

Das perfekte Weihnachts-Menü

Vier Sterneköche aus Mecklenburg-Vorpommern verraten ihre Festtagsrezepte.

Von Nicole Hollatz

VORSPEISE: Selleriesuppe

Zutaten: ½ Zwiebel, 250g Sellerie (geschält), 250 ml Geflügelbrühe, 375g Sahne, 60g Weißwein, 3g weißer Balsamico-Essig, 3g Salz

Den Knollensellerie mit einem Messer großzügig schälen, so dass der weiße Teil übrig bleibt. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. In einem Topf etwas Öl leicht erhitzen, eine halbe, in Streifen geschnittene Zwiebel dazugeben und glasig anschwitzen.

250 Gramm geschälten Sellerie hinzugeben und mitschwit-



Benedikt Faust

zen lassen, bis er leicht angegart ist. Mit 60 Gramm Weißwein ablöschen, einmal zum Kochen bringen, und dann 250 ml Geflügelbrühe und 375 Gramm Sahne dazugeben und circa 30 Minuten leicht kochen lassen.

Jetzt alles mit einem Mixstab fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und weißem Balsamico-Essig abschmecken.

Nach Belieben kann die Suppe reduziert werden, um den Eigengeschmack des Selleries noch mehr in den Vordergrund zu heben.

Rostock – Möglichst stressfrei hinzubekommen, gleichzeitig lecker und irgendwie besonders, aber auch nicht zu teuer – so sollte das perfekte Weihnachtsmenü aussehen. Die OSTSEE-ZEITUNG hat einige der besten Köche des Landes gefragt, was sie empfehlen.

Die Idee für die Suppe (Rezept siehe links oben) kommt aus dem Ostseebad Göhren auf Rügen: von Sternekoch Benedikt Faust (33), der im „Berliner Salon“ im Hotel Hanseatic Rügen arbeitet. „Selleriecremesuppe harmoniert perfekt mit Birnenwürfeln“, sagt Faust.

Als Hauptgang serviert Sternekoch Ronny Siewert (33) vom Gourmet-Restaurant Friedrich Franz im Grand Hotel Heiligendamm die klassische Weihnachtssente (Rezept siehe rechts oben). Der Spitzenkoch – er wurde 2010 beim 11. Großen Gourmet-Preis zum besten Koch Mecklenburg-Vorpommerns gekürt – nimmt dazu selbst hergestelltes Gewürzsalz.

Eine Alternative zur Festtagsente bietet Sternekoch Tillmann Hahn (42) vom Gourmetrestaurant „Der Bull“ in der Yachthafenresidenz Hohe Düne in Warnemünde: Karpfen, geschmort mit Speck (Rezept siehe links unten).

Daniel Schmidthaler (30), Sternekoch im Restaurant des Hotels „Alte Schule“, gelegen im vorpommerschen Fürstentum nahe Feldberg, serviert den OZ-Lesern als Nachtisch Rum-Rosineneis mit Quittenragout und Schokogewürzküchlein (Rezept siehe rechts unten). „Das ist perfekt für Weihnachten.“ Alles kann einen Tag vorher zubereitet werden.

Übrigens: Bei Weihnachtsgesback und Braten wird die Mehrheit der Deutschen schwach: Laut einer Umfrage können zwei Drittel (69 Prozent) den Leckereien im Dezember nicht widerstehen. Bei mehr als drei Viertel (77 Prozent) gibt es zu Weihnachten ein großes Festessen.

HAUPTGERICHT I: Weihnachtssente

Zutaten: Ente: 2 bis 2 ½ Kilo, 1 Apfel, 1 Birne, 1 Zwiebel, 1 Stange Staudensellerie, 2 Orangen, Meersalz, Wacholder, Piment, Beifuß, Kardamom, getrockneten Rosmarin und Thymian, Tonkabohne, Zimt. Füllung: ½ Apfel, ½ Birne, ½ Zwiebel, 1 Stange Staudensellerie, Abrieb von 2 Orangen, Gewürzsalz. Gewürzsalz: Meersalz, Wacholder, Piment, Beifuß, Kardamom, Rosmarin und Thymian, Tonkabohne und Zimt klein mixen und mit dem Salz mischen



Ronny Siewert

Ente platzieren. Frisch gestopft geht die in einem Bräter platzierte Ente für 2 ½ bis drei Stunden bei 130 Grad in den Umluftofen; alle 30 Minuten mit einer halben Tasse Wasser übergießen. Für die Grundsoße werden die Flügel und der Stütz mit dem Wurzelgemü-

se angeschwitzt. Die Schwitze mit Tomatenmark und Rotwein abschmecken und dann mit Entenfond auffüllen. Diese Mischung sollte nun drei Stunden auf kleiner Flamme mitköcheln. 20 Minuten vor Garende werden von der Soße etwa 150 ml abgenommen und mit je einem Esslöffel Honig und Orangensaft gemischt. Damit muss der fast fertige Braten alle zehn Minuten „lackiert“ werden.

Von der Ente den Stütz und die Hälfte der Flügel entfernen. Das Geflügel mit Pflanzenöl einreiben und nur leicht von außen salzen. Jetzt die Füllung und die Gewürzsalzmischung im Innern der

HAUPTGERICHT II: Karpfen geschmort mit Speck

Zutaten: 2 kg Spiegelkarpfen frisch geschlachtet, 200 g mild gesalzener Bauchspeck in Streifen, 5 Ysopzweige (Josefskraut), 5 Bohnenkrautzweige, 2 El. Liebstöckelblätter (evtl. als Wintervorrat in Salz und Öl eingemacht), 10 Knoblauchzehen, 1 Bund glatte Petersilie, grob gehackt

Beim Schlachten des Karpfens die Kiemen heraus schneiden. Dann den Fisch von beiden Seiten mehrmals parallel einschneiden, eventuell dabei störende Schuppen entfernen und den Fisch von innen und außen salzen.

Nun die Kräuter von den Stielen zupfen, den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Den ganzen Fischkörper von in-



Tillmann Hahn

nen und außen mit den Kräutern und Knoblauch belegen und dann in die Speckscheiben wickeln.

Nun den Fisch mit dem Bauch nach unten auf ein Backblech setzen und wenn nötig mit Aluminiumfolie stabilisieren. Den ganzen Fisch für ca. 1 bis 1,5 Stunden im Backofen bei 160 Grad garen, bis eine hineingestochene Nadel im Kern Wärme anzeigt.

Den Karpfen mit dem sich bildenden Fond im Ganzen servieren. Beim Zerlegen vom Rücken vorsichtig nach unten arbeiten, damit man möglichst viele der kleinen Gräten vermeidet.

Für Kinder eignet sich das Schwanzstück am besten, weil dort kaum Gräten sind. Dazu passt sehr gut ein sahniges Kartoffelpüree und eventuell eine Buttersauce

DESSERT

Rum-Rosineneis

Zutaten: 250g Milch, 250g Sahne, 2 Eier, 2 Eigelb, 6cl Rum, 100g Rosinen
Milch und Sahne aufkochen und heiß über die Eier geben. Danach über Wasserbad schaumig rühren, bis die Eismasse bindet. Dies ist eine Eisgrundmasse, die man variabel verändern kann. Rosinen in Rum einlecken und in die fertige Eismasse geben.



Daniel Schmidthaler

dem Apfelsaft ablöschen. Quittenwürfel mit in den Topf geben und einköcheln lassen bis der Sud etwas gebunden hat.

Schoko-Gewürzküchlein

Zutaten: 6 Eigelb, 150g Zucker, 170g Schoki, 250g Butter, 90g Mehl, 1TL Gewürzmischung (Kardamom, Zimt,

Vanille, langer Pfeffer, Sternanis) Eigelb und Zucker über einem Wasserbad schaumig schlagen. Schokolade und Butter zusammenschmelzen und in die Eiermischung geben. Mehl einrühren, in gebutterte Förmchen abfüllen und kalt stellen (mind. sechs Stunden, am besten noch am Vortag zubereiten). Dann bei 170 Grad ca. 12 min backen, der Kern sollte flüssig bleiben.

Quittenragout

Zutaten: 200g Wildquitten, 100g Zucker, 1/2 Vanilleschote, 1/2Zimtstange, 100ml Apfelsaft
Quitten in kleine Würfel schneiden, in der Zwischenzeit den Zucker in einem Topf karamellisieren, Gewürze beigegeben und mit