



SERIE: KULINARISCHER ADVENTSKALENDER

HEUTE: VORSPEISE &amp; DESSERT VON TIM RAUE

# Advent asiatisch ist das völlig andere Geschmackserlebnis

Die schönsten Festtagsrezepte der Sterneköche. Heute: eine perlende Alternative zum Risotto und ein fernöstlich inspirierter Pudding

■ VON ALEXANDRA KILIAN

Deutlich und direkt. So verteilt er seine Anweisungen. Tim Raue steht hinter dem Showfenster zur Küche vor einer stählernen strahlenden Arbeitsfläche. „Orangenöl“, sagt er. Wird prompt gereicht. Ein Mitarbeiter in preußisch-blauer Kochuniform hat sich des Auftrags angenommen, eilt mit der Gewürzflasche zum Chef. Behutsam träufelt Raue ein paar Tropfen des aromatischen Öls auf die vor ihm liegenden Hummerstücke. Dann greift er ins Töpfchen mit Maldon Sea Salt und zerreibt einen Schwung der feinen Salzkristalle zwischen den Fingerspitzen. Lautlos rieselt es auf den Großkrebse. Ein hyperfresh Lobster, im Vakuum getötet, saftig. Und ab jetzt bis an den Gaumen des Gastes von zwei besonders intensiven Gewürzen begleitet. Produktperfektion und Aroma – ganz im Stil des erneut zum Sternekoch gekürten Ur-Berliners.

Heute und morgen verrät der erst seit wenigen Wochen selbstständige Gastronom den Morgenpost-Lesern seine Weihnachtsmenü-Rezepte – zum Nachkochen und Genießen. Als Vorspeise hat Raue Kürbistapioka mit Hummer ausgewählt, als Dessert Mangopudding mit Cassis. Den Hummer vollendet der Küchenchef gerade. Mit stechend scharfem Blick auf Teller und Töpfe steht der 36-Jährige an der Anrichte der Garcia-Casademont-Profilküche seines „Restaurants Tim Raue“. Er setzt zu einem seiner „Gesamtkunstwerke“ an, wie Gault-Millau-Chefredakteur Manfred Kohnke einst die Kreationen des jungen Kochs bezeichnete. Wie bei jedem Gericht, das seine Küche verlässt, sorgt Raue für den letzten Deko-Griff. Vorsichtig hebt er die gekochten Tapiokakugeln mit der Kelle in die tiefe Tellermulde. Wie orangefarbenes Risotto sieht es aus. Darauf schichtet er zwei Stücke vom Hummerfleisch, wischt mit einer Serviette über den Porzellanrand. Fertig. Die Vorspeise ist zubereitet, in gut 30 Minuten.

## Anwärter auf einen zweiten Stern

Vor drei Monaten hat Tim Raue gemeinsam mit Frau und Geschäftsführerin Marie-Anne sein erstes eigenes Restaurant an der Rudi-Dutschke-Straße in Kreuzberg eröffnet. Zuvor bereicherte er das gastro-

nomische Angebot des Hotels Adlon als Kulinarischer Direktor. Im „Ma Tim Raue“ erkochte er sich dort erstmals 18 Punkte im Gourmet-Führer Gault Millau und einen Michelin-Stern mit Hoffnung auf den zweiten. Den hat er nun zwar nicht bekommen – aber erneut ist Raue zum Anwärter auf einen zweiten Stern und zum Träger von 18 Gault-Millau-Punkten gekürt worden. 20 ist die Höchstzahl. Nur 31 Köche in Deutschland dürfen sich mit dieser hohen Punktzahl schmücken. Und Raue ist dabei – nicht mal ein halbes Jahr nach dem Sprung in die Selbstständigkeit.

Jetzt wird probiert. Wie schmeckt Kürbis-Tapioka? Und was ist das überhaupt? „Tapioka ist eine Stärke-Art in Kugelform“, sagt der Sternekoch. Er reicht den Teller. Abwartend setzt er sich an den großen Tisch direkt vor der großen Fensterfront zur Küche, den „Krug Table“.

Der schwere Eichentisch ist der Blickfang des Restaurants. An ihm können zehn Gäste Krug-Champagner und die Kreationen des Meisterkochs genießen. Das gesamte Lokal zeigt klassische Eleganz. Vitra-Möbel, Quadrat-Stühle in gedeckten Tönen und ein Boden aus dunkel poliertem Gussasphalt dominieren den quadratisch geformten Raum – pure Sachlichkeit.

Die Gaumenprobe der Vorspeise beobachtet Raue skeptisch. Doch, es schmeckt. Wer sich auf die in Deutschland außergewöhnliche Perlen-Beilage einlässt, wird sich am sanften Platzen der von frischem Kürbisaroma umspielten Kügelchen im Mund erfreuen. In England und Amerika ist Tapioka, hier mit Milch und Eiern, schon länger bekannt. Für Raue sind die Perlen eine brauchbare Alternative zu kalorienreichen Beilagen wie Reis, Pasta und Kartoffeln, auf die er komplett verzichtet. Raue verbindet das leicht verdauliche, in Asien aus der Kassawa-Wurzel gewonnene und in Berlin zum Beispiel im Asia-Supermarkt „Vinh Loi“ erhältliche Stärkemittel mit Kürbis, Fisch- und Banana Sauce – und schafft damit eine asiatische Variante des Risottos.

Die stand im Herbst auch auf der Speisekarte seines Restaurants. „Mit Weihnachten hat der Hummer nicht unbedingt zu tun“, sagt Raue. „Aber dafür der Nachtisch!“ Er springt auf und spurtet in die Küche. Weiter geht's, das Dessert wartet.



Fast fertig: Tim Raue (36) legt letzte Hand an dem Weihnachtessen der besonderen Art an

AMIN AKHTAR (4)

Das hat Raue schon vorbereitet, hat Pudding aufgekocht, Mangopüree und Zitronenblätter eingerührt und die Masse mit Gelatine und frischen Mangowürfeln in Fisch-Förmchen gefüllt. Sechs Stunden hat Raue den Mangopudding in den Kühlschrank gestellt, jetzt zieht er ihn aus dem Fach. Ab auf die Anrichte. Hochkonzentriert widmet sich der Chef wieder der Deko. Zwei Augen bekommt der zum Korkarpen geformte Pudding: Cassis-Beeren. Dann rollt Raue ein paar der Früchte um den Cremefisch herum: fertig.

## Das Team ist seinem Chef gefolgt

Sofort trägt Tim Raue den Mangopudding-Koi an den Tisch. Zweite Gaumenprobe. Und wieder: lecker. Säuerlich frisch und leicht schmeckt die Creme, zerschmilzt sofort im Mund. Und der Bezug zu Weihnachten? „Die Frucht kommt aus Thailand – um Weihnachten ist da Mango-Hochsaison“, erklärt Raue. Außerdem habe der Koi große Bedeutung in Asien. Sowohl in Japan als auch in China stehe er für Lebensqualität, Glück und Gesundheit.

Für einen Moment macht Tim Raue Pause, beobachtet seine Mitarbeiter. Die Service-Mädchen im adretten Kimono-Oberteil, die die Tische für den Abend vorbereiten. Und die Küchenhilfen, die eifrig Teller und Töpfe von der Spüle zur Anrichte schleppen. „Ihr arbeitet doch gern mit

Eurem Chef, oder?!“, ruft er plötzlich. Keine Antwort. Noch einmal ruft er: „Ihr arbeitet doch gern mit...?!“ Da: Ein vereintes Gummeln antwortet.

So schlimm kann es also nicht sein. Das gesamte Team ist dem angeblich so rauen Raue aus dem „Ma“ gefolgt, auch Sous-Chef Steve Karlsch und Restaurantleiter André Macionga. Nur zwei sind bislang abgesprungen, der Rest der 16 Mitarbeiter wirkt seit Jahren an der Seite des Sternekochs. Trotz der barschen Befehle, die er ab und an durch die Küche schickt. „Das passiert aber auch nur noch selten“, sagt Raue. Bevor der Dinnerbetrieb startet, findet sich das gesamte Team zusammen. Mitarbeiteressen, wie jeden Abend. Mit

Raue. Alle sind sich einig: Um den zweiten Stern wird weitergekämpft. Doch erst mal ist das Menü für die Morgenpost-Leser dran. Advent auf asiatische Art, deutlich anders – und sehr zu empfehlen.

**Morgen lesen Sie:** Sternekoch Tim Raue präsentiert seinen Hauptgang: Schweinebauch und Spitzkohlsalatrolle. Unsere Serie können Sie auch online lesen: [www.morgenpost.de/adventskalender](http://www.morgenpost.de/adventskalender)

Mehr zu unserer Sterneköche-Serie hören Sie heute zwischen 5 und 10 Uhr bei Arno und die Morgencrew auf 104.6 RTL – auch ein Interview mit Tim Raue.



## Der Kreuzberger kocht wieder in seinem Kiez

**DER UR-BERLINER** Tim Raue wird 1974 in Berlin geboren. Er wächst im Kreuzberger Wrangelkiez auf. In seiner Jugend schlägt er sich in der türkischen Jugendgang „36 Boys“ als einziger Deutscher durch.

**DIE LEHRJAHRE** Nach der Realschule startet Raue 1991 mit seiner Koch-Ausbildung. Er sammelt Erfahrungen im Restaurant „Quadriga“ (Hotel Brandenburger Hof), im „Bamberger Reiter“ und im „Schloss Glienicke“.

**DER KÜCHENCHEF** 1997 wird Raue im „Rosenbaum“ erstmals Küchenchef. 1998 übernimmt er die „Berliner Kaiserstuben“ und wird vom Magazin „Der Feinschmecker“ zum „Aufsteiger des Jahres“ gekürt. 1999 wechselt Raue in das „E.T.A. Hoffmann“ und wird „Berliner Meisterkoch“. 2003 wird er Küchenchef im Restaurant „44“ im „Swissôtel Berlin“, 2007 holt er dort seinen ersten Michelin-Stern und 18 Punkte im Gault Millau.

**DIE ADLON-ZEIT** Von 2008 bis 2010 leitet er als Kulinarischer Direktor der Adlon-Holding das „Ma Tim Raue“.

**DAS TIM RAUE** Seit Herbst 2010 ist Raue selbstständig mit seinem Restaurant „Tim Raue“. Er erhält erneut einen Michelin-Stern und 18 Punkte im Gault Millau.

**DIE ADRESSE** Restaurant Tim Raue, Rudi-Dutschke-Straße 26, Kreuzberg, ☎ 25 93 79 30, Di.–Sbd., 12–14 Uhr und 19–22 Uhr. [www.tim-raue.com](http://www.tim-raue.com)



Das Restaurant Tim Raue am U-Bahnhof Kochstraße im alten Zeitungsviertel

## Kürbistapioka und Hummer



**Schwierigkeitsgrad:** leicht  
**Zeit:** etwa 40 Minuten

### Zutaten für 4 Personen

- 2 hyperfresh Lobster (Im Hyperfresh-Verfahren werden die frisch gefangenen Hummer tiefgefroren. In einem speziellen Überdruckverfahren trennt sich das Fleisch vom Panzer, ohne zu zerreißen)
- Orangenöl
- Maldon Sea Salt
- 300 ml Kürbissaft (eingelegeten Kürbis entsaften)
- 50 ml Fischesauce (thailändische Nam pla)
- 80 ml Banana Sauce
- 200 g gekochte Tapiokakugeln
- 80 g Sushi Ingwer, sehr fein gehackt
- 80 g rote Paprika, sehr fein gewürfelt
- 60 g Korianderstiele, sehr fein gehackt

### Zubereitung

**Hummer** Die Hummer ausbrechen, roh belassen. In Stücke schneiden und mit etwas Orangenöl kurz marinieren. Mit Salz würzen. Einen Wok mit Pflanzenöl erhitzen und die Hummerstücke bei voller Hitze 30 Sekunden garen. Erneut salzen.

**Kürbistapioka** Kürbissaft aufkochen, Fischesauce und Banana-Sauce zugießen und alles aufkochen. Die Tapiokakugeln einrühren und alles 2 Minuten köcheln lassen. Dann Ingwer, Paprika und Koriander einrühren.

### Anrichten

Die Kürbistapioka in vier tiefen Tellern anrichten. Darauf den Hummer verteilen.

## Mangopudding und Cassis

**Schwierigkeit:** leicht  
**Zeit:** 30 Minuten + 6 Stunden kühlen

### Zutaten für 4 Personen

- 300 g gekochter Vanillepudding
- 100 g Mangopüree
- 2 TL Zitronenblätter, fein geschnitten
- 4 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 150 g reife frische Mango, in Würfelchen geschnitten

### Zubereitung

Den Pudding kochen. Im Topf das Mangopüree und die Zitronenblätter in den heißen Pudding einrühren. Eingeweichte Gelatine einrühren und auflösen. Dann Mangowürfel unterziehen und den Pudding in Formen füllen. Auskühlen lassen, erst dann für 6 Stunden zum Durchkühlen in den Kühlschrank geben. Mit getrockneten Cassisbeeren und Cassissauce dekorieren.



DIE UHR DER SEGELENTHUSIASTEN  
DIE ROLEX YACHT-MASTER

Rheinstraße 59,  
Berlin-Friedenau  
für unsere Kunden  
☎ 851 20 20  
www.lorenz.de

1874  
Juwelier  
**Lorenz**  
BERLIN

Öffnungszeiten im Dezember  
Montag bis Samstag  
10 – 20 Uhr  
19. Dezember 2010  
13 – 18 Uhr

ROLEX  
ROLEX.COM



SERIE: KULINARISCHER ADVENTSKALENDER



HEUTE: DER HAUPTGANG VON TIM RAUE

# Scharf, süß, sauer: Ein Festessen mit fernöstlichem Aroma

Die schönsten Weihnachtsrezepte der Berliner Sterneköche. Diesmal: Mariniertes Schweinebauch, edel zubereitet

■ VON ALEXANDRA KILIAN

Nichts hat er mit Weihnachten zu tun. Sagt Tim Raue. „Das ist ein Tag wie jeder andere auch.“ Der Sterne Koch steht in gestärkter Kochuniform in der Küche seines Restaurants und schwenkt eine Schüssel vor dem Bauch. Mit links, locker aus dem Handgelenk. Er mariniert Feldsalat mit Haselnussöl und Brombeeressig, während er mit der rechten Hand zur nächsten Schüssel greift. Da rein wirft er weich gekochte Steckrübe mit Schmand und Harissa, einer scharfen, roten Würze aus Tunesien und mixt das Ganze kräftig durch.

Für die Berliner Morgenpost macht Raue trotz einer gewissen Christkind-Phobie eine Ausnahme: Er kreiert ein Weihnachtsmenü zum Nachkochen. Feldsalat und Steckrübe gehörten zum Amuse bouche, zum „Gruß aus der Küche“. Nun ist der Hauptgang dran: Schweinebauch mit Spitzkohlsalatrolle. Ein außergewöhnliches Weihnachts-Menü, das vor allem eins ist: „Nicht langweilig“, wie der Sterne Koch sagt. „Und auf die Joggingrunde am nächsten Tag kann man verzichten.“

Außergewöhnliche Zutaten sind nur einer der Gründe, warum Raue nach nur drei Monaten Selbstständigkeit den Michelin-Stern zurückerobert und sich erneut 18 Punkte im Restaurantführer Gault Millau gesichert hat. Produktperfektion, intensive Aromen und kulinarische Eigenständigkeit zeichnen seine Küche aus. Wie schon im „Ma Tim Raue“ im Hotel Adlon, das er zuvor als Kulinarischer Direktor führte, interpretiert Raue „chinese fine dining“. Exotische Zutaten treffen auf regionale Produkte – ungewöhnlich, überraschend, aufregend.

Seit Anfang September kocht Raue in seinem ersten eigenen Restaurant an der Rudi-Dutschke-Straße in Kreuzberg, das er gemeinsam mit Frau und Geschäftsführerin Marie-Anne eröffnet hat. Die Räume strahlen schlichte Eleganz aus. Das gesamte Team aus dem „Ma“ ist dem Chef gefolgt, in der Küche werkeln die Herren in preußisch-blauer Uniform, im Service die Damen in adretten Kimono-Hemden.

Zurück zum Schweinebauch mit Spitzkohlsalatrolle. Das angebliche Lieblingsgericht von Mao Zedong hat er schon gestern vorbereitet. 24 Stunden muss das Fleisch in Reisweinsauce mariniert werden, erst dann kommt es in den Dampfgarer oder in den Backofen. Aus dem Garer hebt Raue nun das große, in Folie verpackte Fleischstück und schneidet die durchsichtige Hülle am oberen Ende auf. Heißer, duftender Dampf strömt empor. Vorsichtig schiebt der Sterne Koch den Schweinebauch auf ein Holzbrett. Dann greift er zum Messer und zerteilt das Fleisch in kleine quadratische Stückchen. Blitzschnell setzt er mit der Klinge an, fixiert für eine Zehntelsekunde die Schnittstelle und hackt drauf los. Gemeinsam mit zwei Scheiben der ebenfalls vorbereiteten Spitzkohlsalatrolle richtet er an. Höchstpersönlich. „Du machst gar nichts bitte, sei so lieb“, wirft Raue einem seiner Assistenten zu, der zu Hilfe geeilt ist.

## Ein Tag wie jeder andere...

Für sein Restaurant gibt Tim Raue hundertzwanzig Prozent. Das scheint anzukommen. „Die Leute haben uns überschwemmt in den ersten Wochen“, sagt er. Viele seiner ehemaligen Stammgäste seien wieder da. „Die Berliner sind zurückgekehrt. Und das ist auch gut so – das ist mein Menschenschlag“, sagt er. Kein Chichi, nur das kulinarische Erleben soll zählen. Jeder Teller, der die Küche verlässt, müsse perfekt sein. Egal, für wen. „Hier muss keiner im Chiffon-Kleid einreiten – hier wird jeder Gast gleich behandelt.“

Auch an Weihnachten. Wie immer soll es je ein Vier- und ein Sechsgänge-Menü plus das À-la-Carte-Geschäft geben. „Warum sollten wir an den Weihnachtstagen etwas anders machen als sonst?“, fragt Raue. Geradezu verdattert guckt er kurz vom Teller auf. Stimmt, ist schließlich „ein Tag wie jeder andere auch“. Das sagte er ja schon. Nur mittags und am zweiten Weihnachtsfeiertag wird der Sterne Koch schließen. Einen freien Tag gönnt der Chef seinen Mitarbeitern zum Fest.

Nachdem Raue das Fleisch neben die Salatrollen gelegt hat, greift er unter



Marinierter Schweinebauch und Reispapierrollen, die mit Spitzkohl und Römersalat gefüllt sind – der Hauptgang von Tim Raue

den Teller und setzt sich mit dem Hauptgang an einen großen Eichentisch, schiebt die Schweinebauch-Häppchen Richtung Gast. Der Meister fordert zur Kostprobe auf. Ohne Reaktion auf das Urteil – das durchweg positiv ausfällt. Schärfe, Süße, Säure zugleich schmeicheln dem Gaumen. Dazu ein guter Roter... Nein, dafür ist jetzt keine Zeit.

Was schade ist, denn Sommelier André Macianga hat einen gut passenden Tropfen ausgesucht: 2009er Rough Cut, Rot-

wein-Cuvée von Markus Schneider (15,10 Euro, Bezug über Wein & Glas Compagnie). „Das Weingut macht sehr eindeutige und süffige Weine, direkt und unverhohlen, mit einem stets ordentlichen Aroma und einem eleganten, jugendlichen Abgang“, sagt Macianga. Die 2009er Cuvée habe einen hohen Anteil von Merlot und St. Laurent und nur kleine Anteile von Cabernet Sauvignon und Syrah. Fazit: „Sofort trinkbar“.

Inzwischen ist Raues Frau Marie-Anne aufgetaucht. Sofort räumt eine Service-Kraft den Probierteller fort. Und plötzlich: Raue entspannt sich, lehnt sich auf der Sitzbank zurück. „Engel“, sagt er zu seiner Frau. In überraschend weichem Tonfall, etwas höher als sonst. Marie-Anne Raue lächelt, setzt sich im Escadajäckchen zu ihm auf den Schoß. „Tim war wieder auf Beutezug“, sagt sie. Beide strahlen sich an. Erst gestern sei ihr Mann im KaDeWe gewesen, habe ihr das Jäckchen, Schuhe und ein Kleid gekauft. Das mache er öfter, um sie zu überraschen. „Ja, wenn sich jemand über Geschenke nicht beschweren kann, dann meine Frau“, sagt Tim Raue. Deswegen sei eine Bescherung an Weihnachten auch gar nicht nötig.

## Natürlich kommt ein Baum ins Haus

Doch da protestiert Marie-Anne. Natürlich würden sie sich etwas schenken. Natürlich komme dieses Jahr auch ein Baum ins Haus. Und natürlich wird sie auch im Restaurant für ein wenig Weihnachtsstimmung sorgen. Die Tische mit kleinen Weihnachtskränzen aus Christbaumkugeln dekorieren, nicht zu verspielt, aber trotzdem sichtbar. Und am ersten Feiertag wird dann auch richtig traditionell gefeiert. Da werde sie schon für sorgen – die Einladung ihrer Eltern stehe fest; Tim und sie werden sich also mittags auf nach Friedenau machen, um ein klassisches Weihnachtsessen zu verspeisen. Erst danach gehe es zurück ins Restaurant, um den Abendbetrieb vorzubereiten.

Marie-Anne Raue begleitet ihren Mann schon seit seiner Zeit im „Bamberger Reiter“. Im „Restaurant 44“ leitete sie den Service, wurde dafür mit dem Titel „Berliner Maitre des Jahres 2005“ ausgezeichnet, während ihr Mann in der Küche Regie führte. Geheiratet haben die beiden 1998, seitdem ergänzen sie sich auch privat. In ihrem ersten gemeinsamen Restaurant ist sie für Service und Weine verantwortlich, kümmert sich herzlich um die Gäste. Und achtet auf Tims Wohlbefinden. „Oh ja, Du kommst mit zu den Eltern“, sagt sie und droht ihm scherzhaft mit dem Finger.

Doch so ganz will Tim Raue die familiäre Weihnachtseuphorie seiner Frau nicht teilen. „Also, unser Weihnachten machen wir dann mit dem Personal“, sagt er. Bevor die Gäste kommen, wird sich das Team Heiligabend an den von Frau Raue geschmückten Tisch setzen. Dann wird gemeinsam getafelt. Ente, Rotkohl und Klöße soll es geben. Ganz schön weihnachtlich. Und vielleicht ja doch kein Tag wie jeder andere auch.

## Schweinebauch mit Spitzkohlsalatrolle

**Schwierigkeit:** leicht  
**Zeit:** 4 Stunden+24 Stunden marinieren

in 100-Gramm-Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

### Zutaten für 4 Personen

**Schweinbauch**  
• 2 Kilo Schweinebauch ohne Schwarte und Knorpel

### Marinade

• 0,3 l Glutinous rice wine  
• 0,1 l Sojasauce • 0,1 l Ahornsirup  
• 6 Stk. Sternanis  
• 8 reife Tomaten, püriert  
• 2 EL Tomatenmark  
• 2 EL Sichuanpfeffer, fein gemörsert  
• 4 EL Harissa • Salz

### Spitzkohlsalatrolle

• 4 vietnamesische Reispapierblätter, eingeweicht  
• 200 g Spitzkohl, in feine Streifen geschnitten & blanchiert  
• 200 g Römersalat, fein geschnitten  
• 100 g frischer Ingwer, fein gewürfelt  
• 2 EL Estragon, fein geschnitten

### Marinade

• 50 g Joghurt • 20 ml Lime Juice (Rose's)  
• 20 ml Estragonessig • 40 ml Pflanzenöl

### Zubereitung

**Schweinbauch** Lassen Sie sich vom Metzger das Stück aus dem flachen und sehr gut marmorierten vorderen Bauchteil schneiden. Den Schweinebauch dann

**Marinade** Alle Marinadenzutaten mixen. Über den Schweinebauch geben und 24 Stunden lang marinieren lassen. Dann in zwei große Vakuumbbeutel füllen und 3-4 Stunden lang bei Dampf garen. Wenn das Fleisch zart ist, die Tüten aufschneiden, die Flüssigkeit abgießen, diese aufkochen und mit etwas Stärke abbinden. Wer keinen Dampfgarer hat, kann einen Bratschlauch benutzen: Diesen nach Gebrauchsanweisung füllen und verwenden. Den Schweinebauch bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen etwa 1 Stunde garen.

**Spitzkohlsalatrolle** Spitzkohl, Römersalat, Ingwer und Estragon vermischen und mit einer Marinade aus Joghurt, Lime Juice, Estragonessig und Pflanzenöl vermengen. Auf den vier Reispapierblättern verteilen und aufrollen, im Anschluss kaltstellen, kalt servieren.

## Der Keks danach

• 500 gr. Mehl • 300 gr. weiche Butter  
• 4 Eigelbe • 4 EL Zitronensaft  
• 200 gr. heller Muscovadozucker  
• 125 gr. kandierter Ingwer, fein gehackt  
• 125 gr. eingelegte Zitronenschale, fein gehackt  
• 4 EL Kaffir Zitronenblätter, fein geschnitten

**Zubereitung** Eigelbe mit dem Zitronensaft und einem Esslöffel Wasser aufschlagen; Zucker einrühren. Die Butter und die weiteren Zutaten einrühren. Dann das Mehl einsieben. Den Teig zu Rollen formen, in Klarsichtfolie einrollen und 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. In 3 mm dicke Scheiben schneiden, die Folie entfernen und auf ein Blech mit Backpapier geben. Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad hell backen.

AMIN AKTAR (Z) - RETO BLAR



KOSTBARE VIELFALT: LORENZ.

**GELLNER**  
THE SPIRIT OF PEARLS



Coolness zeigt Frau gerne. Genauso liebt sie Wärme. Und was bei den warmen Farben der Mode wie ein Comeback wirkt, ist beim Perlenschmuck ein „Come new“: mit den sinnlichen Brauntönen von Tahiti-Zuchtperlen. Die Perlen schmeicheln im harmonischen Ensemble mit Roségold und braunen Brillanten Haut und Seele. Ring 3.230 Euro, Anhänger 3.460 Euro und Ohrschmuck 3.410 Euro

Öffnungszeiten Dezember:

Montag bis Freitag 10 – 20 Uhr  
Samstag 10 – 20 Uhr  
Sonntag 5. und 19. Dezember  
13 – 18 Uhr

Rheinstraße 59  
Berlin-Friedenau  
auf dem Hof,  
Toreinfahrt Rheinstraße 58  
Telefon 851 20 20  
www.juwelier-lorenz.de

1874  
JUWELIER  
**Lorenz**



Ein eingespieltes Team, privat und im Restaurant: Tim und Marie-Anne Raue