

Guten Appetit unterm Baum!

Auch in diesem Jahr haben wir wieder ein F.A.S.-Weihnachtsmenü für Sie kreieren lassen. Erdacht hat es Sternekoch *Maximilian Strohe* vom Berliner Restaurant „Tulus Lotrek“.

Weihnachtsaromen zum Klingen zu bringen, ohne herkömmliche Weihnachtzutaten zu verwenden – das ist das Kunststück dieses Menüs. Maximilian Strohe spielt vertraute Akkorde, aber meidet die abgeduldeten Melodien. Auf zitathafte Weise kommen in den Gängen beispielsweise gebrannte Mandeln und geröstete Kastanien vom Weihnachtsmarkt vor, Pilze, die den Duft des winterlichen Waldbodens mitbringen, sowie Gänseschmalz, das zusammen mit Rotkohljus den Urklassiker der Weihnachtsküche vertritt.

Strohe weiß, dass die besten Ideen erst noch durch die Wirklichkeit hindurch müssen. Wie raffiniert und komplex seine Kompositionen hier auch angelegt sind, sie technisch umzusetzen ist kein Hexenwerk. Weit über seinen Arbeits- und Wohnbezirk Kreuzberg hinaus bekannt wurde der 36 Jahre alte Sternekoch für seine Kunst, kulinarische Zusammenhänge zu stiften, die es vorher so nicht gab. *Thomas Platt*



Ein Künstler aus Kreuzberg: Maximilian Strohe vergangene Woche im Restaurant. Fotos Andreas Pein

1 – GERÄUCHERTE LACHSFORELLE MIT APFELESSIG-MOLKE-BEURRE-BLANC, DILLÖL UND MANDELN

Alle Rezepte jeweils für 4 Personen

Die Beurre Blanc

600 ml Buttermilch, 100 ml Riesling trocken, 20 ml Limousin-Apfelessig, 200 g Sauerrahmbutter, Ahornsirup, Salz

Buttermilch aufkochen und passieren. Mit den restlichen Flüssigkeiten aufkochen, mit Butter emulgieren und binden. Mit Sirup und Salz abschmecken.

Das Dillöl

100 ml Traubenkernöl, 50 g Dill (etwa ein Bund)

Mit dem Zauberstab mixen, passieren, einfrieren, auftauen, noch mal kurz mixen.

Die Mandeln

60 g geschälte Mandeln im Ofen bei 140 Grad goldbraun rösten. Auskühlen lassen und zerstoßen.

Der Fisch

100 g Bio-Forellensfilets (z.B. von Bio-Verde oder Friedrichs), Kren, Schnittlauch

Die Forellensfilets zu Tartar schneiden und mit Schnittlauch und etwas Kren vermengen. Zuerst in den Teller setzen, mit Röstmandeln bestreuen. Dann die Beurre blanc angießen und Dillöl darüberträufeln.



2 – MARONENCREME MIT GÄNSESCHMALZ UND PILZBOULLION

Die Creme

500 g geschälte und gekochte Maronen, 200 g Vollmilch, 150 g Sahne 32%, 50 ml Sherry-Essig, 50 ml Amaretto, Salz

Die Maronen in einem Topf bei mittlerer Hitze mit etwas Butter farblos anschwitzen. Mit Sherry-Essig und Amaretto ablöschen und kurz kochen. Sahne und Milch hinzugeben, in ca. 20 Minuten richtig weich kochen und anschließend fein pürieren. Gegebenfalls durch ein feines Sieb streichen.

Die Boullion

1 kg Champignons, 100 g Sellerie, 1 Möhre, 1 Stange Lauch, 10 g getrocknete Steinpilze, 10 g getrocknete Trompetenpilze, 20 g getrocknete Shiitake-Pilze, 10 g Kombu-Alge
2 Zwiebeln, 150 ml Sherry, 100 ml Rotwein, 100 ml salzreduzierte Sojasauce, Gemüsefond, 100 g Gänseschmalz, 2 Eiweiß, Ahornsirup, Salz
Am Vortag 500 g Champignons fein hacken oder mit einem Mixer zerkleinern, mit einer Prise Salz würzen, abdecken und über Nacht an einem warmen Ort oxidieren lassen.

Am Tag: Restliche Champignons, Sellerie und die Möhre grob schneiden und in einem Topf mit etwas Öl scharf anbraten. Die geschnittenen Zwiebeln und

den geschnittenen Lauch zugeben und schmoren. Mit Sherry ablöschen und mit 2 Litern Gemüsefond auffüllen. Die getrockneten Pilze und die Alge hinzugeben. Aufkochen und zwei Stunden simmern lassen. Passieren. Mit den oxidierten Pilzen und dem Eiweiß abermals langsam aufkochen, durch ein Tuch passieren. Mit den übrigen Zutaten abschmecken. Gänseschmalz schmelzen und vier Suppenschalen damit einfetten. Sobald die Maronencreme darin plaziert ist, Boullion angießen, so dass sie sich anhebt.



4 – ANANAS & SAFRANMOUSSE

Die Ananas

1 Ananas, 250 ml Mirin, 150 ml braunen Rum, 125 ml Ahornsirup, Meersalz

Am Vortag: Alle Flüssigkeiten miteinander aufkochen und abkühlen lassen. Die Ananas schälen, längs vierteln und den Strunk entfernen. Die Ananasviertel in die Flüssigkeit legen und über Nacht marinieren.

Am Tag: Die Ananas aus der Marinade nehmen. Die Marinade sirupartig einkochen. Ananas in einer Pfanne bei starker Hitze anbraten. Immer wieder mit dem Sirup bestreichen und karamellisieren lassen. Mit einem großzügigen Schluck Rum flambieren. Die Ananas warm servieren. Die Ananas mit groben Meersalzflakes verhalten salzen.

Die Mousse

200 g Milch, 200 g weiße Schokolade, 120 g soft geschlagene Sahne, 4 Blatt Gelatine, Orangenblütenwasser, Safran to taste

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Wasser ausdrücken. Milch, Safran, Orangenblütenwasser aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Abermals aufkochen und Gelatine darin auflösen. Langsam über die gehackte Schokolade geben und rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Auf 35 Grad runterkühlen lassen, geschlagene Sahne unterheben. Durchkühlen, Nocken abstechen.



ANZEIGE

Coffee Moments

Eine Serie über die faszinierende Welt des Kaffees. Teil 13: Kaffeekultur: Pariser Savoir-vivre

1686 wurde das erste Kaffeehaus namens Café Procope in Paris eröffnet. Es galt als Künstlertreff und entwickelte sich nach kurzer Zeit zu einer Stätte des politischen Austausches. Die Café-Kultur ist in Paris seit dem 17. Jahrhundert fest im Alltag etabliert und genießt bis heute großen kulturellen und gesellschaftlichen Wert. In den Kaffeehäusern wurde das traditionelle Zusammenspiel eines intensiven, kräftigen Kaffeegeschmacks mit süßem Gebäck schon früh entdeckt.

Ein fester Bestandteil im Tagesablauf der Pariser ist das sogenannte „petit déjeuner“. Die erste kleine Mahlzeit des Tages besteht traditionell aus einem reichhaltigen Buttercroissant und einem großen Milchkaffee – dem „Café au lait“. Dieser wird von vielen Parisern mittlerweile immer öfter bei einem Frühstück in der eigenen Wohnung und nicht mehr auswärts im Café getrunken. Dort wird jedoch nach wie vor der traditionelle Kaffee zusammen mit Desserts „à la Parisian Gourmandise“ serviert. Das besondere Flair der traditionellen Cafés spiegelt sich in den Entwürfen der Pariserin India Mahdavi für Möbel und Räume wider.



Die Designerin schafft es, die Finesse französischer Backkunst mit modernen und verspielten Designs zu verbinden. Als Hommage an die traditionellen Pariser Cafés hat sich Nespresso nun für die festliche Jahreszeit mit India Mahdavi zusammengetan: Die neuen Limited Editions erinnern nicht nur äußerlich an feine französische Köstlichkeiten, sondern lassen auch geschmacklich Macarons und Pralinés aufleben. Eine kleine Besonderheit in der Weihnachtszeit, um den Esprit der Cafés von Paris auch zu Hause, weit weg vom Eiffelturm, genießen zu können.

Weitere Informationen zum vielfältigen Sortiment an nachhaltig angebauten Spitzenkaffees von Nespresso unter: nespresso.com/de/thepositivecup

REINER WEIN

VON STUART PIGOTT

Sekt muss ein Vermögen kosten? Nonsense.

Wie man sich zu den Festtagen Luxus gönnt, ohne den Bankrott zu riskieren, weiß unser Kolumnist.



Für viele Menschen, auch die Gelegenheitstrinker unter ihnen, sind die Prestige-Champagner-Marken Dom Pérignon, Krug und Roederer Cristal der Inbegriff des luxuriösen Feierns. Luxuriös schmecken sie tatsächlich oft. Doch dafür verausgabt man sich: mindestens 135 Euro für „DP“, 150 für Krug und 175 für Cristal. Und man muss bei diesen Preisangaben wirklich das „mindestens“ betonen. Sollte man mehrere Flaschen öffnen wollen – und das ist an Fest- und Feiertagen ja nichts Ungewöhnliches –, ist das schnell ein Tausender weg.

Was sind die Alternativen? Lange Jahre hatte Deutschland in dieser obersten Klasse des Schaumweins nichts zu bieten. Seit der Jahrhundertwende jedoch sind beeindruckende neue Produkte mit deutlich freundlicheren Preisen entstanden. Das liegt daran, dass inzwischen eine Reihe von deutschen Winzern begriffen hat, wie entscheidend nahezu ideale Grundweine sind – und wie diese im Fass und in der Flasche lange genug reifen müssen, um einen Sekt zu erhalten, der in dieser Klasse mitspielen kann. So reifen etwa die Grundweine für Krug Grande Cuvée zwar teilweise nur ein halbes, ein Teil aber auch bis zu 35 Jahren im Fass. Nachdem sie mit viel Einfühlungsvermögen zur Cuvée zusammengestellt sind, folgen die zweite Gärung (durch welche die Bläschen entstehen) sowie sechs Jahre Reifezeit in der Flasche auf der Gärhefe, bevor

der Champagner auf den Markt kommt. Diese Methode führt zu einer wunderbaren Kombination von Kraft, Vielschichtigkeit und Säurefrische.

Der 2009er „Cuvée Mo“ Brut vom Schlossgut Diel in Burg Layen/Nahe (eine Cuvée aus Weiß- und Spätburgunder) ist ein perfektes Beispiel für einen neuen deutschen Prestige-Sekt. Er lag zuerst ein gutes halbes Jahr im Fass und dann acht Jahre in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt. „Cuvée Mo“ duftet hinreißend nach Brioche, ist enorm subtil und komplex und hat mehr als genug Power, um ein Festessen zu begleiten. Und für den Preis einer Flasche



Krug Champagner bekommt man drei Flaschen „Cuvée Mo“!

Die Arbeit am „Pure 04/15“ Brut Nature Sekt vom Weingut Winter in Dittelsheim-Hessloch/Rheinhessen begann vor zehn Jahren, während der Weinlese 2008. Ende 2015 ging eine Cuvée (viel Chardonnay mit etwas Weiß- und Spätburgunder) aus den Jahrgängen 2008, 2013, 2014 und 2015 in die Versektung, und das beeindruckende Ergebnis ist gerade erschienen. Mit seinem Duft nach hochreifen und getrockneten Äpfeln besitzt dieser kräftige und vielschichtige Sekt neben den reifen Noten eine beachtliche Lebendigkeit. Er steht noch am Anfang seiner Entwicklung und könnte durch fünf bis zehn weitere Jahre geschmacklich sicherlich noch gewinnen; ein ganz neues Phänomen beim deutschen Sekt!

Wer ähnlichen Schaumweinluxus erleben möchte, aber keine 50 Euro ausgeben kann, dem sei der 2013er „Grand Millésime“ Extra Brut empfohlen, der Spitzen-Crémant d’Alsace der Domaine Muré in Rouffach/Elsass. Diese Cuvée aus Chardonnay und Riesling reift etwa ein halbes Jahr in gebrauchten (weitgehend neutralen) Barriquefässern, dann folgen vier Jahre Reifezeit auf der Hefe. Das führt zu viel Orangen- und Getrockneter-Pfirsich-Aromen und einer tollen Harmonie von Volumen und Säure.

Um feiertägliche Enttäuschungen zu vermeiden, soll hier unbedingt klargestellt werden, wie betont trocken diese edlen Schaumweine ausnahmslos sind. Zu süßem Weihnachtsgebäck oder Erdbeeren (Stichwort: „Pretty Woman“) werden sie unweigerlich sauer schmecken. So soll weder 2018 enden noch 2019 anfangen.

Der 2009er „Cuvée Mo“ vom Schlossgut Diel kostet 50 Euro ab Hof (06721 / 96 95 0, www.diel.eu), der „Pure 04/15“ vom Weingut Winter 49 Euro ab Hof (06244 / 74 46, www.weingut-winter.de). Der 2013er Grand Millésime der Domaine Muré ist für 24 Euro über www.mure.com erhältlich.