

# Zum Feste das Beste

**Neun exklusive Rezepte für ein individuelles Drei-Gänge-Festtagsmenü -  
zusammengestellt von Lisa Veitenhansl.**

Wenn die Winterjacke aus dem Keller geholt wird und wir uns langsam, aber sicher vom Tageslicht nach 17 Uhr verabschieden, heißt das vor allem eines: Weihnachten steht vor der Tür, und zwar grundsätzlich schneller, als man denkt. Für manche kommen die Feiertage jedes Jahr aufs Neue überraschend, andere planen von langer Hand: Die Geschenke werden im September bestellt, der aufblasbare Schneemann für den Vorgarten liegt seit Oktober bereit, und der Christbaum steht ab Ende November. Bei Ihnen ist das nicht so? Keine Panik! Noch ist Zeit, um sich um das Wichtigste zu kümmern: das Festtagsmenü. Wie heißt es so schön: Gut geplant ist halb gekocht. Oder so ähnlich.

Vorweg gibt es nur eine Frage zu klären: Was kommt auf den Tisch? Ist Kartoffelsalat mit Würstchen zu unspektakulär? Die traditionelle Gans 'n' Klöße zu altmodisch? Was ist mit etwas Vegetarischem? Fragen über Fragen – da helfen wir gerne! Wie jedes Jahr haben wir pünktlich zur Vorweihnachtszeit bei einigen unserer liebsten FRANKFURT GEHT AUS!-Adressen angeklopft

und nach Rezepten für ein Weihnachtsdinner mit Wow-Effekt gefragt. Herausgekommen ist der ultimative Festtags-Menü-Baukasten mit jeweils drei Rezepten für Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts. Von gutbürgerlich bis kreativ, von einfach bis aufwendig, von vegetarisch über Fisch bis zum Rotwild: Auf den folgenden Seiten ist für jeden Geschmack, Geldbeutel und selbst für blutige Küchenanfängerinnen und -anfänger etwas dabei.

Wenn nicht anders vermerkt, handelt es sich bei den Rezepten um Mengen für vier Personen. Dabei gilt für alle Rezepte eine Faustregel: Zunächst 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 bestimmte Küchenutensilien benötigt werden, 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*

- Cappellacci-Kürbis-Tortelloni** 3  
Luigi Fabbri, Fabbri-ca (Frankfurt)
- Onsen-Ei, Schwarzwurzel, Rosenkohl, Herbsttrompete** 4  
Marc-André Kaltwasser, Kaltwassers Wohnzimmer (Zwingenberg)
- Geräucherte Gänsebrust** 5  
Thomas Metzmacher, Zum Lahmen Esel (Frankfurt)

## *Hauptspeisen*

- Zweierlei Grünkohl mit Wetterfelder Saibling** 6  
Mario Furlanello, Bornheimer Ratskeller (Frankfurt)
- Rotwild, fermentierter Honig, geröstetes  
Topinambur-Püree, Federkohl Gemüse & Sauce** 8  
Anton de Bruyn, Emma Metzler (Frankfurt)
- Blumenkohl** 10  
André Rickert, Bidlabu (Frankfurt)

## *Nachspeisen*

- Marrakesch-Dessert** 11  
Badia Ouahi, Badias (Frankfurt)
- Éclair mit Zwetschgen sorbet, Salzkaramell,  
Macadamianuss, Gewürzzwetschgen-Gel** 12  
Jan Mulik, Olbrick (Darmstadt)
- Kaiserschmarrn** 14  
Mario Lohninger, Restaurant Lohninger (Frankfurt)

## Cappellacci-Kürbis-Tortelloni

Luigi Fabbri, Fabbri-ca (Frankfurt)

*Nudeln zur Vorspeise? In Italien ein Klassiker! Quasi als zweite Vorspeise oder erster Hauptgang gehört frische Pasta als Primo Piatto fest zur traditionellen Speisefolge – erst recht an Festtagen. Mit den Cappellacci des Ristorante Fabbri-ca muss nicht lange nach dem passenden Rezept gesucht werden: Die handgemachten Tortelloni werden mit Püree aus Kürbis, Parmesan und Amarettini gefüllt und abschließend nur mit etwas Butter und Parmesan serviert.*

### Rezept für sechs Personen

#### Für den Teig

200 g Weißmehl  
Type 00  
2 Eier

Für den Teig in einer Schüssel das Mehl und die Eier mit einer Gabel mischen. Die Masse danach auf einem Holzbrett kneten, bis sie elastische und dennoch kompakte Konsistenz hat. In Frischhaltefolie einwickeln und für circa 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Für die Zubereitung der Füllung den Butternutkürbis halbieren und entkernen. Salz und ein wenig Olivenöl darüberstreuen und im Ofen bei 185 Grad Ober-/Unterhitze für 45 Minuten garen.

Den gegarten Kürbis aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Danach das Fruchtfleisch mit

einem Löffel von der Haut lösen. Senfrüchte und Amarettini hacken und diese mit dem Kürbis pürieren. Den geriebenen Parmigiano Reggiano hinzufügen und mit Salz sowie geriebener Muskatnuss abschmecken.

Den ausgeruhten Teig in zwei oder drei Stücke schneiden. Die Stücke mit den Händen flachdrücken und anschließend mit einer Nudelmaschine zu dünnen Teigplatten ausrollen. Die fertigen Teigplatten auf ein Holzbrett legen und in circa 7 x 7 cm große quadratische Stücke schneiden.

Die Kürbismasse in einen Spritzbeutel einfüllen und etwas davon auf jedes Teigquadrat geben. Die Quadrate mit der Füllung so falten und an den Rändern zusammendrücken, dass Dreiecke entstehen. Die beiden Ecken der langen Seite zusammendrücken und kleine Hörnchen formen.

Die rohen Tortelloni in kochendem Salzwasser zwei Minuten garen, abgießen und mit geschmolzener Butter und geriebenem Parmigiano Reggiano anrichten.

#### Für die Füllung

600 g im Ofen gebackener Butternutkürbis  
Salz  
Etwas Olivenöl  
40 g Senfrüchte  
5-6 Amarettini  
120 g geriebener Parmigiano Reggiano  
Muskatnuss  
Butter



## Onsen-Ei, Schwarzwurzel, Rosenkohl, Herbsttrompete

Marc-André Kaltwasser, Kaltwassers Wohnzimmer (Zwingenberg)

*In seinem Wohnzimmer legt Küchenchef Marc-André Kaltwasser Wert auf natürliche Produkte mit regionalem Bezug, die er auf hohem Niveau verarbeitet. Die Vorspeise mit Wow-Effekt, die er sich fürs Festtagsmenü ausgedacht hat, besticht durch die spannende Kombination von cremig gegartem Onsen-Ei, zweierlei von der Schwarzwurzel und geröstetem Rosenkohl auf in Butter geschwenkten Herbsttrompeten, getoppt von selbstgemachtem Grünkohl-Öl. Wenn das keinen Eindruck bei Ihren Gästen macht, wissen wir auch nicht weiter.*

### Rezept für fünf Personen

#### Für das Onsen-Ei

5 Eier

Das Hühnerei mit Schale bei 70 Grad circa 17 Minuten im Dampfgarer dämpfen. Nach dem Garen abschrecken und im Wärmeschrank auf 55 Grad halten. Alternativ können die Eier auch auf der gleichen Temperatur (55 Grad) im Ofen warmgehalten werden.

#### Für das Kohlöl

Eine Messerspitze  
oder einen  
Tab Natron zum  
Blanchieren des  
Grünkohls  
100 g Grünkohl  
50ml Rapsöl

Für das Kohlöl das Natron in kochendes Salzwasser geben und darin den Grünkohl blanchieren. Anschließend zusammen mit dem Rapsöl bei 60 Grad im Thermomix oder noch heiß mit einem Mixer fein pürieren. Jetzt das Öl schnell herunterkühlen, zum Beispiel im Gefrierschrank. Wenn das Öl erkaltet ist, die Flüssigkeit durch ein Papiertuch laufen lassen. Wichtig dabei ist, keinen Druck auszuüben. Lassen Sie das Öl einfach laufen, um Trübstoffe im fertigen Öl zu vermeiden.

#### Für die Schwarz- wurzelstücke

Eine Stange  
Schwarzwurzel  
500 ml Milch  
(gesalzen)

Milch in einen Kochtopf geben, salzen und erhitzen. Eine der Schwarzwurzelstangen mit einer Stahlbürste vertikal abbürsten und in 7cm lange Stücke schneiden, damit sie besser in den Kochtopf passt. Die Schwarzwurzelstücke in der gesalzenen Milch blanchieren. Das verhindert das Oxidieren der Wurzel. Anschließend die blanchierten Schwarzwurzeln in mundgerechte Stücke schneiden.

#### Für die Schwarz- wurzel-Creme

3 Stangen  
Schwarzwurzel  
300 ml Sahne  
100 g Butter  
Salz  
Zucker

Drei der Schwarzwurzelstangen schälen und in Sahne weichkochen. Anschließend mit geschmolzener Butter in einem Mixer zu einer glatten Creme verarbeiten. Mit Salz und etwas Zucker abschmecken.

Die letzte Schwarzwurzelstange abwaschen, in dünne Scheiben hobeln und diese anschließend in 160 Grad heißem Öl knusprig ausbacken.

Die kleinen Rosenkohlköpfe waschen, die ersten Blätter lösen und das Herz vierteln. Die rohen Blätter mit dem Kohlöl und Salz marinieren.

Die geviertelten Rosenkohl-Heften zusammen mit den blanchierten Schwarzwurzeln in der heißen Pfanne anrösten.

Die Herbsttrompeten putzen, in Streifen zupfen und anschließend in heißer Butter schwenken.

Zum Anrichten die Herbsttrompeten im Kreis auf den Teller legen und darauf abwechselnd die Schwarzwurzelstücke und den Rosenkohl verteilen. Dann das Ei schälen. Das Eiweiß sollte noch flüssig sein, während das Eigelb gestockt ist. Das Eiweiß entfernen und nur das Eigelb in der Mitte des Kreises platzieren. Auf das Eigelb die Schwarzwurzelcreme geben, diese anschließend noch mit den Schwarzwurzelchips und ein paar Tropfen des Kohlöls garnieren.

#### Für die Schwarz- wurzelchips

Eine Stange  
Schwarzwurzel  
500 ml Öl (zum  
Ausbacken)

#### Für den Rosenkohl

20 Rosenkohl-  
röschen  
Kohlöl  
Salz

#### Für die Herbst- trompeten

100 g Herbst-  
trompeten  
Etwas Butter



## Geräucherte Gänsebrust

Thomas Metzmacher, Zum Lahmen Esel (Frankfurt)

*Um Gans kommt an Weihnachten niemand herum. Will man ja auch gar nicht. Doch klassisch als Hauptgang kommt da schnell Langeweile auf. Deshalb hat Thomas Metzmacher von der mit drei „Hessen à la carte“-Löwen ausgezeichneten Traditionsgaststätte Zum Lahmen Esel den Klassiker als Vorspeise neu interpretiert. Geräuchert und in Scheiben geschnitten wird das Federvieh mit Wildkräutersalat, Preiselbeer-Dressing und einem Baguette mit Grüne-Soße-Kräutern serviert.*

### Für die Gänsebrust

240 g geräucherte Gänsebrust (aufgeschnitten)  
4 kleine rote Äpfel  
1 Orange  
200 g Wildkräutersalat

Zunächst die aufgeschnittene geräucherte Gänsebrust auf die Teller legen. Dann die Äpfel waschen und mit dem Sparschäler die Schale in einem Stück von oben bis unten schälen, sodass eine (!) lange Schale entsteht. Diese wird dann zu einer „Rose“ aufgewickelt und auf den Tellern platziert.

Für das Dressing aus Öl und Essig (Verhältnis 2:1) sowie etwas Honig eine Emulsion rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Preiselbeeren verfeinern.

Aus der Orange die Filets herausschneiden und auf den Gänsebrustscheiben dekorieren.

Die Wildkräuter waschen, trockenschleudern und daneben anrichten.

Die Grüne Soße-Kräuter waschen, trockenschleudern und fein hacken. Die Butter in der Pfanne zerlassen, die Kräuter hineinstreuen und sofort die Baguettescheiben darauflegen. Nicht anrösten!

Die nun auf einer Seite grünen Baguettescheiben neben den Salat legen, die Salatsauce über die Wildkräuter gießen und sofort servieren.

### Für das Dressing des Wildkräutersalates

Salatöl  
Weißweinessig  
Honig  
Salz  
Pfeffer  
Preiselbeeren

### Für das Kräuterbaguette

100 g Grüne Soße-Kräuter  
80 g Butter  
8 Scheiben Baguette



## Zweierlei Grünkohl mit Wetterfelder Saibling

Mario Furlanello, Bornheimer Ratskeller (Frankfurt)

*Alltagsgerichte sollen nicht das Richtige für ein festliches Weihnachtsmenü sein? Kommt drauf an, was man daraus macht – das beweist Mario Furlanello, Küchenchef im Bornheimer Ratskeller mit seiner Neuinterpretation von Grünkohl mit Pinkel. Die geräucherte Wurst wird hier für den feinen Twist durch zweierlei Variationen vom Saibling ersetzt. Mit Rauchsalz und Sahne wird der Fisch zum einen zu einer homogenen Farce verarbeitet, die im Wasserbad gegart wird und anschließend als Wurst auf den Teller kommt. Zum anderen werden die Filets in kleine Stücke geschnitten und auf der Haut gebraten, bis sie kross sind.*

Wenn die kalte Jahreszeit kommt, freuen wir uns auf Grünkohl von unserem Bio-Bauern Thomas Zell aus Bruchköbel. Wir servieren ihn üblicherweise deftig, meistens mit Wildschweinettwurst aus unserer hauseigenen Metzgerei. Diese Version ist ein wenig filigraner, weil wir zarten Saibling von unserer Wetterfelder Fischzucht dazugesellen. Getreu dem Original verarbeiten wir die Fischabschnitte zu einer deftigen Wurst, die wir im Bornheimer Ratskeller sachte räuchern. Für den Hausgebrauch haben wir das Rezept leicht abgeändert, da die wenigsten über Wurstdarm und Räucherofen verfügen werden.

Den Grünkohl in Einzelblätter zerlegen und gründlich waschen. Von den zarten Enden etwa zwei Handvoll abzupfen und für die Garnitur beiseitelegen.

Den restlichen Grünkohl in Salzwasser blanchieren und direkt im Anschluss eiskalt abschrecken. Das Gemüse gut ausdrücken und sehr fein hacken oder besser noch durch einen Fleischwolf drehen und ebenfalls beiseitelegen.

Die Schalotte schälen, halbieren und fein würfeln. In der angegebenen Menge Butter bei kleiner Hitze farblos anschwitzen. Dann das Mehl einrühren und kurz mitbraten. Die kalte Milch nach und nach einrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Das Lorbeerblatt hinzugeben und die Béchamelsauce bei weiterhin kleiner Hitze eine Viertelstunde köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Bis zum späteren Gebrauch kaltstellen. >>>

### Für den Grünkohl

600 g frischer  
Grünkohl  
1 Schalotte  
75 g Butter  
75 g Weizenmehl  
900 ml Milch  
1 Lorbeerblatt  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss



## Zweierlei Grünkohl mit Wetterfelder Saibling (Fortsetzung)

### Für den Fisch

1 EL Senfsaat  
100 ml Noilly Prat  
(Wermut)  
2 frische Saiblinge  
à 400 g (oder 400 g  
Saiblingsfilet)  
5 g Rauchsatz  
200 ml Schlagsahne  
(eiskalt!)  
Abrieb (Schale) einer  
halben Bio-Zitrone  
1 TL Fischsauce (aus  
dem Asialaden)  
1 Prise gemahlener  
Koriander  
Pfeffer

Für den Fisch zunächst die Senfsaat langsam im Wermut weichkochen. Im Idealfall ist die Flüssigkeit verdampft, wenn die Körner angenehm knackig sind.

Die Saiblinge filetieren, entgräten und die Haut abziehen. Es sollten circa 400 g Fischfilet anfallen. Die dünnen Partien der vier Filets abschneiden und fein würfeln. Von der Menge darf das gerne die Hälfte des Filetgewichtes sein. Die Abschnitte im Tiefkühler anfrieren lassen.

Während die Abschnitte anfrieren, die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser garen. Abschütten, noch warm pellen und warmhalten.

Die angefrorenen Abschnitte mit dem Rauchsatz in einer Küchenmaschine oder mit dem Stabmixer stoßweise pürieren, damit sich das Ergebnis nicht zu stark erhitzt. Nach und nach die ebenfalls eiskalte Sahne zugeben und so lange mixen, bis eine homogene Farce entstanden ist. Mit der Senfsaat, der geriebenen Schale einer halben Zitrone, der Fischsauce, dem Koriander und etwas Pfeffer mischen. Dann die Farce auf ein Stück Klarsichtfolie geben und zu einer Wurst rollen, deren Durchmesser circa 3 Zentimeter misst. Die Wurst dann zusätzlich stramm in Alufolie wickeln, damit sie die Form behält. In einem Topf mit 70 Grad heißem Wasser etwa 10 Minuten pochieren. Dann auspacken und noch heiß in 20 Segmente schneiden.

Den restlichen Fisch in mundgerechte Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer beschichteten Pfanne von einer Seite kross braten. Das kann gerne in derselben Pfanne geschehen, in der auch die Kartoffeln kurz vor dem Anrichten gebraten werden (s.u.), diese brauchen aber wesentlich kürzer als der Fisch.

Die vorbereiteten Kartoffeln in Würfel schneiden und kurz vor dem Anrichten in Pflanzenöl langsam goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Ebenfalls kurz vorm Anrichten den trocken getupften, rohen Grünkohl in einem Topf in Pflanzenöl frittieren. Das braucht nur wenige Sekunden. Sollte das Gemüse noch sehr feucht sein, kann das Öl stark aufschäumen. Hier ist Vorsicht geboten! Das krosse Gemüse mit einem Schaumlöffel herausholen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Leicht salzen.

Die Béchamelsauce wieder erhitzen und den gewolften Grünkohl darin aufwärmen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Den cremigen Grünkohl auf vier große, flache Teller ausbreiten. Alle anderen Zutaten darauf verteilen und zum Schluss mit dem frittierten Grünkohl garnieren.

### Außerdem werden benötigt

2 festkochende  
Kartoffeln  
Pflanzenöl zum  
Frittieren und Braten  
Klarsicht- und  
Alufolie  
Küchenpapier  
Muskatreibe

## Rotwild, fermentierter Honig, geröstetes Topinambur-Püree, Federkohl Gemüse & Sauce

Anton de Bruyn, Emma Metzler (Frankfurt)

*Wild und Weihnachten, das passt einfach zusammen. Mit Rotkohl, Klößen und brauner Sauce als Begleitung zum Fleisch kann man zwar nichts falsch machen, überraschend ist das allerdings nicht wirklich. Für Staunen am Tisch hingegen sorgt die Kreation von Anton de Bruyn aus dem Emma Metzler: Das Rotwild wird mit fermentiertem Honig bestrichen und mit Federkohl Gemüse sowie geröstetem Topinambur-Püree in Szene gesetzt – ein Klassiker im grünen Festtagskleid!*

Wir lieben Wild in der Emma Metzler, aktuell arbeiten wir mit vier verschiedenen Jägern aus der bayrischen Rhön, dem Spessart & dem Odenwald zusammen. Die Keule bietet wunderbar aromatische Kurzbratstücke. Wem das Zerlegen der Keule zu kompliziert ist, lässt sich die Keule von Metzger oder Jäger in einzelne Muskeln zerlegen. Die Hirschkeule in Kombination mit dem Kohl, geröstetem Topinambur und der herben Süße von fermentiertem Honig ist genau das Richtige für die kalte Jahreszeit.

Für den fermentierten Honig Imkerhonig mit 50 Prozent Wasser des Eigengewichts vermischen und verschlossen in einem Schraubglas bei Raumtemperatur für etwa vier Wochen fermentieren gelassen. Das Fermentieren verstärkt den Eigengeschmack des Honigs und lässt eine malzig-muskatige Note entstehen.

Die Hirschkeule in vier oder acht möglichst gleich große Stücke schneiden und in 100 ml Sonnenblumenöl zusammen mit der ange-drückten Knoblauchzehe, den Lorbeerblättern und dem Rosmarin über Nacht im Kühlschrank marinieren. >>>

**Für die Hirschkeule**  
800 g Hirschkeule, zerlegt in einzelnen Muskel  
100 ml Sonnenblumenöl  
1 Zehe Knoblauch  
2 Lorbeerblätter  
2 Zweige frischer Rosmarin  
50 g fermentierter Honig  
1 TL Pimentpulver



## *Rotwild, fermentierter Honig, geröstetes Topinambur-Püree, Federkohlgemüse & Sauce (Fortsetzung)*

### **Für das Topinambur-Püree**

500 g Topinambur  
2 EL Sonnenblumenöl  
500 g Kartoffeln  
200 ml Milch  
200 ml Sahne  
100 g Butter

Muskat  
Salz

Das Topinamburgemüse mit der Schale gründlich waschen und in grobe Würfel schneiden. Mit 2 EL des Sonnenblumenöls vermischen und auf einem Backblech im Ofen bei 190 Grad Ober-/Unterhitze circa 20 Minuten braun rösten.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen.

Die geröstete Topinambur aus dem Ofen in einen Topf geben und mit der Milch und Sahne zusammen aufkochen. Alles mit einem Pürrierstab fein mixen. Nun die gekochten Kartoffeln mit der „Topinambur-Milch“ und der Butter zu Püree verarbeiten, mit Muskat und Salz abschmecken und warm stellen.

Den Geflügelfond in einen Topf erhitzen und um die Hälfte einkochen.

### **Für den Federkohl**

500 ml Geflügelfond  
500 g Federkohl  
Salz  
1 Zitrone

Den Federkohl vom Strunk zupfen und waschen. Ungefähr ein Drittel davon kurz in kochendem Wasser blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken, ausdrücken und mit dem eingekochten Geflügelfond zusammen fein mixen. Die so gewonnene Federkohlsauce nun mit Salz und Zitronensaft abschmecken und beiseitestellen.

Den fermentierten Honig mit dem Pimentpulver vermengen und einmal aufkochen.

Den Hirsch aus der Marinade nehmen und in einer heißen Pfanne von allen Seiten kurz anbraten. Anschließend salzen, auf einen Backrost geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze circa fünf bis acht Minuten garen, bis 50 Grad Kerntemperatur erreicht sind. Dann das Fleisch aus dem Ofen nehmen, mit einem Pinsel den Honig auftragen und für zwei Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Währenddessen den restlichen Federkohl blanchieren, das Wasser abgießen und anschließend mit Zitrone und Salz abschmecken.

Zum Anrichten etwas Topinambur-Püree auf den Teller geben und mit dem heißen Federkohl abdecken. Die Federkohlsauce nochmals erhitzen und in der Mitte des Tellers einen Spiegel angießen. Die Hirschkeule aufschneiden und auf der Sauce anrichten.

## Blumenkohl

André Rickert, Bidlabu (Frankfurt)

### Für den Blumenkohl

Blumenkohl (ca. 1-1,5 kg)  
60 g feiner Senf (mittelscharf)  
100 g helle Miso-Paste  
5 g Honig  
5 g Green Tabasco  
40 g griechischer Joghurt  
125 g braune Butter  
1 Bio-Orange  
1 Bio-Limette  
1 Bio-Zitrone  
Selbstgemachte japanische Sushimayo (oder fertige aus dem gut sortieren Asia-Laden)  
Zitronen-Crème-fraîche  
Etwas Schnittlauch  
1 Bund frischer Kerbel  
Geröstete Kerne (Kürbiskerne, Rappssamen, Sonnenblumenkerne)

*Wenn sich das Bidlabu und Küchenchef André Rickert einen vegetarischen Hauptgang rund um Blumenkohl überlegen, kann man sicher sein: Das wird auf keinen Fall langweilig. Mit einer Marinade aus Senf, Miso-Paste, Honig, Tabasco, griechischem Joghurt und brauner Butter wird dem unscheinbaren Gemüse der nötige Pep verliehen, gekrönt von einem Topping aus japanischer Mayo, Zitronen-Crème-fraîche, frischen Kräutern und nussigen Kernen. Als Beilage empfiehlt Rickert ein cremiges Blumenkohlpüree mit Weißwein, Zitronenabrieb und Verjus.*

Den Blumenkohl waschen, von den Blättern befreien und den Strunk etwas kürzen. Den Blumenkohlkopf vierteln.

Senf, Miso-Paste, Honig, Tabasco, griechischen Joghurt, braune Butter (Zimmertemperatur) zusammen mit Orangen-, Limetten- und Zitronenabrieb sowie mit jeweils einem Esslöffel Orangensaft, Limettensaft und Zitronensaft zu einer Paste verrühren. Den Blumenkohl mit der Marinade großzügig von allen Seiten einreiben.

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und den Blumenkohl auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech für 15 Minuten garen.

Während der Blumenkohl im Ofen weich wird, bietet es sich an, die japanische Sushimayo und die Zitronen-Crème fraîche zuzubereiten.

Für die Mayo den Reissessig, den Zitronensaft, den Senf, Salz, Zucker, den weißen Pfeffer, das Dashi-pulver und das Eigelb in ein Gefäß geben und mit dem Öl bedecken. Den Pürierstab hineinstellen und einige Sekunden auf der Stelle mixen. Wenn die Masse zu emulgieren beginnt, den Pürierstab für einige Sekunden langsam nach oben ziehen. Danach im Kühlschrank ziehen lassen.

Für die Zitronen-Crème die Crème-fraîche, den Zitronensaft und etwas Salz je nach Geschmack mischen und mit einem Schneebesen glatt rühren.

Den Blumenkohl aus dem Ofen nehmen und die japanische Mayo sowie die Zitronen-Crème-fraîche mit Hilfe eines kleinen Spritzbeutels oder einem Löffel über dem Blumenkohl verteilen. Mit fein geschnittenem Schnittlauch, Kerbel und den gerösteten Kernen nach Belieben garnieren.

Als Beilage empfehlen wir einen Blumenkohlpüree. Dafür die geschälten und geschnittenen Zwiebeln mit Salz in der Butter glasig dünsten und anschließend den Blumenkohl dazugeben. Mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Milch und Sahne dazugeben und so weit einkochen lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Dann alles mixen und mit Salz, Verjus sowie Zitronenabrieb abschmecken.

### Für die japanische Sushimayo

1 TL Reissessig mild  
1 TL Zitronensaft  
1 TL Senf scharf  
1/2 TL Salz  
1 1/2 TL Zucker  
1 Prise Pfeffer weiß  
1 Msp. Dashi-pulver  
1 Eigelb  
120 ml Pflanzenöl

### Für die Zitronen-Crème-fraîche

Crème-fraîche  
Zitronensaft  
Salz

### Für das Blumenkohlpüree

40 g Butter  
20 g Butter  
300 g Blumenkohl  
fein geschnitten  
20 g Weißwein  
60 g Sahne  
50 g Milch  
etwas Zitronenabrieb  
5 g Verjus



## Marrakesch-Dessert

Badia Ouahi, Badias (Frankfurt)

### Für die Creme

- 250 g Mascarpone
- 100 g Joghurt
- 50 g Puderzucker
- Abrieb einer Bio-Orange
- 1 Espresso
- 2 Sternanis
- 1 Stange Zimt
- 2 Kardamomkapseln
- 2 Pimentkörner

*Einfach mal kurz den kalten Winter zurücklassen und sich nach Marrakesch träumen? Dafür braucht man kein Flugticket in die Ferne, sondern nur das Marrakesch-Dessert von Badia Ouahi. Die cremige, mit Beeren getoppte Mischung aus Joghurt und Mascarpone mit Sternanis, Zimt, Kardamom und Piment ist nicht nur im Handumdrehen zubereitet, sondern hat auch das gewisse Etwas zum festlichen Menü.*

Mascarpone, Joghurt und den Zucker cremig aufschlagen. Anschließend den Orangenabrieb unterheben.

Espresso mit den restlichen Gewürzen kurz erhitzen, anschließend abkühlen lassen und abseihen.

Den kalten Espresso unter die Creme heben und diese mit Himbeeren, Brombeeren und in Streifen geschnittenen Datteln dekorieren. Alternativ eignen sich auch Mandarinen und Feigen als Topping.

### Für das Topping

- 1 Handvoll Beeren
- 4 Datteln



## Éclair mit Zwetschgensorbet, Salzkaramell, Macadamianuss, Gewürzzwetschgen-Gel

Jan Mulik, Olbrick (Darmstadt)

*Für verwöhnte Naschkatzen und -kater geht zum Abschluss eines feinen Weihnachtsmenüs nichts über französische Pâtisserie. Um die an den Feiertagen auch ins eigene Zuhause zu holen, reicht ein selbst-gemachtes Éclair vollkommen aus. Aber was für eins! Jan Mulik aus dem Darmstädter Restaurant Olbrick hat das Gebäck mit Zwetschgensorbet, salzigem Karamell sowie Macadamianuss und Gewürzzwetschgen-Gel kombiniert und so ein anspruchsvolles wie denkwürdiges Dessert entwickelt.*

### Für die Éclairs

120 g Wasser  
120 g Milch  
12 g Zucker  
6 g Salz  
120 g Butter  
(Zimmertemperatur)  
120 g Mehl  
240 g Eier  
(3-4 Eier Größe M in  
Zimmertemperatur)

Für die Brandmasse Wasser, Milch, Zucker, Salz und die Butter auf Zimmertemperatur vermischen und in einem kleinen Topf aufkochen. Das gesiebte Mehl auf einmal hinzugeben und mit Hilfe eines Holzlöffels die Brandmasse für circa vier Minuten „abbrennen“, also den Teig im heißen Topf rühren. Am Topfboden sollte sich dann ein weißer Belag gebildet haben.

Anschließend die Masse in eine Schüssel umfüllen und kurz abkühlen lassen. Nach und nach

die Eier einzeln unterrühren. Die Brandmasse in einen Spritzbeutel mit einer gezackten Tülle einfüllen.

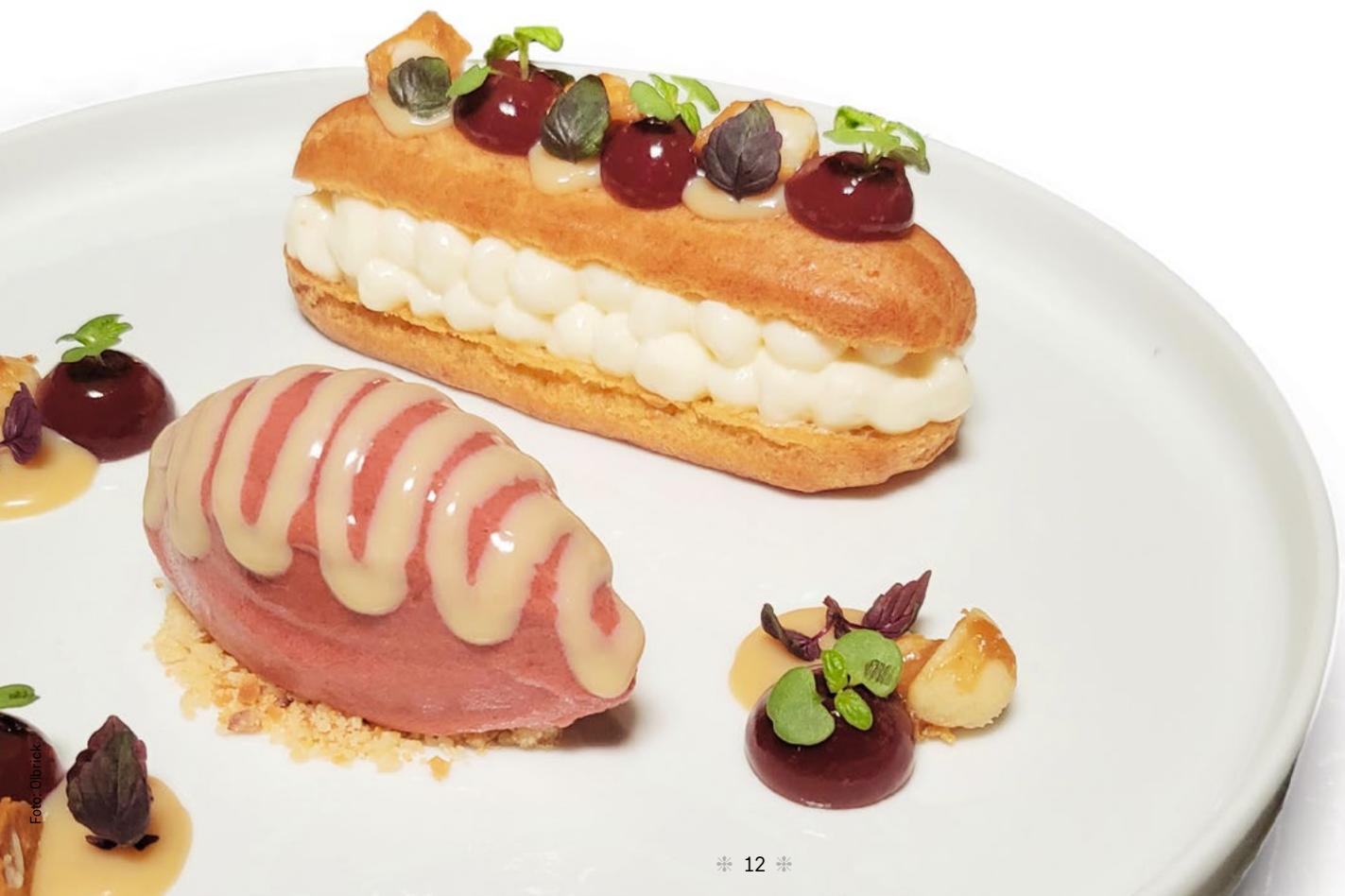
Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech in beliebiger Länge spritzen. Das Blech in den vorgeheizten Ofen geben und diesen ausschalten. Nach 15 Minuten den Ofen leicht öffnen, damit der Dampf entweichen kann. Die Temperatur des Ofens auf 175 Grad einstellen, wieder anschalten und für weitere 15 Minuten backen. Das Blech entnehmen und die Éclairs vollständig auskühlen lassen.

Für das Karamell den Ahornsirup in einem kleinen, hohen Topf kurz aufkochen. Dann die Sahne und das Salz hinzugeben und auf die Hälfte einduzieren. Die Sauce kühl stellen und in einen kleinen Spritzbeutel abfüllen. >>>

### Für die Salzkaramell-Sauce

50 g Bio Ahornsirup  
200 g frische Schlagsahne  
2 g Sel de Guérande (feuchtes, ungewaschenes Meersalz)



## Éclair mit Zwetschgensorbet, Salzkaramell, Macadamianuss, Gewürzzwetschgen-Gel (Fortsetzung)

### Für das Gewürzzwetschgen-Gel

40 g Tawny Porto –  
Roter Portwein  
70 g trockener  
Rotwein  
1 Zweig Thymian  
½ Blatt Lorbeer  
1 kleine Nelke  
¼ Zimtstange  
⅓ Vanilleschote  
ausgekratzt  
¼ Sternanis  
15 g Rohrohrzucker  
1 g Balsamico-Essig  
di Modena (15 Jahre)  
100 g Zwetschgen-  
püree (Boiron)  
1,2 g Agar

### Für das Zwetschgensorbet

125 g Zucker  
125 g Wasser  
1 Gewürznelke  
½ cm Zimtstange  
250 g Zwetschgen-  
püree (Boiron)

### Für die kandierte Macadamianuss

100 g Maca-  
damianuss  
75 g Zucker  
25 g Wasser  
25 g Butter  
½ TL Murray River  
Salt Flakes oder  
ein vergleichbares  
hochqualitatives  
Fleur de Sel

### Für die weiße Whiskey Mousse au Chocolat

1 Blatt Gelatine  
100 g weiße  
Kuvertüre  
1 Bio-Ei (Größe M)  
2 Bio-Eigelb  
40 g Whisky  
250 g flüssige  
Schlagsahne

Für das Gewürzzwetschgen-Gel wird zunächst eine Reduktion benötigt. Dafür den Portwein, den Rotwein, Thymian, das Lorbeerblatt, Nelke, Zimtstange, Vanillemark und Sternanis in einem Topf zusammen aufkochen und auf 20 Gramm reduzieren. Anschließend durch ein feines Sieb passieren.

Die fertige Portwein-Reduktion zusammen mit Rohrohrzucker, Balsamico, Zwetschgenpüree und Agar in einem kleinen Topf für fünf Sekunden aufkochen, in ein schlankes Gefäß umfüllen und nach dem ersten Abkühlen in den Kühlschrank stellen. Wenn die Masse komplett abgekühlt ist, mit Hilfe eines Stabmixers aufmixen, um ein glattes Gel zu erhalten. Dieses Gel in einen sauberen Spritzbeutel umfüllen und bis zur weiteren Verwendung kühlstellen.

Für das Zwetschgensorbet Zucker, Wasser und Gewürznelke mit der Zimtstange in einem kleinen Topf aufkochen und dann abkühlen lassen. Anschließend Gewürznelke sowie Zimtstange entfernen und das kalte Zwetschgenpüree mit einem Stabmixer einmischen. In einem schlanken Behälter für circa vier Stunden einfrieren und alle 30 Minuten durchmischen.

Zum Kandieren die Macadamianüsse auf einem mit Backpapier ausgekleideten Backblech im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Ober-/Unterhitze für circa acht Minuten aromatisch rösten. Kurz abkühlen lassen und die Nüsse halbieren.

In einer Edelstahlpfanne den Zucker mit dem Wasser zu einem bernsteinfarbenen Karamell kochen, dann rasch die Butter hinzufügen und die Hitze reduzieren. Die gerösteten und noch warmen Nüsse hinzugeben, karamellisieren und anschließend wieder zum Auskühlen auf das Backpapier geben. Die Nüsse direkt mit ein paar Salzkristallen bestreuen.

Für die Füllung der Éclairs die Gelatine in kaltem Wasser mit einem Eiswürfel für zehn Minuten einweichen. Einen kleinen Topf auf den Herd stellen und darin etwas Wasser zum Kochen bringen. Eine Edelstahlschüssel daraufstellen. Die weiße Kuvertüre mit einem Messer kleinhacken und in der Edelstahlschüssel auf dem Wasserbad schmelzen.

In einem weiteren Topf ein Wasserbad aufsetzen. Dann in der zweiten Edelstahlschüssel das Ei, die Eigelbe und den Whisky geben. Mit einem Schneebesen vermischen und unter stetigem Schlagen mit dem Schneebesen auf dem nicht mehr kochenden Wasserbad aufschlagen, bis die Masse beginnt, dicker zu werden. Dabei immer wieder die Schüssel vom Wasserbad nehmen und kontinuierlich weiterrühren, um kein Rührrei zu erhalten. Die Masse sollte 65 Grad erreicht haben, dann kann die Schüssel vom Wasserbad genommen und auf einem Eisbad platziert werden. Anschließend wird die eingeweichte Gelatine gut ausgedrückt und in der warmen Eimasse aufgelöst.

Die flüssige Kuvertüre wird nun ebenfalls hinzugegeben und die Masse auf dem Eisbad unter Rühren auf 30 Grad abgekühlt.

Die Sahne cremig, aber nicht steif schlagen. Von dieser zuerst einen kleinen Teil mit dem Schneebesen mit der Masse angleichen, dann den Rest mit Hilfe eines Gummischabers unterheben, damit möglichst viel Luft vorhanden bleibt. In einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und bis zur weiteren Verwendung für mindestens 3,5 Stunden kühl stellen.

Zum Anrichten das Éclair mit Hilfe eines Sägemessers längs halbieren und die Whisky-Mousse auf die Unterseite des Brandteiggebäcks spritzen. Die Oberseite aufsetzen und mit jeweils vier bis fünf Tupfern vom Gewürzzwetschgen-Gel und dem Salzkaramell toppen. Abschließend mit drei bis vier karamellisierten Macadamianüssen garnieren.

Als Dekoelement eignen sich auch rote und grüne Shiso-Kresse-Blättchen. Alternativ funktionieren auch junge Minz- oder Zitronenmelisseblättchen. Wer experimentierfreudiger ist, verwendet kleine Dillspitzen oder junges Fenchelgrün.

Um das Sorbet auf dem Teller zu fixieren, ein paar karamellierte Macadamianüsse kleinhacken und etwas davon in die Mitte des Tellers geben. Dann mit einem Esslöffel oder einem Eiskugelportionierer eine schöne Nocke formen und auf die Nüsse legen. Abschließend noch die Salzkaramell-Sauce auf das Sorbet geben.

## Kaiserschmarrn

Mario Lohninger, Restaurant Lohninger (Frankfurt)

*Fluffig, leicht karamellisiert und mit etwas Puderzucker bestäubt: Mehr braucht es nicht für den perfekten Kaiserschmarrn. Selbst wenn die Festtagsrunde schon pappsatt Erbarmen ruft, will sich dennoch niemand den österreichischen Klassiker entgehen lassen. Dass er der perfekte Abschluss für ein gelungenes Menü ist, weiß man auch bei Mario Lohninger, wo die Mehlspeise von der Karte nicht wegzudenken ist.*

### Zutaten

- 120 g Mehl
- 250 ml Milch
- 1 EL Vanillezucker
- Prise Salz
- 4 Eiweiß
- 4 Eigelb
- 50 g Kristallzucker
- 50 g Butter
- 30 g in Rum eingelegte Rosinen
- 30 g Kristallzucker zum Karamellisieren

Für den Teig Mehl, Milch, Vanillezucker und Salz mit einem Schneebesen glatt verrühren. Eier trennen, das Eiweiß beiseitestellen und das Eigelb in die Masse einrühren.

Für den Eischnee das Eiweiß mit 50 Gramm Kristallzucker zu einem cremig-steifen Schnee aufschlagen und anschließend vorsichtig unter den Teig heben.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Masse etwa 15 bis 20 Millimeter hoch hineingießen. Die in Rum eingelegten Rosinen darüber verteilen und das Ganze im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze auf unterster Schiene oder direkt auf dem Ofenboden circa 15 Minuten backen.

Den halbgaren Teig vierteln, wenden und für weitere 10 Minuten im Ofen backen. Anschließend den Kaiserschmarrn mit zwei Gabeln in ungleichmäßige Stücke zerreißen. Alles mit Kristallzucker bestreuen und für wenige Minuten im Ofen karamellisieren. Zum Servieren den noch warmen Kaiserschmarrn mit etwas Puderzucker bestäuben. Dazu passt hausgemachter Zwetschenröster, Apfelmus oder Vanilleeis.

