



„Rosenkohlsüppchen mit Parmaschinken chips“, „Weihnachtsroulade auf winterlichen Salaten mit Senf-Dill-Soße und Kräuterschwamm“ sowie „Geeister Latte Macchiato“ sind die Nebengänge des Festtagsmenüs.

Lachs und Entenbrust sind ein Festtagsgenuss

Rezept Jo Nattermann präsentiert vier Gänge, die leicht nachzukochen sind

Von unserem Redakteur Ulf Steffenfauseweh

■ **Vettelschoss.** Sie betreiben „weit und breit das ambitionierteste Restaurant“ – schreibt der auch in Fachkreisen hoch geschätzte „kulinarische Reiseführer“ Gusto in seiner neuesten Ausgabe über Steffi und Jo „Nattermann's Fine Dining“ in Kalenborn. Er verleiht ihm dafür sechs von zehn möglichen Pfännchen, was „eine sehr gute, handwerklich sorgfältig zubereitete Küche aus überdurchschnittlichen Produkten“ meint und nur knapp unter Sterne-Niveau anzusiedeln ist. Kurzum: In den Kritiker Augen ist „Nattermann's Fine Dining“ der Aufsteiger des Jahres, auch wenn das Restaurant alles andere als neu ist.

Vier gut vorzubereitende Gänge

Ebenfalls in Kalenborn, direkt gegenüber auf der anderen Straßenseite, betreibt Jo Nattermann zusätzlich seine Genussakademie, in der er Veranstaltungen wie zum Beispiel Kochkurse durchführt. Für das „Rhein-Zeitungs-Festtagsrezept für die Hausfrau“ lud er uns zu „Weihnachten leicht gekocht“ ein. Und die vier dabei zubereiteten Gänge lassen jeden Heiligabend zum Erfolg werden, da sie nicht nur sehr lecker schmecken, sondern auch gut vorzubereiten sind. Stress muss am 24.12. also nicht aufkommen, auch wenn es aufwendig klingt: „Weihnachtsroulade auf winterlichen Salaten mit Senf-Dill-Soße“, „Rosenkohlsüppchen mit Parmaschinken chips“, „Entenbrust mit Schupfnudeln und Rahmspitzkohl“ sowie „Geeister Latte Macchiato“.

Der handwerklich schwierigste Gang ist vielleicht die **Vorspeise**. Denn da bereitet Nattermann aus Mehl, Milch, Eiern und gehackten Kräutern (Petersilie, Schnittlauch) einen Teig zu, der gut ausgerollt und zu dünnen Pfannkuchen mit knapp

30 Zentimetern Durchmesser gebacken wird.

Am besten schon, bevor man sich daranwagt, schneidet man den frischen Lachs in möglichst dünne Scheiben, legt ihn auf ein (Back-)Blech und mariniert ihn mit Olivenöl, Meersalz, Zimt, Sternanis (Menge nach Geschmack) und abgeriebener Orangenschale. Wer das nicht wagen möchte, kann ersatzweise natürlich auch fertig gebeizten Lachs kaufen.

Wenn der Lachs zwei Stunden kühl gestanden hat, belegt man mit ihm die Pfannkuchen auf ganzer Fläche und bestreicht das mit der Soße: Dafür muss man Crème fraîche mit grobem Senf, Honig und Dill anrühren und mit Salz, Pfeffer sowie Balsamico abschmecken. Anschließend wird das Ganze gerollt und wie ein Bonbon in Frischhaltefolie eingewickelt. Darin hält sich die Roulade problemlos auch eine Nacht im Kühlschrank. Später wird sie nur noch in circa drei Zentimeter große Scheiben geschnitten und mit Salat sowie ein wenig übrig gebliebener Soße angerichtet.

Als „Gag außer Konkurrenz“ macht Jo Nattermann dazu noch Kräuterschwamm. Dazu mixt er – exakt abgewogen – 125 Gramm Eigelb, 80 Gramm Eiweiß, reichlich Petersilie und Dill (frisch), 20 Gramm Olivenöl, 30 Gramm Mehl, 10 Gramm Zucker und 4 Gramm Salz fein durch. Dann passiert er es noch einmal durch ein Sieb, füllt es in einen Sahnebereiter („Isi-Spender“), gibt eine Gaspatrone zu und füllt die Flüssigkeit in einen Pappbecher. Anschließend geht es für 40 Sekunden bei halber Stärke in die Mikrowelle – und fertig ist der Schwamm, der vor allem durch seine ungewöhnliche

Konsistenz punktet und optisch gut aussieht.

Für die **Suppe** im Zwischengang muss zuerst der Rosenkohl geputzt und halbiert werden. Dann wird die fein gewürfelte Schalotte in Olivenöl glasig angeschwitzt. Rosenkohl und Speck dazu, ebenfalls kurz anschwitzen, dann mit Rinderfond auffüllen und rund 30 Minuten kochen lassen. Zum Schluss Sahne und Wein zugeben, fein pürieren und mit Salz, Pfeffer sowie Essig abschmecken.

Einen besonderen Pfiff bekommt die Suppe durch die Schinken chips. Dafür legt man einfach Parmaschinkenscheiben auf ein Backblech mit Backpapier und legt ein zweites Blech darauf. Dadurch kann sich der Schinken nicht so stark wellen. Bei 130 bis 150 Grad (zum Schluss kurz hochdrehen) ist er nach 25 Minuten schön knusprig, wobei es hier nicht so genau auf die Zeit ankommt.

Für den **Hauptgang** nimmt Jo Nattermann selbst Brüste von Eiler Enten, sagt aber gleichzeitig, dass der Neuwieder Geflügelhof Glabach durchaus empfehlenswert ist. „Sehr gute Qualität“, lobt er und ergänzt, dass es – „wenn es denn aus dem Supermarkt sein muss“ – Ware aus Freilandaufzucht sein sollte. Wo man letztlich auch kauft, in jedem Fall bevorzugt der Koch Enten, keine Eperle, „weil die ganz wie im Leben kleiner und zarter sind“ erklärt er.

Besser die Ente ganz kaufen

Außerdem rät er dazu, ganze Tiere zu kaufen. Schwierig auszulösen sind die nicht, es funktioniert eigentlich genau wie beim Hähnchen, nur eine Nummer größer. Dafür weiß man dann, wo sie herkommen, und hat die Karkassen, um damit den Soßenfond anzusetzen. Nattermann kocht den übrigens „sortenrein“ aus (also ohne Ge-



Jo Nattermann gart die Entenbrust „sous vide“, also einvakuiert im Wasserbad. Das garantiert butterzartes Fleisch. Unten links demonstriert er, wie der Lachs für die Vorspeise gebeizt wird. Die Kochkursteilnehmer dürfen anschließend natürlich auch „ihr“ Menü kosten.

Foto: Ulf Steffenfauseweh

müse) und fügt Sojasoße hinzu. Die gibt nicht nur einen Grundgeschmack, sondern bindet das Eiweiß ab. Der Fond wird dadurch nicht trüb, sondern hat von Anfang an eine schöne Farbe.

Die auf der Hautseite eingeschnittenen Entenbrüste – eine pro Person – gart Nattermann „sous vide“. Das heißt: Er vakuumiert sie ein (macht auf Wunsch auch jeder gute Metzger) und gibt sie dann ins spezielle Wasserbad. Hat man das nicht, kann man auch den Dampfgerar oder notfalls den Ofen nehmen.

Wichtig ist, dass die Brüste bei gleichmäßiger und vergleichsweise niedriger Temperatur garen. Nattermann stellt das Sous-Vide-Bad auf 56 Grad ein und gibt das Fleisch 35 Minuten hinein – wobei es genauso 24 Stunden darin liegen könnte und eher besser würde.

Teig taugt auch für Klöße

Für die Beilage presst man die gekochten Kartoffeln und vermengt sie mit den restlichen Zutaten zu einem Teig, aus dem man auch Kartoffelklöße machen könnte. Zu kleinen Fingern gerollt, werden es jedoch Schupfnudeln, die nur kurz in kochendem Wasser gar gezogen werden. Sobald sie im Topf vom Boden aufsteigen, sind sie fertig. Vor dem Anrichten werden sie noch in Butterschmalz goldgelb gebraten.

Der Spitzkohl wird vom Strunk befreit, in feine Streifen geschnitten und kurz blanchiert. Ruhig ins gleiche kochende Wasser („ist ja Geschmack drin“) kommen anschließend feine Würfel von Möhre, Lauch und Sellerie. Das Gemüse sollte immer anschließend in kaltem Wasser abgeschreckt wer-

den, um nicht weiter zu garen. Dann lässt man die Sahne bei kleiner Hitze einreduzieren, würzt mit Salz, Pfeffer und frischem Muskat und gibt – nur zum Erwärmen – das Gemüse vor dem Anrichten hinzu.

Für die Soße muss lediglich der Fond einreduziert und mit Balsamico abgeschmeckt werden. Außerdem werden die Entenbrüste – „vor allem für die Farbe“, wie Nattermann sagt – noch einmal von beiden Seiten in der Pfanne angebraten.

Beim **Dessert** ist dann vor allem die Reihenfolge wichtig, zu deren Einhaltung Nattermann ganz grundsätzlich rät. „Das steht ja nicht aus Spaß so im Rezept“, weiß er. Im konkreten Fall werden erst Eigelb und Zucker aufgeschlagen, dann kommt der Rum hinzu. Die Sahne wird separat steif geschlagen und unter die Masse gehoben. Dann teilt man die Masse auf.

Ein wenig füllt man in ein passendes Glas und friert es an. Ungefähr zwei Drittel der Masse werden mit dem Kaffeepulver vermengt, dann wird aufgefüllt und noch einmal angefrosten. Zum Schluss den Rest als Haube oben aufgeben und die Gläser circa sechs Stunden durchfrieren lassen. Vor dem Servieren noch mit Kakao bestreuen und dazu am besten einen frischen Espresso kochen. Guten Appetit!

➔ Mehr Fotos zum Rezept unter: www.ku-rz.de/nattermann

Menü

(Zutaten für jeweils vier Personen)

Weihnachtsroulade auf winterlichen Salaten mit Senf-Dill-Soße

400 Gramm frischer Lachs am Stück, Olivenöl, weißen Balsamico, Zucker, Meersalz, Sternanis, Zimt, 1 Limette, 300 Gramm Mehl, 2 Eier, ¼ Liter Milch, Petersilie, Schnittlauch, 250 Gramm Crème fraîche, 1 Esslöffel grober Senf, 1 Esslöffel Honig, Dill.

Rosenkohlsüppchen mit Parmaschinken chips

400 Gramm Rosenkohl, 1 Schalotte, 1 Liter Rinderfond, Speckwürfel, 0,5 Liter Sahne, 1 Schuss Weißwein, weißer Balsamico, 8 Scheiben Parmaschinken

Entenbrust mit Schupfnudeln und Rahmspitzkohl

4 Entenbrüste (weiblich), Sojasoße, 200 Gramm gekochte Kartoffeln, 25 Gramm Butter, 1 Eigelb, 80 Gramm Mehl, 1 Spitzkohl, 300 ml Sahne, Möhre, Lauch, Sellerie

Geeister Latte Macchiato

4 Eigelb, 80 Gramm Zucker, 40 Gramm weißer Rum, 250 Gramm Sahne, 2 Esslöffel Instantkaffee