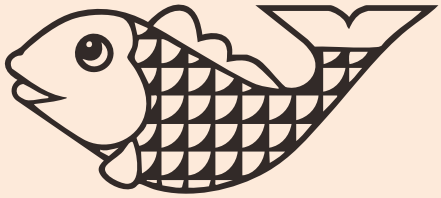
64 Original-Rezepte



Rogacki

Delikatessen seit 1928

Berliner Klassiker / Einfach, gut und lecker



Die neuen Gesichter von Rogacki: Daniel-Jan Girl (rechts) und Jan Spielhagen

Liebe Leserin, lieber Leser.

Das Geheimnis hat sich in 13 grauen, blauen und grünen Aktenordnern versteckt. Angestoßen, zum Teil vergilbt, der älteste stammt aus den sechziger Jahren. Lose Blätter, verblasste Notizen, handschriftliche Aufzeichnungen, Kalkulationen, Lieferscheine. Sie alle zusammen sind das kulinarische Erbe von Rogacki, dieses einzigartigen Feinkosthändlers aus Berlin.

Als die Markenrechte nach der Schließung des Stammhauses von Rogacki in Berlin-Charlottenburg 2025 versteigert wurden und ich den neuen Eigentümer, den Unternehmer Daniel-Jan Girl, zum ersten Mal traf, zeigte er mir diese 13 Ordner. Schweigend blätterte ich durch das Vermächtnis.

Ich bin in Berlin geboren, als Kind lebte ich in Schmargendorf. Die Wohnung meiner Eltern war zu weit von der Wilmersdorfer Straße entfernt, als dass die Rogacki-Halle ein alltäglicher Anlaufpunkt gewesen wäre, aber wenn es mal „besonders frischer Fisch“ oder „ein richtig gutes Stück Fleisch“ sein musste, dann fuhr meine Mutter zu Rogacki. Und ich begleitete sie.

Als ich das erste Mal durch das ungewöhnliche Geschäft streifte, muss ich etwa zehn Jahre alt gewesen sein. Ich blieb vor dem Forellenbecken stehen und sah den Fischen beim Schwimmen zu. Ich lauschte den Gesprächen an den Theken und beobachtete die Berlinerinnen und Berliner beim Diskutieren, Lachen und Fröhlichsein. Sie aßen Backfisch oder Bouletten mit Kartoffelsalat, manche schlürften Austern direkt aus der Schale, sie tranken Sekt, von dem ich später erst erfuhr, dass es oft auch Champagner war. Und sie verließen mit vollen Taschen und einem zufriedenen „Bis denne“ diese riesige, gekachelte Einkaufshalle.

Mehr als 30 Jahre später verstand ich, dass es für das besondere Rogacki-Gefühl einen Masterplan gab. Das war kein Zufall. Das Geheimnis lag jetzt vor mir in den farbigen Ordnern. Diese Atmosphäre war das Ergebnis harter Arbeit, minutiöser Planung, großer Gastfreundschaft und fairer Preise.

Und dann entdeckte ich einen Schatz. Ich fand hunderte Rezepte in dieser Sammlung. Dutzende davon für die berühmten Fischgerichte: mit Matjes, mit Lachs, Räucherforelle und Aal. Ich fand aber auch das Rezept für den beliebtesten Kartoffelsalat der Stadt, jenen mit Mayonnaise, der sich im Laufe der Jahrzehnte ins kulinarische Gedächtnis der Stadt gebrannt hat. Und ich fand die Kochanleitungen der wichtigsten Gerichte der Berliner Regionalküche: Königsberger Klopse, Eisbein mit Sauerkraut, Blut- und Leberwurst, Schnippelbohnensuppe, grüner Wackelpudding …

Irgendwann habe ich den letzten Aktenordner zugeschlagen und Daniel hat mich fragend angeschaut. Dann haben wir uns versprochen, dieses Erbe zu pflegen und die Geschichte von Rogacki fortzuschreiben.

Das Kochbuch, das Sie in den Händen halten, ist der Beginn dieser Fortschreibung. 64 Rezepte sind es geworden, die Auswahl ist uns nicht leicht gefallen. Sie sollen allen Berlinerinnen und Berlinern gehören, und deshalb veröffentlichen wir sie jetzt. Zum ersten Mal.

Die Rezepte wurden sanft aktualisiert von der Köchin Susanne Walter und liebevoll inszeniert von der Fotografin Monika Schürle. Das Buch erzählt außerdem die fast 100-jährige Unternehmensgeschichte von Rogacki, die 1928 mit einer Aalräucherei im Wedding begann. Der Kulturwissenschaftler und Journalist Clemens Niedenthal hat sie für uns aufgeschrieben. All diesen Menschen möchte ich für ihre Arbeit danken.

Und Daniel. Der früher als alle anderen gespürt hat, dass die Geschichte von Rogacki nicht zu Ende gehen darf. Dass die Legende weiterleben muss. Und dass Berlin ohne Rogacki ärmer wäre.

Feiern Sie mit uns, dass es weitergeht! Feiern Sie mit uns Berlin. Feiern Sie mit uns den Genuss. Am besten mit krossem Backfisch und Kartoffelsalat.

Herzlichst, Ihr Jan Spielhagen

Für alle, die wissen wollen,
wie es mit Rogacki weitergeht.

Inhalt

Die Rogacki-Story

6 Ein Berliner Unternehmen und seine Geschichte: von der Aalräucherei zur Legende. Das Porträt

64 Original-Rezepte

Vorspeisen

30 Berliner Mett-Schrippe
32 Schwarzbrot mit Rührei und Räucheraal
34 Matjes-Schrippe mit Crème fraîche und Zwiebeln
34 Nordseekrabben-Schrippe mit Zitronen-Mayo
36 Räucherlachs-Schrippe mit Honig-Senf-Creme
36 Räucherforellen-Schrippe, Rote-Bete, Meerrettich
38 Räucherforelle-Aufstrich
40 Hummer mit Cocktailsauce
42 Austern mit Schalotten-Vinaigrette
44 Überbackene Austern
46 Garnelen mit Knoblauch
48 Gefüllte Eier mit falschem Kaviar
50 Dillhappen
52 Tatar vom Rind
54 Tatar mit Zweierlei Lachs

Suppen

58 Fischsuppe
60 Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen
62 Rote-Bete-Suppe
64 Kalte Gurkensuppe
66 Hühnersuppe mit Gemüse und Nudeln
68 Gulaschsuppe
70 Schnippelbohnensuppe

Salate

74 Grüner Blattsalat mit Schalotten-Vinaigrette
76 Waldorfsalat mit Walnüssen
80 Kartoffelsalat mit Öl
81 Kartoffelsalat mit Mayonnaise
82 Radieschensalat mit Gurke und Schnittlauch
84 Gurken-Apfel-Salat mit geräuchertem Heilbutt
86 Fenchel-Salat mit Apfel und Zitrone
88 Grüne-Bohnen-Speck-Salat
90 Gurkensalat mit Dill und Sauerrahm
92 Spitzkohlsalat mit Senf-Dressing
96 Pfifferlinge mit Römersalat, Tomaten und Speck
98 Linsensalat mit geräucherter Forelle
100 Reissalat mit Thunfisch, Tomaten und Kapern
102 Nudelsalat mit grünem Spargel und Tomaten
104 Bohnensalat mit Tomaten, Paprika, roten Zwiebeln
106 Chicoréesalat mit Orange und Walnüssen

Hauptspeisen

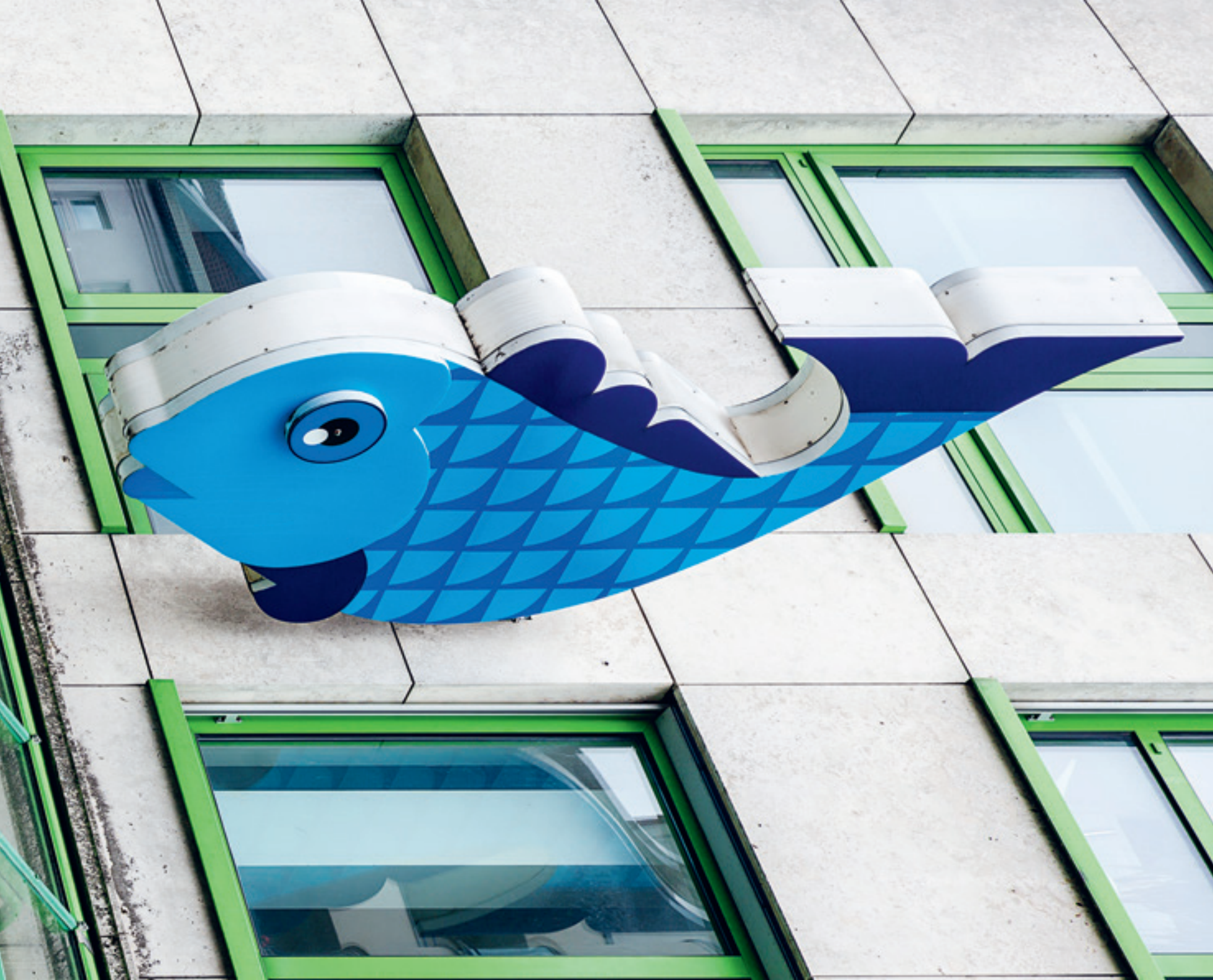
110 Stremellachs mit Kartoffel-Gurken-Salat
112 Krosser Backfisch
114 Kräuter-Remoulade
116 Gebratene Forelle mit Mandeln
118 Pfannen-Scholle mit Kapernbutter
120 Berliner Boulette à la Rogacki
122 Königsberger Klopse
124 Rinderrouladen
128 Matjes Hausfrauenart
130 Wildbratwürstchen mit Kartoffelpüree
132 Halbes Hähnchen aus dem Ofen
134 Nudelauflauf mit Erbsen und Schinken
136 Gefüllte Paprika
138 Senfeier
140 Königinnenpastete mit Ragout fin
144 Berliner Eisbein
146 Kalbsleber mit Apfel und Zwiebeln
148 Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut
150 Schweinemedaillons mit Pfefferrahmsauce
152 Kohlrouladen mit Wirsing

Desserts

158 Rote Grütze mit Vanillesauce
160 Mousse au Chocolat
162 Milchreis mit Zimt und Zucker
164 Kirschkompott
166 Pflaumen-Streuselkuchen
168 Grüner Wackelpudding mit Sahne

Außerdem

172 Danksagung
174 Glossar
176 Impressum



„Die Kantine Westberlins“


Rogacki
KESSLER

Vorspeisen

Gefüllte Eier mit falschem Kaviar

Die cremige Eigelbmasse trifft auf den würzigen Biss des kühlen Forellenkaviars. Alternativ können Sie auch hochwertigen Algenkaviar servieren.

Zutaten für 4 Personen

- 8 Eier
- 4 EL Mayonnaise
- 1 TL Senf
- Salz
- Pfeffer
- 50 g Forellenkaviar

Nährwerte pro Portion

180 kcal · 10 g Eiweiß · 14 g Fett · 2 g Kohlenhydrate

Zubereitungszeit

20 Minuten

Zubereitung

1. Eier hart kochen. Kühlschrankkalte Eier für etwa 11 Minuten, Eier mit Umgebungstemperatur etwa 9 Minuten. Abschrecken und pellen.
2. Eier halbieren, Eigelbe herausnehmen und in eine Schüssel geben.
3. Eigelbe mit Mayonnaise und Senf zu einer cremigen Masse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Masse zurück in die Eihälften füllen (gerne mit einem Spritzbeutel).
5. Mit jeweils einem halben Teelöffel Kaviar garnieren.

Tipp

Die Eier vor dem Füllen für 30 Minuten kühl stellen.

Ein Klassiker von Rogacki



Suppen

Die einfachste Fischsuppe der Welt

Diese Suppe konzentriert sich auf die Qualität des Fischs und eine klare, aromatische Brühe. Und sie ist richtig schnell gemacht.

Zutaten für 4 Personen

- 1 Stange Lauch
- 2 Karotten
- 2 festkochende Kartoffeln
- 1 l Fischfond aus dem Glas
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- 500 g festes Fischfilet (z. B. Kabeljau oder Zander)
- 4 Stängel Dill

Nährwerte pro Portion

190 kcal · 25 g Eiweiß · 6 g Fett · 5 g Kohlenhydrate

Zubereitungszeit

25 Minuten

Zubereitung

1. Lauch in feine Ringe, Karotten in kleine Scheiben und Kartoffeln in etwa. 1,5 cm breite Würfel schneiden.
2. Butter in einem Topf erhitzen, darin die Kartoffelstücke 5 Minuten bei mittlerer Temperatur andünsten.
3. Lauch und Karotten zufügen und kurz mitandünsten.
4. Mit Fischfond ablöschen.
5. Lorbeerblatt zufügen und 10 Minuten köcheln lassen.
6. Fisch kalt abspülen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden.
7. Fisch in die siedende Suppe geben, Temperatur reduzieren, die Stücke bei schwacher Hitze ca. 4 Minuten gar ziehen, nicht mehr kochen lassen.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Lorbeerblatt entfernen.
10. Mit gehacktem Dill bestreuen und servieren.

Tipp

Ein großer Schuss Weißwein im Fond gibt der Suppe noch mehr Tiefe. In kleineren Portionen eignet sich die Suppe auch als Vorspeise.

Passende Beilagen

Ofenwarmes Baguette.

Ein echtes Original von Rogacki



Salate



Grüner Blattsalat mit Schalotten-Vinaigrette

Eine klassische Vinaigrette aus Dijon-Senf und Weißweinessig unterstreicht die Frische des Salats, ohne sie zu überdecken. Das Dressing wird erst unmittelbar vor dem Servieren zugegeben, so dass die Blätter knackig bleiben.

Zutaten für 4 Personen

2 Kopfsalate

Für die Schalotten-Vinaigrette:

1 kleine Schalotte

2 EL Dijon-Senf

3 EL Weißweinessig

6 EL Sonnenblumenöl

½ TL feines Meersalz

½ TL schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Nährwerte pro Portion

135 kcal · 2 g Eiweiß · 13 g Fett · 4 g Kohlenhydrate

Zubereitungszeit

15 Minuten

Zubereitung

1. Salatblätter gründlich waschen und trockenschleudern, Schalotte schälen und sehr fein würfeln.
2. Schalottenwürfel mit Weißweinessig, Dijon-Senf, Meersalz und schwarzem Pfeffer in einer Schüssel verrühren.
3. Sonnenblumenöl unter ständigem Rühren zufügen, bis eine sämige Vinaigrette entsteht.
4. Salatblätter in eine große Schüssel geben. Vinaigrette unmittelbar vor dem Servieren über Salatblätter geben und vorsichtig vermengen.

Tipp

Wer keinen frischen Kopfsalat bekommt, greift einfach zu anderen, gemischten Salaten.

Passende Beilagen

Mit frischem, ofenwarmen Baguette lässt sich auch die köstliche Vinaigrette aufnehmen.



Hauptspeisen

Krosser Backfisch

Eine knusprige Hülle, aber saftiger Fisch im Inneren – was wie ein Widerspruch klingt, ist das Geheimnis von gutem Backfisch. Kabeljau eignet sich wegen seines festen Fleisches besonders gut. Und die Remoulade bringt Frische und Würze.

Zutaten für 4 Personen

- 800 g Kabeljaufilet
- 150 g Weizenmehl Type 405
- 200 ml kaltes Mineralwasser mit Kohlensäure
- 1 Ei, Größe M
- 1 TL feines Meersalz
- ½ TL schwarzer Pfeffer a. d. Mühle
- 1 l Sonnenblumenöl zum Ausbacken

Nährwerte pro Portion

710 kcal · 38 g Eiweiß · 43 g Fett · 39 g Kohlenhydrate

Zubereitungszeit

40 Minuten

Zubereitung

1. Mehl, Mineralwasser, Ei, Meersalz und Pfeffer zu einem glatten Backteig verrühren.
2. Kabeljau kalt abbrausen, trockentupfen und in 4 gleich große Stücke schneiden.
3. Sonnenblumenöl in einem hohen Topf auf ca. 170°C erhitzen.
4. Kabeljau durch den Backteig ziehen.
5. Fisch portionsweise 4 bis 5 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Backfisch sofort servieren. Dazu die Remoulade reichen – das Rezept finden Sie auf der nächsten Doppelseite.

Tipp

Seelachs kann den Kabeljau ersetzen, er ist günstiger.

Passende Beilagen

Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Gurkensalat mit Dill und Sauerrahm.



Leichte Kräuter-Remoulade

Durch den Einsatz von Joghurt anstelle von reiner Mayonnaise wird die Remoulade nicht nur wunderbar cremig und frisch, sie ist auch weniger fettreich.

Zutaten für 4 Personen

- 150 g griechischer Joghurt mit 2 % Fett
- 50 g leichte Mayonnaise
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 2 Gewürzgurken
- 1 EL Kapern
- 2 EL gemischte frische Kräuter (z. B. Petersilie, Dill, Schnittlauch)
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Nährwerte pro Portion

95 kcal · 2 g Eiweiß · 7 g Fett · 3 g Kohlenhydrate

Zubereitungszeit

10 Minuten

Ruhezeit

15 Minuten

Zubereitung

1. Gewürzgurken und Kapern sehr fein hacken.
2. Kräuter fein schneiden.
3. Joghurt, Mayonnaise und Senf in einer Schüssel glatt rühren.
4. Gehackte Gurken, Kapern und Kräuter unter die Creme heben.
5. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
6. Mindestens 15 Minuten durchziehen lassen.

Tipp

Perfekt zu Fischgerichten oder als Dip zu Pellkartoffeln.



Gefüllte rote Paprika

Ein Klassiker der Familienküche. Die Mischung aus Hackfleisch, Reis, Paprika und Tomatensauce macht das Gericht so einzigartig. Schmeckt genau wie „damals“.

Zutaten für 4 Personen

- 4 große rote Paprika
- 400 g gemischtes Hack
- 100 g Langkornreis
- 1 Zwiebel
- 1 Ei, Größe M
- 1 TL feines Meersalz
- ½ TL schwarzer Pfeffer a. d. Mühle
- 4 EL fein gehackte glatte Petersilie

Für die Sauce:

- 1 Zwiebel
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 800 g Dosentomaten
- 1 TL feines Meersalz
- ½ TL schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Nährwerte pro Portion

520 kcal · 31 g Eiweiß · 23 g Fett · 42 g Kohlenhydrate

Zubereitungszeit

35 Minuten

Backzeit

50 Minuten

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Reis nach Packungsanweisung garen.
3. Von den Paprikaschoten die Deckel abschneiden und alle Kerne entfernen.
4. Zwiebel fein würfeln und mit Hackfleisch, Reis, Ei, Meersalz und schwarzem Pfeffer vermengen. Paprikaschoten damit füllen und die Deckel aufsetzen.
5. Für die Sauce Zwiebel fein würfeln und in Sonnenblumenöl anschwitzen. Tomatenmark zufügen und kurz mitrösten.
6. Dosentomaten zufügen. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen.
7. Sauce in eine Auflaufform geben. Paprika hineinsetzen und 50 Minuten backen.
8. Auf Tellern servieren, mit Petersilie bestreuen.

Tipp

Mit grünen Paprikaschoten wird das Gericht herzhafter, mit roten, gelben, grünen und orangefarbenen viel bunter!

Passende Beilagen

Grüner Blattsalat.

Desserts





Rote Grütze mit warmer Vanillesauce

Sie gehört zu den Dessert-Klassikern in Deutschland, und das völlig zu Recht. Rote Grütze verbindet Süße mit Säure durch die Mischung der verschiedenen roten Beeren. Und die warme Vanillesauce sorgt für eine cremige Ergänzung.

Zutaten für 4 Personen

Für die Rote Grütze:

500 g gemischte rote Beeren, frisch oder tiefgekühlt

60 g Zucker

200 ml Wasser

20 g Speisestärke

Für die Vanillesauce:

500 ml Milch

1 Vanilleschote

2 Eigelb

40 g Zucker

Nährwerte pro Portion

280 kcal · 7 g Eiweiß · 6 g Fett · 48 g Kohlenhydrate

Zubereitungszeit

25 Minuten

Kühlzeit

2 Stunden

Zubereitung

1. Speisestärke in etwas kaltem Wasser anrühren.
2. Beeren, Zucker und Wasser aufkochen. Speisestärke einrühren und kurz aufkochen lassen.
3. Grütze in eine Schüssel füllen, abkühlen lassen.
4. Für die Vanillesauce die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.
5. Milch, Vanillemark und Vanilleschote in einem Topf erhitzen.
6. Eigelb und Zucker in einer Schüssel verrühren. Heiße Vanillemilch langsam einrühren.
7. Mischung zurück in den Topf geben und unter Rühren erhitzen, bis die Sauce leicht bindet. Nicht kochen lassen. Vanilleschote entfernen.
8. Vanillesauce etwas abkühlen lassen, aber noch warm zur Grütze servieren.

Tipp

Außerhalb der Saison eignen sich tiefgekühlte Beeren hervorragend.





Grüner Wackelpudding mit Sahnehäubchen

Das leuchtende Grün, die fruchtige Waldmeister-Note und die luftige Sahne machen dieses einfache Dessert bis heute zum nostalgischen Genuss.

Zutaten für 6 Portionen

Für den Wackelpudding:

- 2 Pck. Waldmeister-Götterspeise
- 500 ml Wasser
- 50 g Zucker

Für das Sahnehäubchen:

- 150 ml Schlagsahne
- 1 Pck. Vanillezucker
- Frische Minzblätter als Garnitur

Nährwerte pro Portion

160 kcal · 2 g Eiweiß · 8 g Fett · 20 g Kohlenhydrate

Zubereitungszeit

15 Minuten

Kühlzeit

4 Stunden

Zubereitung

1. Das Götterspeisenpulver mit Zucker in einem Topf mischen.
2. Das Wasser unter Rühren hinzufügen, die Mischung etwa 10 Minuten quellen lassen.
3. Die Flüssigkeit unter ständigem Rühren erwärmen, bis sich das Pulver vollständig aufgelöst hat. Nicht kochen.
4. Die Götterspeise in Dessertgläser oder eine Schüssel füllen. Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Kurz vor dem Servieren die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und als Haube auf den Wackelpudding setzen.
6. Nach Belieben mit Minzblättern garnieren.

Tipp

Besonders festlich wirkt das Dessert, wenn der Wackelpudding in hübschen Gläsern serviert und die Sahne erst unmittelbar vor dem Servieren aufgespritzt wird.

Schmeckt nicht ~~nur~~ den Kindern

Das erste Kochbuch von Rogacki.
Mit 64 Rezepten: einfach, gut und lecker.

Sie alle stammen aus der legendären Feinkosthalle
in der Wilmersdorfer Straße in Charlottenburg.

Das ist Berlins kulinarisches Vermächtnis
zum Nachkochen. Es gibt Fisch und Fleisch, Salate
und Gemüse, Eintöpfe und Desserts.

64 ehrliche Rezepte, die funktionieren.

So schmeckt Berlin.