

Kochen & Genießen

Tipps zum Fest

Tricks bei Kochpannen

Pannen beim Festtagsessen lassen selbst den entspanntesten Koch nervös werden. Oft lassen sich kleine Malheurs der Küche aber gut beheben, erläutert die Initiative „Zu gut für die Tonne“:

Ist das **Fleisch leicht angebrannt**, können Hobbyköche einfach die zu dunkle Kruste abschneiden und die Schnittstelle unter einer Mischung aus frischen Kräutern und angerösteten Semmelbröseln verstecken. Wenn das Fleisch sehr saftig ist, kann man die Schnittstelle auch kurz anbraten.

Ist die **Soße zu fettig**, einfach stehen lassen, bis sich das Fett oben absetzt und dieses schließlich abschöpfen. Bei Sahnesoßen funktioniert das nicht, sie lassen sich aber mit Brühe strecken.

Wird das **Dessert nicht fest**, löst man Gelatine oder Speisestärke auf, rührt sie unter und stellt den Nachtisch noch einmal kalt. Wenn dafür keine Zeit ist, schlägt man Sahne steif und mischt sie unter.

Versalzene Suppe retten

Eine versalzene Suppe können Hobbyköche mit Hilfe einer rohen Kartoffel retten. Diese wird geschält in den Topf getan und kocht danach mit, erklärt der Verbraucherinformationsdienst aid. Die Kartoffel saugt das Salz auf wie ein Schwamm. Dadurch neutralisiert sie den Geschmack langsam. Das funktioniert auch mit einem Tee-Ei, das mit zwei bis drei Teelöffeln Reis gefüllt ist. Wenn genug Salz aufgesaugt ist und die Suppe wieder gut schmeckt, nimmt man das Tee-Ei oder die Kartoffel einfach wieder heraus.

So wird der Gänsebraten perfekt

Alle Jahre wieder bedeutet die Vorweihnachtszeit auch Gänsezeit / Doch welches Fleisch eignet sich am besten und wie würzt man richtig?

Schon bevor man überhaupt loslegt, stellt sich die erste schwierige Frage: Wo kaufe ich meine Gans? Denn eine gute Fleischqualität ist entscheidend für den späteren Hochgenuss. Daher empfiehlt Küchenchef Dominik Obermeier von der „Brasserie Colette Tim Raue“ in Berlin, sich vom Metzger des Vertrauens eine frische Gans aus der Region besorgen zu lassen. „In Deutschland ist die Dithmarscher Gans die beste, privat erhältliche Sorte“, sagt Küchenchefin Isabel Remuß vom Landgut Schönwalde bei Berlin. Je nach Appetit werden 200 bis 250 Gramm Fleisch pro Person einkalkuliert. Für sechs bis acht Personen empfiehlt Dominik Obermeier eine fünf Kilogramm schwere Gans.

Food-Bloggerin und Mietköchin Sandra Anna Christen aus Berlin vergleicht das Verhältnis von Alter und Zartheit des Gänsefleisches mit dem von Kalbs- und Rindfleisch: Junges Fleisch ist zarter. „Bei Geflügel ist es allerdings nicht so entscheidend, da das Tier bis zu einer gewissen Größe gemästet werden muss, und gleich schwere Gänse meist auch gleich alt

sind“, erklärt Dominik Obermeier. Ob der Gänsebraten gefüllt wird, ist laut Christen Geschmackssache.

Orientiert man sich am amerikanischen Truthahn, ist eine Brot-Brezel-Füllung Pflicht. Alternativ harmonisiert die Gans wunderbar mit einer Knödelteigfüllung. Dominik Obermeier entscheidet sich für eine Füllung aus Walnüssen, Äpfeln, Zwiebeln, Sternanis, Zimt und Beifuß. „Vor dem Füllen muss das Fleisch von innen und außen gesalzen werden“, rät Remuß.

Im Gegensatz zu anderen Fleischgerichten fühlt sich der Gänsebraten in fast jedem offenen Gefäß wohl. Ob Emaillebräter, ein Topf oder ein tiefes Backblech – Hauptsache ohne Deckel, damit die Gans schön knusprig wird. Wer seine Soße separat zubereitet, kann die Gans auch auf dem Ofengitter braten und darunter eine Fettpfanne stellen.

Besonders kross, aber dennoch zart wird der Gänsebraten unter anderem dadurch, dass man das abgetropfte Fett alle halbe Stunde über die Gans schöpft. „Nach acht Stunden bei 115°C Umluft



Die Weihnachtsgans gehört bei vielen zum Fest auf den Tisch. Wer den Klassiker richtig vorbereitet, verwandelt ihn vom kulinarischen Fiasko in einen Selbstläufer. FOTO: DAR1930/SHUTTERSTOCK

kommt eine perfekt gebratene Gans aus dem Ofen“, verspricht Dominik Obermeier. Die Befürchtung, dass das Fleisch durch zu lange Garzeiten zu trocken wird, hält Sandra Anna Christen für einen Irrtum: „Bei Niedrigtemperaturen kann eigentlich nichts schief gehen. Das Fleisch ist selbst nach mehreren Stunden noch schön saftig und zart.“ Eine knusprig gebratene Gans sitzt aber un-

gern auf dem Trockenen. Daher ist eine leckere Soße mindestens genauso wichtig wie Füllung und Kruste. Sie kann je nach Geschmack traditionell oder innovativ ausfallen.

Um die Gänsereste und Innereien restlos zu verwerten, setzt Isabel Remuß einen Gänsejus an. „Etwas moderner und weihnachtlicher wäre ein fruchtiges Chutney aus Äpfeln, Rosinen, Zimt, Sternanis und Lebkuchenge-

würz“, schlägt Christen vor. Je nach Begleitung bleibt der Gänsebraten eher klassisch oder verwandelt sich zum originellen Gericht. Obwohl die traditionelle Kombination aus Gans, Rotkohl und Kartoffelklößen geschmacklich perfekt zusammenpasst, ist sie vielen zu deftig. Für ein kalorienärmeres Weihnachten rät Obermeier, den Rotkohl als frischen Salat zu servieren. *Anna Karolina Stock*

So wird Rosenkohl weihnachtlich

Rosenkohl lässt sich gut mit Obst kombinieren. Besonders fein schmeckt ein Rosenkohl-Apfelgemüse mit Maronen.

Dazu gibt man die Kohlröschen in kochendes Wasser und gart sie für zehn Minuten. Anschließend gießt man sie ab und lässt sie abtropfen. In einer Pfanne werden dann Rosenkohl, Zwiebeln sowie Maronen angebräunt, Apfelspalten hinzugegeben und mit Salz, Pfeffer und Thymian gewürzt, empfiehlt die

Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse.

Abgedeckt gart das Gemüse bei mittlerer Temperatur für etwa fünf Minuten. Der Rosenkohl-Apfelmix schmeckt als Beilage zu deftigem Braten wie zu Wild.



Aus Weihnachtsmann wird Brotaufstrich

Wer mehrere Schoko-Weihnachtsmänner auf einmal geschenkt bekommt, muss sie nicht unbedingt gleich aufessen. Aus den Nikoläusen kann man auch ganz einfach eine leckere Nuss-Nougat-Creme fürs Brot machen.

Für 500 Gramm Aufstrich benötigt man 150 Gramm Haselnüsse, 250 Gramm Schokonikolaus, 1 Esslöffel Zucker, 100 Gramm Butter, 40 Milliliter Vollmilch, etwas Vanil-

lemark und eine Prise Salz. Zunächst werden die Nüsse bei 180 Grad etwa eine Viertelstunde im Backofen geröstet und anschließend die Haut abgerieben. Im Mixer werden die Nüsse dann fein gemahlen. Die Schokolade lässt man über einem Wasserbad schmelzen und vermischt das Ganze mit flüssiger Butter, Milch, Vanille und Salz. Am Schluss hebt man die gemahlene Nüsse unterfertig. Sobald die Creme abgekühlt ist, kommt sie in ein Schraubglas.

Zweimal Essen: Gerichte aus kaltem Braten

Wer den Festtagsbraten nicht ganz aufgegessen hat, muss die Reste nicht wegwerfen. Eine Möglichkeit ist, ihn samt Soße einzufrieren. Alternativ lässt er sich lecker weiterverarbeiten: Ein Kartoffel-Gemüse-Eintopf kann zum Beispiel durch kleine Bratenstücke verfeinert werden. In dünne Scheiben geschnitten, ist kalter Braten ein leckerer Brotbelag, als feine Streifen mit sauren Gurken und Mayonnaise wird er zum Fleischsalat.

Geschmackvoll

Max is(s)t funtastisch...

Der Countdown für die große Völlerei ist in vollem Gange. Die Uhren ticken sozusagen rückwärts bis zum Weihnachtessen. Ganz nach Tradition und Geschmack kommen Würstchen und Kartoffelsalat, Gans oder Ente, mit oder ohne Klöße sowie Braten aller Art auf den besonders festlich gedeckten Tisch. Das kann schon dazu führen, dass man nach den Feiertagen nach Alternativen sucht, die schnell zubereiten sind und auch in geselliger Runde mit unangemeldetem Besuch gut munden. Mich faszinieren in diesem Zusammenhang bei meinen kulinarischen Streifzügen im Internet stets die „bewegten Rezepte“, wie ich sie nenne. Das sind kleine Filmchen, in denen die Zubereitung einer Speise wie im Zeitraffer gezeigt wird. Meist ohne Worte und nur mit kurzer Einblendung der Zutaten. Da kann man richtig neckische Dinge entdecken, die zudem noch köstlich munden und allgemein sehr einfach zu bewerkstelligen sind.

Erst kürzlich flimmerte ein solches Rezept auf meinem PC, für das ich sofort Feuer und Flamme war. Man kann auch sagen: Mir tropfte der Zahn. Zubereitet wurden „Bacon Wrapped Meatloaf Cupcakes“. Solche Bezeichnungen sind für mich zwar erst einmal eine kulinarische Handbremse, denn ich mag auch diesbezüglich klare Worte. Übersetzt heißt das in etwa: Napfkuchen aus in Speck eingewickeltem Hackbraten. Ich nenne es also kurz und bündig „herzhaftes Fleischörtchen“. Die könnte man zwar auch in kleinen Auflaufformen zubereiten. Ich habe mir jedoch als kulinarisch-kreative Sofortprämie ein Backblech mit zwölf antihafbeschichteten Backformen bestellt. „Und nu geht dat los“, im Schnelldurchgang, versteht sich: Backblech auf den Tisch, Backformen auf die Halterungen im Blech drücken. Ganz unten wird Frühstücksspeck an die Wandung der Form gelegt. Dann kommen gut 700 Gramm Rinderhack in eine Schüssel, alles wird ganz nach Geschmack mit etwas Paniermehl, klein gewürfelter Zwiebel, braunem

Zucker, einem Eigelb, Dijon-Senf, Tomatenmark, etwas Worcester Sauce und Salz gut vermenget. Bei mir darf auch reichlich Knoblauch nicht fehlen. Zum Schluss alles nochmal abschmecken, die Masse zu gleich großen Klößchen rollen und in die mit Speck belegten Formen drücken. Rein in den Backofen und bei etwa 180 Grad eine Stunde backen. In der Zwischenzeit werden vier bis sechs Kartoffeln geschält, gekocht und unter Zugabe von Butter, geriebenem Cheddar Käse, Milch und Salz zu einem Brei verarbeitet. Der kommt in einen Spritzbeutel und wird optisch effektiv auf die fertigen Törtchen drapiert. Alles rein in den Ofen und bei 200 Grad nochmals fünf Minuten überbacken. Das Ergebnis ist schmackhaft-deftiger Genuss für kalte Winterabende und auch gut als pikante Jahresendspeise geeignet. Das Gute daran, ist wie immer das Gute darin.

Denn man kann die Törtchen funtastisch nahezu beliebig füllen, muss unter Umständen nur mit den Backzeiten aufpassen. So kann man die Formen flach mit Pizzateig füllen und mit Allerlei delikaten Zutaten belegen. Eine weitere Variante sind Mini-Lasagnen mit Fleisch und/oder Gemüse. Nicht übel klingt auch mit Käse vermischter, grober Teig für Kartoffelpuffer, den man ebenfalls mit Speck ummanteln kann. Wer sich noch mehr traut, kann kleine Taco-Schüsseln kreativ füllen oder Würstchen mit Teig umhüllen. Die Tücken solcher Aktivitäten liegen natürlich im Detail. Aber, wie der Lateiner sagt: „No risk, no fun“. Oder auf gut Deutsch: Wo gekocht wird, gibt's auch Schwund. Neue Form, neues Glück...



Michael H. Max Ragwitz
www.kulinarische-portraits.de