

# Zum Feste das Beste

**Achtzehn exklusive Rezepte für ein individuelles Drei-Gänge-Festtagsmenü inklusive passender Drinks – zusammengestellt von Sebastian Schellhaas.**

Für manche ist es das Fest der Nächstenliebe. Für andere – wir wollen keine Namen nennen – dreht sich hingegen alles um die Frage, was wohl unter dem Christbaum liegt. In unserer Gastro-Redaktion geht es (wie eigentlich immer) auch beim Thema Weihnachten nur um eines: Essen, in diesem Fall um das perfekte Festtagsmenü. Muss es die klassische Gans „mit alles“ oder doch eher Frankfurter Würstchen mit Kartoffelsalat sein? Wie ist es mit Rinderfilet, Wild, Karpfen oder Seitan-Turkey? Und was ist eigentlich mit einem Drink? Da scheiden sich schnell die Geister und sind Familientraditionen so verschieden wie die Geschmäcker unterschiedlich. In einem Punkt sind sich dann aber erstaunlich viele einig: Es muss selbst gekocht werden, mit allem was dazu gehört und natürlich „from scratch“, versteht sich. An Weihnachten ist es daher absolut legitim, ja geradezu geboten, einen kompletten Tag oder sogar länger in der Küche zu verbringen – Kochlöffel in der einen, ein Glas vom Kochwein in der anderen Hand.

Damit keine Langeweile aufkommt und weil Traditionen bekanntlich von Veränderungen leben,

haben wir ein paar unserer liebsten Adressen aus dem neusten FRANKFURT GEHT AUS! nach Rezepten für ein unvergessliches Festtagsmenü gefragt. Herausgekommen sind 18 Rezepte für ein individuelles Drei-Gang-Menü inklusive passender Drinks mit und ohne Alkohol. Es ist alles dabei, mit und ohne tierische Eiweiße, von gutbürgerlichen Klassikern bis zu extravaganten Tellerkreationen mit zahllosen Komponenten.

Wenn nicht anders vermerkt, handelt es sich bei den Rezepten um Mengen für vier Personen. Die Drink-Rezepte beziehen sich auf die Menge für ein Glas. Dabei gilt für alle Rezepte eine Faustregel: Zu allererst das Rezept einmal bis zum Ende lesen. Das verhindert böse Überraschungen, wenn etwa eine Komponente lange ziehen und deshalb bereits am Vortag oder gar noch früher vorbereitet werden muss. Oder es werden bestimmte Küchenutensilien benötigt, die nicht in jeder Küche zu finden sind.

In diesem Sinne: Gut geplant, ist halb gekocht! Also Rezepte aufmerksam lesen, einkaufen gehen, Schürzen an – und los geht's.

**Wir wünschen frohes Kochen, gutes Gelingen  
und ein besinnliches Fest! #zumfestedasbeste**

## *Vorspeisen*

- Gebeizter Lachs mit Zitrusfrüchten** **3**  
Sebastian Koutek, Eo
- Jakobsmuscheln auf zweierlei Püree von Erbsen und Hokkaido** **5**  
Bruno Lauffenberger, Maaschanz
- Krautwickel** **6**  
Ricky Saward, Seven Swans
- Tagliarini mit Steinpilzen und schwarzem Wintertrüffel** **7**  
Roswitha Stern, Pasta Davini

## *Hauptspeisen*

- Forelle mit Wildkräutersalat und Acili Ezme** **8**  
Dennis Aukili, Chairs
- Weihnachtsgans wie Daheim** **10**  
Bernd Schweizer, Daheim in der Affentorschänke
- Purple Haze** **12**  
Niclas Horn, Leuchtendroter
- Saftiger Nussbraten mit Waldpilzjus,  
Kürbis-Dinkel-Gnocchi und Ofen-Rosenkohl** **13**  
Thomas Emmel, Emmel's Dinkelrind
- Geschmorte „Carrilladas“ Bellota** **15**  
Gema Sánchez, Informal – Café Tipo Madrid
- Gefüllte Putenbrust in Blätterteig  
mit Maisplätzchen und Rosenkohl** **16**  
Gernot Michel, Gasthaus zur Schmelz

## *Nachspeisen*

- Mohnmousse und Kirschen** **18**  
Thomas Sträter, Café Größenwahn
- Schokoladentörtchen mit Prosecco-Zabaione** **19**  
Carmelo Greco, Restaurant Carmelo Greco
- OX-Apfel – Cox-Orange/Bratapfel/Muskatblüte** **20**  
David Rink, OX
- Pumpkin-Spekulatius-Dessert** **22**  
Marina Ginkel, Zwei und Zwanzig

## *Drinks*

- Santa Claus Punch** **23**  
Armin Azadpour, Hunky Dory
- Blood on the Dacefloor** **24**  
Nima Khalatbari, Der Große Gatsby
- Kirsch-Bitter mit Malzbierschaum** **25**  
Maxim Kilian, Blumen
- Holo** **26**  
Michele Heinrich, Yaldy

## Gebeizter Lachs mit Zitrusfrüchten

Sebastian Koutek, Eo (Mainz)

Ein „Geheimtipp“ im wahrsten Sinne des Wortes ist das Eo wohl nicht mehr. Wie auch, wenn man wie Küchenchef und Inhaber Sebastian Koutek lateinamerikanisch inspirierte Fusionküche auf höchstem Niveau und zu bezahlbaren Preisen serviert. Für das perfekte Weihnachtsmenü bietet Koutek mit seinem Rezept eine anspruchsvolle, dafür aromareiche Vorspeise. Die Kombination von mit Roter Bete gebeiztem Lachs, Avocado, Orangen- und Grapefruit-Filets, Variationen von Gelber und Roter Bete, sauer eingelegten Senfkörnern und einem Törtchen mit Lachstatar und gekörntem Frischkäse mit Limette zeigt nicht nur wie viel Herzblut und Handwerk in Koutek Kreationen steckt. Sie ist zudem auf das Drink-Rezept von Nima Khalatbari von Der Große Gatsby abgestimmt.

Salz und Zucker mischen und die Hälfte der Salz-Zucker-Mischung gleichmäßig in einem tiefen Behälter verteilen. Die Rote Bete schälen und im Mixer fein häckseln und den Lachs entgräten.

Nun den Lachs mit der Hautseite nach unten auf die Zucker-Salz-Mischung legen. Anschließend die Fleischseite oben mit der gehäckselten Roten Bete belegen und alles mit dem Rest der Salz-Zucker-Mischung bedecken. Mit Klarsichtfolie abdecken und für 18 bis 48 Stunden im Kühlschrank bei 4 °C ziehen lassen. Je länger das Ganze zieht, desto fester wird das Lachsfilet.

>>>

**Für den  
gebeizten Lachs**  
800 g Wildlachsfilet  
200 g Zucker  
250 g Salz  
2 Rote Beten



## Gebeizter Lachs mit Zitrusfrüchten (Fortsetzung)

### Für die Zitrus-Sauce

Schale von  
5 Grapefruits  
Schale von  
10 Orangen  
200 ml Läuterzucker

Für den Läuterzucker Wasser und Zucker in gleichen Teilen mischen und erwärmen, bis sich der Zucker komplett gelöst hat. Anschließend abkühlen lassen und 200 ml abmessen.

Die Zitrusfrüchte schälen und für die Filets beiseitestellen. Die Schalen in einen Topf mit kaltem Wasser geben, einmal aufkochen und anschließend das Wasser abgießen. Den Vorgang fünfmal wiederholen, bis die Schalen vollständig ihre Bitterstoffe abgegeben haben.

Die Schalen in einem Mixer bei höchster Stufe fein mixen. Dabei langsam den Läuterzucker zugeben, sodass die Mixtur emulgiert – die benötigte Menge an Läuterzucker kann dabei variieren. Einfach emulgieren lassen, bis schließlich ein festes Püree entsteht. Danach die Sauce durch ein feines Haarsieb streichen und in einer Spritzflasche reservieren.

### Für die Orangen- und Grapefruitfilets

2 Orangen  
2 Grapefruits

Jeweils zwei bereits geschälten Orangen und Grapefruits vorsichtig filetieren und beiseitestellen.

Die Gelbe Bete schälen und in 1x1 cm große Würfel schneiden. Den Orangensaft in einem Topf zum Köcheln bringen und die Würfel darin behutsam garziehen, bis sie bissfest sind. Danach die gegarte Gelbe Bete aus dem Orangensaft nehmen, den restlichen Saft um  $\frac{2}{3}$  reduzieren und die Reduktion vom Herd nehmen. Die Gelbe Bete zurück in den Sud geben und erkalten lassen.

### Für den Hüttenkäse mit Limette

1 Töpfchen  
Hüttenkäse  
2 Limetten  
15 ml Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

Von den Limetten Zesten abziehen und fein hacken. Eine Limette entsaften. Den Hüttenkäse mit den Limetten-Zesten, dem Saft einer Limette und dem Olivenöl vermengen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Von den Limetten Zesten abziehen und fein hacken. Beide Limetten entsaften. Die Avocado vom Kern befreien, aus der Schale nehmen und zusammen mit den Limetten-Zesten, dem Saft von zwei Limetten und dem Olivenöl glatt pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein feines Haarsieb streichen. Das Ganze in eine Spritzflasche füllen.

### Für die Avocado-creme

1 Avocado  
2 Limetten  
15 ml Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

Wasser, Zucker und Tafelessig im Topf aufkochen, bis sich der komplette Zucker gelöst hat. Fenchelsamen, Kardamom und Lorbeerblätter in einem Teebeuteläckchen zu einem Bouquet garni binden. Das Ganze in den Sud geben und für 4 Stunden ziehen lassen.

### Süß-saurer Sud für Rote Bete und Senfkörner

200 ml Wasser  
100 g Zucker  
100 g Tafelessig  
10 g Fenchelsamen  
10 g Kardamom  
4 Lorbeerblätter

Die Rote Bete schälen und auf einer Mandoline in feine Scheiben schneiden. Mit einem runden Ausstecher schön gleichförmige Taler ausstechen und in den vorbereiteten Sud 20 Minuten einlegen.

Die Senfkörner im vorbereiteten süß-sauren Sud für ca. 40 Minuten bei schwacher Hitze abgedeckt köcheln lassen, dann abgießen und kaltstellen.

Unter fließendem kaltem Wasser den Lachs von Salz, Zucker und Roter Bete befreien, abtrocknen und häuten. Die Bauchlappen am Filet abschneiden und zu einem Tatar verarbeiten – durch die Beize ist das Tatar bereits gewürzt. Die küchenfertigen Mini-Croustaden mit dem Lachstatar füllen und mit ein wenig Limetten-Hüttenkäse toppen. Das restliche gebeizte Lachsfilet in 2 cm breite Streifen schneiden.

Auf den Teller der Wahl einen dicken Klecks der Zitrus-Sauce spritzen und anschließend mit dem Spachtel zu einem formschönen Saucen-Spiegel verstreichen.

Zwei Lachsstreifen auf dem Saucen-Spiegel anrichten und nach Belieben mit unterschiedlich großen Klecksen der Zitrus-Sauce und Avocado-creme sowie den vorbereiteten Orangen- und Grapefruitfilets, den glasierten Gelbe Bete-Würfeln, dem Limetten-Hüttenkäse, der eingelegten Rote Bete, den gefüllten Mini-Croustaden, den eingelegten Senfkörnern, dem Lachskaviar und schließlich etwas Dill und Kresse dekorieren.

Beim Anrichten darauf achten, nur eine ungerade Anzahl der einzelnen Komponenten zu verwenden – das Auge isst ja mit.

### Für die eingelegte Rote Bete

2 Rote Beten  
100 ml süß-saurer Sud

### Für die eingelegten Senfkörner

200 ml süß-saurer Sud  
50 g Senfkörner

### Zum Anrichten:

gebeizter Lachs  
4 küchenfertige Mini-Croustaden (aus Mürbeteig)  
Zitrus-Sauce  
Orangen- und Grapefruitfilets  
glasierte Gelbe Bete-Würfel  
Limetten-Hüttenkäse  
Avocado-creme  
eingelegte Rote Bete  
eingelegte Senfkörner  
Lachskaviar  
Frischer Dill  
Kresse



## Jakobsmuscheln auf zweierlei Püree von Erbsen und Hokkaido

Bruno Lauffenberger, Maaschanz (Frankfurt)

*Maitre Bruno Lauffenberger und die Maaschanz sind seit Langem die erste Adresse für klassische französische Bistroküche in Frankfurt. Ganz im Stile seiner Profession konzentriert sich Maitre Bruno bei seinem Rezept für Jakobsmuscheln mit zweierlei Püree von Erbsen und Hokkaido auf das Wesentliche. Eine klassische und so einfache wie geniale Vorspeise als perfekter Einstieg in ein Festtagsmenü, das den Namen verdient.*

### Für das Hokkaido-Ingwer-Püree:

500 g Hokkaido  
100 g Zwiebeln  
50 g Butter  
20 g Ingwer  
Salz  
Pfeffer

Den Hokkaido waschen und grob schneiden – Kerne nicht entfernen! Die Zwiebeln schälen und würfeln. In einem Topf Zwiebelwürfel in Butter glasig anschwitzen. Den grob geschnittenen Hokkaido samt Haut und Kernen dazugeben und kurz anbraten. Ingwer schälen, grob schneiden und zum Kürbis geben. Etwas Wasser angießen (ca. 100 ml Wasser, nicht zu viel, damit das Püree nicht zu flüssig wird) und das Ganze köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Anschließend fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zwiebeln schälen und würfeln. In einem Topf die Zwiebelwürfel mit einer Prise Zucker in Butter glasig anschwitzen, dann die Erbsen dazu geben und etwas Wasser angießen (ca. 100 ml Wasser, nicht zu viel, damit das Püree nicht zu flüssig wird). Einmal aufkochen und anschließend fein pürieren. Die Minze waschen und (nur die Blätter) fein hacken. Die gehackte Minze in das Erbsenpüree einarbeiten.

### Für das Erbsen-Minze-Püree:

500 g Erbsen (TK)  
100 g Zwiebel  
50 g Butter  
20 g frische Minze  
Pfeffer  
Salz  
Prise Zucker

Beide Pürees warmhalten.

Die küchenfertigen Jakobsmuscheln mit etwas Butter sehr kurz und sehr scharf von beiden Seiten anbraten. Sie sollten außen etwas Farbe haben und innen noch glasig sein.

### Für die Jakobsmuscheln:

8 Jakobsmuscheln (ausgelöst, küchenfertig à 50–60 g)  
Butter  
Weißer Sesam  
Schwarzkümmel  
Kürbiskernöl  
Sahne

Zum Servieren jeweils etwas von den beiden warmgehaltenen Pürees auf den Teller streichen. Dabei ein paar Tropfen Kürbiskernöl auf das Hokkaido-Püree und ein paar Tropfen Sahne auf das Erbsenpüree. Auf jedes Püree dann jeweils eine angebratene Jakobsmuschel legen.

Die Jakobsmuscheln auf dem Kürbispüree mit etwas Schwarzkümmel, die Jakobsmuschel auf dem Erbsenpüree mit etwas weißem Sesam garnieren.





## Krautwickel

Ricky Saward, Seven Swans (Frankfurt)

*Das Seven Swans und Ricky Saward sind eine Klasse für sich. Mit ihrem rein veganen Fine-Dining-Konzept beweisen Saward und sein Team jeden Tag aufs Neue, dass Gourmetküche keine Foie gras, Austern und Kaviar nötig hat, um zu glänzen – Kreativität und Passion sind die entscheidenden Zutaten. So wird aus einem Krautwickel hier ein Gericht, das selbst Skeptiker veganer Küche in Begeisterung und Staunen versetzt. Sawards Krautwickel mit Weißkohl-Chips, Rosenkohl-Creme und Sauerkraut-Sud sind sicher kein einfaches Gericht, aber jede Mühe wert. Versprochen.*

### Weißkohl-Chips

Vom Weißkohl die Blätter lösen. Den Strunk aus den Blättern schneiden. Die Blätter dann mit Öl beträufeln und salzen. Zwischen zwei Lagen Backpapier ausbreiten und mit einem Backblech beschweren. Ca. sechs Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Die durchgezogenen Blätter dann im Ofen bei 55 °C über Nacht trocknen.

### Rosenkohl-Creme

Die äußeren Blätter und den Strunk vom Rosenkohl entfernen. Den Rosenkohl in kochendem Wasser weich blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gut abtropfen lassen und in Öl ohne Farbe anschwitzen. Dann mit Brühe auffüllen, aufkochen lassen, anschließend alles im Mixer fein mixen und mit Salz abschmecken.

### Sauerkraut-Sud

Das Sauerkraut ausdrücken, den Saft auffangen und dann solange einkochen, bis er andickt. Eventuell abschmecken.

### Spitzkohl-Rollen

Den Spitzkohl für 50 Minuten bei 220 °C Umluft im vorgeheizten Backofen garen. Abkühlen lassen, danach die schwarzen äußeren Blätter entfernen und die inneren Blätter vorsichtig abtrennen. Die Rosenkohl-Creme und das ausgedrückte Sauerkraut auf den einzelnen Blättern großzügig verteilen und am besten mit Hilfe einer Sushi-Matte aufrollen.

Zum Anrichten die Spitzkohl-Rollen aufrecht hinstellen. Ein wenig Sauerkraut auf der Rolle platzieren. Mit dem Sauerkraut-Sud beträufeln. Meerrettich über die Rollen reiben. Die Weißkohlchips seitlich an die Rolle anlegen. Salzen und mit Sauerkele dekorieren.

### Rezept für

**10 Personen/  
3 Rollen pro Person**

1 Kopf Weißkohl  
2 Kopf Spitzkohl  
400 g Rosenkohl  
200 g Sauerkraut  
200 ml Gemüsebrühe  
20 g Meerrettich  
30 Blätter Sauerkele  
Rapsöl  
Salz  
Eiswürfel



## Tagliarini mit Steinpilzen und schwarzem Wintertrüffel

Roswitha Stern, Pasta Davini (Frankfurt)

*Roswitha Stern und ihr Team im Pasta Davini sind für ihre ehrliche italienische Küche mit handgemachter Pasta wie bei Nonna zu Hause bekannt. Und was eignet sich besser als Primo Piatto – der erste Gang einer klassischen italienischen Menüfolge – als selbstgemachte Tagliarini mit kerniger Nussbutter, schwarzem Wintertrüffel und Funghi porcini trifolati, also in Olivenöl sautierte Steinpilze mit Knoblauch, Weißwein, Petersilie und einem Hauch Thymian? Aber nicht vergessen: Unbedingt noch Platz für Hauptgang und Dessert lassen!*

### Für die frischen Tagliarini

600 g italienisches  
Mehl Typ 00  
6 Eier Größe M  
1 Prise Salz  
2-3 TL Olivenöl

Die Zutaten für die frischen Tagliarini auf einer glatten Oberfläche zu einem glatten Teig vermengen und kneten, bis der Teig elastisch ist und sich die Oberfläche „samtig“ anfühlt. Der Teig sollte nicht kleben. Ist der Teig zu feucht, einfach noch etwas Mehl einarbeiten. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie packen und 30 bis 50 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Teig mit der Hand oder einer Nudelmaschine zu dünnen Teigplatten ausrollen. Die Teigplatten leicht mehlen, aufeinanderlegen und in 4 bis 5 mm breite Streifen schneiden. Die fertigen Nudeln auf einer bemehlten Fläche ablegen.

Ist der komplette Teig verarbeitet, einen großen Topf mit reichlich Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Das kochende Wasser mit Meer-salz würzen, bis es nach „Meerwasser“ schmeckt.

In einer großen Pfanne Butter, Thymian und die Knoblauchzehe langsam erhitzen, bis die Butter eine nussbraune Farbe annimmt. Den Knoblauch aus der Pfanne nehmen, sobald er glasig geworden ist. Nun mit einer Käse- oder Muskatreibe ca. 50 g des Trüffels in die Nussbutter reiben, gut vermengen und die Pfanne von der Flamme nehmen.

Die Steinpilze in feine Scheiben und die Peperoncino in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen und fein hacken.

In einer weiteren Pfanne 2 bis 3 Esslöffel Olivenöl sehr heiß werden lassen. Dann darin die geschnittenen Steinpilze scharf anbraten, bis sie Farbe bekommen. Jetzt die Peperoncino und den gehackten Knoblauch dazugeben, nach Belieben salzen und pfeffern und schließlich mit einem guten Schuss trockenem Weißwein ablöschen. Zum Schluss etwas gehackte Petersilie untermengen.

In der Zwischenzeit die frischen Tagliarini (ca. 150 g pro Person) ins kochende Wasser geben und 3 bis 5 Minuten kochen, dann leicht abtropfen lassen und direkt in die Pfanne zur getrüffelten Butter geben. Das Ganze auf großer Flamme 3 Minuten erhitzen und anschließend auf vorgewärmten Tellern zusammen mit den sautierten Steinpilzen anrichten.

Zum Abschluss den verbliebenden Trüffel hauchdünn über die Pasta hobeln und großzügig mit Parmesan und Pfeffer bestreuen.

### Für die Wintertrüffel

200 g Butter  
1 Stängel frischer  
Thymian  
80-100 g frischer  
schwarzer Trüffel  
200 g frisch gerie-  
bener Parmesan  
Schwarzer Pfeffer  
Meersalz

### Für die Steinpilze

200 g frische  
Steinpilze  
2 Knoblauchzehen  
1 kleine Peperoncino  
2-3 EL Olivenöl  
Frische Petersilie  
(glatt)  
Trockener Weißwein





## Forelle mit Wildkräutersalat und Acili Ezme

Dennis Aukili, Chairs (Frankfurt)

*Die Küchensprache von Dennis Aukili, Küchenchef und zusammen mit Milan Müller Inhaber des Chairs in Bornheim, ist klar und deutlich, geschmacklich wie ästhetisch. Die Konzentration auf das Wesentliche, vor allem die Qualität der verwendeten Zutaten macht's möglich. Im Chairs verwendet Aukili Wetterfelder Forelle aus der Zucht von Kevin Pommerenke. Frische „Acili Ezme“, eine pikant-fruchtige Soße der türkischen Küche meist auf der Basis von Paprika, Peperoni, Zwiebel, Tomaten und Petersilie, setzt den geschmacklichen Kontrapunkt. Einen Wildkräutersalat on top, so schlicht kann Raffiniertes sein.*

Die Alici Ezme kann man je nach Jahreszeit und Lust etwas abwandeln. Im Chairs benutzen wir im Sommer regionales Gemüse, im Winter ist das etwas schwerer. Dann greifen wir auf eingelegtes Gemüse zurück. Das kann man fertig kaufen oder einfach selbst machen.

Für das eingelegte Gemüse zunächst 30g Natursalz in einem Liter Wasser zu einer dreiprozentigen Salz-Lösung vermischen, aufkochen und abkühlen lassen. Tomaten, Paprikas, Knoblauch, Jalapeños und Gewürze in einem sterilen Glas platzieren, mit der Salz-Lösung aufgießen und fest verschließen. Mindestens zwei Wochen (besser länger) bei Raumtemperatur stehenlassen. Wichtig ist, dass man sauber arbeitet und das Gemüse komplett mit der Flüssigkeit bedeckt ist.

Das eingelegte Gemüse, die rote Zwiebel und die gewaschenen und gezupften Kräuter mit der Hand fein hacken oder in einer Küchenmaschine gleichmäßig bis zur gewünschten Konsistenz mixen. Anschließend mit Zitronensaft, Sirup, Öl, Salz, Pfeffer und etwas geräuchertem Paprikapulver abschmecken.

Als Fisch eignen sich eine Forelle, ein Saibling oder eine Makrele frisch vom Fischhändler oder dem Züchter des Vertrauens. Am besten vom Profi auch gleich die Mittelgräte und den Kopf entfernen lassen. Mittelgräte und Kopf nicht wegwerfen – daraus kann man super eine Suppe oder Fond machen oder mit dem nötigen Know-how auch Garum ansetzen, eine fermentiere Fischsauce aus dem alten Rom.

>>>

### **Für das eingelegte Gemüse (Zutat für Acili Ezme)**

2 Tomaten  
1 rote Spitzpaprika  
2 grüne scharfe Paprika  
1 Knoblauchzehe  
3 scharfe kleine Jalapeños  
30g Natursalz  
Senfsaat  
Frische Kräuter  
(nach Geschmack)

### **Für die Acili Ezme**

das zuvor selbst eingelegte Gemüse  
1 rote Zwiebel (oder 2 Frühlingzwiebeln)  
20g frischer Sauerampfer  
50g frische Petersilie  
20g frischer Koriander  
20g frischer Liebstöckel  
10g frischer Minze  
Saft einer halben Zitrone  
30 ml Granatapfelsirup (oder schwarzen Johannisbeeren-Sirup)  
50 ml Olivenöl oder natives Rapsöl  
Salz  
Pfeffer  
geräuchertes Paprikapulver





## Forelle mit Wildkräutersalat (Fortsetzung)

### Für den Fisch

Fisch  
(Forelle, Saibling  
oder Makrele, je ein  
Fisch pro Person)  
Salz  
Zucker  
Eiswürfel  
250g Butter (für  
Nussbutter)  
Maldon Salz  
Wildkräuter (oder  
Winterportulak)

Zu Hause den Fisch leicht beizen. Hierfür Salz und Zucker zu gleichen Teilen mischen. Die Salz-Zucker-Mischung über den Fisch streuen und 10 Minuten einwirken lassen. Anschließend in Eiswasser abwaschen. Der Fisch bekommt dadurch eine festere Struktur und ist leicht gewürzt.

Nach dem Bad im Eiswasser den Fisch trocken tupfen und im Kühlschrank auf einen Teller mit der Haut nach oben auf die Fleischseite legen und mindestens 6 Stunden – gerne auch über Nacht und am besten unabgedeckt – liegen lassen. So trocknet die Haut etwas an, wodurch sie später schön knusprig und stärker im Geschmack wird.

Für die Nussbutter die Butter in einem Topf erhitzen und solange rühren, bis sie goldbraun ist und nach Nuss riecht. Die fertige Nussbutter durch ein feines Sieb passieren. Die ausgesiebten braunen Klümpchen sind übrigens karamellierte Molke. Passt super ins Müsli oder kann zum Backen benutzt werden. Schmeckt wunderbar nussig und nach Karamell.

Zur Fertigstellung den Fisch aus dem Kühlschrank nehmen und 15 bis 20 Minuten auf Raumtemperatur bringen. Die Hautseite mit Nussbutter oder neutralem Öl bepinseln. Den Fisch anschließend auf der Hautseite in einer heißen Pfanne anbraten oder auf den Grill legen. Sofort mit der Temperatur etwas runtergehen und den Fisch langsam garen lassen. Nicht wenden! Der Fisch sollte nicht ganz durchgebraten werden. Im Chairs servieren wir unsere Wetterfelder Forellenzucht glasig.

Zum Servieren die Acili Ezme in einem Topf auf Zimmertemperatur erwärmen. Auf einem Teller den Fisch auf die knusprige Hautseite legen und mit etwas Maldon-Salz würzen. Die Acili Ezme großzügig auf dem Fisch verteilen und ebenfalls großzügig mit Wildkräutern garnieren. Alternativ zu den Wildkräutern kann man auch Winterportulak nehmen, den man mit etwas nativem Rapsöl und Zitronen wie einen Salat à la Minute marinieren kann.

### Beilagenvorschlag

Als Beilage bietet sich ein einfacher Kürbisstampf an: Den Kürbis der Wahl, etwa einen Butternut-Kürbis, gewaschen und im Ganzen für 20 bis 25 Minuten in den auf voller Stufe vorgeheizten Ofen legen. Er kann ruhig etwas dunkel werden. Mit einem Messer oder einer Garnadel reinstechen und fühlen, ob er weich ist. Ist der Kürbis gar: schälen und Kerne entnehmen. Das Kürbisfleisch in einer Schüssel mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen und mit Zitronensaft, Nussbutter, Muskatnuss und Salz abschmecken.

## Weihnachtsgans wie Daheim

Bernd Schweizer, Daheim in der Affentorschänke (Frankfurt)

*Das darf nicht fehlen: eine klassische Weihnachtsgans mit allem, was dazu gehört – Rotkohl, Kartoffelklöße und eine deftige Sauce. Wohin sonst sollte man sich für ein Rezept für diesen Inbegriff heimischer Kochkunst wenden, wenn nicht an eine der besten Adressen für gutbürgerliche Küche in Frankfurt: An Frank Winkler, Betreiber von Affentorschänke und Lorsbacher Thal, die Nummer Eins unter den Apfelweinwirtschaften im aktuellen FRANKFURT GEHT AUS! Für die Weihnachtsgans wie Daheim hat Winkler Bernd Schweizer, seinen Küchenchef und Gänseexperten aus der Affentorschänke, gefragt – und uns das Rezept verraten.*

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Von der Gans das Fett entfernen und beiseitestellen – daraus kann man später Gänse-schmalz zubereiten. Die Gans muss innen wie außen gründlich gewaschen werden, anschließend mit Küchenpapier sorgfältig trocken tupfen.

Für die Füllung Äpfel und Zwiebeln schälen und in mittelgroße Würfel schneiden. Nach Geschmack mit Beifuß und etwas Salz würzen. Die Gans mit der fertigen Masse füllen und anschließend die Öffnungen mit den Holzspießchen verschließen, damit später nichts herausfällt. Mit dem Küchengarn die Keulen locker zusam-

menbinden. Die Haut kräftig und vollständig mit Salz einreiben, 3 bis 4 Esslöffel dürfen es ruhig sein. Nun die Gans mit der Brustseite nach unten in einen großen Bräter oder auf ein tiefes Backblech setzen, 200 ml Wasser angießen, auf die unterste Schiene im Ofen schieben und 30 bis 40 Minuten garen.

Dann die Gans wenden und weitere 2 ½ Stunden garen. Dabei etwa alle 30 Minuten mit dem ausgetretenen Fett begießen – so bleibt das Fleisch saftig und die Haut wird knusprig. Für eine schöne Bräune eine Viertelstunde vor dem Servieren die Temperatur des Backofens auf 230 °C erhöhen.

Danach den Bräter (oder das Backblech) aus dem Ofen holen, die Gans herausnehmen und bei 140 °C in einem anderen Behälter warmhalten. Bratensaft und -fett abgießen. Das Fett setzt sich nach kurzer Zeit oben ab und kann abgeschöpft und zur Seite gestellt werden.

Zum Abbinden der Sauce zunächst die Speisestärke in etwas Wasser lösen. Den Bratensud in einen Topf geben, die gelöste Speisestärke unterrühren und auf dem Herd noch einmal kurz aufkochen – eventuell noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. >>>

### Für den knusprigen Gänsebraten

- 1 bratfertige Gans (4 bis 4,5 kg)
- 4 EL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 4 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
- 1 Zweig Beifuß
- 2 Zwiebeln
- 1 TL Speisestärke zum Binden
- Holzspießchen
- Küchengarn



## Weihnachtsgans wie Daheim (Fortsetzung)

Jetzt die Gans auf eine große Servierplatte setzen, tranchieren und gemeinsam mit der Sauce und der Füllung servieren. Perfekt dazu passen Rotkohl und Kartoffelklöße.

### Für den Rotkohl

- 1 Kopf Rotkohl (ca. 1000g)
- 100 g Butter
- 2 Zwiebeln
- 80 g Zucker
- 3 EL Johannisbeergelee
- 1 EL Salz
- 4 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- 200 g Äpfel (z.B. Boskop)
- 125 ml Apfelessig
- 250 ml Rotwein
- 1 TL Speisestärke zum Binden

Den Rotkohl putzen, äußere abstehende Blätter entfernen, den Kohl vierteln und den Strunk herausschneiden. Die Viertel anschließend quer in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln fein würfeln.

Die Butter erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten, den Rotkohl zugeben und 5 Minuten mitdünsten. Mit Salz, Zucker und Johannisbeergelee würzen. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Rotwein zugeben und zugedeckt 20 Minuten sanft garen.

Inzwischen die Äpfel schälen, entkernen und in 1 cm groß Würfel schneiden. Die Würfel zum Rotkohl geben und weitere 10 Minuten garen. Die Speisestärke mit Apfelessig verrühren, unter den Rotkohl mischen und einmal unter Rühren aufkochen.

Die Kartoffeln mit der Schale garkochen und noch heiß pellen. Anschließend (immer noch heiß) zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. Eigelb und Speisestärke mit einem Spatel gleichmäßig unter die warme Kartoffelmasse arbeiten. Die Butter schmelzen und lauwarm unter den Teig kneten. Kräftig mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Die Hände mit Stärke bestäuben und aus dem Teig gleichmäßig große Klöße formen.

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren, die Klöße hineingeben und 15 Minuten offen bei milder Hitze ziehen lassen (das Wasser darf nicht sprudelnd kochen), bis alle an der Oberfläche schwimmen. Die Klöße mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und servieren.

### Für die Kartoffelklöße

- 2 kg mehligkochende Kartoffeln
- 4 Eigelb
- 50 g Speisestärke
- 50 g Butter
- Salz
- Muskatnuss
- Stärke (zum Formen)



## Purple Haze

Niclas Horn, Leuchtendroter (Frankfurt)

*Wer immer noch nicht verstanden hat, dass vegetarische Küche alles andere als langweilig ist, wird spätestens im Leuchtendroter eines Besseren belehrt. Küchenchef Niclas Horn bringt hier seine Interpretation einer Neo-Veggie-Cuisine auf den Tisch, die optisch wie geschmacklich auf ganzer Linie überzeugt. Für den extra Kick beim Festtagsdinner schlägt er eine gesunde Dosis Purple Haze vor: zarte lila Süßkartoffel mit knackigen Flower Sprouts, getrocknetem Lavendel und deftig-dunklem Jus.*

### Zutaten

- 4 Lila Süßkartoffeln (mittelgroß)
- 6 Zwiebeln
- 16 Perlzwiebeln
- 1 kleiner Sellerie
- 4 Karotten
- 400 g Flower Sprouts (oder alternativ 440 g Rosenkohl)
- 50 g Tomatenmark
- 120 ml Rotwein
- 60 ml Portwein
- Meersalzflocken
- Lavendelblüten (getrocknet)
- Weißweinessig
- Gemüsebrühe (oder alternativ Hafermilch)
- Zucker
- Öl

Die Perlzwiebeln einige Tage zuvor vorbereiten. Hierfür die ungeschälten Perlzwiebeln in einer heißen Pfanne trocken rösten, erkalten lassen, in ein zu verschließendes Behältnis geben, mit Weißweinessig bedecken und mindestens 3 Tage stehen lassen. Je länger die Zwiebeln ziehen desto besser. Die fertigen Perlzwiebeln schälen, vierteln und bereitstellen.

Für die Sauce den Sellerie, die Karotten sowie vier Zwiebeln schälen und in mittelgroße Würfel schneiden. In einem großen Topf langsam goldbraun anbraten, mit Tomatenmark versetzen und nach und nach mit Rotwein, zum Schluss mit Portwein ablöschen, bis alle Flüssigkeit komplett eingekocht ist. Den Saucenansatz nun mit 2,5 L kaltem Wasser aufgießen, eine kleine Menge Salz hinzugeben und vorsichtig für mindestens drei Stunden köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb oder besser ein durchlässiges Küchentuch in einen Topf abseihen. Die Sauce bis zur gewünschten Intensität und Konsistenz einkochen lassen und schließlich mit Salz abschmecken.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Auf einem Blech zwei Süßkartoffeln in den vorgeheizten Backofen geben und 40 Minu-

ten garen, bis sie sehr weich sind. Die verbleibenden zwei Zwiebeln schälen, würfeln und in 150 ml Öl langsam goldbraun anschwitzen. Nach einiger Zeit etwas Salz und Zucker hinzugeben. Nun mit einem Pürierstab oder besser in der Küchenmaschine die weich gegarten Süßkartoffeln zusammen mit den angeschwitzten Zwiebeln zu einem feinen Püree verarbeiten. Beim Pürieren Gemüsebrühe oder alternativ Hafermilch zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Zucker und Weißweinessig individuell abschmecken.

Die beiden verbliebenen Süßkartoffeln in vier gleichgroße Hälften schneiden und mit der Schnittseite nach unten auf ein mit Meersalzflocken und getrockneten Lavendelblüten bedecktes Backblech legen. Etwas Öl darübergeben und ebenfalls bei 200 °C im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten garen.

Derweilen die Flower Sprouts halbieren und waschen. Alternativ beim Rosenkohl die äußeren Blätter entfernen und aus den verbleibenden Rosenkohlröschen vorsichtig die einzelnen Blätter lösen. Die Flower Sprouts oder die Rosenkohlblätter in einer sehr heißen Pfanne mit wenig Öl ganz kurz anbraten.

Anschließend mit den gebackenen Süßkartoffeln, dem heißen Püree sowie der Sauce anrichten und mit Perlzwiebeln garnieren.



## Saftiger Nussbraten mit Waldpilzjus, Kürbis-Dinkel-Gnocchi und Ofen-Rosenkohl

Thomas Emmel, Emmel's Dinkelrind (Neuberg)

*Im Emmel's Dinkelrind kommt jeder auf seine Kosten, denn Inhaber und Küchenchef Thomas Emmel hat die Karte des Traditionsgasthauses um eine ganze Reihe kreativer vegetarischer und veganer Gerichte erweitert, die selbst orthodoxe Fleischliebhaberinnen und -liebhaber begeistern. Für dieses Weihnachtsspecial hat er uns sein Rezept für einen fleischlosen Festtagsbraten anvertraut: ein saftiger Nussbraten mit kräftigem Waldpilzjus, Kürbis-Dinkel-Gnocchi und Rosenkohl aus dem Ofen.*

Den Nussbraten am besten am Vortag zubereiten. Dadurch verbinden sich die Zutaten besser und der Braten wird schnittfest.

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Den Reis mit etwas Salz nach Packungsanleitung kochen. Die geschroteten Leinsamen mit 5 bis 6 Esslöffeln Wasser vermengen und quellen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln, die Champignons putzen und fein hacken. Die Maronen zerbröseln, die geschälten Karotten raspeln und die Walnüsse fein hacken.

Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Rapsöl kurz anschwitzen, dann die gehackten Champignons dazugeben und braten, bis sie zusammenfallen. Mit Balsamicoessig ablöschen. In einer Schüssel den gekochten Reis, die gequollenen Leinsamen, die gebratenen Champignons, die zerbröselten Maronen, die geriebene Karotte, die gehackten Walnüsse, 2 bis 3 Esslöffel Sojasauce sowie ordentlich Salz, Pfeffer und 2 bis 3 Esslöffel Kräuter der Provence vermischen.

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen. Die fertige Masse in die Kastenform füllen und glattstreichen. Mit 2 Esslöffel Sojasauce bepinseln und mit frischen Rosmarin- und Thymianblättern bestreuen. Alles für ca. eine Stunde auf mittlerer Schiene in den vorgeheizten Backofen geben. Den Nussbraten vor dem Anschneiden unbedingt einmal vollständig abkühlen lassen, dadurch verbinden sich die Zutaten besser und der Braten wird schnittfest. So ist es problemlos möglich, den Nussbraten ein bis zwei Tage vorher zuzubereiten und vor dem Servieren wieder im Ofen zu erwärmen. >>>

### Für den Nussbraten

- 200 g Reis (brauner oder Naturreis)
- 40 g geschrotete Leinsamen
- 70 g Zwiebel
- 200 g Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- Rapsöl
- 200 g gekochte Maronen
- 100 g Karotten
- 80 g Walnüsse
- 5 EL glutenfreie Sojasauce
- 1 EL Balsamicoessig
- 50 g Kichererbsenmehl
- Salz
- Pfeffer
- Kräuter der Provence
- Frischer Rosmarin
- Frischer Thymian



## Saftiger Nussbraten (Fortsetzung)

### Für den Waldpilzjus

- 1 Bund Suppengemüse
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Zwiebel
- Rapsöl
- 2 EL Tomatenmark
- 3 EL Balsamico Essig (vegan)
- 50 ml Rotwein
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Pimentkörner
- 4 Wacholderbeeren
- 2 EL glutenfreie Sojasauce
- 100 g Pilze
- etwas Speisestärke

Das Suppengemüse, Zwiebel und Knoblauch abwaschen und mit Schale in walnussgroße Würfel schneiden.

Etwas Rapsöl in einem Topf erhitzen und das Gemüse rundum gut bräunen. Das Tomatenmark hinzugeben und unter Rühren karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Balsamicoessig ablöschen. Mit 750 ml Wasser aufgießen. Anschließend die Sojasauce sowie Lorbeerblätter, Piment und Wacholderbeeren hinzugeben und das Ganze 30 Minuten köchelnd reduzieren lassen. Danach durch ein feines Sieb abseihen und den Bratensaft auffangen.

Die Pilze nach Belieben kleinschneiden, zur Sauce geben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Abbinden etwas Stärke mit wenig kaltem Wasser anrühren und das Ganze in die köchelnde Sauce geben.

Sollte der Pilzjus bereits am Vortag zubereitet werden, sollte man mit dem Abbinden bis kurz vor dem Servieren warten. Dann brennt er beim Erwärmen nicht so leicht an.

### Für den Ofen-Rosenkohl

- 600 g Rosenkohl
- 3 EL Rapsöl
- 1 kleiner TL Ras el Hanout
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Granatapfelkerne
- Salz
- Pfeffer

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Den Rosenkohl putzen, mit Öl und Ras el Hanout vermischen und für 20 bis 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Damit er gleichmäßig gart, gelegentlich umrühren. Den Rosenkohl anschließend mit Zitronensaft und Salz abschmecken, zum Servieren mit Granatapfelkernen bestreuen.

Den Backofen auf 130 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kürbis kleinschneiden, die Kartoffeln waschen, schälen und kleinschneiden. Kürbis und Kartoffeln 20 bis 25 Minuten dämpfen und dann 15 Minuten im vorgeheizten Backofen trocknen.

Anschließend das warme Gemüse portionsweise mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät zu einem Brei verarbeiten. Mehl, Grieß und Gewürze zugeben und gut verkneten.

Nach mindestens 15 Minuten Ruhezeit sollte der Teig nicht mehr kleben. Falls er doch kleben sollte, einfach noch etwas Grieß oder Paniermehl hineinkneten.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ungefähr 1,5 bis 2 cm dick ausrollen, in 2 cm große Stücke schneiden und die Teiglinge mit einer bemehlten Gabel zu Gnocchi rollen. Die fertigen Gnocchi in siedendem Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Die schwimmenden Gnocchi abschöpfen und vor dem Servieren in einer Pfanne mit etwas Rapsöl oder Margarine anschwemmen. Auch die Gnocchi lassen sich wunderbar am Vortag zubereiten und im Kühlschrank problemlos aufbewahren.

### Für die Gnocchi

- 500 g Hokkaidokürbis entkernt
- 500 g Kartoffeln
- 250 g Dinkelgrieß
- 50g Dinkelvollkornmehl
- Salz
- Pfeffer
- Frisch geriebene Muskatnuss
- Mehl zum Ausrollen



## Geschmorte „Carrilladas“ Bellota

Gema Sánchez, Informal – Café Tipo Madrid (Offenbach)

*Im Informal – Café Tipo Madrid hat sich Gema Sánchez auf erstklassige spanische Tapas spezialisiert. Dabei steht für Sánchez die Qualität ihrer Zutaten im Vordergrund, die sie zudem als rohe Produkte für zu Hause anbietet. Auch bei Carrillada Bellota, geschmorten Schweinebäckchen vom Iberischen Bellota Schwein, übernimmt das Fleisch selbst die meiste Arbeit – schiefgehen kann da nichts. Als Schmorgericht sind Bäckchen mit Birne und Topinambur die ideale Hauptspeise für ein reibungslos serviertes Menü: einfach in der Zubereitung, garantiert umwerfend im Geschmack und stressfrei anzurichten.*

Den Backofen auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Karotten, Sellerieknolle, Schalotten und Knoblauch schälen. Karotten, Sellerieknolle, Stangensellerie, Lauch und vier Schalotten in haselnussgroße Stücke schneiden. Die Schweinebäckchen von den Sehnen befreien (parieren), salzen, pfeffern und in einem Bräter rundherum in Olivenöl scharf anbraten. Rosmarin, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Koriandersamen und Knoblauch dazugeben, anschließend die Bäckchen herausnehmen und das vorbereitete Gemüse im Bräter rösten. Tomatenmark dazugeben, kurz mit anbraten und dann mit Rotwein ablöschen. Einkochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und anschließend mit dem Fond auffüllen. Die Bellota-Schweinebäckchen dazugeben und zugedeckt für ca. fünf Stunden im vorgeheizten Backofen schmoren. Umso langsamer das Fleisch schmort, desto besser ist das Ergebnis.

Wenn die Bäckchen von der Fleischgabel fallen, sind sie fertig. Die Bäckchen vorsichtig herausnehmen, die Sauce noch einmal aufkochen lassen und dann durch ein feines Sieb in einen Topf passieren. Anschließend die Sauce bis zur gewünschten Konsistenz einkochen, abschmecken und mit feiner Butter abbinden.

Während die Bäckchen im Ofen sind, die Topinambur in gleichgroße kleine Würfel schneiden. Die verbliebene Schalotte schälen und fein würfeln und zusammen mit Topinambur in einer Pfanne glasig anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vorsichtig weiter garen, bis die Würfel durch sind.

Die Birnen schälen und mit Hilfe eines Kugelausstechers gleichgroße Stücke ausstechen. Etwas Zucker in einen Topf karamellisieren lassen, mit Weißwein ablöschen und reduzieren, bis eine sirupartige Konsistenz erreicht ist. Die Birnen kurz darin schwenken, beiseitestellen und warmhalten.

Zum Servieren die Bäckchen portionieren und auf vorgewärmten Tellern mit dem Topinambur anrichten. Anschließend großzügig mit dem reduzierten Jus begießen und mit Salz (Sal Mallorquin) abschmecken. Am Schluss die Birnen wild auf das Fleisch fallen lassen und mit dem Sirup beträufeln.

### Zutaten

1,5 kg Carrilladas Bellota (Schweinebäckchen vom Iberischen Bellota Schwein in Eichelmast)  
3 Karotten  
1 ½ Staudensellerie-stangen  
1 ½ Lauchstangen  
½ Sellerieknolle  
5 Schalotten  
3 EL Tomatenmark  
3 Knoblauchzehen  
800 ml Geflügel- oder Fleischfond  
400 ml trockenen Rotwein  
2 EL feine Butter  
3 Williams-Birnen (mittelgroß)  
0,3 l trockener Weißwein  
6 Topinambur-Knollen  
Frischen Rosmarin  
Lorbeerblätter  
Pfefferkörner  
Koriandersamen  
Salz (Sal Mallorquin)  
Pfeffer  
Zucker



## Gefüllte Putenbrust in Blätterteig mit Maisplätzchen und Rosenkohl

Gernot Michel, Gasthaus zur Schmelz (Mossautal)

*Tief im Odenwald versteht man viel von klassischer Gasthaus-Küche aus regionalen Zutaten. Gernot Michel, Inhaber und Küchenchef des Gasthaus zur Schmelz im Mossautal, gehört zu den Spezialisten auf diesem Gebiet. Sein Rezept für gefüllte Putenbrust im Blätterteig mit Maisplätzchen und Rosenkohl mag auf den ersten Blick wie eine Reise zum Zenit gutbürgerlicher Küche vor der Jahrtausendwende wirken. Doch Vorsicht: Die Ästhetik stammt vielleicht aus einer anderen Zeit, aber wie Michels Kochkunst im Allgemeinen hat auch dieses Meisterwerk den Überraschungsmoment auf seiner Seite – und ist zur Zeit wieder schwer angesagt!*

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Speck fein würfeln. Die Maronen mit dem Mixstab fein pürieren, Speck, Sahne und Ei hinzugeben und zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Etwas geriebene Zitronenschale hinzugeben und mit Salz und Pfeffer nicht zu sparsam würzen. Zum Schluss die Petersilie unterrühren.

Die Pflaumen und Aprikosen vierteln. Das Putenbrustfilet mit einem großen Messer längs in der Mitte einstechen und mit den Trockenfrüchten füllen. Die Putenbrust ringsherum mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Das

Fleisch aus der Pfanne nehmen und die Pfanne mit dem Bratfett für die Zubereitung der Sauce beiseitestellen.

Ein Ei und vier Esslöffel Sahne verrühren. Den Blätterteig ausrollen, eine Platte mitsamt Backpapier auf ein Backblech legen, das Putenbrustfilet darauf platzieren und ringsherum mit dem Maronenmus bestreichen. Die Ränder des Blätterteigs mit Ei-Sahne-Mischung bestreichen und die Putenbrust mit der zweiten Blätterteigplatte bedecken. Die Ränder ringsherum gut andrücken. Den am Boden überstehenden Blätterteig mit einem Messer abschneiden.

Aus den Teigresten drei Sterne ausstechen und in gleichem Abstand oben auf die Blätterteighülle legen. Mit einem Apfelausstecher in der Mitte jedes Sterns ein Loch durch die Blätterteighülle stechen, nicht zu tief, sondern gerade bis auf die Maronencreme. In die entstandenen Löcher je einen kleinen Kamin aus Backpapierröllchen stecken. Den Blätterteig ringsherum mit dem Rest der Ei-Sahne-Mischung bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten backen. Bei Verwendung eines Bratenthermometers ist das Fleisch gut, wenn eine Kerntemperatur von 65 °C erreicht ist.

>>>

(Zutaten für  
6 Personen)

**Für die Putenbrust**  
1 kg Putenbrustfilet  
am Stück  
100 g getrocknete  
Pflaumen  
100 g getrocknete  
Aprikosen  
Salz  
Pfeffer  
Butterschmalz

**Blätterteig Mantel:**  
2 Rollen Blätterteig  
jeweils 275 g  
1 Ei  
4 EL Sahne

**Maronen Füllung:**  
400 g Maronen ge-  
schält und gekocht  
80 g Räucherspeck  
150 ml Sahne  
1 großes Ei  
Salz  
Pfeffer  
etwas geriebene  
Zitronenschale  
1 EL gehackte  
Petersilie





## Gefüllte Putenbrust in Blätterteig (Fortsetzung)

### Für den Rosenkohl

1 kg Rosenkohl-  
röschen  
Butter  
Muskatnuss  
Salz

Die Rosenkohlröschen von welken Blättchen befreien, am Boden (Strunk) eine dünne Scheibe abschneiden und kreuzweise einritzen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und den Rosenkohl darin 8 bis 10 Minuten noch bissfest kochen. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Zum gegebenenfalls wieder Erhitzen das Kochwasser aufbewahren.

Zum Servieren entweder in dem wieder erhitzten Kochwasser aufwärmen oder in einem Topf mit heißer Butter schwenken, mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

### Für die Maisplätzchen

1 Dose Maiskörner  
(Abtropfgewicht 285 g)  
100 ml Milch  
3 Eier  
70 g Mehl  
Salz  
Muskatnuss  
Butterschmalz

Den Mais auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. Die Hälfte der Maiskörner mit einem Stabmixer pürieren, mit Eigelb, Milch und Mehl zu einem Teig verrühren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Die ganzen Maiskörner unterrühren, dann vorsichtig den Eischnee unterheben. Das Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und mit einem Esslöffel kleine Teigportionen in das Fett geben. Die Plätzchen bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten.

Die zuvor beiseite gestellte Pfanne mit dem Bratfett auf den Herd stellen. Zwiebeln, Karotten und Petersilienwurzel in grobe Stücke und den Lauch in Ringe scheiden. Das geschnittene Gemüse im Bratfett der Putenbrust anrösten und anschließend mit Geflügelfond ablöschen. Eine klein geschnittene Tomate und einen Teelöffel Tomatenmark dazugeben und mit Pfeffer, Salz und Kräutern nach Geschmack würzen. Gut einkochen lassen.

Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf geben, mit einem Becher Crème fraîche verrühren. Noch einmal erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Es passt auch eine Pfefferrahm- oder andere Rahmsauce dazu.

### Für die Sauce

400 ml Geflügelfond  
1 Tomate  
klein geschnitten  
1 TL Tomatenmark  
2 Zwiebeln  
2 Karotten  
2 Petersilienwurzel  
½ Stange Lauch  
1 kl. Becher  
Crème fraîche  
Frische Kräuter  
(Thymian oder Est-  
ragon)





## Mohnmousse und Kirschen

Thomas Sträter, Café Größenwahn (Frankfurt)

### Für die Mohnmousse

- 1 Ei
- 1 Eigelb
- ½ Blatt Gelatine
- 200 g weiße Kuvertüre
- 50 g frisch gemahlener/ gemörserter Mohn
- 100 ml Weißwein
- 2 cl Himbeergeist
- ½ Vanilleschote
- 1 Prise Zimt
- 500 ml Sahne

*Seit über 30 Jahren sammelt das Café Größenwahn Bestplatzierungen im FRANKFURT GEHT AUS! Klassiker gibt es hier entsprechend reichlich und die Mohnmousse von Küchenchef Thomas Sträter gehört definitiv dazu. Wie alles andere im Größenwahn, überzeugt auch dieser schlichte und doch geniale Traum von einer Mousse ohne viel Chichi und selbstgemachte Amarenakirschen setzen dem unscheinbaren Dessert die wohlverdiente Krone auf. Ein würdiger Abschluss für ein königliches Festessen.*

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die weiße Kuvertüre in Stücke brechen und in einer Metallschüssel über einem leicht siedenden Wasserbad schmelzen und glatrühren. Den Mohn mit dem Weißwein aufkochen und so lange rühren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Sahne aufschlagen.

Ei und Eigelb vermischen und die Ei-Mischung über dem Wasserbad mit einem Schneebesen zu einer weißschaumigen Zabaione aufschlagen.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Mohnmasse mit Zimt, Vanillemark, Himbeergeist und der geschmolzenen Kuvertüre zu der Ei-Mischung geben und verrühren. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, tropfnass in der Ei-Mohnmasse auflösen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und die geschlagene Sahne unterheben.

Die Mohnmasse mindestens 3 Stunden – am besten über Nacht – kaltstellen.

Für die selbstgemachten Amarenakirschen die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herausstreichen, zusammen mit allen anderen Zutaten in einen Topf geben und vermengen. Einmal zum Kochen bringen und bei kleiner Hitze ca. 35 Minuten sirupartig einkochen. Dabei immer wieder umrühren. Abkühlen lassen und bis zum Gebrauch im Kühlschrank mindestens zwei Stunden zugedeckt aufbewahren.

### Für die selbstgemachten Amarenakirschen

- ½ Vanille Schote
- 400 g Tiefkühl-Sauerkirschen
- 200 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 50 ml Amaretto



## Schokoladentörtchen mit Prosecco-Zabaione

Carmelo Greco, Restaurant Carmelo Greco (Frankfurt)

*Carmelo Grecos Gourmettempel gehört zu den besten italienischen Restaurants Deutschlands. Bekannt für seine modernen Interpretationen italienischer Klassiker hat der gebürtige Sizilianer für uns eine Dessertkreation ausgepackt, mit der er gerne auch seine Liebsten verwöhnt: Ein Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern aus warmer Schokolade, das zusammen mit cremigen Prosecco-Zabaione serviert wird. Einfach zum Dahinschmelzen.*

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter und Schokolade bei niedriger Temperatur im Wasserbad schmelzen. Eier und Zucker unter die Masse rühren und das gesiebte Mehl hinzufügen.

Eine Muffin-Backform mit Butter austreichen oder Papierförmchen hineinlegen. Die Masse gleichmäßig in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen etwa sieben Minuten backen.

Für die Prosecco-Zabaione alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und bei kleiner Hitze im Wasserbad so lange mit einem Schneebesen aufschlagen, bis die Masse cremig ist.

(Zutaten für  
6–8 Portionen)

**Für die Törtchen**

250 g Schokolade  
70%  
240 g Zucker  
120 g Butter  
150 g Mehl (gesiebt)  
8 Eier

**Für die Prosecco-Zabaione**

3 Eigelb  
3 EL Zucker  
0,1 l Prosecco





## OX-Apfel – Cox-Orange | Bratapfel | Muskatblüte

David Rink, OX (Darmstadt)

**Für die Apfel-Tarte**

**Linzer Teig:**

- 80 g Butter (pomadig)
- 65 g Zucker
- 1 g Maldon-Salz
- 1 g Zitronensaft (Amalfi Zitrone)
- 1 g Zimt, gemahlen
- 32 g Vollei
- 32 g Paniermehl
- 32 g Haselnussgrieß, geröstet
- 115 g Mehl

*Mit dem OX haben sich David und Norman Rink binnen kürzester Zeit einen Namen in der Fine-Dining-Szene der Region gemacht. Mit Hingabe, Handwerk und Kreativität vermag Küchenchef David Rink selbst einem winterlichen Klassiker wie einem Bratapfel einen Facettenreichtum abzurufen, der von den Socken haut. Selbstredend ist sein kleinteiliger OX-Apfel nichts für Anfänger. Aber sagen wir es so: Von nichts kommt nichts. Also ab in die Küche, Üben hilft – und schmeckt!*

Für den Linzer Teig Butter, Zucker, Maldon-Salz, Zitronensaft und Zimt glattrühren. Dann nach und nach das Vollei dazugeben. Paniermehl, Haselnussgrieß und Mehl vermengen und in die Masse einarbeiten. Den fertigen Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einschlagen und im Kühlschrank ca. 24 Stunden ruhen lassen.

Am Folgetag den Teig ausrollen und in einer gefetteten Form auslegen, mit einer Gabel vorsichtig löchern und einfrieren.

Für die Füllung alles vermengen und auf den eingefrorenen Teig geben.

Für die Mandeldecke die Zutaten homogen vermischen, auf dem vorbereiteten Kuchen glatt verteilen und einfrieren.

Den gefrorenen Kuchen im vorgeheizten Ofen (Unter-/Oberhitze) bei 180°C ca. 45 min backen, sodass eine goldgelbe Kruste entsteht. Den fertigen Apfelkuchen über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen. Zum Servieren in die gewünschte Form schneiden und leicht temperieren. >>>

**Füllung:**

- 1 kg Apfel, geschält und entkernt, in gleichmäßige Würfel geschnitten
- 40 g Zucker
- 40 g Gelierzucker 3:1
- 65 g Sultaninen
- 100 g Mie de pain (weißes Paniermehl)
- 2,5 g Zimt, gemahlen

**Mandeldecke:**

- 110 g Mandeln, gehobelt
- 225 g Zucker
- 100 g Eiklar
- 2,5 g Zimt, gemahlen



Foto: Daniel Wetzell



## OX-Apfel (Fortsetzung)

### Für das Apfel-Sorbet

375 g Schale vom  
Granny Smith Apfel  
(Der Rest der Äpfel  
wird für die Mousse  
verwendet)  
300 g Läuterzucker  
(1:1)  
25 g Zucker  
50 g Zitronensaft  
2,5 g Pectagel rosé  
20 g Glucose  
Muskatblüte

### Für das Bratapfel- püree (Grundmasse für das Parfait und die Mousse)

6 Cox-Orange Äpfel  
6 Zimtstangen  
1 EL Rosinen  
1 EL Mandeln  
50 g Rum  
3 EL Ahornsirup  
60 ml Weißwein

### Für das Bratapfelparfait

1 Cox-Orange Apfel  
10 g Butter  
1 EL Ahornsirup  
30 g Eigelb  
40 g Zucker  
75 g Vollei  
75 g Bratapfelpüree  
2 cl Calvados  
100 g geschlagene  
Sahne  
Eiswürfel

### Für den glasierten Bratapfel

100 g Bratapfelpüree  
50 g geschlagene  
Sahne  
2 Blatt Gelatine  
(vegetarisch)  
5 Granny Smith Äp-  
fel (die geschälten  
Äpfel vom Sorbet)

Für das Sorbet Läuterzucker (200 g Wasser + 200 g Zucker) herstellen und mit Muskatblüte abschmecken.

Alles bis auf die Apfelschale aufkochen und auskühlen lassen, dann Apfelschale zugeben, im Thermomix fein pürieren und durch ein Sieb passieren.

Die Sorbet-Masse in eine Eismaschine geben und gefrieren lassen, danach im Tiefkühlschrank bis zur Verwendung aufbewahren.

Den Backofen auf 230 °C Unter-/Oberhitze vorheizen. Die Äpfel mit einem Apfelausstecher aushöhlen und eine Zimtstange pro Apfel einlegen. Rosinen und Mandeln darüberstreuen und mit Rum, Ahornsirup und Weißwein beträufeln. Mit Puderzucker bestäuben und im vorgeheizten Backofen bei 230 °C ca. 15 bis 20 Minuten backen, sodass die Äpfel sehr weich sind.

Die Zimtstangen entfernen. Den Rest im Thermomix sehr fein pürieren und durch ein Sieb passieren.

Den Apfel in Würfel schneiden. Die Apfelwürfel in der Butter leicht anschwitzen und mit dem Ahornsirup glasieren.

Das Eigelb, Vollei und den Zucker auf einem Wasserbad zur Rose abziehen (82 °C) und danach auf Eiswürfel kalt schlagen. Nun das Bratapfelpüree, die Apfelwürfel und den Calvados einrühren und die geschlagene Sahne unterheben. In eine mit Folie ausgelegte Form füllen und einfrieren, danach in die gewünschte Form schneiden.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ein Esslöffel vom Bratapfelpüree leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen und kalt rühren. Sahne schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse in Silikon-Apfelformen füllen und einfrieren.

Die Äpfel entsaften und passieren. Auf 300 ml pürierten Granny Smith 15 g vegetarische Gelatine einrühren und einkochen, bis die Konsistenz honigartig erscheint.

Die gefrorenen Äpfel aus der Silikonform auflösen, mit einem Zahnstocher aufspießen und vorsichtig und schnell durch die kochende Masse ziehen (abglänzen). Nach dem Abglänzen den Zahnstocher entfernen und bis zur Verwendung im Kühlschrank lagern.

Für die zweierlei Baiser eine Meringue-Masse herstellen. Dazu den Isomalzucker, Zucker und Apfelsaft auf 121 °C karamellisieren.

Den Apfelsaft und das Eiweißpulver mit dem Rührgerät aufschlagen und langsam den Karamell einlaufen lassen. Das Apfelpüree unterrühren und kaltschlagen. Einen Teil der Masse dünn auf Backpapier ausstreichen und mit Pulver aus getrockneter Apfelschale bestäuben. Den anderen Teil der Masse mit Hilfe einer Spritztülle als kleine Hauben aufspritzen und mit dem Bunzenbrenner leicht abflämmen. Sowohl den ausgestrichenen als auch den aufgespritzten Baiser im Backofen bei ca. 80 °C für zwei Stunden trocknen bis sie knusprig sind.

Die Äpfel in feine Scheiben schneiden und den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zucker und Wasser langsam in einer Pfanne karamellisieren lassen. Dann die ausgeschabte Vanille, Zimt und Butter zugeben und vermengen, bis sich alles aufgelöst und sich eine homogene Masse gebildet hat. Die Masse anschließend auf eine Silikonmatte gießen und aushärten lassen.

Die ausgehärtete Masse im Thermomix pulverisieren. Nun die geschnittenen Scheiben vom Cox Orange-Apfel und das Karamellpulver auf einem Backblech ca. 5 cm hoch schichten und bei 200 °C für 10 bis 12 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen und ausstechen oder zuschneiden.

Alles zusammen einmal aufkochen, in ein Einmachglas geben und für vier Stunden in ein temperiertes Wasserbad (50 °C) stellen. Im Anschluss passieren und mit Xanthan binden.

Um noch ein Frischeakzent zu setzen, mit einem Perlaustecher kleine Kugeln aus dem rotfleischigen Apfel ausstechen. Die Kugeln anschließend mit Olivenöl und Fenchelpollen marinieren.

Bis auf den gekühlten Muskatblütenfond alle Komponenten – Apfel-Tarte, Apfel-Sorbet, Bratapfelparfait, glasierten Bratapfel, zweierlei Apfelbaiser, Apfellaagne und marinierte Apfelkugeln – portionieren und mit Abstand so auf einem Teller drapieren, dass der glasierte Bratapfel im Fokus steht. Dabei das Apfelparfait und das Sorbet auf einen leichten Crumble aus zerstoßene Nüsse setzen.

Am Schluss mit frischen Kräutern garnieren und den gekühlten Muskatblütenfond angießen.

### Für zweierlei Apfel- baiser (ausgestri- chen und aufge- spritzt)

50 g Isomalt  
50 g Zucker  
50 g Apfelsaft  
100 g Apfelsaft  
(naturtrüb)  
10 g Eiweißpulver  
40 g Bratapfelpüree  
(Pulver aus getrock-  
neter Apfelschale  
zum Bestäuben)

### Für die Apfellaagne

200 g Zucker  
40 g Wasser  
1 Vanilleschote  
3 g Zimt  
60 g gesalzene  
Butter  
3 Cox-Orange Äpfel

### Für den Muskat- blütenfond

10 Muskatblüten  
5 Zimtblüten  
1 Vanilleschote  
350 ml Apfelsaft  
100 ml Wasser  
50 ml Zitronensaft  
160 g Zucker  
Xanthan

### Zur Fertigstellung

Apfel-Tarte  
Apfel-Sorbet  
Bratapfelparfait  
Glasierter Bratapfel  
Apfelbaiser  
Apfellaagne  
Muskatblütenfond  
frische Kräuter zum  
Garnieren (Zitronen-  
verbene, Sauerklee,  
Blut-Ampfer)  
Rotfleischiger Apfel  
(Baya Marisa)  
Fenchelpollen  
Olivenöl  
Zerstoßene Nüsse  
(z.B. gebrannte  
Mandeln oder  
Haselnüsse)

## Pumpkin-Spekulativus-Dessert

Marina Ginkel, Zwei und Zwanzig (Geisenheim)

*Marina Ginkel und Dirk Schritt servieren im Zwei und Zwanzig kreative saisonale und vor allem ausschließlich pflanzenbasierte Küche. Passend zur Jahreszeit hat Marina Ginkel ein Schicht-Dessert mit Spekulativus-Crumbel, cremiger Kürbis-Mousse mit Pumpkin-Spice, fruchtigem Orangengelee und karamellisierten Walnüssen kreiert.*

### Für den Crumble

80g Dinkelmehl  
Type 630  
20 g Haferflocken fein  
50 g Zucker  
2 g Spekulativus-  
gewürz  
40 g Alsan-Margarine

Für den Crumble den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer Schüssel Mehl, Haferflocken, Zucker, Spekulativusgewürz vermischen. Die Margarine dazugeben und alles gut vermengen, sodass kleine Krümel entstehen. Die Krümel auf einem Backblech verteilen und im Backofen 15 Minuten backen. Den fertigen Crumble aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

### Für die Pumpkin-Mousse

150 g Hokkaidokürbis  
150 g Wasser  
2 EL Zucker  
200 g gesüßten  
Sojaquark  
1 Päckchen Soyatto  
Soy Whip  
(Soja-Schlagsahne)

Für die Pumpkin-Mousse die Soyatto Soy Whip (Soja-Schlagsahne) in einer Küchenmaschine mindestens zehn Minuten aufschlagen und für eine halbe Stunde kaltstellen. Den Kürbis waschen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf zusammen mit Wasser und Zucker 10 bis 15 Minuten auf der mittleren Stufe kochen, bis der Kürbis weich ist. Den weichen Kürbis mit einem Stabmixer oder einer Küchenmaschine zu Püree verarbeiten und zur Seite stellen. Abkühlen lassen.

Sobald der Kürbis abgekühlt ist, in einer Schüssel die abgekühlte Kürbismasse, die aufgeschlagene Soja-Schlagsahne und den Sojaquark mit einem Schneebesen zu einem Mousse vermischen und bis zur Verarbeitung kaltstellen.

Für das Orangengelee den Orangensaft mit Agar Agar vermischen und in einem Topf zum Kochen bringen. Mindestens 2 Minuten kochen lassen, damit das Agar Agar seine Wirkung entfalten kann. Gelee von Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für die karamellisierten Walnüsse in einer beschichteten Pfanne Zucker und Wasser auf der mittleren Stufe erhitzen, bis die Mischung aufkocht. Die Walnüsse unter ständigem Rühren dazugeben, damit sie nicht verbrennen. Sobald die Walnüsse mit dem Zucker umhüllt sind, eine Prise Salz dazu geben und die Walnüsse aus der Pfanne zum Abkühlen auf Backpapier legen.

Sobald alle Zutaten abgekühlt sind, beginnt das Schichten. Zuerst kommt Crumble dann die Mousse anschließend Orangengelee jeweils ca. zwei Esslöffel. Den Vorgang bis zur gewünschten Füllung wiederholen. Anschließend die Gläser bis zum Servieren kaltstellen. Kurz vor dem Servieren die Walnüsse auf die Gläser verteilen und mit veganen Spekulativuskekzen dekorieren.

### Für das Orangengelee

200 g Orangensaft  
2 g Agar Agar

### Für die karamellisierten Walnüsse

3 EL Zucker  
3 EL Wasser  
40 g Walnüsse  
Prise Salz

Vegane Spekulativus-  
Kekse zum  
Dekorieren.



## Santa Claus Punch

Armin Azadpour, Hunky Dory (Frankfurt)

*Das Hunky Dory ist für erstklassige Drinks in ausgefallenen Signature-Trinkgefäßen bekannt. Kein Wunder also, dass der Santa Claus Punch in einer knallig-bunten Santa-Tasse serviert wird, stilecht garniert mit Zuckerwatte und Zimtstern. Genau das Richtige zum Warmwerden, wenn der Gästebrot doch etwas länger braucht, als geplant.*

Den Chai-Tee mit kochendem Wasser überbrühen und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Beutel herausnehmen, den Zucker unterrühren und abkühlen lassen.

Den Hunky Dory Gin mit Granatapfelsaft und Apfelsaft vermischen. Zitronensaft und den gezuckerten Chai-Tee dazugeben. Mit Zuckerwatte und Zimtstern im passenden Gefäß servieren.

Der Santa Claus Punch kann kalt und warm genossen werden, sollte jedoch nicht über 65°C erwärmt werden.

### Zutaten

20 ml Hunky Dory Gin  
1 Beutel Chai-Tee  
50 ml Kochendes Wasser  
10 g Zucker  
10 ml Zitronensaft  
70 ml Granatapfelsaft  
50 ml Apfelsaft (naturtrüb)  
Zuckerwatte  
Zimtstern





## Blood on the Dacefloor

Nima Khalatbari, Der Große Gatsby (Mainz)

### Zutaten

20 ml Bulleit Bourbon  
20 ml Antica  
Formula  
10 ml Cassis von  
Freimeister Kollektiv  
40 ml Coldbrew  
60 ml Schweppes  
Ginger Ale  
Eiswürfel  
Gepickelte Rote Bete

*Der Große Gatsby wurde nicht ohne Grund vor zwei Jahren zur besten Bar in Rheinland-Pfalz gekürt. Edris Kamal und Nima Khalatbari setzen auf hochwertige Drinks, hausgemachte Zutaten und eine wechselnde Karte. Khalatbaris Blood on the Dancefloor mit gepickelter Roter Bete, Bourbon, Wermut, Cassis, Coldbrew und Gingerale kommt nicht von ungefähr: Khalatbari und Sebastian Koutek vom Restaurant Eo sind alte Freunde und haben sich bei der Rezeptwahl abgestimmt. Ein perfektes Match.*

Alle Zutaten in das Glas geben und mit Eiswürfeln auffüllen. Umrühren, mit mehr Eiswürfeln toppen und mit Roterbete garnieren. Für das gewisse extra mit Rosmarin-Asche bestreuen.

### Coldbrew

1 l stilles Wasser  
(nicht aus dem Hahn)  
60 g gemahlener  
Kaffee von Kaffee-  
kommune Mainz

Wasser und Kaffeepulver in ein verschließbares Gefäß geben, vermischen und bei Zimmertemperatur mindestens 3 Stunden ziehen lassen. Anschließend zunächst sieben und dann durch einen Kaffeefilter filtrieren. Kaltstellen.

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer Pfanne die Rosmarinnadeln trocken rösten, bis sie schwarz sind und anschließend mit dem Absinth flambieren. Im vorgeheizten Ofen 20 Minuten trocknen und die getrockneten Rosmarinnadeln fein mörsern. Das Pulver durch ein feines Sieb lassen, anschließend die Asche 1:1 mit Puderzucker mischen und in einen Streuer füllen.

Bis auf die Rote Bete alle anderen Zutaten in einen Topf geben und einmal aufkochen. Die Rote Bete schälen, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, in ein Einmachglas geben und mit heißem Sud übergießen. Glas verschließen und auskühlen lassen.

### Rosmarin-Asche

300 g frische  
Rosmarinnadeln  
10 ml Absinthe

### Gepickelte

#### Rote Bete

500 g Rote Bete  
150 ml Wasser  
150 ml Weißweinessig  
150 g Zucker  
15 g Salz  
3 Lorbeerblätter  
10 Pfefferkörner  
10 Wacholderbeeren  
1 Sternanis  
1 Zimtstange



## Kirsch-Bitter mit Malzbierschaum

Maxim Kilian, Blumen (Frankfurt)

*Den meisten dürfte das Blumen vor allem als erstklassige Adresse für moderne Bistroküche ein Begriff sein. Das hat sich Küchenchef Micha Meyer auch allemal verdient. Allerdings hat das kleine „Restaurant in der Bar“ noch einiges mehr zu bieten als ausgezeichnete Speisen und Weine, nämlich hervorragende Drinks von einem der talentiertesten Barkeeper der Stadt. Als alkoholfreien Drink zum Festtagsmenü rät Maxim Kilian zum Kirsch-Bitter mit Muskat und Malzbierschaumkrone.*

Für den Malzbierschaum Malzbier im Topf auf die Hälfte einreduzieren und abkühlen lassen. 10g „Pro Espuma“ abwiegen und mit dem Stabmixer in die Reduktion einarbeiten. Das Ganze in einen Sahnesiphon geben, verschließen und mit einer Kapsel aufladen. Kaltstellen.

Im Glas alle weiteren Zutaten kurz verrühren. Mit Malzbierschaum aus dem Espuma toppen und mit frisch geriebener Muskatnuss garnieren.

Wer möchte, kann den alkoholfreien Kirsch-Bitter mit 10 ml Kernstein Pflaume verfeinern.

### Zutaten

40 ml Morellenfeuer  
von Van Nahmen  
30 ml Undone Bitter  
5 ml Zuckersirup (1:1)  
1 L Malzbier  
10 g Pro Espuma kalt  
Muskatnuss



## Holo

Michele Heinrich, Yaldy (Frankfurt)

### Zutaten

20 ml frischer  
Limettensaft  
20 ml Gewürzsirup  
50 ml naturtrüber  
Apfelsaft  
Sodawasser  
Eiswürfel

*Als einer der bekanntesten Bartender Deutschlands weiß Michele Heinrich sehr genau, was er tut. Wir haben ihn nach einem Rezept für einen alkoholfreien Drink passend zum Festtagsdinner gefragt. Eine schwierige Frage? Die Antwort kam so schnell wie eindeutig: Holo. Ein Drink auf der Basis von naturtrübem Apfelsaft, Limette und selbstgemachtem Gewürzsirup.*

Frischen Limettensaft, Gewürzsirup und naturtrüber Apfelsaft vorgekühlt im Glas vermengen, mit Sodawasser und Eiswürfel toppen und ein paarmal umrühren.

Alle Zutaten in einem Topf vermengen und unter umrühren aufkochen lassen. Danach 20 bis 30 Minuten ziehen lassen. Die Mixtur durch ein Sieb filtern und abfüllen. Kaltstellen.

### Gewürzsirup

800 ml Zuckersirup  
(1:1)  
12 Nelken  
12 Kardamom-  
Kapseln  
2 Stangen Zimt  
1 Vanilleschote  
ausgekratzt  
5 Scheiben Ingwer  
Zesten von  
2 Limetten

