

WEIHNACHTSMENÜ In diesem Jahr verlosen wir zwei Gutscheine für einen Restaurantbesuch im Gourmet-Lokal Wipperau

Ein bodenständiges Essen mit ganz viel Pfiff

Katja Burgwinkel, Küchenchefin des Restaurants Wipperau, kocht das ST-Weihnachtsmenü.

Von Jutta Schreiber-Lenz (Text) und Christian Beier (Fotos)

Sorgfältig spritzt Katja Burgwinkel Pastinaken-Mus-Röschchen auf den großen weißen Teller mit dem Eisvogel-Motiv. Dann greift sie zur nächsten Tülle und platziert rote Tupfer daneben: Mit der Creme aus Roter Bete sorgt sie für Farbtupfer. „Ein Gericht muss auf Anheb optisch ansprechen, wenn es serviert wird, sagt die Küchenchefin des Restaurants Wipperau lächelnd.

Ein Löffelchen eingelegte Pastinaken-Würfel, dazwischen eine Handvoll frittierte Pastinaken-Chips und einige Feldsalat-Strünke: Das ist die Basis für die gebratenen Riesengarnelen, die die 40-Jährige als Vorspeise an den Anfang des diesjährigen ST-Weihnachtsmenüs stellt. Bewusst hat sie sich für ein „bodenständiges Essen, aber mit viel Pfiff“ entschieden, das sie unseren Lesern vorstellen möchte. „Ich verwende nur Zutaten und Gewürze, die man in einem gut sortierten Supermarkt problemlos bekommen kann.“

Als Hauptspeise gibt es Rehrücken mit Maronenknödeln, Rosenkohl, karamellisierten Schwarzwurzeln und Kürbispaste und als Dessert in Rotwein eingelegte Birne mit Mandelmus, Marzipan-Man-



Die Vorspeise: Die Garnelen werden mit Rapunzelsalat, Pastinaken, Pastinakenpüree, Rote-Bete-Püree und Pastinakenchips angerichtet.



Katja Burgwinkel mit dem Hauptgang, einem Rehrücken. Dazu passt ein gutes Glas Rotwein.



Das Dessert: In Rotwein eingelegte Birne mit Mandelmus, Marzipan-Mandelschnitte und einem Klecks Mandel-Eis.

delschnitte und einem Klecks Mandel-Eis.

Katja Burgwinkel hantiert ruhig und gelassen zwischen Schneidebrett, Anrichte und Herd. Ihr Tipp: Nicht alles an einem Tag machen, das arte unweigerlich in Stress aus.

Frühzeitig das Essen planen und die Arbeit auf mehrere Tage in Teilschritten verteilen. „Dann macht das abschließende Komponieren des Gerichtes

umso mehr Spaß.“ Keine Frage, den merkt man der gebürtigen Kölnerin an, die schmunzelnd auf „Porz“ als Herkunfts-ort besteht. „Das ist nicht dasselbe.“

Bei jedem Schritt ist sie mit Herz bei der Sache

Spaß macht es auch, Katja Burgwinkel beim Zubereiten und der Speisen zuzuschauen. Hektik ist ein Begriff, der in ih-

rem Wortschatz ganz offensichtlich nicht vorkommt. Bei jedem Teilschritt ist sie spürbar mit Herz bei der Sache und geizt nicht mit Ratschlägen am Rande. „Dem Fleisch nach dem Garen immer einen Moment Ruhe gönnen, bevor man es schneidet“, ist zum Beispiel einer. „Die Muskelfasern müssen sich erst erholen, sonst läuft der Saft aus.“ Wichtig ist ihr auch, ein spezielles Salz zu

nehmen. Sie schwört auf das aromatische Göttinger Salienzalt. Auf Pfeffer verzichtet sie lieber weitgehend. „Der überdeckt den Eigengeschmack zu sehr.“ Seit einem knappen Jahr ist Katja Burgwinkel Chef in der Wipperau-Küchengarde.

Nach zwölf Jahren auf dem gräflichen Landsitz Hardenberg zog es die Rheinländerin wieder zurück in heimatische

Regionen. Von der Wupper sei es ja nicht weit zu ihrer Familie, sagt sie, die sich in diesen Tagen auf den Weihnachtsbraten ihrer Mutter freut: Klassischer Sauerbraten.

Für all ihre Gerichte legt Katja Burgwinkel Wert auf exzellente Zutaten – und soweit möglich auf regionale Produkte. „Erdbeeren zu Weihnachten finde ich nicht so toll“, sagt sie.

WIPPERAU

RESTAURANT Das traditionelle Restaurant Wipperau wurde von Besitzer Professor Dr. Wolfgang Thum aufwendig kernsaniert und bietet nun neben dem niveauvollen Lokal auch Hotelbetten, Tagungsräume und die Möglichkeiten für große Feiern. wipperau.de

Die Vorspeise: Gebratene Garnelen

Mit Pastinaken, Roter Bete und Feldsalat.

Zutaten: 20 Garnelen (Größe: 8/12), 2 Rote Bete, 500 g Feldsalat, 600 g Pastinaken, 50 g Butter, 250 ml Schlagsahne, Salz.

Zubereitung: Pastinaken schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser 2 bis 3 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Wasser abgießen, Butter und Sahne zu den Pastinaken geben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze in 5 bis 8 Minuten weich kochen. Anschließend vom Herd nehmen, mit dem Pürierstab sehr fein pürieren und mit Salz abschmecken.

Die Rote Bete abkochen, pürieren und mit Salz und Essig abschmecken. Den Feldsalat putzen, waschen und mit einem Dressing nach Wahl marinieren. Die Garnelen schälen, den Darm entfernen und waschen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die gesalzenen Garnelen von beiden Seiten braten, die Pfanne vom Herd nehmen, ein Stückchen Butter mit etwas Knoblauch und Kräutern begeben und durchschwenken. Die beiden Pürees, den Salat und die Garnelen zusammen anrichten.



Der Rehrücken wird nach der Zeit im Ofen nochmals in Thymian und Butter geschwenkt.



Immer wichtig für das perfekte Weihnachtsmenü: das Anrichten des Gerichtes.

Die Hauptspeise: Rehrücken

Mit Rosenkohl, Kürbis, Schwarzwurzeln und Kräuterseitlingen.

Zutaten: (für vier Personen): 800 g Rehrücken ohne Knochen, 200 g Rosenkohl, 1 Hokkaido-Kürbis, 200 g Schwarzwurzeln, 400 g Mini-Kräuterseitlinge.

Zubereitung: Den Rehrücken in vier gleich große Stücke portionieren, salzen und anbraten. Bei maximal 120 Grad 15 Minuten im Ofen garen. Rosenkohl putzen und abkochen.

Mini-Kräuterseitlinge halbieren und in Öl anbraten, Rosenkohl begeben und salzen. Schwarzwurzeln schälen, in Stifte schneiden und blanchieren. In einem Topf Zucker karamellisieren, etwas Butter begeben, die Schwarzwurzel darin schwenken, mit Orangensaft ablöschen und mit Salz abschmecken. Kürbis vierteln,

mit einem Esslöffel entkernen, mit Salz, Rosmarin, Thymian und Muskat in Alufolie packen und auf ein Backblech setzen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 45 bis 60 Min. backen, bis das Kürbisfleisch weich ist. Den Kürbis aus dem Ofen nehmen, fein pürieren, noch etwas Butter begeben und abschmecken.

Das Dessert: Variation von Mandel und Birne

Eis, Kuchen – und ein bisschen Rotwein.

Mandelcreme: 200 g Mandelgrieß mit 0,5 Liter heißer Milch übergießen, 8 Blatt Gelatine einweichen und zusammen mit 100 g Zucker zu dem Grieß geben. Kurz vor dem Stocken 250 ml geschlagene Sahne darunterheben und kalt stellen.

Rotweinbirne: 300 ml Rotwein mit 250 ml schwarzem Johannisbeersaft, 150 g Zucker, 1 Zimtstange, 1 Sternanis, 2 Kardamomkapseln und 1 halbierten Vanilleschote aufkochen. 2 feste Birnen schälen und halbieren. Kerngehäuse entfernen und im Sud 10 Minuten kochen. Die Birnen vom Herd ziehen und im Sud auskühlen lassen. Zwei weiche Birnen schälen, vierteln, entkernen und anschließend mit Puderzucker und Zitronensaft zu einem Püree mixen.

Mandeleis: 4 El gebrannte Mandeln grob hacken. 300 g Vanilleeis in einer Schüssel antauen lassen, 200 ml Schlagsahne steif schlagen. Vanilleeis und 3 bis 4 El Amaretto verrühren, geschlagene Sahne und gebrannte Mandeln unterheben und anschließend sofort wieder einfrieren.



Bei der Zubereitung des Desserts ist Handwerk gefragt.

Mandelkuchen: 250 g geriebene Mandeln, 200 g Puderzucker, 6 Eier, die abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, das ausgekatzte Mark einer Vanilleschote, 1 Prise Salz, und etwas Zimt. Die Eier trennen, Eiweiß schnittfest schlagen, Eiweiß und Zucker schaumig rühren, Mandeln, Vanille Zimt, Salz und Zitronenschale dazugeben, dann das schaumig gerührte Eiweiß unterheben. Alles in eine 26 cm große Springform geben und bei 170 Grad Umluft 50 bis 60 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.

Ja, ich möchte gewinnen!

Ein Essen für zwei Personen zu gewinnen. Einsendeschluss: 27. Dezember, 18 Uhr

In allen ST-Geschäftsstellen



Name, Vorname	Geb.-Datum
Kunden-Nr. (auf Ihrer ST-Karte)	Telefonnummer, unter der Sie tagsüber zu erreichen sind
Straße, Hausnummer	PLZ, Wohnort
E-Mail-Adresse	Unterschrift

Die Gewinner werden ausgelost, benachrichtigt und gegebenenfalls im ST veröffentlicht. Mitarbeiter des Verlages B. Boll und deren Angehörige sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Rechtsweg, Umtausch und Barauszahlung sind ausgeschlossen. Ich bin mit der Unterbreitung interessanter Abo-Informationen vom Medienhaus B. Boll per Telefon/Post/E-Mail vorbehaltlich meines jederzeitigen Widerspruchsrechts einverstanden. Dieses Einverständnis bestätige ich mit meiner Unterschrift.

Mit Katja Burgwinkel kocht eine von Kritikern gelobte Könnerin in der Wipperau.

