

Rüdiger Martens stellt Weihnachtsmenü vor

Nachtisch wie ein Kunstwerk

Altenberge -

Das Weihnachtsmenü 2019 steht: Küchenmeister Rüdiger Martens hat sich für ein Drei-Gänge-Menü entschieden: Als Vorspeise schlägt der Altenberger Berufsschullehrer Petersilienwurzelcremesuppe vor. Dann folgt der Hauptgang mit Hirschrücken unter der Walnusskruste. Zum Abschluss des weihnachtlichen Menüs gibt es Schokoladenküchlein mit weichem Kern und Gewürzorange.

Von Martin Schildwächter

Freitag, 06.12.2019, 20:00 Uhr



Rüdiger Martens, Küchenmeister und Lehrer, ist zufrieden: Der Nachtisch kommt nach etwa zehn Minuten aus dem Backofen – und schmeckt ganz vorzüglich.

Die Uhr zeigt zwar erst kurz nach neun am Morgen, doch das stört Kochprofi Rüdiger Martens in keinsten Weise: Als er den Ofen öffnet, duftet es nach Kuchen – und der Berufsschulkoch zeigt sich gut gelaunt. Seine Laune wird noch besser, als er mit einer Gabel den Test macht: Der flüssige Schokoladenkern hat die richtige Konsistenz. Rüdiger Martens, Küchenmeister und Lehrer am Adolph-Kolping-Berufskolleg, ist zufrieden: „Genau so soll es sein.“ Der Nachtisch des Weihnachtsmenüs 2019, ein Gaumenschmaus – auch schon am frühen Morgen.

„Ich liebe Schokolade über alles“, sagt Rüdiger Martens mit einem Lächeln im Gesicht. Und deshalb taucht in dem Rezept für das Weihnachtsmenü auch Schokolade auf. Wichtig dabei: „Nehmen Sie nur Schokolade mit einem Kakaoanteil von 60 Prozent.“

Um beim Festessen keine böse Überraschung zu erleben, empfiehlt der 54-jährige Martens, im Vorfeld eine Portion Probe zu backen. Denn je nach Backofen, müssen

die Schokoladenkuchen länger oder kürzer in den Ofen. Sein Tipp: drei Proben, die acht, neun oder zehn Minuten gebacken werden. Anschließend die Kuchen anschneiden und den weichen Kern unter die Lupe nehmen.

Das Auge isst mit – diese Erkenntnis ist zwar nicht neu, trifft aber im Falle der Dekoration des Nachtisches zu 100 Prozent zu. Dafür hat Rüdiger Martens Orangen so zubereitet, dass sie zusammen mit gezuckerten Johannesbeeren und dem Schokoladenkuchen ein kleines Gesamtkunstwerk ergeben.

Für das „harmonische Rund-um-Dessert“ rechnet Rüdiger Martens mit einer Zubereitungszeit von 45 bis 60 Minuten. Klar, bevor es zum Nachtisch geht, hat Rüdiger Martens noch zwei Gänge vorgeschaltet. Als Vorspeise schlägt der Küchenmeister eine Petersilienwurzelcremesuppe vor. „Damit haben wir einen Bezug zur Heimat“, freut sich Martens. Petersilienwurzeln seien ein Gemüse, das „leider heute nur noch wenig verarbeitet wird“, erzählt der Kochprofi.

Ebenfalls auf ein heimische Produkt setzt Martens beim Hauptgang: „Hirschrücken unter der Walnussskruste mit Cassissauce“. Dazu werden Schupfnudeln und Rote Bete serviert. Sein Appell: Fleisch und weitere Zutaten aus der heimischen Region nehmen. Martens weiter: „Verzichten Sie auf Tiefkühlwaren.“ Schließlich habe das Münsterland „so viel Gutes zu bieten“.