



boote polch
TRABEN - TRARBACH

NIMBUS



World



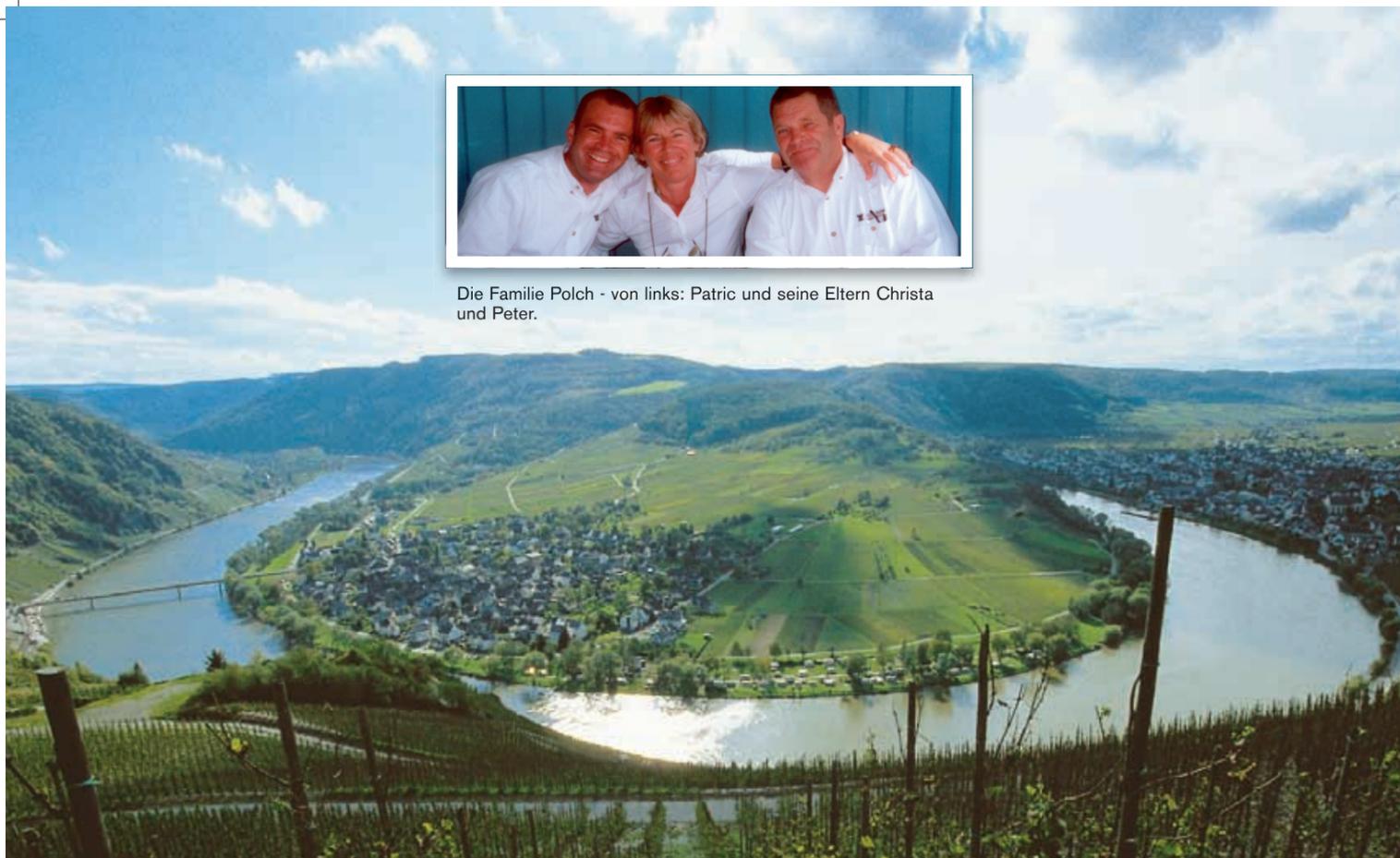
TOHATSU

VOLVO PENTA

YANMAR



Die Familie Polch - von links: Patric und seine Eltern Christa und Peter.



Der Bootshändler am „Weinfluß“

von Henrik Moberger

Kann man an einem Fluss, der sich in Form eines Mäanders durch steile Weinberge windet Boote verkaufen? Es funktioniert in der Tat sehr gut – an der Mosel in Deutschland. Dort hat Boote Polch in 25 Jahren über 500 Nimbus-Boote verkauft – und sie bemerken kein Nachlassen bei der Anfrage nach Booten.

Boote Polch an der Mosel ist einer der ältesten Nimbus-Händler – 2007 war 25-jähriges Jubiläum unserer Partnerschaft. Im Jahr 2008 feiert die Firma 40-jähriges Jubiläum, seit ihrem Beginn unter dem Namen Sport Polch. Die meisten Jahre leiteten Peter und Christa Polch die Firma, seit einiger Zeit arbeitet jedoch der 29-jährige Sohn Patric in der Firmenleitung mit.

Patric erzählt, dass sein Großvater die Firma im Jahre 1948

gründete, um u.a. Sportbekleidung und Ski zu verkaufen. Allmählich übernahm Sohn Peter das Geschäft. Er übte in Genf viele Wassersportarten aus und brachte sein Wissen mit nach Traben-Trarbach, mitten im Weinzentrum an der Mittelmosele gelegen.

Patric Polch: „Der Schlüssel zum Erfolg liegt für Nimbus in Deutschland bei den Coupé Modellen“

Um auf dem Fluß Wasserski laufen zu können, waren sportliche Boote erforderlich. Also begann Peter Polch, solche zu verkaufen. Später fing die Firma an, größere



Boote Polch an der Mosel in Traben-Trarbach. Ein großes Gebäude und eine Service-Halle dahinter wurden kürzlich erworben.

Boote mit Übernachtungsmöglichkeit für längere Reisen anzubieten.

25 Jahre mit Nimbus

Mit der Zeit verkauften Peter und seine Frau Christa immer größere Schiffe aus Taiwan wie auch aus den USA, hielten aber immer noch eine europäische Werft Ausschau. 1982 traf Peter die Brüder Hans und Lars Wiklund, die Inhaber der Firma Nimbus auf der Messe in Düsseldorf und sie stellten fest, dass sie die gleiche Philosophie vertraten. In diesem Dezember gab es die erste Nimbus auf der Mosel. Im Januar 1983 repräsentierte Boote Polch zum ersten mal Nimbus auf der Messe in Düsseldorf.

„Nimbus passt hervorragend zu uns und dem deutschen Markt“, sagt heute Sohn Patric.

Er arbeitet nun seit 4 Jahren im elterlichen Betrieb, nachdem er in München Internationale Betriebswirtschaft studiert hat, mit jeweils einem halbjährigen Aufenthalt in Spanien und



Patric Polch arbeitet seit vier Jahren im Familienbetrieb.

Großbritannien. Er ist für das Marketing, den Verkauf und die Finanzen verantwortlich. Sein Vater kümmert sich um die täglichen Belange wie den Service und das Personal. Zusätzlich zur Familie arbeiten 10 Mitarbeiter in der Firma, einige schon seit über 20 Jahren.

„Meine Mutter Christa ist das »Herz der Firma«, fährt Patric fort. Es ist wichtig, eine Frau dabei zu haben, die sich um das Wohl der Kunden kümmert. Ihre Aufgaben sind außerdem Firmenfinanzen und Repräsentation. Jeden Frühling und Herbst halten wir auf unserem Firmengelände und in unserem Hafen eine Hausmesse ab. Außerdem besuchen wir die Messen in Friedrichshafen, Hamburg und Düsseldorf. Für unsere eigenen Ausstellungen im Frühjahr und Herbst bitten wir immer Chefkoch Harry de Schepper, sich um das leibliche Wohl zu kümmern. Wenn Nimbus im August seinen Tag der offenen Tür in Göteborg hat, laden wir unsere Kunden und Interessenten zum Nimbus Event ein und fliegen dann mit einer Gruppe von Interessenten vom Flughafen Hahn nach Göteborg. Dann haben wir ein paar Tage Spaß in Schweden.“

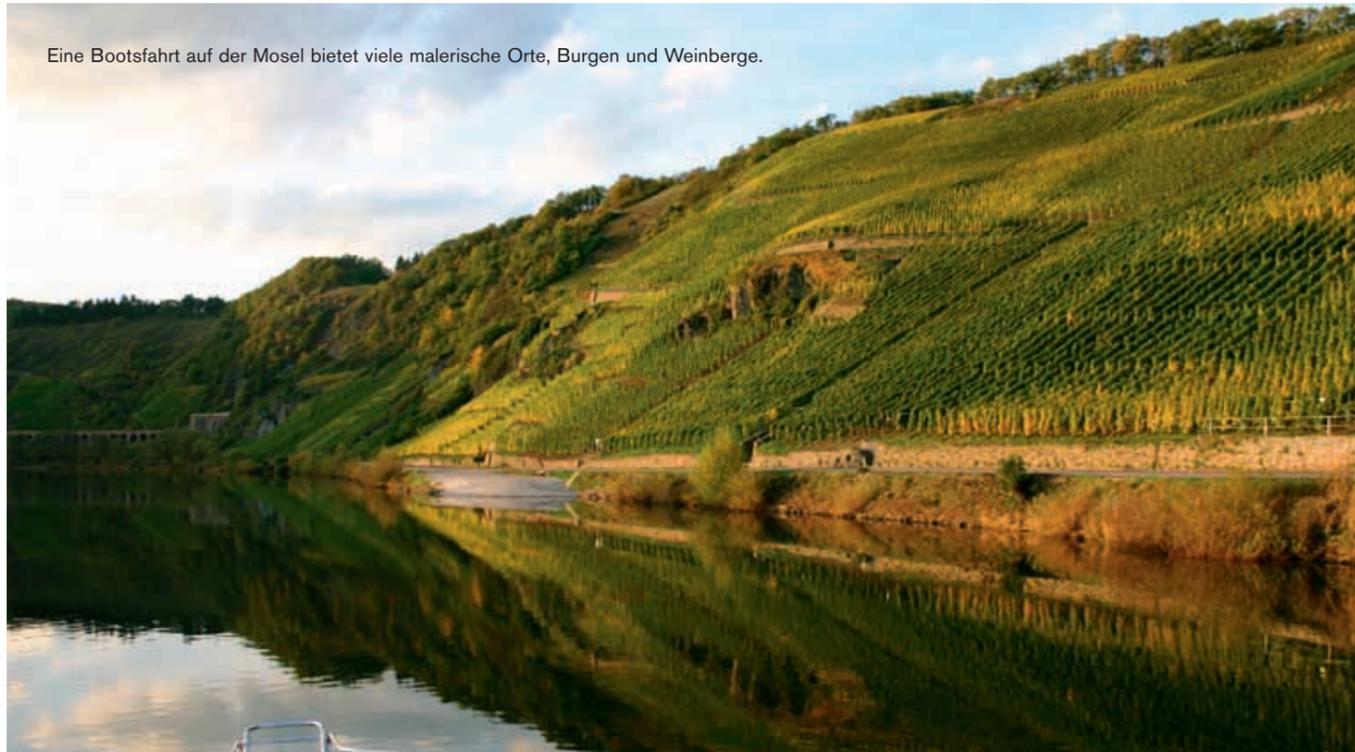
Patric erzählt, dass die Firma Boote Polch zwar der Repräsentant für den Süden und Westen Deutschlands ist, dass die Kunden jedoch über ganz Europa verstreut sind, von Island bis Montenegro. Viele Kunden haben ihre Boote auch im westlichen Mittelmeer liegen: Cote Azur, Mallorca, Sardinien... Von der Mosel bis dorthin dauert es auf inländischen Wasserwegen ca. 7 Tage. Man braucht ca. 3–5 Tage bis zum Ärmelkanal oder zur Ostsee.

„Im Herbst überführen viele Kunden ihre Boote auf den europäischen Flüssen und Kanälen zu uns an die Mosel ins Winterquartier. Wir haben vor kurzem direkt neben unserem Firmengelände eine weitere Halle mit über 1000 m² und zusätzlichem Freigelände angemietet, wo wir sowohl eine größere Anzahl Boote als auch größere



Jugendstil-Hotel Bellevue herrlich am Moselufer in Traben gelegen.

Eine Bootsfahrt auf der Mosel bietet viele malerische Orte, Burgen und Weinberge.



Schiffe ausstellen können. Insgesamt befinden sich hier im Winter ca. 80 große und ca. 50 kleinere Schiffe zur Wartung im Winterquartier."

„... sie haben im Laufe der Jahre sowohl ca. 500 neue Nimbus-Boote als auch noch mehr gebrauchte verkauft.“

Ein Hafen umgeben von Weinbergen

Direkt neben dem Firmengelände von Boote Polch befindet sich der eigene Yachthafen in unmittelbarer Nähe zur Mosel mit Platz für ca. 45 Schiffe und bis zu 1.000 Gastliegern pro Jahr. Der Hafen ist herrlich gelegen, umgeben von den Steilhängen der Weinberge. Die Ausstattung ist ausgezeichnet, mit Fernsehempfang und kabellosem Internet. Peters Schwester Hanne Polch ist seit Jahren die beliebte



Natürlich fährt Patric Polch im Urlaub mit seiner Freundin eine Nimbus – hier an der Cote Azur.

Hafenmeisterin.

Laut Patric sind die Coupé-Modelle das Erfolgsmodell für Nimbus in Deutschland. Der deutsche Käufer bevorzugt Boote, die sowohl langsam wie auch schnell

fahren können, ohne zu sportlich zu wirken. Das herausragende Modell ist seit vielen Jahren die Nimbus 320 Coupé. Große Nachfrage besteht ebenfalls für die 340 und 410 Commander sowie die Nimbus 380 Coupe und 42 Nova. Natürlich ist die gesamte Nimbus Palette erhältlich.

Verlässlichkeit geht vor Kraft

„Die Situation war etwas schwierig für uns, als Nimbus eine Nova nach der anderen vorstellte“, sagt Patric. „Wenn ein Deutscher ein Sportboot möchte, dann kauft er wahrscheinlich oft ein amerikanisches. Wir verkaufen sehr oft Boote mit nur einem Volvo Penta Dieselmotor, die zuverlässig sind und einen hohen Wiederverkaufswert haben. Viele Kunden wissen inzwischen zu schätzen, dass sie beim Verkauf ihrer Nimbus manchmal mehr Euro bekommen als sie beim Kauf bezahlt haben.“

„Wir haben gute Kunden. Die meisten sind über 50 Jahre Geschäftsleute, Handwerker, Freiberufler nach gutem alten Brauch. Sie verlassen sich auf uns und wir uns auf sie. Das betrifft natürlich auch die Kunden für gebrauchte Boote.“ Christa und Peter schätzen, dass sie im Laufe der Jahre

bis zu 500 neue Nimbus Boote und noch mehr gebrauchte Boote verkauft haben, schließlich ist der Gebrauchtmotor in Deutschland dreimal so groß wie der für neue Boote.

„Der Gebrauchtmotor ist sehr wichtig“, erklärt Peter Polch. „Es ist nur natürlich, dass man sich nach dem Kauf eines 10 Jahre alten Bootes für 100.000 EUR auf eine neue Nimbus 320 für 200.000 EUR steigern will. Es gibt Nimbus Boote in allen Preislagen, Angebot und Nachfrage halten sich ziemlich die Waage. Bei den »Tauschgeschäften« mit einer Nimbus ist das Risiko relativ gering.“

Wunderschöne Atmosphäre

Jeder Besucher bei Boote Polch wird die Atmosphäre spüren, die von der Familie Polch ausgeht. Als er heranwuchs war es für Patric nicht von vornerein klar, daß er einmal im Familienbetrieb mitarbeiten würde.

„Mein Vater hat nie Druck auf mich ausgeübt, einmal die Firma zu übernehmen. Das war die geschickteste Tatik. So interessierte ich mich immer mehr dafür und dachte mir, daß dies das Richtige wäre. Nach dem Studium in drei Großstädten schätze ich die Ruhe und den Frieden unserer Kleinstadt hier an der Mosel. Wir regen uns nur über Nebensächlichkeiten auf.“

„Wie diese hier“, sagt sein Vater Peter und deutet lachend auf den Computer.

Patric möchte in der Zukunft nichts Gravierendes verändern: „Zu verbessern gibt natürlich immer etwas.“

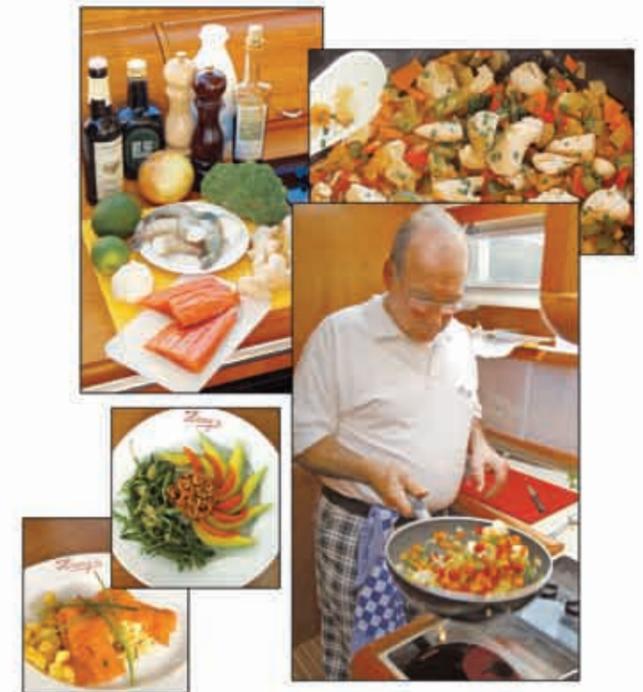
„Ich möchte auch in Zukunft mit Nimbus weiterarbeiten. Wir hatten immer ein gutes Geschäftsverhältnis und hatten immer die gleichen tollen Kunden. Und das soll auch so bleiben. Wenn man in dem, was man tut, gut ist, dann hat man auch Erfolg.“



www.bootepolch.de

ISkipper

BOOTE UND YACHTING



Mehr Harry an Bord

Jeden Monat erlaubt Harry in Skipper einen Blick in seine Töpfe und erläutert die Besonderheiten des jeweiligen Gerichtes. Auch in der Pantry kleinerer Boote lässt sich mit wenig Aufwand ein delikates Mahl zubereiten.

Des Weiteren lesen Sie Monat für Monat informative Reisereportagen aus dem In- und Ausland, sachkundige Testberichte über Motorboote, Trailerfahrzeuge und Ausrüstung, fundierte Praxisartikel mit wertvollen Tipps für Profis und Einsteiger sowie interessante Infos und Nachrichten aus der weiten Welt des motorisierten Wassersports.

Mehr Infos zu **ISkipper** finden Sie unter www.skipperonline.de





Fantastisches Essen und Riesling bei Harry's an der Mosel



Chefkoch an Bord

von Henrik Moberger

Jeden Morgen um 7.00 Uhr werden die 8.000 Einwohner von Traben-Trarbach durch Glockenläuten geweckt. Ich kann bestätigen, dass der Blick vom obersten Turmzimmer des Jugendstil-Hotels „Bellevue“ der Grund für dessen Namen ist. Ich schaue über die Schieferdächer, über die Mosel zu den Steilhängen der Weinberge auf der gegenüberliegenden Seite und ich freue mich auf das Mittagessen, das Chefkoch Harry auf unserer Nimbus 320 Coupé kochen wird.

Viele Leute außerhalb Deutschlands, inklusive einiger Leute in Schweden, stehen deutschem Wein skeptisch gegenüber. Früher, als Heranwachsende, kauften wir unsere ersten Weine – Blue Nun oder Liebfrauenmilch – einfach und halbtrocken.

„Eine Einleitung in die Welt der Weine“, erklärt Silvia Diemer ironisch lächelnd den Blue Nun, den man auch als „Liebfrauenmilch“ kennt.

Mit „unsere“ meint sie Harry's Vinothek und Restaurant in der Augustastraße in Trarbach, einem Stadtteil von Traben-Trarbach. Es ist ein kleines hübsches Städtchen, an einer

der vielen Flußschleifen der Mosel gelegen, unterhalb steiler Weinberge gen Süden und üppigen Wäldern in allen anderen Richtungen. Die Weinregion wird jetzt offiziell „Mosel“ genannt (bis August 2007 Mosel-Saar-Ruwer) und bietet natürlich viel mehr als „Blue-Nun-Weine“. Dies ist das gelobte Land des Rieslings – ein Wein mit dem typischen Schiefergeschmack, auf dem er wächst und mit dem die Dächer der Moselorte so hübsch gedeckt sind.

Balanceakt in der Küche

Das Restaurant wird seit 7 Jahren von Silvia Diemers Partner Harry de Schepper geführt. Er ist geborener Belgier mit dem Hintergrund eines Weinjournalisten und sehr bekannten Fernsehkochs. Im belgischen Fernsehen hatte er eine eigene Sendung mit dem Namen „Cordon Bleu“. Er kam nach Deutschland und eröffnete hier

sein Restaurant, um nicht von seinen Landsleuten überrollt zu werden. Hier an der Mosel kann er auf einer etwas ruhigeren Ebene seine Kreativität entfalten, wobei er weiter regelmäßig im Fernsehen und bei sonstigen Events in seinem Heimatland auftritt. Einmal in der Woche fährt er nach Brüssel, um Zutaten zu kaufen.

„Er ist Belgier,
Weinjournalist und
bekannter Fernsehkoch.“



Ein Besuch bei Harry's an der Mosel ist ein fantastisches kulinarisches Erlebnis. Ehe er auf unserer Nimbus 320 kochte, versuchten wir einen Abend lang das Beste, das der Chefkoch in seiner Küche zaubern konnte. Letztendlich waren es 7 Gänge und 8 Weine, die es zu verkosten galt.

Harry versteht viel von Wein, aber eigentlich ist dies Silvia's Domäne. Von Beruf ist sie Rechtsanwältin, wuchs aber mit der Weinherstellung auf. Viele Jahre lang arbeitete sie für die Organisation, die jedes Jahr Deutschlands besten Riesling-Winzer auszeichnet. Was sie nicht über deutsche Weine weiß, ist nicht wissenswert. Die Auswahl an (Weiß-) Weinen in ihrer langen Weinkarte ist Weltklasse.

Natürlich sind dies überwiegend Rieslingweine aus der Region, aber darunter – z. B. passend zum Gulasch vom Wildschwein genossen wir einen Spätburgunder, auch Pinot Noir genannt. Er war wirklich ausgezeichnet und veränderte unsere Einstellung gegenüber deutschen Rotweinen. Passend zur

Wenn Harry mit seinen Gästen auf seiner Nimbus 310 auf die Mosel hinaus fährt, macht er alle glücklich, indem er an Bord köstliche Gerichte zubereitet.

Hummersuppe wurde uns ein trockener Weißwein der Rebsorte Elbling gereicht.

Kein Kopfweh

Obwohl wir den ganzen Abend bei Harry's verbrachten, war die Rechnung eine Überraschung. 45,00 EUR für das beste Menue ist ein richtiges Schnäppchen. Zu einem fairen Preis kann man auch in einem der 4 Gästezimmer im Harry's übernachten.

Wenn einem nach solch einem Abend mit einem exzellenten Menue und ebensolchen Weinen die Glocken des Trarbacher Stadtturmes wecken, fühlt man sich besser denn je, „weil Riesling keine Kopfschmerzen macht!“

Vom Jugendstil-Kleinod „Hotel Bellevue“ fahren wir die kurze Strecke zu Boote Polch, dem Nimbus-Händler, und dann weiter zum Hafen an der Mosel. Wir gehen an Bord von Polch's Verkaufsschlagler, eine Nimbus 320. Mit an Bord Harry und Silvia, um das Mittagessen zuzu-bereiten. Harry kocht des öfteren auf Schiffen. Er hat kürzlich eine 10 Jahre alte

Harry's



Herrlich rosa gebratene Fasanenbrust mit cremiger Schokoladen-Soße, Süßkartoffel und Chicorée, begleitet von einem halbtrockenen „Klosterwein“, Vieilles Vignes 2003 vom Staffelter Hof, Kröv.

Nimbus 310 gekauft, die er für kurze Reisen mit Freunden auf der Mosel und die Veranstaltung seiner Kochkurse benutzt. Er schreibt auch regelmäßig eine Kolumne über das Kochen in der deutschen Bootszeitung Skipper.

Gute Küche auf einer Nimbus

„Auf einer Nimbus kann man so gut kochen“, sagt er ganz spontan. „Raum und Ausstattung der Kombüse genügen selbst anspruchsvollen Köchen, aber das Wichtigste dabei ist



Die Zutaten für den 1. Gang: Shiitake, Pfifferlinge und Austernpilze, Eier, Knoblauch und frisch gehackte Petersilie, belegt mit dünnen Scheiben Serrano-Schinken.

der Blick aus dem Fenster und daß die Gäste dicht dabei sind. Man muß allerdings so planen, daß man max. 1–2 Pfannen auf dem Herd benötigt“.

Der liebenswürdige Harry de Schepper ist immer bescheiden. Wie ein Kind wartet er nach jedem Gang auf die Reaktion seiner Gäste. Er lächelt jedesmal ganz breit, wenn er das leise Gemurmel des Gefallens hört: Wunderbar!

Mit aller Bescheidenheit sagt er, der Name Schepper bedeute „Erfinder“. Was für eine treffende Bezeichnung für einen Chefkoch.

Harry kocht den ersten Gang in einem Wok: Pilze, Rührei mit Serrano-Schinken. Er brät drei verschiedene Pilze in Butter und viel Knoblauch an. „Der Unterschied zwischen der französischen und belgischen Küche ist, daß wir viel Butter verwenden.“ Er gießt die sorgfältig aufgeschlagenen Eier in die Pfanne, schaltet den Herd aus und streut frisch gehackte Petersilie darüber („sie muß wirklich ganz frisch sein“), um den Knoblauchgeschmack zu mildern. Er gibt die Masse auf einen Teller, auf dem Serrano-Scheiben mit frischer Petersilie arrangiert sind. So einfach, und mit einem gereiften Riesling einfach perfekt.

Die ausgezeichneten deutschen Rieslingweine mögen zwar ursprünglich süß sein, aber mit der Reifung balanciert die starke Säure die Süße zu einer perfekten Harmonie aus. Dies ist z. B. bei der 1994er Kröver Steffensberg Riesling Auslese vom Weingut Louis Klein der Fall, den Silvia auf Ihrer Weinkarte führt und den wir zu Harry's Gänseleber probierten.

Fasanenbrust mit süßen Kartoffeln

Dieses heiße Gericht erfordert zwei Pfannen. Eine ist zum Braten (in Olivenöl) der süßen Kartoffeln und des

Chicorée. Der Chicorée muß fest und in einem dunklen Raum gelagert sein, um nicht gelb zu werden. Man schneidet das bittere „Herz“ heraus. Das Fasanenfleisch ist von der Henne, da es saftiger ist als vom Hahn. „Er fliegt und läuft mehr herum, um die Gegner und Mädels zu jagen, dadurch wird das Fleisch zäh.“

Harry brät das Fleisch in hochwertigem Olivenöl auf jeder Seite einige Minuten an und gibt es in einen tiefen Teller, über den er umgekehrt einen zweiten stülpt. So kann das Fleisch au-point nachziehen, während er die Soße zubereitet. Eine



Seit 2002 führen Silvia Diemer und Harry de Schepper Harry's in Traben-Trarbach.

Harry's



Pilze, Rührei - Shiitake, Pfifferlinge, Austernpilze, mit Ei, Knoblauch und frisch gehackter Petersilie, belegt mit Serrano-Scheiben.



Süßkartoffel und Chicorée mit Fasanenbrust. Für die cremige Soße: zart gebratener Chicorée, hausgemachter Hühnerfond und dunkle Schokolade. Einfacher Salat aus Ruccola, Balsamico und hochwertigem Olivenöl.



Orange à la Turque - Orange mit unerwarteten Gewürzen

hausgemachten Hühnerfond als Hauptgeschmacksträger. Der besondere Clou ist die belgische Schokolade aus dem Ursprungsland Equador. Hmmm!

Können Sie sich vorstellen, wie gut ein halbtrockener Riesling aus dem Nachbarort damit harmoniert?

Orange à la Turque

Dieses Dessert wurde vorbereitet. Halbe Orangen treiben traurig im eigenen Saft in einem Plastikbehälter. Harry schneidet die Orangen in Scheiben und gießt den Saft darüber. Aber was für ein Saft! Er wurde mit einer Reihe aufregender Zutaten gewürzt. Welch überraschte und begeisterte Gäste um den Tisch! Orange à la Turque ist der Name des Gerichtes. Eine süße Dr. Pauly-Bergweiler Riesling Trockenbeerenauslese ist die perfekte Ergänzung...



Eine himmlische Kombination - ein ausgewogener Riesling Jahrgang 1994 und Harry's hausgemachte Gänseleberpastete.

Öffnungszeiten:

Donnerstag – Sonntag:
Abends ab 18.30 Uhr
und nach Vereinbarung

Augustasträße 7
56841 Traben-Trarbach
Telefon 0 65 41-81 57 76
Telefax 0 65 41-81 57 80
mail@harrys-restaurant.com
www.harrys-restaurant.com

2-tägige Bootsfahrt*

Traben-Trarbach - Neumagen-Dhron - Trittenbeim
Begrüßung mit einem Glas Harry's Cuvée.
Abfahrt mit der Privatjacht „Harry's“ moselaufwärts.
Besuch beim Winzer mit Kellerführung
Outdoorcooking mit einer Weinprobe im Weingut.
Übernachtung im moseltypischen Gästehaus
Frühstück
Heimfahrt über die Trittenbeimer Apotheke.

295,00 € p.P.
z.B. 2 Übernachtungen im Doppelzimmer





Rezepte



Gebratene Pilze in Röhrei mit Serrano-Schinken

Zutaten (2 Portionen)

- * 200 g Serrano-Schinken geschnitten
- * je ca. 100 g Shiitake-, Austerpilze und Pfifferlinge
- * 50 g cremige Butter oder Olivenöl
- * viel (ca. 1 EL.) feingehackter Knoblauch
- * 1 Bund frische! Petersilie
- * 4 Eier
- * 50 ml Sahne
- * Salz und Pfeffer (frisch gemahlen)

Küchengerät

- * 1 Wok
- * Schneidbrett und diverses Schneid- und Rührgerät

Zubereitung

- * Pilze sauber abreiben (möglichst nicht waschen) und in ca. 1 cm große Würfel schneiden
- * Eier sorgfältig verrühren, Sahne Knoblauch, Salz und Pfeffer dazugeben
- * Pilze in Butter oder Olivenöl braten und mit Salz und Pfeffer würzen
- * Wenn die Pilze gar sind, Eiermischung in die Pfanne geben. Unter ständigem Rühren fertig garen.
- * Frisch gehackte Petersilie dazugeben.
- * Das Röhrei auf Tellern anrichten und die Serrano-Scheiben darauf anrichten.

Weinempfehlung

Riesling Edition no.1 Neumagener Rosengärtchen, Mosel-Saar-Ruwer, Weingut Georg Heim, Neumagen Drohn

Anmerkung

Mit Bratkartoffeln als Hauptgericht servieren!



Fasanenbrust mit Chicorée in Sahnesoße mit dunkler Schokolade

Zutaten (2 Portionen)

- * 2 gleichmäßige Fasanenbrüstchen (möglichst von der Henne)
- * Butter
- * Sahne
- * ca. 25g dunkle Schokolade aus Ecuador, 70% Kakaogehalt (möglichst Callebaut)
- * 1 Schuß Portwein (oder halbtrockener Riesling)
- * guter Balsamico
- * Hühnerbrühe (oder hausgemachter Hühnerfond)
- * 250 g Chicorée (möglichst Freiland, ungespritzt)
- * Salz, Pfeffer, gemahlene Muskatnuß
- * 1 große Süßkartoffel (batata)
- * 1/2 Zwiebel
- * hochwertiges Olivenöl
- * 1 Bund Rauke

Küchengerät

- * 1 Wok
- * 1 Bratpfanne mit Deckel
- * 2 tiefe Teller
- * Salz- und Pfeffermühle
- * Schneidbrett und diverses Schneid- und Rührgerät

Zubereitung

- * Kartoffel schälen und in Würfel mit max. 1 cm Seitenlänge schneiden
- * Zwiebel schälen und fein hacken
- * Die Chicorée-Enden abschneiden (1 für die Soße aufheben) und der Länge nach halbieren. Das bittere Ende herausschneiden und in 1 cm breite Streifen schneiden
- * Die Zwiebel im Olivenöl anbraten, die Süßkartoffel hinzugeben und noch ein wenig weiter schmoren, ehe der Chicorée zugegeben wird. Auf mittlerer Hitze garen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen. Mit geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze fertig garen.



Rezepte



Zubereitung (Vortsetzung)

- * Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in viel Butter im Wok auf großer Hitze beidseits anbraten, bis es eine goldbraune Farbe angenommen hat. Das Fleisch soll innen noch rosa sein. Fett auffangen.
- * Das Fleisch in einen tiefen Teller geben und mit einem umgedrehten tiefen Teller abdecken, um es warm zu halten und fertig zu garen.
- * Die Chicoréestreifen im aufgegangenen Fett braten. Sie sollen goldbraun sein, darf aber nicht anbrennen!
- * Die Sahne und die Hälfte der Hühnerbrühe zugeben und erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- * Die Schokolade einrühren, um die Soße zu binden und ihr eine wunderschöne Farbe zu verleihen. Kurz aufkochen lassen, mehr Brühe und den Port dazu gießen. Abschmecken. Wenn nötig etwas Balsamico dazugeben, um die Süße auszubalancieren.

Serviervorschlag

- * Die Süßkartoffel-Mischung in die Mitte des Tellers geben,
- * die Chicorée-Sahnesoße in einem Halbkreis davor aufbringen
- * dünne Scheiben der Fasanenbrust auf die Soße geben
- * mit Rauke, angemacht mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Balsamico, garnieren.

Weinempfehlung

- * Riesling Spätlese "Vieilles Vignes" Feinherb, Mosel, Staffelter Hof, Kröv a.d. Mosel

Anmerkung

Als Ersatz für Fasanenbrust kann man Perlhuhnbrust oder Entenbrust verwenden (bei Ente nicht das Fett für die Soße verwenden!).



Orange á la Turque, Orangen türkische Art

Ingredients (serves 2)

- * 2 Orangen + 2 für den Saft
- * 50 – 100 g Zucker
- * 8 g Vanillezucker
- * 4 Nelken
- * 1 Zimtstange
- * etwas gemahlene Muskatnuß
- * je 5 rote und schwarze Pfefferkörner
- * Salz und Pfeffer (frisch gemahlen)

Küchengerät

- * 1 Stieltopf
- * Schneidbrett und diverses Schneid- und Rührgerät

Preparation

- * Zwei Orangen sorgfältig schälen und die weiße Haut entfernen. Halbieren.
- * Die beiden anderen Orangen ausbressen.
- * Den Saft mit allen Gewürzen erhitzen.
- * Den Saft über die 4 Orangenhälften gießen und abkühlen lassen.
- * In einem Plastikbehälter mit Deckel mindestens 24 Std. marinieren lassen.

Serviervorschlag

- * Die Orangen in dünne Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten.
- * Den Saft darüber verteilen.

Weinempfehlung

- * Riesling -98, Mosel, Weingut Georg Heim, Neumagen-Dhron

Anmerkung

Dieses Dessert kann auch mit Orangen-Sorbet serviert werden.

Aktuelle Gebrauchteboote auf: www.bootepolch.de

NEU- UND GEBRAUCHTBOOTE

- » Ganzjährige Ausstellung
- » An-, und Kommissionsverkauf
- » Ausstellungshafen, Probefahrten
- » Kompetente Beratung
- » Faire Anzahlungnahme
- » Maßgeschneiderte Finanzierungen
- » Individuelle Versicherungen
- » Gebrauchtebootvermittlung, Yachtmakler
- » Beiboote, Außenborder, Zubehör
- » Yachttransporte
- » Europaweite Auslieferung
- » Zubehör-Shop, Yachtausrüstung

UNSER SERVICE

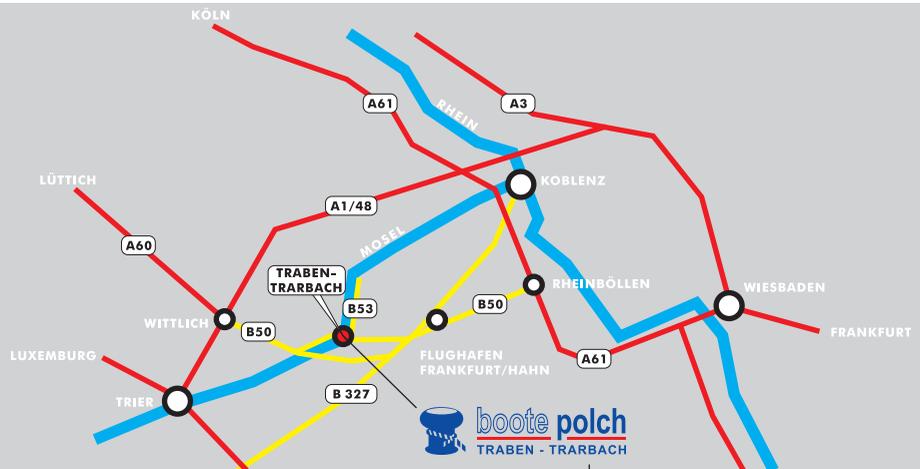
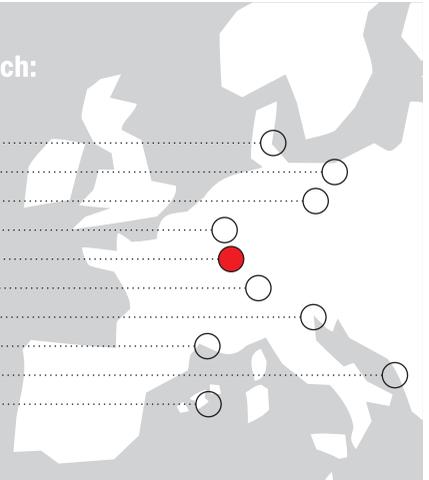
- » Service-Center mit Werfthalle
- » Wertgeschultes Personal
- » Winterlager mit Rundum-Service
- » Umfangreiches Ersatzteillager
- » 24 H Ersatzteilversand europaweit
- » Wartung und Instandsetzung
- » GFK- und Holzarbeiten
- » Yachtelektrik und -elektronik
- » Bootssattlerei
- » Typenoffener Service
- » Mobiler Yachtservice
- » Boots- und Yachtpflege, Refit
- » Bootstankstelle

UNSER YACHTHAFEN

- » Slipmöglichkeit bis 30 t
- » Mobilkran 8 t
- » Trailerslip
- » Sommer- und Winterliegeplätze
- » TV, W-Lan, Strom und Wasser
- » Komfortable Sanitäreinrichtungen mit Dusche und WC
- » Gastliegeplätze - Herzlich Willkommen
- » PKW-Stellplätze
- » Fahrrad-Verleih
- » Idyllische, ruhige Lage
- » Hafenmeister Tel: 06541/2300

Kompetente Servicepartner von Boote Polch:

Kiel
Rostock
Berlin
Amsterdam
Boote Polch Mosel
Bodensee
Lignano
Port Camargue
Biograd
Palma



Termine 2008/2009

05.04.-06.04.	Hausmesse '08	Göteborg
Ende August	Nimbus-Event	Traben-Trarbach
20.09.-28.09.	Interboot '08	Friedrichshafen
18.10.-19.10.	Hausmesse '08	Traben-Trarbach
25.10.-21.11.	Hanseboot '08	Hamburg
17.01.-25.01.	Boot '09	Düsseldorf

