03 – Frankfurter Grüne Soße mit Pellkartoffeln

Hintergrund zum Rezept
Mein Lieblingsgericht schlechthin – kein Wunder als Frankfurter! "Grie Sooß" ist seit Goethes Zeiten eine berühmte Frankfurter Spezialität. Der Legende nach brachte der Dichterfürst das Rezept von seinen Italienreisen mit und es fiel ihm wohl nicht schwer, die Frankfurter von diesem Gericht zu überzeugen. Grüne Soße ist ideal für die Zeit um Ostern herum: Frisch und leicht, der Frühling zum Essen. Das vorliegende Rezept habe ich nach eigener Vorstellung etwas modifiziert. Leider isst man häufig zuviel davon und fühlt sich danach "abgefüllt". Deshalb ist ein abschließender guter Kräuterschnaps zu empfehlen.

Das Wichtigste sind die traditionellem sieben frischen Kräuter (unten **fett**). Auf vielen Märkten gibt es um die Osterzeit fertig abgepackte "Grüne Soße" Päckchen, die sich gut für das Gericht eignen. Immer die Frische kontrollieren, weil die Kräuter manchmal angetrocknet sind! Erfahrungsgemäß enthalten diese Pakete meist auch zu wenig Kräuter, so dass man die wichtigsten Kräuter bei Bedarf zusätzlich dazu kaufen sollte. Zum Nachkochen kann es nur denen empfohlen werden, die kein Problem damit haben, stundenlang in der Küche zu schnibbeln – sonst – Finger weg!

Zutaten für 4 Personen:
- 12 mittelgroße Kartoffeln
- 10 Eier
- 600 g Naturjoghurt
- 450 g Saure Sahne
- 150 g Schmand
- **Petersilie**
- **Schnittlauch**
- **Sauerampfer**
- **Kerbel**
- **Pimpernelle**
- **Borretsch**
- **Kresse**
- Estragon (muss sein!)
- Zitronenmelisse (ggf. noch etwas Basilikum)
- 1 kleine Zwiebel (sehr fein gehackt)
- Salatgurke (ca. 5 cm, sehr fein gehackt)
- 1 kleine Gewürzgurke
- 1 ungespritzte Zitrone (Äußere Schale sehr fein gehackt)
- 2 EL Zitronensaft (ggf. als Ersatz guten Weinessig)
- 2 EL gutes Olivenöl
- 1 ½ El Senf (mild bis mittelscharf)
- 1 EL Majonäse 4
- Salz, Pfeffer, Prise Zucker

Bild: *Grüne-Soße-Denkmal in Frankfurt – Oberrad hinter der Speckgasse, das einzige Denkmal, das einer regionalen Spezialität gewidmet ist.*

Die transluzenten Flächen erlauben nicht nur den Einblick in die Gewächshäuser, die Sonneneinstrahlung und einen Witterungsschutz, sondern bewirken auch eine Spiegelung der Landschaft, des bearbeiteten Bodens, der Frankfurter Skyline, des Himmels. Damit soll der Bezug des traditionellen Gerichtes zu seiner Umgebung hergestellt werden, aber auch der immer gleiche Rhythmus des Pflanzenwachstums, das vom Boden und der Witterung bestimmt wird. Für den Betrachter, der die Skyline Frankfurts durch die grünen Polycarbonatflächen erblickt, wird sie auf diese Weise in Grün getaucht; es entsteht der Bezug des Gerichts zur Stadt.

Bei Dunkelheit sind die sieben Gewächshäuser illuminiert, so dass die abgestufte Grüntönung wie ein funkelnder Smaragd besonders stark zur Geltung kommt und ein völlig anderer Eindruck als bei Tageslicht entsteht. Das Grüne-Soße-Denkmal ist daher ein Bestandteil der Frankfurter Luminale.

In Frankfurt findet im Mai das Grüne-Soße-Festival mit Kulturprogramm statt, bei dem die Köchinnen und Köche prämiert werden, die die beste Grüne Soße zubereiten.

Quelle: Wikipedia

Zubereitung:
Eier hart kochen, abschrecken und kalt werden lassen. Joghurt, Saure Sahne und Schmand in eine Schüssel geben.
Alle Kräuter von Hand sehr fein schneiden (keinesfalls im Schnitzelwerk!!) und in die Schüssel geben. Salatgurke, Gewürzgurken und Zwiebel ebenfalls schneiden (sehr fein!). Geriebene oder ganz klein gehackte Zitronenschale, Senf, Majonäse, Olivenöl, Zitronensaft (oder Weinessig) dazu geben. Mit gemahlenem Pfeffer, Salz und Zitronensaft würzen und abschmecken. Eier in mittelfeine Stücke schneiden (ca. 8-12 Stücke/Ei) und unter die Grüne Soße heben. Bis zum Servieren **mindestens** eine Stunde kühl stellen und ziehen lassen.

Kartoffeln mit Bürste reinigen und kochen. Pellkartoffeln ohne Pelle heiß servieren, reichlich Grüne Soße darüber geben. Dazu „Äbbelwoi", „Gespritzter" oder trockenen Weißwein.

Bild und Gedicht
Roland Mehler

Grie Soß´
Des Grimm´sche Märchbuch muss umgeschriwwe wern!!
Siwwe gleich uf einen Streich, Ihr liewe Leit, ich grieße Eich
Borretsch, Kerbel un die Kresse, Persilie net vergesse, Sauerampfer, Pimpernelle
Es fehlt nur noch de Schnittlauch, gelle?
Klaa gehackt fein säuberlich, in die Schissel uff´m Disch
E bisje Senf eneu zack zack…. Des gibt dem Ganze aach Geschmack
Dezu en vertel Sauerrahm, ei so mache mir´s daham.
Noch e bisje Peffer, Salz, doch net zu viel, sonst kratzt´s im Hals.
Gekochte Eier komme noi, dezu da trinkt mer Äbbelwoi….
…. Ach, was bin ich doch fer´n Stoffel, klar - dezu gibt´s ja Kardoffel!
Die wern gekocht un dann gepellt, un innem Dibbe uff´n Disch gestellt.

K.M. - Stand 4.4.2019