ILLUSTRATION: CLAUDIA KLEIN

„Keiner erwartet zu Hause ein Sternemenü“

Brotzeit de luxe, Japan-Fondue und Baileys-Tiramisu – wir haben Profis gefragt, was sie für Freunde und Familie zu Weihnachten kochen. Das Ziel: wenig Arbeit und gutes Essen.

Von Stefanie Hiekmann

Brotzeit de luxe von Frédéric Morel

Weihnachten beginnt früh für den Sternekoch Frédéric Morel: Um Punkt 6 Uhr morgens verabreden sich die Morels mit der gesamten Familie auf dem Domplatz in Münster. Dort findet traditionell der Wochenmarkt statt, der sich am Heiligabend in einen Festtagsmarkt verwandelt: Ganz Münster ist früh auf den Beinen und sucht sich die schönsten Zutaten für die Weihnachtstafel aus. „Wenn du um 10 Uhr kommst, dann kriegst du nichts mehr“, sagt Morel, Küchenchef aus dem „Cœur D'Artichaut“ in Münster. Käse („Ich liebe Käse, ich kann nie zwei Sorten kaufen, es werden so 20“), Räucherfisch, Brot, bretonische Butter (der Koch kommt aus der Bretagne) und Wurst für die Kinder landen im Korb und am Abend auf dem großen Tisch: „Wir machen Brotzeit deluxe“. Jeder soll etwas finden, das ihm schmeckt. Unkomplizierter könne man kaum auftischen. Ein Liebling der Familie ist der Räucherfischsalat von Morels Frau Elisabeth. Für 4 Portionen 200 g Räucherlachs sehr fein würfeln und mit 1 gehäuften EL Crème fraîche, 1 EL sehr fein gehackten Schalotten, etwas Bio-Zitronenabrieb und -saft sowie fein geschnittenem Schnittlauch und Petersilie abschmecken, bei Raumtemperatur 20 Minuten ziehen lassen. Ein anderer Brotzeit-Klassiker bei den Morels, der sich mit unterschiedlichsten (nur hochwertigen!) Dosenfischen abwandeln lässt: selbstgemachte Sardinen-Rillette. Für 4 Portionen: 120 g Sardinen in Öl (etwa Ortiz oder La Belle-Iloise) abtropfen lassen, eventuell Gräten entfernen. In eine Schüssel geben und mit einer Gabel grob zerdrücken, 1 gehäuften EL Crème fraîche, etwas Bio-Zitronenabrieb und -saft, ½ sehr fein gewürfelte Schalotte, etwas Petersilie, Salz und Pfeffer zugeben, alles vermengen und 30 Minuten ziehen lassen. Wer mag, verfeinert noch mit einer Prise Piment D'Espelette.

Gebeizter Lachs von Alexander Herrmann

Es gibt zwei Gerichte, die für Alexander Herrmann fest mit Weihnachten verbunden sind: Da wäre seine Ente aus dem Ofen, die der Fernsehkoch am liebsten in zwei Gängen serviert – erst die Brust, dann die Keule – und deren Rezept hier den Rahmen sprengen würde. Viel schneller zubereitet ist Herrmanns zweiter Weihnachtsliebling – gebeizter Lachs. Der Koch muss auch an den Feiertagen zwischen seinen Restaurants in Wirsberg und Nürnberg pendeln, am Herd zu Hause muss es also schnell gehen. Der Lachs ist da ideal: „Wenn du den selber beizt, ist das ein himmelweiter Unterschied zu allem, was man kaufen kann.“ Praktisch ist auch: Der Lachs lässt sich den ganzen Tag über servieren: Zum Festtagsfrühstück mit Sekt oder Champagner, mittags rustikal mit Rösti, Bratkartoffeln oder „Baggers“ (typisch fränkisch: gebratener Kloßteig). Und abends als feine Vorspeise, dann macht Herrmann Tatar daraus oder Sashimi. „Man lässt die Haut beim Beizen dran, so kann man den Lachs später besser schneiden. Wichtig ist nur, das Tranige beim Servieren wegzuschneiden“, etwa die weißlichen Teile der Bauchlappen. Für 4 Portionen braucht man 1 kg Lachsfilet (1 Lachs-Seite) in Sushiqualität. Für die Beize ½ Bund Kräuter nach Wahl (Dill, Basilikum oder Koriander gehen toll) grob schneiden und mit dem Abrieb von 1 Bio-Zitrone (auch Grapefruit, Limette oder Orange) vermengen. 1-2 EL gemischte, grob angedrückte Gewürze (etwa Wacholderbeeren, Fenchelsamen, Koriandersaat) zum Kräuter-Zitrus-Mix geben. 1 EL groben Pfeffer sowie 3 EL Zucker und 3 EL mildes Meersalz vermengen. Den Lachs mit der Hautseite nach unten

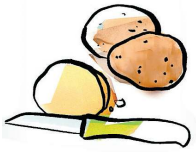
auf Frischhaltefolie legen. Nun die Beize verteilen. Dort, wo der Fisch dünner ist, etwas weniger Beize daraufgeben, an dicken Stellen mehr: Der Fisch nimmt den Salz-Zucker-Gewürz-Mix auf und gart dabei – so funktioniert das Beizen. Nun den Fisch fest mit Frischhaltefolie einwickeln, mit einem Gewicht (etwa 1-2 Tetrapak Milch oder Saft) beschweren und in einer Form in den Kühlschrank legen, da Flüssigkeit austreten wird. Nach 1-2 Tagen (je länger, desto intensiver schmeckt man die Beize) auspacken, Flüssigkeit abgießen, den Fisch erneut einpacken und weitere 6 Stunden ziehen lassen. Am Ende mit einem Messerrücken die Beize vorsichtig abkratzen und das Filet dünn aufschneiden. Der Mix aus Kräutern und Gewürzen sei jedes Mal anders, sagt Herrmann: „Im Winter gebe ich auch mal eine Prise Lebkuchengewürz mit in die Beize – und Grapefruit oder Blutorange, beides großartig!“

Pilz-Carpaccio von Alina Meissner-Bebrout

Festtagsküche zu Hause heißt für die Spitzenköchin aus Ulm: Fuß vom Gas. „Wirklich keiner erwartet zu Hause ein Sternemenü.“ Wenn schon mal Zeit ist, dass sie und ihr Mann Familie und Freunde dahaben, dann sitzen sie lieber mit allen am großen Tisch – und alles landet entspannt in der Mitte: „Ich kümmere mich um die Vorspeisen, Steffen nimmt die Hauptgänge, so teilen wir uns gut auf.“ Eine feste Speisenauswahl gibt es nicht – wohl aber Lieblinge, die immer wieder auftauchen. „Ich mache auch gern was Neues, manchmal hängt es auch davon ab, was noch übrig ist und verwertet werden muss“, sagt die Spitzenköchin, die in Ulm mit dem Restaurant „Bibroud“ und der Brasserie „Edda“ gleich zwei Restaurants betreibt. Wer selbst gern freestyle kocht, weiß: In genau solchen Situationen entstehen Lieblingsgerichte. So wie dieses Pilz-Carpaccio mit Trüffel-Pilzcreme und Parmesan, das man als vegetarische Vorspeise servieren kann oder eben auch auf einem bunten Tischbuffet (passt auch zu Ente, Rind oder Lamm). Für 4 Portionen werden 8 große, feste Kräuterseitlinge dünn aufgehobelt und in einer Pfanne in heißem Olivenöl gebraten. Für die Creme werden parallel 400 g Champignons, 1 Schalotte, ½ Knoblauch klein geschnitten, in 1 gehäuften EL Butter in der Pfanne angeschwitzt und gesalzen. Das Ganze mit 50 ml Sherry ablöschen und einköcheln lassen. In einem Blender fein mixen, einen weiteren EL Butter zugeben und mit Salz, Pfeffer und 1 TL Trüffelpaste abschmecken. Die Creme auf eine Platte streichen, die gebratenen Kräuterseitlinge darauf anrichten und mit grobem Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen und mit fein gehobeltem Parmesan und Rucola garnieren.

Schäufele mit Kartoffelsalat von Thomas Bühner

Kartoffelsalat und Würstchen sind in vielen Familien an Weihnachten gesetzt. Der Osnabrücker Spitzenkoch Thomas Bühner tauscht die Würstchen gegen Schäufele, also gepökelte und gegarte Schweineschulter, eine Spezialität, die vor allem in der fränkischen Küche verbreitet ist. „Ein Freund hat uns zu Weihnachten mal eine Schweineschulter geschenkt, das ist etwa



zehn Jahre her.“ Seitdem gibt es den rustikalen Frankenklassiker auch bei Bühner in Osnabrück traditionell an Heiligabend. „Das ist so einfach und so lecker“, schwärmt der Koch, der Spitzenrestaurants in Istanbul, Taiwan und Düsseldorf betreibt. „Ich möchte Weihnachten nicht viel kochen, da geht es mir wie allen anderen.“ Praktisch an der Schweineschulter ist, dass man sie bei ausgesuchten Metzgern bereits gepökelt und gegart bekommt, sie landet dann idealerweise im Vakuumbeutel und anschließend bei maximal 80 Grad im Dämpfer. Genauso gut lässt sich die gepökelte Schulter aber auch in Wasser im Topf erwärmen. „Nur nicht zu heiß“, rät der Spitzenkoch, der die Garzeit des Fleisches nutzt, um Kartoffelsalat zuzubereiten. Bühner schwört auf die Sorte Annabelle. Ein genaues Rezept gibt es nicht, aber die gegarten und frisch gepellten Kartoffeln müssen dünn geschnitten werden, das sei wichtig. „Dann etwas Speck anschwitzen, Senf dazu, Brühe dazu, etwas Sherryessig und alles noch warm aus der Pfanne über die Kartoffelscheiben gießen.“ Ob es für einen typisch schwäbischen oder badischen Kartoffelsalat erlaubt sei, wisse er nicht genau, sagt Bühner, aber „bei mir kommen noch Gewürzgurken mit rein, Petersilie, Schnittlauch und gerne Radieschen“. Der Freund, der Bühner einst das Schäufele mitbrachte durfte sich im Gegenzug übrigens über einen Panettone freuen – „selbst gekauft beim Weltmeister der Panettone-Bäcker aus Italien, bei Valter Tagliazucchi“, erzählt Bühner. „Auch den gibt's bei uns jedes Jahr.“

Geröstete Flower Sprouts von Lisa Angermann

Ob zu Weihnachten, im Hochsommer oder dazwischen: Wenn die Leipziger Sterneköchin Lisa Angermann und ihr Mann Andreas Reinke mit Freunden oder der Familie zusammensitzen, dann gibt es nur ein Motto: Jeder bringt was mit. Und es ist nicht so, dass der gesamte Freundeskreis aus Küchenprofis besteht: „Wir haben einen Önologen, ansonsten kommen alle aus anderen Bereichen, das macht es ja so spannend“, findet Angermann. Ganz rustikal soll es sein – und mit Liebe gekocht: Ein Freund bringt die Entenkeulen mit, da die Eltern einen Demeter-Hof haben, der andere kümmert sich um Brot und Wein – und auch für Thüringer Klöße und Rotkraut ist gesorgt. „Ich bin für die experimentellen Gemüse-Beilagen zuständig“, sagt Angermann, die mit ihrem Mann in Leipzig sowohl das Gourmetrestaurant „Frieda“ als auch das Gasthaus „Helmut“ betreibt. Ihre Gemüsegänge zu Hause: immer freestyle, immer anders. Dieses Jahr gibt's geröstete Flower Sprouts mit Nussbutter und Haselnüssen. Flower Sprouts sind eine Kreuzung aus Rosenkohl und Grünkohl. Wer keine bekommt, nimmt Rosenkohl. Man braucht eine große Ofenform und gibt für 4-6 Portionen etwa 600 g Flower Sprouts (oder geputzten Rosenkohl) hinein und vermengt die Röschen mit etwas Salz sowie 5-6 EL pfannenfrischer Nussbutter (dafür viel Butter unter Aufsicht in der Pfanne sanft aufschäumen, bis sie goldbraun wird, aber nicht zu dunkel, was etwa 5 Minuten dauert). Im Ofen röstet das Ganze bei 180 Grad Umluft etwa 25-30 Minuten, zwischendurch mehrfach vermengen, sodass sich der Butter-Mantel immer neu um die Röschen legt. Ofenwarm mit gehackten Piemonteser Haselnüssen bestreuen und servieren. Angermann stellt dazu noch selbstgemachte Zwiebel- und Pilz-Pickles auf den Tisch: Die passen nicht nur super auf die Flower Sprouts. Wer keine Zwiebeln eingelegt hat, kauft welche zu.

Shabu Sabu von The Duc Ngo

Fondue gehört zu den beliebtesten Festtagsessen in Deutschland. Wie wäre es, das mal zu variieren, etwa auf japanische Art? „Shabu Shabu ist ein mega Weihnachtsessen. Es ist leicht, elegant und du kannst es perfekt

vorbereiten“, sagt The Duc Ngo. Der Gastronom („Kuchi“, „Funky Fisch“) gilt weit über die Grenzen seiner Heimat Berlin hinaus als Fachmann für alles Asiatische. The Duc Ngo ist chinesischstämmig, in Vietnam geboren, in Berlin aufgewachsen und hat mal Japanologie studiert. Wenn der Koch zu Weihnachten Familie und Freunden einlädt, dann sitzen schnell mal 30 Personen zusammen. Er habe schon einiges versucht: Klassiker wie Gans oder Ente etwa. Doch „ehrlich gesagt: Das ist mir für so viele Leute zu anstrengend.“ Fondue ist da angenehmer, dazu sehr gesellig– und in japanischer Spielart etwas Besonderes. Shabu Shabu meint das Geräusch, wenn Fleisch in heiße Brühe getaucht wird. Dafür zieht man sehr dünn geschnittenes, hochwertiges Rindfleisch (etwa Hüfte) für 30-60 Sekunden durch eine kräftige Dashi-Brühe. Dashi ist die Basisbrühe für viele japanische Gerichte. Vereinfacht und für den Hausgebrauch: Eine umami-reiche Brühe aus Kombulagen und Bonitoflocken, also getrockneten und geräucherten Fischflocken des Bonito-Fisches (Asia-Laden), alternativ lässt sich die Idee auch auf eine kräftige Fleischbrühe übertragen, die man mit etwas Ingwer, Soja und Chili verfeinert. Neben dem Fleisch kommen auch verschiedene Gemüse– Pilze, Pak Choi, Möhren– in den Topf, um kurz zu garen. Erst später, wenn die Dashi-Brühe durch all die schönen Aromen aus Fleisch und Gemüse noch mehr Kraft hat, machen Somen-, Udon- oder Ramen-Nudeln das Finale und ziehen kurz im fantastischen Sud. Wichtig sind aber auch die Saucen: „Du tunkst das Fleisch nach dem Garen immer noch in eine Sesam- oder Ponzusauce“, sagt The Duc Ngo. Er nehme am liebsten beide: eine cremige Sesamsauce auf Mayonnaisen-Basis mit geröstetem Sesamöl und etwas Ponzu, also Sojasauce mit Zitrusaroma.

Entenbraten von Heiko Nieder

Spricht man mit Heiko Nieder über die Dinnerplanung für die Festtage, fällt auf: Der Küchendirektor des Züricher Luxushotels „The Dolder Grand“ gehört zu den wenigen Spitzenköchen, die auch privat gern mit Zeit und Muße am Herd stehen: „Ich mag das und ich habe es zu Weihnachten, ich will nicht sagen klassisch, aber einfach gern ein bisschen wie damals.“ Nieder kommt aus Reinbek, absolvierte seine Ausbildung im Hamburger Hotel „Vier Jahreszeiten“ und lebt seit 2008 mit seiner Familie in der Schweiz. Heiligabend gibt es traditionell gleich zwei Weihnachtsessen: Kartoffelsalat mit Würstchen zum Mittag (der Kartoffelsalat mit Brühe), am Abend dann Entenbraten mit Rotkraut und Kartoffelklößen. „Den Braten mache ich wirklich so, wie ich ihn damals mal bei Herrn Viehauser (1994, «Le Canard“, Hamburg) gelernt habe“, sagt Nieder und sagt das Rezept aus dem Kopf auf: „Bei 160 Grad Umluft für 70 Minuten und dann noch mal 5 Minuten bei 250 Grad für die Farbe.“ Zuvor wird die Ente (2 kg) mit ein paar Apfel- und Karottenstückchen, etwas Salz sowie Majoran gefüllt. „Nicht so, dass man die Füllung essen kann, nur zum Aromatisieren, dass es drinnen saftiger ist.“ Die Ente dünn mit Salz einreiben und etwas Wasser unten angießen, das später im Ofen verdampft. Wichtig vor dem Servieren: Die Ente kurz auskühlen und ruhen lassen. So entspannt sich das Fleisch und schmeckt saftiger.

Baileys-Tiramisu von Oliver Polster

In Spitzenküchen wird dem Glas längst die gleiche Aufmerksamkeit geschenkt wie dem Teller: Das passende Pairing von Essen und Getränken ist eine Wissenschaft für sich. Oliver Polster ist mehrfach ausgezeichneter Bartender in der „Bar Novum“ im Genießerhotel Alpenstern in Damüls. Individuelle Drinks – am liebsten jenseits der bekannten Klassiker – sind seine Welt. Polster kreiert ständig Neues, kombiniert Aromen im Glas wie ein Koch auf dem Teller. Und manchmal kombiniert er auch Desserts und Drinks. So ist sein Tipp für einen ganz besonderen Weihnachtsdrink entstanden, der auch als Dessert funktioniert. Die Rede ist von einem flüssigen Baileys-Tiramisu, am liebsten in der Champagnerschale serviert. Pro Person braucht es einen doppelten Espresso, 4 cl Baileys, 1-2 cl Vanillesirup, 3 TL Mascarpone sowie etwas Milch, um die Konsistenz zu optimieren. „Unbedingt auf Eis shaken“, sagt Polster. Er selbst ist (nicht nur an) Weihnachten ein großer Freund von Amaretto. So lässt sich das Tiramisu einfach variieren – übrigens auch ohne Alkohol: „Man kann statt Baileys auch sehr gut alkoholfreien Amaretto für das Rezept nutzen.“ Ob mit oder ohne: Cheers & frohes Fest.