

RASTLOSER PLANET

Kraut und Rüben. Hibiskus – Rügener Rapsöl

Zutaten:

250 Gramm geröstete Kürbiskerne
50 Gramm Rote-Bete-Saft
60 Gramm gesalzene Butter
1 halben Hokkaidokürbis
1 Esslöffel Rapsöl
1 Kopf Spitzkohl
5 Schalotten, fein gewürfelt
1 Zehe Knoblauch, fein gewürfelt
3 Esslöffel Butter
Kreuzkümmel, fein gemahlen
Paprika, geräuchert
Schale einer Zitrone
300 Milliliter Gemüsebrühe
200 Milliliter Malventee
100 Gramm Steckrübe
100 Gramm Rote Bete, gut gebürstet und mit der Schale fein geschnitten
100 Gramm Rotkraut, gewaschen und fein geschnitten
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
1 Lorbeerblatt
1 halben Teelöffel Hibiskus, fein gemahlen
3 Esslöffel Rapsöl
1 Esslöffel Pistazienöl, geröstet
1 Esslöffel Estragonessig
1 Esslöffel Haselnussöl
Meersalz, Pfeffer weiß

Zubereitung:

Für die **Kürbiskernerde** Kürbiskerne, Rote-Bete-Saft, gesalzene Butter und etwas Meersalz verrühren, aufkochen, sehr fein mixen und auf Backpapier mindestens 24 Stunden bei 80 Grad im Backofen trocknen. Nochmals mixen und eventuell nach-trocknen.

Nun zu den **Kürbisröllchen**: Den halben Kürbis waschen, mit der Schale in zwölf dünne Scheiben aufschneiden. In Rapsöl anbraten, würzen und aufrollen.

Anschließend folgt die **Spitzkohlrolle**:

Die äußeren Blätter des Spitzkohls in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und auf Küchentücher trocken legen. Drei Schalotten und den Knoblauch in der Butter glasig dünsten. Den restlichen Spitzkohl in feine Streifen schneiden, zu den Schalotten geben und ohne Farbe weich schmoren. Mit den Kreuzkümmel, Paprika, Meersalz und Zitronenschale abschmecken. Die Masse abkühlen lassen und in den Spitzkohlblättern einrollen. Mit Klarsichtfolie gut einwickeln und mindestens eine Stunde kühl stellen. Folie entfernen und die Rolle in Scheiben schneiden. Auf einen Teller legen, mit Klarsichtfolie abdecken und im Backofen bei 80 Grad erwärmen.

Zur **Emulsion**: Steckrübe in Scheiben schneiden, in einer Grillpfanne bräunen und klein schneiden. Gemüsebrühe, Malventee, Steckrübe, Rote Bete, Rotkraut, zwei Schalotten, eine Knoblauchzehe, ein Lorbeerblatt, Meersalz in einen Topf ge-



Frisch vom Winteracker
– und so gut

Für die Vorspeise:
Michael Kempf

ben und langsam auf niedriger Hitze bis auf die Hälfte reduzieren. Durch ein Passiertuch gießen. Zwei Esslöffel Rapsöl, ein Esslöffel Pistazienöl und den Hibiskus zugeben, mixen und abschmecken.

Den **Spitzkohlsalat** zubereiten: Spitzkohl in sehr feine Streifen schneiden und mit einem Esslöffel Rapsöl, Estragonessig, Haselnussöl, Meersalz und weißem Pfeffer marinieren. Mindestens eine Stunde abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen und dann nochmals abschmecken.

Abschließend den **pochierten Eiern** zuzuwenden: Bio-Eier eine Stunde bei 65 Grad im Wasserbad pochieren. Herausnehmen und vorsichtig in eine Tasse pellen. Warmstellen.

Anrichten: Sechs Esslöffel Steckrübenpüree in die Mitte der vorgewärmten, tiefen Teller mit Hilfe eines Ausstechers anrichten. Jeweils drei Kürbisröllchen, drei Spitzkohlrollen und drei Mini-Rote-Bete daneben anrichten. Den Spitzkohlsalat auf der Steckrübencreme verteilen und das pochierte Bio-Ei aufsetzen, mit etwas Meersalz würzen. Kürbiskernerde auf das Ei geben und die Emulsion angießen. Mangoldblätter mit etwas Rapsöl marinieren und auf dem Teller anlegen. Servieren.

DER JUGENDLICHE

„Bei Michael mischt sich Professionalität mit Spaßfaktor“, sagt Matthias Diether über seinen Kollegen aus dem Facil am Potsdamer Platz. In Köln haben die Beiden mal in einer WG gewohnt – mit „Bonnie“ und „Tyler“, ihren Schildkröten. Heiligabend wird **Michael Kempf** sich von seiner Freundin bekochen lassen. Karpfen blau soll es geben. Und viel Zeit zu zweit. „Und mit meinen Jungs stoße ich einen Tag vorher auf dem Weihnachtsmarkt an“, sagt der 34-Jährige.

Drei Sterne für ein

Die Geschenke sind besorgt, der Baum gekauft, das Essen! Wie Sie es jetzt noch schaffen, aufzutumpfen, Familie und Freunde in Gruppen zu kochen – das zeigen Ihnen die Sterneköche Michael Kempf und Matthias Diether. Alle aus Berlin, sind geeignet für das perfekte Last-Minute-Weihnachten.

Von Alexandra Kilian

Heute zum letzten Mal vor dem Fest: Das Ressort zum passenden Geschenkpapier zum Herausnehmen

Etouffée-Ente mit Rotkohl, Gänseleber

Zutaten:

1 Etouffée-Ente oder Barbarie-Flugente, frisch
Entenfett
100 Gramm Gänsestopfleber
1 halber Rotkohlkopf
Wacholderkörner, Nelken, Koriandersaat
2 Zweige Rosmarin
1 angedrückte Knoblauchzehe
1 Gemüsezwiebel
2 Lorbeerblätter
1 Zimtstange
100 Milliliter Holundersaft
100 Milliliter Rotwein
1 Esslöffel Honig
100 Milliliter Orangensaft
100 Milliliter weißen Portwein
1 Esslöffel Koriandersaat
100 Gramm Buchenpilze
Weißer Balsamico, Prise Zucker
etwas Olivenöl, 1 Kardamomkapsel
200 Milliliter Geflügelfond
Salz, Pfeffer, Quadre Epice

Zubereitung:

Ein Teil der Ente sowie der Rotkohl lassen sich bereits einen Tag vor dem Fest zubereiten. **Die Ente** mit einer kleinen Küchenzange von den letzten Federkanälen befreien und waschen. Die Keulen herauslösen, den Rest kühl stellen. Nun die Entenkeulen beizen. Dazu mit der Salzmischung bestehend aus Meersalz, braunem Zucker, Quadre Epice, Rosmarin und Orangenschale einreiben. Alles in einem Gefäß in den Kühlschrank stellen.

An Heiligabend zunächst zu den **Entenkeulen**: Aus der Beize nehmen und kurz abspülen. In einem großen Topf ausgelassenes Entenschmalz erhitzen und die Keulen hineinlegen. Entenfett hinzugeben, bis das Fleisch komplett und einen Zentimeter darüber hinaus mit dem Fett bedeckt ist. Nun auf den Herd stellen, erwärmen und bei 80 Grad confieren (garen). Wacholderkörner, Nelken, Koriandersaat, einen Zweig Rosmarin und eine angedrückte Knoblauchzehe hinzugeben. Nun die Keulen viereinhalb bis fünf Stunden weich garen.

Wenn sie den Gabeltest bestehen, sind sie fertig. Nun aus dem Fett nehmen, auf ein Gitter setzen und ein Blech darunter schieben. Bei 190 Grad für 50 Minuten in den Ofen schieben. Währenddessen circa drei Mal in regelmäßigen Abständen die Entenkeulen mit dem Fett aus dem Topf einpinseln. Kurz vor Schluss den Grill des Ofens auf unterste Stufe schalten. Wenn die Ente gleichmäßig kross ist, aus dem Ofen nehmen.

Die Zubereitung der **Entenbrust** verläuft parallel: Den Rest der Ente aus dem Kühlschrank nehmen und in einem großen Topf mit ausgelassenem Entenfett von allen Seiten anbraten, bis sie ganz leicht Farbe angenommen hat. Den Ofen derweil auf 180 Grad Umluft vorheizen und die Ente auf einem Gitter für 14 bis 18 Minuten hinein schieben. Die Ofentür 20 Minuten öffnen, den Ofen ausschalten und das Gitter mit der Ente auf die unterste Stufe schieben. Fünf bis zehn Minuten ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren die Brust vom Knochen schneiden. Bei mittlerer Hitze in ein wenig Entenfett goldbraun braten. Dazu einen Rosmarinzweig, einen halben Teelöffel Butter und eine Viertel angeschlagene Knoblauchzehe geben. Abschließend salzen und ein wenig Pfeffer.

Für den **Rotkohl** einen Tag zuvor die äußeren Blätter vom Kohlkopf entfernen. Die inneren Blätter vom Strunk lösen und diesen mit seinen Verästelungen komplett heraus schneiden. Jetzt die Marinade zubereiten. Eine Gemüsezwiebel in Streifen schneiden und in einem Topf mit Entenschmalz anbraten. Dann vom Herd nehmen und Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, Quadre Epice, Zimtstange hinzu geben, sowie Holundersaft, Rotwein und Honig. Den Orangensaft auf 20 Milliliter einreduzieren und gemeinsam mit den Rotkohlblättern hinzu geben. Gut vermengen und 24 Stunden



AMIN AKHTAR (2)



Ente mal anders: Holunder harmoniert perfekt mit Rotkohl – die Gänseleber unterstützt den Entengeschmack

n Halleluja

t. Fehlt noch was?
morgen Abend
nd und Boden zu
Marco Müller, Michael
a. Und alle bestens
eiwnachtsmenü.

„Rastloser Planet“ mit
n auf der Rückseite

und Holunder

den ziehen lassen. Vor dem Servieren die Blätter aus der Schüssel nehmen und in einem Topf mit Entenfett anschwitzen. Den Fond aus der Schüssel hinzu geben und den Kohl mit geschlossenem Deckel bissfest kochen. Auf ein Sieb geben und den Fond einkochen, bis er fast komplett reduziert ist. Die Blätter wieder hinzu geben und schwenken. Nach Bedarf würzen.

Die **Gänsestopfleber** in gleichmäßige Würfel schneiden. Weißen Portwein einreduzieren lassen bis er dickflüs-

Für den Hauptgang:
Marco Müller

sig ist, salzen und pfeffern. Koriandersaat in einer Pfanne anrösten, bis ein kaffeeähnliches Aroma entsteht. Mahlen und zur Reduktion geben. Abkühlen lassen und die Leber kurz darin marinieren. Nach Bedarf kurz vor dem Servieren mit Salz bestreuen.

Als letzte Zutat noch die **Buchenpilze** zubereiten. Dazu 200 Milliliter Geflügelfond auf 30 Milliliter einreduzieren. Weißen Bal-

samico, Zucker, Lorbeerblatt, Rosmarin, Olivenöl, Salz und eine angeschlagene Kardamomkapsel hinzu geben. Die Pilze in den Fond legen und eine Stunde ziehen lassen.

Tipps: Eine qualitativ hochwertige Ente bekommt man einen Tag vor Weihnachten am besten beim Frischeparadies. Es lohnt sich immer, eine frische Ente zu besorgen – Tiefkühlkost wird viel schneller zäh, weil das Einfrieren die Zellen des Tieres zerstört und diese beim Auftauen daraufhin zu viel Wasser verlieren. Für den Gabeltest eine Bratengabel nehmen und durch eine der Keulen stechen. Wenn sich die Gabel ohne Widerstand wieder herausziehen lässt, ist das Fleisch perfekt.

Portweifeige, Traubensorbet, dunkle Schokolade

Für das Dessert:
Matthias Diether

Zutaten:
300 Gramm Guajava Kuvertüre
100 Gramm Sahne
300 Milliliter roter Traubensaft
100 Milliliter roter Portwein
100 Milliliter Rotwein
100 Gramm Glukose
500 Milliliter Milch
20 Gramm Malz
620 Gramm Zucker
750 Gramm Sahne
12 Blätter Gelatine
140 Gramm Eigelb
250 Gramm Maronenpüree
300 Gramm gemahlene Haselnüsse
360 Gramm Eiweiß
270 Gramm Zucker
210 Gramm Puderzucker
210 Gramm Mandelgrieß
60 Gramm Mehl
40 Gramm Butter
20 Gramm Kakaopulver
3 Eier
Rum

Zubereitung:

Für die **Canache** 100 Gramm Sahne aufkochen. Die Kuvertüre derweil in einem Wasserbad schmelzen. Anschließend beides gut verrühren und dünn ausgießen. Das **Sorbet** lässt sich aus dem roten Traubensaft, dem roten Portwein, Rotwein und der Glukose herstellen. Einfach alles gemeinsam aufkochen und mindestens eine Stunde vor dem Anrichten einfrieren.

Für die **Malzmousse** Milch mit Malz

DAS ARBEITSTIER

„Ein Top Mann und absolut umgänglich“, sagt Marco Müller über **Matthias Diether**. Als Einziger von den Dreien wird der Sternekoch aus dem First Floor an der Gedächtniskirche an Heiligabend arbeiten müssen. Wie gut, dass seine Freundin im Hotel um die Ecke arbeitet. Und für Weihnachtsstimmung sorgen seine beiden Hunde, Charly und Chester. „Die ziehen das Auto“, sagt Matthias Diether.



Weihnachten muss es einfach Schokolade sein. Dazu winterliches Design – ein Traum

und 150 Gramm Zucker aufkochen. 140 Gramm Eigelb dazugeben und zur Rose abziehen. Acht Blätter Gelatine hinzu geben und das Ganze abkühlen lassen. 250 Gramm Sahne schlagen, vorsichtig unterheben und kalt stellen.

Maronenpüree mit 50 Gramm Zucker verrühren. Vier Blätter Gelatine in etwas Rum auflösen und unter die Maronenmasse geben. 300 Gramm Sahne schlagen und ebenfalls vorsichtig unterheben.

Für das **Nusspüree** fein gemahlene Haselnüsse mit 100 Milliliter Sahne aufkochen und dabei gut durchquirlen.

Abschließend die **dunkle Schokolade** zubereiten. Mandelgrieß, 60 Gramm Mehl und Kakaopulver sieben und parallel drei Eier schaumig schlagen. Darunter heben. Nun das Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unterheben. 40 Gramm Butter erhitzen und mit Puderzucker zur Masse geben. Bei 180 Grad in den Ofen schieben und trocken backen. Alle Zutaten auf einem Teller anrichten – und servieren.

DER HERZLICHE

„Marco ist genau meine Wellenlänge“, sagt Michael Kempf über den Küchenchef aus dem Rutz an der Chausseestraße. „Und er verkörpert die Region wie kaum ein Anderer.“ Vor acht Jahren lud **Marco Müller** seinen Sternekollegen

zum Restaurant-Geburtstag. Seitdem sind sie befreundet. Am 24. Dezember wird er keine Pause machen. Nachdem er den Baum besorgt hat, will er kochen – für seine Familie. Und an den Feiertagen? „Für mein Team.“