

Scharfe Suppe, stinkendes Obst

Pfarrer und Hobbykoch: Gefängnisseelsorger Otto Rüter liebt die asiatische Küche

Von Ulrich Waschki

Seine „italienische Phase“ hat Pfarrer Otto Rüter längst hinter sich. Asien ist angesagt – als Reiseziel und in der Küche des Geistlichen.

Laos, Indonesien, Thailand, Kambodscha, Vietnam – die Liste der Länder, die Otto Rüter bereits besucht hat, ist lang. Demnächst fliegt er wieder nach Bali. „Je länger ich in der Enge der Gefängnisse arbeite, desto mehr zieht es mich in die Weite“, erklärt der Seelsorger in den Justizvollzugsanstalten (JVA) Lingen und Meppen seine Reise-lust. Unzählige Sorten Gemüse und Obst stehen in der asiati-



schen Küche auf dem Speiseplan. „Dort gibt es immer alles frisch“, schwärmt Rüter. Anders als in Europa, wo in den kalten Monaten nun mal – fast – nichts wächst. Im Emsland, wo Rüter lebt, schon gar nicht, auch nicht in Südeuropa. Die „italienische Phase“ in der Küche des Geistlichen ist deswegen auch Geschichte. Dafür muss Rüter aber mitunter nach Osnabrück fahren, wo es in einem asiatischen Supermarkt fast alle Zutaten der exotischen Küche gibt.

Ein Ort für Schnitzel und Rouladen

Das Ambiente und der Speiseplan könnten gegensätzlicher nicht sein: Seit 15 Jahren lebt Rüter auf einem alten Hof in einer Bauernschaft in Lingen. Hinter seinem Haus züchtet er Hühner, daneben grasen die Rinder eines Viehzüchters. Eher ein Ort für Frikadellen, Schnitzel und Rouladen, weniger für Hühnersuppe mit Zitronengras und Kokosmilch, Bananenchips mit zweierlei Dips sowie Garnelen-Curry auf gedämpften Gemüse und Jackfruit und Durian. Das ist die Menüfolge, die sich Rüter für seine heutigen Gäste überlegt hat.

„Für mich selbst koche ich nicht“, erklärt er. In der Woche isst er häufig in der JVA. Kocht er für sich selbst, gibt es einfaches Essen, aber „nie aus der Tüte“. Regelmäßig lädt er Gäste ein, um sie zu bekochen: „Essen ist mehr als satt werden. Ich finde es anstrengend, ewig alleine zu essen.“ Trotz seiner Vorliebe für die asiatische Küche lässt sich der Hobbykoch nicht festlegen: Auch Rehkeule, Ente oder Gänsebraten gibt es bei ihm.

Doch solch schweres Essen passt nicht zu einem sommerlichen Augustabend. Also doch asiatisch. Kochen im Wok. Und



„Essen ist mehr als satt werden.“ Otto Rüter lädt gerne Gäste zum gemeinsamen Essen ein.



In der asiatischen Küche kommt das Essen in mundgerechten Happen auf den Tisch. Für Pfarrer Otto Rüter heißt das: „Schnippel, schnippel, schnippel.“
Fotos: Ulrich Waschki

das heißt: „Schnippel, schnippel, schnippel“, sagt Otto Rüter. Mehr Vorbereitung als eigentliche Kochzeit. Gut zwei Stunden bevor die Gäste kommen, macht sich Rüter ans Gemüse. Möhren, Sellerie, Fenchel, Paprika – alles wird mundgerecht zerkleinert. Zwischen Suppe und Hauptgang wird das Gemüse in einem Einsatz im Wok gedämpft. Gut 20 Minuten. Danach ist es noch schön knackig und vitaminreich. Und weil es nicht gewürzt ist, behält das Gemüse seinen Eigengeschmack und dient als sanftes Gegenstück zum kräftig scharfen Garnelen-Curry.

Gekocht wird nach Rezept. Im Prinzip. Laut Kochbuch sollen in die Suppe Champignons. Rüter nimmt Shitake-Pilze. „Die haben mehr Eigengeschmack“, sind aber nur getrocknet zu haben und müssen daher eine Stunde vorher eingeweicht werden. Die Stunde ist nun vorbei. Aus einer Dose schüttet Rüter Kokosmilch in den Wok auf dem Herd. Nun kommen Stücke von Zitronengras – dicke grüne Halme – sowie klein geschnittener Galgant – eine Knolle, die an Ingwer erinnert – dazu. Dann die Pilze. Und schließlich Hühnerbrühe und Fleisch, von den eigenen Hühnern.

Bis die Gäste kommen, köchelt die Suppe auf dem Herd. Rüter schneidet derweil kleine rote Chilischoten in Stückchen. Sie kommen direkt in die Suppenterr-

rine und sind wenig später verantwortlich für manche Schweißtropfen, die einigen Gästen auf der Stirn stehen.

Das Hauptgericht ist schnell erklärt: Kokosmilch und grüne Currypaste – eine Würzpaste mit der Konsistenz von Tomatenmark – kommen in einen zweiten Wok, dazu Zitronenblätter, Chili, Fischsauce und reichlich Garnelen. Auch dieses Gericht ist ordentlich scharf. Selbst dem Koch treibt es den Schweiß auf die Stirn und lässt kurz die Stimme versagen. Die Schärfe mit einer fruchtig-süßen Note bei Suppe und Hauptgang begeistern die Gäste. Und mit rotem Reis und gedämpften Gemüse lässt sich die Schärfe nach Bedarf lindern.

Obst, das nach Zwiebeln riecht

Exotisch auch der Nachtisch: Die Jackfruit ist saftig, süß und fruchtig, der Geschmack lässt sich kaum mit hiesigem Obst vergleichen. Und dann die Durian – sie heißt auch „Stinkfrucht“. „In thailändischen Hotels ist sie verboten“, erklärt Rüter. Warum, erschließt sich sofort, als er im

Wintergarten mit einem Messer der Frucht zu Leibe rückt: Kaum ist die Schale geöffnet, verbreitet sich ein Geruch von überreifem Obst und Zwiebeln. So schmeckt das Stinkeobst auch – erstmals an diesem Abend trifft ein Gang nicht auf ungeteilte Zustimmung der Gäste. Aber fasziniert, welche ungewöhnliche Speisen die Schöpfung bietet, sind alle. Und den Geruch vertreibt der kochende Pfarrer ganz schnell – nicht mit Weihrauch, sondern mit einem asiatischen Räucherstäbchen.



Voilà: Gedämpftes Gemüse

REZEPT

Grünes Garnelen-Curry

Zutaten für vier Personen

n 1 kg Garnelen
n 2 EL Zitronensaft
n 2 kleine grüne Chilischoten
n 400 ml Kokosmilch (Dose)
n 1-2 EL grüne Currypaste
n 6 Zitronenblätter
n Salz, 2 EL Fischsauce
n 1 Bund Thai-Basilikum (ersatzweise Basilikum)

n Kokosmilch und Currypaste im Wok mischen, unter Rühren zum Kochen bringen. Zitronenblätter in feine Streifen schneiden,

mit den Chilis, 1 TL Salz und Fischsauce unterrühren.

n Die Garnelen einlegen und 10 Minuten köcheln lassen.

n Inzwischen

das Basilikum abbrausen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und grob hacken. In das Curry rühren und noch 1-2 Min. ziehen lassen.



n Garnelen waschen, abtropfen lassen und mit Zitronensaft beträufeln. Chilis putzen, entkernen und fein hacken.