

Schuhbecks 3-Gang-Menü

Ein Weihnachtsessen exklusiv für die *pressewoche* vom Spitzenkoch aus München



Die Vorspeise: Selleriesuppe mit Zimt-Äpfeln und Walnüssen.

Rosenheim – Weihnachten steht vor der Tür und mit den kalten Temperaturen kündigt sich bei vielen auch noch etwas ganz anderes an: die Verwandtschaft. Doch was seinen Liebsten zum Essen vorsetzen? Was her machen solle es. Nicht allzu lange dauern soll es. Betörend duften soll es. Und bei manch einem – je nach Verhältnis zu seiner Verwandtschaft – muss es auch noch einigermaßen

günstig sein. Doch wie zaubert man weihnachtlichen, außergewöhnlichen Duft in Form eines tollen Essens in sein Haus? Einer, der das wissen muss, ist Alfons Schuhbeck. Denn er ist nicht nur ein hervorragender Koch; er ist auch ein Meister der Gewürze. Und siehe da: er bot uns von der *pressewoche* nicht nur Tipps an, sondern gleich ein ganzes 3-Gang-Menü – extra für uns kreiert. Und so kam es, dass ich den Maestro in seinem neuen Gewürzladen in Rosenheim besuchte.

Selleriesuppe mit Zimt-Äpfeln und Walnüssen. Barbarieente auf Rotwein-Granatapfelbutter mit Harissa-Kartoffeln. Und: Pistazien-Crème brûlée. Das steht auf dem Blatt Papier, dass er mir nach der Begrüßung in die Hand drückt. „Und das kochen wir beide jetzt – zumindest im Geiste“, lacht mich Alfons an. Harissa, frage ich. Was ist denn das? „Das ist eine orientalische Gewürzmischung. Da ist neben Kurkuma, Knoblauch und Ingwer auch Paprika und Chili drin. Und weil die beiden letztgenannten Gewürze so lange in der Sonne des Orients getrocknet werden, entwickeln sie einen rauchigen Geschmack. Das zeichnet Harissa aus. Aber man kann auch normalen Paprika oder Ingwer nehmen; dann sind es halt

keine Harissa-Kartoffeln.

Wir beginnen mit dem „Kochen“ ...

„Den geschälten und in ein Zentimeter große Würfel geschnittenen Sellerie, lässt Du in fast siedender Gemüsebrühe zirka 20 Minuten weichziehen, fügst die Butter und die Sahne hinzu, pürierst alles mit dem Stabmixer und schmeckst es mit den Gewürzen ab.“ Warum ausgerechnet einen rotbackigen Apfel? „Du kannst jeden Apfel nehmen. Doch die rote Schale der Apfelschnitten leuchtet halt schön in der Suppe. Und es ist ja Weihnachten ... Zunächst lässt man den in eine heiße Pfanne gesiebten Puderzucker hell karamellisieren. Die Herdplatte aber nicht zu hoch stellen; auf zwei Drittel ungefähr. Dann die entkernten, schmalen Apfelspalten in dem Karamell von beiden Seiten schnell anschwitzen, die Butter hineinschmelzen lassen und etwas von der Zimtrinde mit der Muskatreibe darüber reiben. Wichtig: das alles à la minute vor dem Servieren. Fertiges Zimtpulver geht auch; geriebene Zimtrinde schmeckt aber viel besser.“ Schon fertig? „Na, ned ganz. Erst wenn Du die Suppe nochmals mit dem Stabmixer aufschäumst, dann in warme Suppenteller verteilst, die Apfelspalten auflegst und zur Krönung noch einen halben Walnusskern drapierst. Fertig. Ach ja: statt dem Apfel schmecken auch Birnenspalten.“

Nachdem ich von Alfons noch einiges über die Walnuss erfuhr – beispielsweise, dass der zugehörige Baum zu den ältesten der Welt gehört – machten wir uns an die Hauptspeise ...

„Den Backofen auf 100 Grad Celsius vorheizen, die Entenbrüste waschen, trockentupfen und die Haut bis an die Ränder rautenförmig einritzen. Diese dann in einer heißen, mit beispielsweise Rapsöl benetzten Pfanne auf der Hautseite bei mittlerer Hitze anbraten. Fünf bis acht Minuten, wenden und die Fleischseite kurz anbraten. Die Stücke mit der Haut nach oben auf ein Ofengitter und in den vorgeheizten Ofen schieben. Unter das Gitter ein Abtropfblech und dann 50 bis 60 Minuten rosa durchziehen lassen. Die Brüste aus dem Ofen heraus und mit Salz und Pfeffer würzen.“ So einfach? „Ja – dodelsicher ...“, lacht Alfons.

Zur Rotwein-Granatapfelbutter: was ist zu tun? „Wie schon bei der Suppe lässt Du auch hier den gesiebten Puderzucker bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Dann mit Rotwein ablöschen und das Ganze auf etwa ein Drittel einköcheln lassen und den Granatapfelsirup dazu geben.“ Für was braucht es den Karamell? „Der nimmt dem Wein die Säure. Je nach verwendetem Wein muss man etwas mehr oder weniger vom Karamell verwenden. Als näch-

tes die Speisestärke einrühren, bis die Soße sämig bindet.“ Wie schafft man das ohne Klumpen? „Einfach die Stärke mit etwas kaltem Wasser in einem Schälchen glatt rühren und das Ganze dann nach und nach in die köchelnde Flüssigkeit einrühren.“ Und warum noch Butter dazu? „Die schafft dann, dass es endgültig so richtig sämig wird. Portionsweise werden die kalten Butterwürfel eingerührt und die Soße zuletzt noch mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Die Platte muss dabei nur wenig Hitze haben. Oder Du nimmst den Topf einfach vom Herd. Und wichtig ist auch, die Soße sofort nach dem Abschmecken zu servieren.“

Die Harissa-Kartoffeln: wofür das Lorbeerblatt und der Chili? „Die kommen ins Salzwasser, in dem die geschälten und in ein Zentimeter große Würfel geschnittene Kartoffeln in 10 bis 15 Minuten weich gekocht werden. Aufpassen musst Du, dass sie Dir nicht zu weich werden. Nach dem Abgießen und Ausdampfen die Gewürze herausnehmen, die Würfel mit einem Esslöffel brauner Butter anbraten, die restliche braune Butter dazu geben und mit Harissa und Salz würzen. Wer mag, kann noch ein paar sehr grob gehackte Pistazienkerne einstreuen und das Ganze nochmals kurz erhitzen.“ Was ist braune Butter? Die muss man vorher zubereiten. Dazu einfach in einer kleinen Pfanne oder einem Topf bei moderater Hitze die Butter schmelzen und leicht anbräunen lassen. Das darf halt nicht zu heiß werden.“

Jetzt nur noch alles anrichten: „Dazu gibst Du einfach die Kartoffeln auf einen warmen Teller, daneben etwas Soße, und drapierst dann die in Scheiben geschnittene Entenbrust auf den Kartoffeln. Fertig ... Das war's.“

Zum süßen Finale: „Den Backofen auf 150° Celsius vorheizen, die Pistazienkerne mit einer Maschine sehr fein mahlen. Diese dann bis auf drei Esslöffel und bis auf den Amaretto zusammen mit allen anderen Zutaten in einem Topf aufkochen lassen, in einem Mixer zwei Minuten mixen und währenddessen die Eigelbe dazu geben. Alles durch ein Sieb passieren. Nun die restlichen Pistazien und den Amaretto hinzufügen und die Masse dann in die Förmchen füllen. Diese dann in ein tiefes Backblech stellen und das Blech mit so viel kochendem Wasser füllen, bis die Förmchen zu einem Drittel im Wasser stehen. In 20 bis 25 Minuten im Ofen cremig stocken lassen. Dann nimmst Du diese aus dem Ofen, lässt sie abkühlen und stellst sie in den Kühlschrank. Mindestens vier Stunden; besser noch über Nacht. Und zuletzt – kurz vor dem Servieren – noch den aufgetreuten braunen Zucker karamellisieren. Am besten, wer es kann, mit einem Bunsenbrenner. Alternativ

auf der obersten Schiene im Backofengrill oder, wenn das alles zu heikel ist, gar nicht karamellisieren.“ Und wer kein Orangenblütenwasser zur Hand hat? „Der nimmt einfach einen Orangenlikör. Denn Orange und Mandeln gehen halt gut miteinander.“

„Gehen“ war mein Stichwort. Und so verabschiedete ich mich mit einem tollen Rezept für ein weihnachtliches 3-Gang-Menü in der Tasche vom Maestro. Das „Kochen“ mit ihm machte Spaß. Und geschmeckt hat es auch – zumindest schon einmal im Geiste ...

Manuel Philipp



Der Hauptgang: Barbarieente auf Rotwein-Granatapfelbutter mit Harissa-Kartoffeln. Die Abbildung zeigt die Variante mit Granatapfelkernen.

Reise zu den Gewürzen

Unsere Welt wäre ohne Gewürze eine andere, als sie ist. Die Geschichte der Gewürze – von den frühesten Anfängen vor mehr als 5000 Jahren über das alte Babylon und das alte Rom bis zum Mittelalter – deckt sich in erstaunlicher Weise mit der Geschichte der Menschheit. Es gibt wissenschaftliche Abhandlungen, die in Teilen auf diese Tatsache eingehen; doch so umfassend und ausführlich wie im Buch von Alfons Schuhbeck („Meine Reise in die Welt der Gewürze“) wurde die Geschichte der Gewürze und ihre Analogie mit der Menschheitsgeschichte noch nie erzählt.

Der Meisterkoch begab sich dazu auf Entdeckungsreise und Spurensuche zu den Ursprüngen der Gewürze: nach Marokko, Syrien und Israel, in den Liba-

non und die Türkei. Er nimmt die Leserinnen und Leser mit auf einen reich bilderten faszinierenden Streifzug durch die Kulturhistorie der Gewürze und lüftet die Geheimnisse traditioneller Gewürzmischungen wie Ras-el-hanout und Harissa.

Mit mehr als 150 Rezepten für Vorspeisen, Suppen, Reis, Gemüse, Fleisch, Fisch und Geflügel sowie schmackhafte Desserts und Gebäck entführt Schuhbeck im zweiten Teil des Buches in das Eldorado der würzigen Düfte und Aromen. Der Sternekoch hat die Rezepte so verändert bzw. entwickelt, dass sie auch dem europäischen Gaumen schmecken und auf köstliche Weise eine friedvolle Annäherung an andere Kulturen ermöglichen.



ISBN 978-3-89883-297-7
ca. 400 Seiten, Format 19,7 x 25,5 cm
€ 24,95 (D) / € 25,70 (A) / sFr 35,50



Das Dessert: Pistazien-Crème brûlée.

Die Zutaten

Selleriesuppe mit Zimt-Äpfeln und Walnüssen

1 kleiner Knollensellerie (ca. 800 g)
1 l Gemüsebrühe oder Geflügelbrühe
200 g Sahne, 50 g kalte Butter
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise mildes Chilipulver
1 rotbackiger Apfel
1 bis 2 TL Puderzucker, 1 EL Butter
1 Stück Zimtrinde, 2 EL Walnüsse (grob gehackt)

Barbarieente auf Rotwein-Granatapfelbutter mit Harissa-Kartoffeln

2 Barbarie-Entenbrustfilets (à 350 - 400 g; mit Haut)
2 EL Öl, Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 TL Puderzucker
200 ml kräftiger Rotwein
1 EL süßer Granatapfelsirup
1/2 TL Speisestärke
60 g sehr kalte Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
300 g festkochende Kartoffeln
Salz, 1 Lorbeerblatt, 1 kleine getrocknete Chilischote
2 EL Butter, 1 gestr. TL Harissa

Pistazien-Crème brûlée

4 flache Keramikförmchen, à ca. 150 ml Inhalt
100 g Pistazienkerne
250 ml Milch, 250 ml Sahne,
80 g Zucker
1 TL Abrieb einer unbehandelten Orange
Mark von 1/2 Vanilleschote
3 EL Orangenblütenwasser
1 Prise Salz, 5 Eigelbe, 2 cl Amaretto
2 EL feiner brauner Zucker zum Karamellisieren



viniculti
Weine die berühren

Die kleinste Sektflasche der Welt!

Grüner Veltliner brut, Burgenland, Österreich

jetzt nur 4,95 € statt 5,50 €



-10%

kreative & köstliche Weihnachtsgeschenke



Dr. Steinbeißer - Str. 6
in 83026 Rosenheim
Tel.: 08031 / 8094587
e-mail: info@viniculti.de
Öffnungszeiten:
Di - Fr: 10-18.30, Sa: 10-16 Uhr
direkt am Schwaiger Kreisel