

# Harmonie auch auf dem Speiseplan



Rüdiger Martens aus Altenberge hat ein Drei-Gänge-Menü vorbereitet. *Foto: Nikolina Miscevic*

## **Altenberge -**

**Wer das Weihnachtsessen noch nicht geplant hat – für den hat Rüdiger Martens einen guten Tipp. Der Koch und Berufsschullehrer stellt für die Leser unserer Zeitung ein Drei-Gänge-Menü vor. Vorspeise: Petersilienwurzelcremesuppe; Hauptspeise: Hirschmedaillons; Dessert: Apfelküchlein.**

*Von Nikolina Miscevic*

Energisch schwingt Rüdiger Martens einen Schneebesen durch

den Kochtopf. Die Suppe darin ist gerade dabei aufzukochen. Anbrennen lassen will der Kochprofi natürlich nichts. Zum Garnieren steht bereits ein Teller mit einem Servierring darin bereit: „Da gebe ich dann gleich die Suppeneinlage rein.“ Mit einem Spritzbeutel füllt Martens grünes Lauchpüree in den Servierring und zieht diesen dann ab. „Wunderbar, hält“, lautet sein Urteil.

Als nächsten Schritt gibt er die zuvor erhitzte Petersilienwurzelsuppe rund um das Lauchpüree in den Teller. Somit befinden sich bereits die beiden größten Komponenten der Vorspeise im Teller. Als Feinschliff drapiert Rüdiger Martens geschmorte Tomaten, krossen Bacon und eine gebratene Riesengarnele auf der Suppeneinlage. Zu guter Letzt wird der Teller noch mit etwas Milchschaum verfeinert. „Fertig ist die Vorspeise“, verkündet der Küchenmeister.

Wie jedes Jahr hat sich Rüdiger Martens für die Leser der Westfälischen Nachrichten ein dreigängiges Weihnachtsmenü überlegt. Besonders wichtig war ihm dabei die Abwechslung und der Einsatz von neuen Kombinationen. So setzt er im diesjährigen Weihnachtsmenü auf eine Petersilienwurzelsuppe als Vorspeise, Hirschmedaillons im Hauptgang und zum Dessert serviert er ein warmes Apfelkuchlein mit Nusseis.

„Es ist wichtig, dass sich die Zutaten nicht wiederholen und dennoch harmonieren“, erklärt Martens. Wie ein roter Faden zieht sich dabei die Verarbeitung von regionalen Produkten durch seine Küche. Deshalb hält er auch laufend Ausschau nach Lieferanten für regionale und nachhaltig produzierte Ware. Aber auch auf saisonale Produkte legt der Fachlehrer des Adolph-Kolping-Berufskollegs Wert. Diese Küchenphilosophie möchte der gebürtige Oberhausener auch an seine Schüler vermitteln. Kochen sei nicht nur ein notwendiges Übel, sondern viel mehr. Durch die Wahl harmonischer Komponenten und eine dekorative Form der Garnierung könne man Kochen auf eine neue Ebene bringen. Mit dem Weihnachtsmenü gibt Rüdiger Martens auf gelungene Weise einen Leitfaden sowie eine Inspiration für alle, die sich für das Kochen interessieren, an die Hand.