

Sa., 16.12.2017

Weihnachtsmenü

Sein Herz schlägt für Sellerie



Kurz vor dem Servieren die Suppe schaumig schlagen, rät Rüdiger Martens. *Foto: mas*

Altenberge -

Zur Vorspeise gibt es eine Selleriesuppe, zum Hauptgang wird Schweinerücken serviert und als Nachtisch schlägt Rüdiger Martens Quarkmousse vor. Das Weihnachtsmenü des Kochs und Berufsschullehrers Martens sticht durch regionale Produkte hervor. Sellerie gehört auch dazu.

Von Martin Schildwächter

Rüdiger Martens hält den Stabmixer in der rechten Hand und hebt den Topf leicht an. Dann braust das Rührgerät los und die gelbe Flüssigkeit schäumt auf. „Das sollten Sie immer kurz vor dem Servieren machen“, rät der Koch-Experte. Im Topf ist die Selleriesuppe, die wenige Minuten später das Weihnachtsmenü 2017 einläuten wird. Wer für die Festtage noch keine Idee hat oder mal etwas Neues ausprobieren möchte, für den hat der Berufsschullehrer und Küchenmeister Martens ein Drei-Gänge-Menü aus seiner eigenen Rezeptsammlung zusammengestellt.

Zurück zur Suppe, zurück zum Sellerie, „der ein würziges und wunderbares Eigenaroma hat“, schwärmt Rüdiger Martens, der seit 37 Jahren profimäßig im Kochtopf „rührt“. In vielen Haushalten werde Sellerie nur als Suppengemüse eingesetzt, doch es habe viel mehr zu bieten. Nur wenige Zutaten sind notwendig, um aus Sellerie eine schmackhafte Vorspeise zu kreieren, verspricht der 52-jährige Altenberger. Salz, weißer Pfeffer und mildes Chilipulver. Außerdem Brühe, Sahne und Butter – das sind die wesentlichen Zutaten für die Vorspeise. Außerdem werden ein Apfel und Walnüsse zum Verzieren benötigt. Bei der Zubereitung sollte die Dosierung im Auge behalten werden, sagt Martens. Vorsicht ist bei Chili geboten, betont der Profi. Sein Tipp: Nicht einen Teelöffel, sondern eine Messerspitze nehmen, um die Suppe nicht zu „versalzen“. „Man sollte beim Würzen mit dem Fuß auf die Bremse treten“, sagt Rüdiger Martens.

Sellerie ist ein Gemüse aus der Region und damit prädestiniert für die heimische Küche. Martens: „Ich koche gerne mit Zutaten aus der Region.“ Kurze Lieferwege, das fördert die Nachhaltigkeit, betont der Koch. „Wir leben hier doch in einem Schlaraffenland, die Landwirtschaft bringt tolle Produkte auf den Markt“, fügt er an.

Derzeit unterrichtet Rüdiger Martens im Adolph-Kolping-Berufskolleg 90 angehende Köche im zweiten, und 80 im dritten Ausbildungsjahr. „Auch als Fachlehrer pflege ich den Nachhaltigkeitsgedanken“, sagt Martens beim Blick in die große Schulküche. Nicht nur seine Schüler, auch jeder Hobbykoch sollte sich immer wieder an neue Gerichte herantrauen, findet Rüdiger Martens. Und dann sollte Sellerie auf jeden Fall mehr

eingesetzt werden.

Nun aber zurück zur Weihnachtsvorspeise: Die Suppe ist fast fertig – jetzt geht es ans Verzieren. Allein schon wegen der Optik empfiehlt Martens einen Apfel: „Aufgrund der eigenen Säure empfehle ich Braeburn“, sagt Martens und schneidet dünne Scheiben, bevor sie in der Pfanne gedünstet werden. Nun kommt die Selleriesuppe auf den Teller, die Apfelspalten werden hineingelegt und mit Walnüssen bestreut. Fertig ist der erste Gang.

Als Hauptgang empfiehlt Rüdiger Martens „gratinierten Schweinerücken mit süß-sauren Linsen“, als Nachtisch wird Quarkmousse mit Birnenkompott serviert.

Gratinierter Schweinerücken mit süß - sauren Linsen

Zutaten für 8 Personen:

Braten:

- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Kümmel
- Salz, Pfeffer
- 1 kg Schweinerücken
- 30 g Fettstoff
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- 300 ml braune Soße
- 20 g Butter +
- 40 g zerlassene Butter
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 2 EL geriebenes Weißbrot

Linzen:

- 30 g Butter
- 80 g Schalottenwürfel
- 300 g Berglinsen
- 1 Rosmarinzweig
- ¼ l Rinderbrühe oder Geflügelbrühe
- etwas Speisestärke
- 30 ml Balsamessig
- 80 g geräucherter Bauchspeck
- 1 kleines Bund glatte Petersilie
- Je 1 EL feine Möhren-Sellerie und Lauchwürfel

Zubereitung:

Für die Gewürzpaste den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Den Kümmel mit den Knoblauchscheiben und 20 g Butter vermischen und fein hacken. Den Schweinerücken parieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz im Bräter erhitzen. Den Rücken darin anbraten. Dabei Thymian und Rosmarin mitbraten. Das Fleisch umdrehen, weiter anbraten. Die braune Sauce zugießen. Anschließend den Rücken auf der Oberseite mit der Gewürzpaste einreiben.

Den Bräter im vorgeheizten Backofen auf die 2. Leiste von unten setzen. Das Fleisch bei 160° ca. 40 - 50 Minuten braten (Kerntemperatur 64° Celsius).

Inzwischen für die Linsen die Butter in einem Topf zerlassen. Die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Die Linsen kurz waschen, abgetropft zugeben und kurz mildünsten.

Die Brühe nach und nach zugießen und dabei immer wieder fast einkochen lassen.

Nach etwa 20 Minuten die feinen Würfel von Möhren, Sellerie und Lauch dazugeben. Die Linsen mit Essig und etwas Zucker abschmecken. Die Linsen garen etwa 25 - 30 Minuten. Zum Schluss die Linsen eventuell mit etwas Speisestärke binden.

Während die Linsen garen, den Speck würfeln und in einer Pfanne knusprig ausbraten.

Die Petersilie waschen, grob schneiden und unterrühren.

Die Bratenkruste nach der Bratzeit mit Senf bestreichen, mit Semmelbröseln bestreuen, mit Butterflöckchen belegen und ca. 3 Minuten unter dem vorgeheizten Salamander (Grill mit Oberhitze) oder im Backofen mit eingeschaltetem Grill überbacken.

Den Braten in Scheiben schneiden und mit 40 g zerlassener Butter bestreichen. Danach auf den Linsen anrichten und mit den Speckwürfeln bestreuen. Mit der Soße umgießen.

Bemerkung:

Als Sättigungsbeilage passen Schupfnudeln hervorragend zu diesem Gericht.



Birnenkompott

Zutaten für 8 Personen:

- 1,2 kg Birnen (z.B. Conference oder Gute Luise)
- 2 cl Pflanzenöl
- ¼ l trockener Weißwein
- 2 cl Birnengeist
- Saft von ½ Zitrone
- 150 g Zucker
- ½ Zimtstange
- 1 Msp. gemahlene Gewürznelken

Zubereitung:

Die Birnen waschen, schälen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Danach mit dem Zitronensaft vermischen.

Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen, die Birnenwürfel darin anschwitzen. Den Zucker dazugeben und kurz mitschwitzen lassen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und Zimt und Nelke hinzufügen. Alles ca. 10 bis 15 Minuten köcheln lassen.

Dann einen Teil der Birnenwürfel pürieren und zu den restlichen Birnenwürfeln geben. Zum Schluss den Birnengeist dazugeben und das Kompott auskühlen lassen.



Quarkmousse

Zutaten für 8 Personen:

- 500 g Magerquark
- 0,1 Liter Milch
- 140 g Zucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 5 Blatt Gelatine
- 500 g Sahne



Zubereitung:

Den Magerquark mit der Milch und dem Zucker vermengen. Die Sahne zu 90 % auf einem Eiswasserbad steif schlagen. Die Vanilleschote halbieren und das Vanillemark aus der Vanilleschote kratzen. Die Blattgelatine mit Eiswasser bedeckt einweichen.

4 Esslöffel des mit Milch und Zucker vermengten Quarks in einen Topf geben. Die gut eingeweichte Blattgelatine gut ausdrücken und zu dem Quark in den Topf geben. Diese Mischung auf ca. 40° Celsius erhitzen, so dass sich die Gelatine verflüssigen kann.

Nun den restlichen Quark nach und nach unter ständigem Rühren in die Quark-Gelatinemischung geben. Zum Schluss die geschlagene Sahne 1/3 – 2/3 unter die Mischung heben. Anschließend die Quarkmousse umfüllen und kalt stellen.

Wenn die Quarkmousse gut durchgekühlt ist, können mit einem warmen Esslöffel Nocken abgestochen werden. Alternativ kann die Quarkmousse aber auch in Glasschalen abgefüllt werden.

Schupfnudeln

Zutaten für 8 Personen:

- 400 g Kartoffeln
- 75 g Mehl
- 75 g Hartweizengrieß
- 3 Eigelbe Größe M
- 20 g Butter
- Mehl zum Arbeiten



Zubereitung:

Die Kartoffeln im Ofen auf einem mit Salz ausgestreuten Blech 45 – 60 Minuten bei 150° Celsius garen. Danach die Kartoffeln heiß pellen und zweimal durch die Kartoffelpresse drücken. Anschließend mit Salz und Muskat-nuss würzen und die Eigelbe und die Butter unterziehen. Nun die Masse abkühlen lassen.

Wenn die Masse abgekühlt ist, gibt man das gesiebte Mehl und den Hartweizengrieß hinzu und verknetet alles gut. Nun wird die Masse auf einem mit Mehl bestäubten Tisch zu langen Walzen ausgerollt, danach mit einem Messer dia-gonal geschnitten und mit den Händen nachgeformt.

Anschließend werden die Schupfnudeln in einem Topf mit Öl und Salz versetztem kochendem Wasser ca. 4 Minuten gargezogen. Nach dem Garen werden die Schupfnudeln in Eiswasser abgeschreckt, gut abgetropft und dann in geklär-ter Butter bzw. Butterschmalz angeschwenkt.