Nordrhein-Westfalen entwickelt. Der Carlsplatz ist der älteste betriebene Marktplatz Düsseldorfs. Er wurde 1482 durch Herzog Wilhelm erstmalig als sechstägiger Jahrmarkt

bewilligt. Ab 1910 war er als dauerhafter Wochenmarkt etabliert. 1997 bildete sich eine Interessengemeinschaft der Händler, die den Platz von der Stadt pachtete und ihn vermarktete. An sechs Wochentagen werden vor allem Lebensmittel, Obst und Gemüse, Eier, Fleisch, Fisch, Geflügel und Backwaren sowie die traditionellen Reibekuchen mit Apfelmus und fertiger Backfisch auf der 3.000 Quadratmeter großen überdachten Fläche angeboten. Der ursprüngliche Bauernmarkt ist heute zu einem Feinschmeckerparadies für Düsseldorfer und Touristen geworden, auf dem das ganze Jahr Saison herrscht. Feinschmecker, Gourmets und wahre Kenner lukullischer Erzeugnisse sind sie alle – Markthändler wie Kunden. Dass selbst Spitzenköche ihre frischen Zutaten auf dem Düsseldorfer Carlsplatz kaufen, versteht sich schon von selbst.



Foto: Frauke Antholz

Rezept
von
Michel
Schier

Königliches Artischocken-Gemüse

ZUTATEN für 4 Personen

- 2 Zitronen
- 4–6 große, vorzugsweise bretonische Artischocken
- 150 g halbtrocknete, in Olivenöl eingelegte Tomaten
- 100 g Pinienkerne
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- 80 g Parmesan
- 4 Stiele frischer Estragon
- Salz

ZUBEREITUNG

1. Die Zitronen auspressen und den Saft mit 2 Liter Wasser in einen Topf geben. Die Artischocken putzen. Den Stiel und die äußeren drei Blattkränze der Artischocken abbrechen. Das obere Drittel der Artischockenblätter abschneiden und den Boden rundum von allen harten und dunkelgrünen Teilen befreien. Die weißen Blättchen über dem Heu abzupfen und die feinen Härchen mit einem Löffel abheben.

2. Das Artischockenherz in Streifen schneiden und ins Zitronenwasser legen. Die halbtrockneten Tomaten abtropfen lassen und groß zerkleinern. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten, die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Artischockenstreifen in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren und abgießen.

3. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, den Knoblauch dazugeben und zusammen mit den abgetropften Artischockenstreifen und den Tomatenstücken etwa 8-10 Minuten bei hoher Temperatur braten. Gegen Ende der Garzeit salzen, die gerösteten Pinienkerne unterheben und mit dem grob gezupften Estragon bestreuen. Die Artischocken auf Tellern anrichten, den Parmesan darüber hobeln und servieren.

Tipp:

Das „Königliche Artischocken-Gemüse“ passt besonders gut zu Fischfilet, zum Beispiel zu Zander. Es kann aber auch ganz ohne Beilagen als Vorspeisen gegessen werden. Dann reicht die angegebene Menge für sechs Personen. Beim Zubereiten der Artischocken empfiehlt es sich, Gummihandschuhe zu tragen, sonst gibt es schwarze Verfärbungen an den Händen. Eine Tipp für Eilige: Küchenfertig vorbereitete Artischockenherzen gibt es vakuumverpackt am Stand der Familie Schier

Zwei Gänge weiter wird man von den Düften vom Stand der **Back- und Süßwaren Pilz** angelockt. Tochter Sandra Gültekin hat diesen gerade von ihrer Mutter Annemarie Pilz übernommen. Auch hier erwartet den Kunden Freundlichkeit und eine Top-Beratung, vor allem, wenn es darum geht, welche Geschmackskompositionen am besten miteinander harmonieren, was man seinen Gästen an neuen Kreativitäten anbieten kann und welche süßen Versuchungen besser für kleine oder große Kinder sind.



Ralf Hammer ist der „Herr der 1.000 Kräuter“. Neben seinem eigentlichen Beruf als Florist bietet er Kräuter aus aller Welt an. Wenn man davon ausgeht, dass es etwa 30 verschiedene Arten der Minze gibt, dann hat sie der Kräuterefachmann vom Carlsplatz – oder er kann sie kurzfristig besorgen.



Kräutergarten von Ralf Hammer



Foto: stockfood / Paul, Michael

Rezept
von Rolf
Hammer

Erbsen mit Minze und Salatherzen

ZUTATEN für 4 Personen

- 1 kg frische, zarte Erbsen
- 2–3 Stängel Minze
- 2 zarte junge Kopfsalate
- 2 Bund Frühlingszwiebeln
- 4 EL Butter
- Salz
- 1 Prise Zucker
- Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Die Erbsen pelen. Die Minzeblättchen abzupfen und in Streifen schneiden. Den Salat großzügig bis auf das Salatherz putzen und in schmale Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, nur die weißen Teile in feine Ringe schneiden.

2. Die Butter in einer Pfanne mit Deckel erhitzen. Die Zwiebeln und die Salatstreifen dazugeben, mit Zucker und Salz würzen. 2 Minuten unter Rühren andünsten. Die Erbsen dazugeben, den Deckel auflegen, die Hitze reduzieren und das Gemüse 3 Minuten dünsten.

3. Wenn die Erbsen zu trocken werden, etwas Wasser dazugeben. Die Minzstreifen unterheben, weitere 4 Minuten garen, bis die Erbsen weich sind. Mit Salz und einem Spritzer Zitrone abschmecken.

Für deutsche Mägen mag die Kombination von Erbsen und Salat ungewöhnlich erscheinen. In der französischen Küche ist sie jedoch ein Klassiker und heißt Petit Pois à la Française. Raffiniert wird dieses Gericht, wenn Sie statt des Wassers einen Schuss Noilly Prat dazugeben. Die zarte Süße des Wermut und Erbsen ergänzen sich perfekt.



Foto: stockfood/ Leser, Nicolas

Rezept
von Eric
Fehling

Steinbutt für Puristen

ZUTATEN für 6 Personen

- 1 Steinbutt, circa 2 kg
- 150 g Butter
- Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Steinbutt waschen und abtrocknen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. 1/3 davon auf einem großen, tiefen Backblech verteilen, der Fisch muss ganz darauf passen. Der Steinbutt mit dem Bauch nach unten auf das Blech legen und mit der restlichen Butter begießen. 30 bis 35 Minuten im Backofen braten.

2. Um zu probieren, ob er gar ist, zieht man an der Rückenflosse, wenn sie sich leicht lösen lässt, ist er fertig. Den Fisch tranchiert man am besten direkt am Tisch und stellt das Fleur de Sel dazu, damit sich jeder selbst bedienen kann.

Eric Fehling, der das Fischhaus Pahlke nach dem Tod des Inhabers übernommen hat, ist auf dem Carlsplatz der Garant für den besten frischen Fisch dieser Welt. „Qualität ist Ehrensache“, das bestätigen alle Markthändler, denn sonst kämen die anspruchsvollen Kunden, unter die sich auch nicht selten der ein oder andere Prominente mischt, nicht wieder. Und alle leben hauptsächlich von „ihrer“ Stammkundschaft. Man kennt sich, man vertraut sich. Und auch diese Tugend gehört zum Charme dieses Marktes.



Eric Fehling, Fischspezialist mit Charme



Himmel und Äd

ZUTATEN für 4 Personen

- 1,5 kg Rinderfilet
- 400 g mehligkochende Kartoffeln
- 200 g Boskop-Äpfel
- 200 g Elstar-Äpfel
- 125 g Butter
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 kleiner Zweig Majoran
- 400 g Blutwurst
- 30 g Mehl
- 200 g Gänsestopfleber oder Kalbsleber
- 100 g Gänsefett
- 250 g Schalotten
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln und die Äpfel waschen, schälen, und vierteln. Die Äpfel vom Kerngehäuse befreien. Die Boskop-Äpfel nochmals halbieren und mit etwas Butter, Weißwein und dem Majoranzweig in einem geschlossenen Topf ca. 5 Minuten garen. Den Deckel abnehmen und alle Flüssigkeit verdampfen lassen.

2. Die Kartoffeln in Salzwasser in circa 20 Minuten weich kochen. Die Elstar-Äpfel in gleichmäßig große Scheiben schneiden, diese der Länge nach halbieren und leicht mit Mehl bestäuben. Die Gänseleber putzen und in 50 g schwere, gleichmäßig große Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls leicht mehlieren. Falls Sie Kalbsleber verwenden: Die Leber enthäuten, feinschnetzeln und leicht mehlieren.

3. 1. Die Schalotten schälen, halbieren, in feine Scheiben schneiden und mit wenig Mehl bestäuben. Das Gänsefett in einer Pfanne erhitzen. Die Blutwurst darin von allen Seiten knusprig braun braten und warm stellen. Im selben Fett die Gänseleber von beiden Seiten ganz kurz anbraten. Falls Sie die Kalbsleber verwenden: Die geschnetzelte Leber von allen Seiten gut bräunen, aus der Pfanne nehmen und leicht salzen und pfeffern. In derselben Pfanne die Apfelscheiben von beiden Seiten sehr kurz anbraten und herausheben. Zum Schluss die Schalotten hineingeben und goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Die noch heißen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Die Butter flöckchenweise unter die heiße Kartoffelmasse rühren und die noch heißen Boskop-Äpfel untermischen. Mit Salz abschmecken.

5. Das Kartoffel-Apfel-Püree auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Darauf die gebratenen Apfelscheiben legen, dann die gebratene Blutwurst und die Gänse- oder Kalbsleberstreifen und zum Schluss die gebratenen Schalotten darüber verteilen.



Metzgerei Schlösser – Familienbetrieb mit Herz und Verstand

Auch das Team der alteingesessenen Düsseldorfer Metzgerei Jörg-Anton Schlösser senior und Helmut Schlösser junior wäre ohne die klassische „Metzgereifachverkäuferin“ kaum vorstellbar. Sie ist die beste Beraterin zwischen den qualitativ hochwertigen Produkten für die interessierte Käuferschaft, die dafür auch schon mal gerne eine längere Wartezeit in Kauf nimmt. Nicht umsonst muss der Kunde hier eine Wartenummer ziehen.

Wer mehr Rezepte erfahren möchte, dem sei das Buch „Der Carlsplatz kocht“ ans Herz gelegt, erschienen im Nizza Verlag, ISBN 978-3-940599-03-2 – ein gelungenes Kochbuch mit rheinischen und mediterranen Gerichten und gleichzeitig ein Bilderbuch mit anregenden Fotos. Und wer noch mehr über den Düsseldorfer Carlsplatz erfahren möchte, kann sich unter www.carlsplatz.net informieren.

