

Samstag, 13.12.2014

Weihnachtsmenü-Rezepte **Das Fest kann kommen**



Rüdiger Martens hat ein mehrgängiges Weihnachtsmenü kreiert. Dabei setzt er auf viele einheimische Zutaten. *Foto: Julia Schnatz*

Altenberge -

Ideen für das Weihnachtsmenü gefällig? Koch Rüdiger Martens hat ein mehrgängiges Geschmackserlebnis kreiert - inklusive Rezepten.

Von Julia Schnatz

Der Zucker ist karamellisiert, die Mandeln gehobelt und die Früchte in saftige Halbmonde geschnitten, noch sitzen sechs kleine runde Auflaufformen bei 180 Grad im Ofen. Gefüllt sind sie mit einer Magerquark-Ei-Mischung, die nach einer halben Stunde gleichmäßig über den Rand hinaus in die Höhe ploppt. Küchenmeister

Rüdiger Martens holt die Förmchen aus dem Ofen und garniert das Quarksoufflé mit den glasierten Früchten und den Mandeln, lässt Puderzucker über das Dessert rieseln - fertig. Das Soufflé krönt das Weihnachtsmenü, das der Koch aus Altenberge für die WN entwickelt hat. Alle drei Rezeptideen, die die Gäste an Weihnachten begeistern sollen, sind von Martens hundertfach erprobt. Selbstbewusst stellt er seine Rezepte in seiner Küche vor.

Eröffnet wird das feierliche Geschmacksmedley von einer Möhren-Ingwer-Suppe mit Entenbitok, das schon einige Tage vor dem Fest vorbereitet werden kann. Möhren, Lauch, Sahne und Koriander werden verkocht und mit püriertem Ingwer versetzt, das dem Gericht eine würzig-scharfe Note gibt, die vom zugegebenen Tabasco intensiviert wird.

Das Hauptgericht ist ein Hirschragout mit Rote Beete Gemüse und Schupfnudeln, alles kann mit Martens Rezepten selbst hergestellt werden. Für das Hirschragout verwendet Martens anderthalb Kilo Hirschfleisch, das von guter Qualität sein sollte, damit die Garzeit nicht mehr als 90 Minuten beträgt. Martens legt Wert darauf, frisch und regional einzukaufen, denn „Qualität kann man schmecken“; das vermittelt er auch seinen Schülern am Adolph-Kolping-Berufskolleg, an dem er angehenden Köchen sein Handwerk vermittelt.

Der Koch blickt auf eine 34-jährige Berufserfahrung zurück, doch weiß er auch: „Man lernt immer dazu.“ Begeistert entdeckt er neue Gewürze und entwickelt neuartige Kombinationen. „Sechs Anläufe hat es gebraucht, das Soufflé zu perfektionieren und in seiner jetzigen Form zu präsentieren.“ Besonders stolz ist er auf die Zitrusfrucht-Kombination: Das bittere der Grapefruit wird durch die Säure der Orange und die Süße der Glasur ausgeglichen und von der leichten und doch stabilen Textur des Soufflé begleitet. Auch nach mehreren Einstichen steht das Soufflé noch aufrecht.

Wie viel Mühe das Kochen macht, dem ist sich der 49-Jährige bewusst; doch kocht Martens auch zu Hause gerne zusammen mit seinem dreijährigen Sohn Luca. Martens erzählt, dass sein Sohn sogar Spinat isst, wenn das Grün frisch ist und richtig zubereitet wird. „Der Aufwand beim Kochen wird sofort durch eine Rückmeldung belohnt, das ist die Mühen wert“, so Rüdiger Martens, als er in seiner Küche das Quarksoufflé anrichtet und zum Probieren gibt. Als ein „Hm, Lecker!“ zu hören ist, lächelt er zufrieden. Der Aufwand hat sich gelohnt.

Zum Thema

Alle Rezepte zum Menü sind im WN-Online-Auftritt zu finden.