

ARNSTÄDTER ALLGEMEINE



Vorspeise

Maronencremesuppe

100 g Esskastanien, 1 El Schalottenwürfel, 0,3 l Geflügelfond, 0,15 l Sahne, Portwein weiß (alle Mengenangaben für vier Personen)

In einer Sauteuse die Schalottenwürfel andünsten, die Maronen zugeben und mit Geflügelfond und Sahne auffüllen. Fünf Minuten köcheln lassen, dann im Mixer fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Portwein abschmecken.

Hauptspeise

Rehrücken im Gewürzmantel

320 g Rehrückenfilet, 2 El Mohn, 5 Kubebenpfefferkörner, 1 Tl Pilzpulver, 4 El Butter, grobes Meersalz (alle Mengenangaben für vier Personen)

Rückenfilet von Sehnen befreien und in vier gleiche Stücke teilen. Mohn und Kubebenpfeffer in trockener Pfanne anrösten. Anschließend zermahlen. Mit Pilzpulver mischen. Rückenfilet darin wenden. Erst in Klarsichtfolie, dann in Alufolie straff einwickeln. Rollen bei 65 Grad Wassertemperatur ca. zehn bis zwölf Minuten pochieren. In zwei Esslöffel aufgeschäumter Butter von allen Seiten kurz anbraten. Filet in Scheiben teilen und mit den Schupfnudeln anrichten – weihnachtlich garniert mit einer Zimtstange.

Schupfnudeln

200 g Kartoffeln (mehlig kochend), 1 Eigelb, 50 g Mehl Typ 405, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die gekochten Kartoffeln müssen im Ofen gut ausdampfen und trocken sein. Die Kartoffeln pressen und dann die restlichen Zutaten unter die Masse kneten, bis der Kartoffelteig eine homogene Konsistenz hat. Nun längliche Rollen formen und davon etwa nussgroße Stückchen abschneiden. Diese zu länglichen Schupfnudeln rollen, die an den Enden spitz zulaufen. Die Schupfnudeln in siedendem Salzwasser garen, bis die Nudeln an der Oberfläche schwimmen, aber nicht kochen. Die Schupfnudeln aus dem Wasser heben und kurz in Butter schwenken. Mit etwas dunkler Soße und eventuell einer Beilage nach Wahl (Pilze/Gemüse) servieren.

Dessert

Rotweibirne

5 Birnen, 150 g Zucker, 0,3 l Rotwein, 1 Stange Zimt, Zesten von 1 Orange

Rotwein mit den Gewürzen und dem Zucker einmal kurz aufkochen, 15 Minuten ziehen lassen. Den Fond durch ein Sieb passieren und nochmals aufkochen lassen. Geschälte Birnen zugeben und bissfest garen. Zum Servieren die Birnen gefällig auf einem Teller anrichten und mit dem Birnenfond glasieren.

Schokoladen-Ingwer-Eis

4 Eigelb, 30 g Zucker, 10 g frischer Ingwer, 1/4 l Milch, 250 g Sahne, 1/2 Vanilleschote geschlitzt, 45 g Kuvertüre Zartbitter

Eigelbe mit Zucker und geriebenem Ingwer schaumig schlagen. Milch, Sahne und Vanilleschote aufkochen, unter Eigelbmasse rühren. Diese Masse über Wasserdampf andicken und durch ein feines Sieb passieren. Kuvertüre in die Eismasse nach und nach unterrühren, so dass keine Klümpchen entstehen. Das Eis in der Maschine frieren.

Das Genuss-Geheimnis

Patrick Wagner, Chefkoch auf der Wachsenburg, stellte das TA-Weihnachtsmenü zusammen
Zubereitung ist wichtig, Zutaten sind wichtig, Koch und Küchenteam sind wichtig, Getränke sind wichtig.

Ambiente ist wichtig. Doch richtiger Hochgenuss hängt vor allem von einem ab . . .
aber dazu später mehr.

Von Thomas BECKER

Alle Jahre wieder kommt nicht nur der Weihnachtsmann, sondern auch das Weihnachtessen. Die einen essen zu Hause, die anderen auswärts, es kommt Edles auf den Tisch oder traditionelle Hausmannskost, im engsten Familienkreis oder in großer Runde. Alles ist gut. Wie immer. Und doch fragt sich der Koch ab und zu: Wie kann ich erreichen, dass es allen noch etwas besser schmeckt. Wenn es um Genuss geht, gibt es einschlägige Wegweiser. Einer der bekanntesten ist der Gourmetführer Gault Millau. Und in dem hat Patrick Wagner, Chefkoch und ab 1. Januar 2010 auch Chef der Wachsenburg, schon zwei Mal 14 Punkte erreicht. 2006 und 2007 wurde er von namhaften Restaurantführern zum Aufsteiger des Jahres in Thüringen gekürt und kann sich spätestens seitdem zu den deutschen Spitzenköchen zählen. Er empfängt uns in der Küche auf der Burg und kocht ein eigens für die TA-Leser zusammengestelltes Weihnachtsmenü. Was uns vor allem interessiert:

Was ist denn nun das Genuss-Geheimnis? Hier wird auf Gas gekocht. Und das bleibt auch so nach dem im Januar beginnenden großen Umbau. Denn zum einen, erklärt der Profi, sind die Investitionskosten überschaubar, zum anderen bringen zum Beispiel Induktionskochplatten nur dort Vorteile, wo überwiegend kurze Einsätze gefragt sind. „Wenn wir hier eine Bouillon für fünf bis sechs Stunden auf dem Herd haben, ist Gas unschlagbar.“ Ist also Gas das Geheimnis für besonderen Genuss? Nein. Was noch auffällt: Hier wird nur wenig so heiß gekocht, dass es kocht.

„Niedrigtemperatur“ heißt die Erklärung. Der Rehrücken zum Beispiel taucht ein in ein Wasserbad, dessen Temperatur 65 Grad nicht übersteigt. Dadurch wird er nicht nur zart, er wird einfach unwiderstehlich zart. Und die Farbe – von innen nach außen ein nahezu unverändertes Rot, das allein schon Appetit macht auf einen Gaumenschmaus. Also ist die Zubereitung das Geheimnis für besonderen Genuss! Nein. Dann ist es der Chef. Aber der hat gar nicht überall die Hände drin. „Kochen ist ein Mannschaftssport. Hier sind Spezialisten am Werk, die auf ein gemeinsames Ergebnis hinarbeiten.“ Um eine gleichbleibende Qualität zu gewährleisten, ist alles in Posten aufgeteilt, erklärt Patrick Wagner. Damit die Köche nicht ramdösiger werden und wirklich jeder alles kann, wechseln die Posten jedes halbe Jahr. Die Karte auf der Burg ist da schneller, die wechselt nämlich monatlich, im Gourmetbereich sogar 14-tägig. Und einer wechselt gar nicht, nämlich der Pâtissier. Der Chef der „kleinen Sünde danach“ ist fest eingeteilt, er kreiert in Absprache mit dem Chefkoch die Desserts. Ist also das Team das Geheimnis für besonderen Genuss? Nein. Da bleiben ja nur noch die Zutaten. Heißt gut kochen unbedingt auch teuer kochen? „Sicher spielen die Zutaten eine wichtige Rolle. Dazu muss ich aber nicht um die Welt reisen, sondern finde das meiste auch in Deutschland und in der Region“, sagt Patrick Wagner und beweist es mit dem Weihnachtsmenü, dessen Bestandteile alle in normalen Supermärkten zu kaufen sind. Also sind auch die Zutaten nicht das ultimative Genuss-Geheimnis. Vielleicht die Getränke? Zum Weihnachtsmenü empfiehlt Manuela Wagner, Frau des Küchenchefs und damit künftige Burgherrin, einen Grauburgunder aus dem Saale-Unstrut-Gebiet zur Vorspeise, einen spanischen Rioja zur Hauptspeise und eine Trockenbeerenauslese – wiederum aus hiesigen Gefilden – zum Dessert. Wer keinen Alkohol mag, ist auch mit Wasser aus dem Thüringer Wald gut bedient. Saft sollte man möglichst vermeiden, sagt die Expertin, die Säure verfälscht den Geschmack der Speisen. Nach dem Essen gibt es einen heimischen Obstler – oder einen Espresso. „Doppelt für mich“, sagt der Küchenchef. Und gibt endlich die Antwort auf die alles entscheidende Frage. Es sind nicht die Getränke, es ist nicht das Ambiente, es sind auch nicht speziellen Essenzen und Gewürze. Das Geheimnis für besonderen Genuss ist für Patrick Wagner – der Gast. „Um ein Essen wirklich genießen zu können, darf man sich nicht hungrig und nicht hektisch an den Tisch setzen. Nur dann kann man die Bestandteile eines mit viel Sorgfalt zusammengestellten Essens erschmecken und eine Mahlzeit wirklich genießen.“ Na, dann steht ja dem Weihnachtsgenuss nichts mehr im Weg – denn an den Feiertagen ist es wohl eher ein Problem, nicht ständig satt zu sein. TA und die Wachsenburg wünschen ein frohes Fest und guten Appetit.

GUTEN APPELIT: Patrick Wagner hat exklusiv für die TA-Leser ein weihnachtliches Drei-Gang-Menü erstellt und zubereitet.