

**BLICKPUNKT: WEIHNACHTSMENÜ VOM ISENHOF**

# Vorbereitung ist das halbe Fest-Menü

**KNITTELSHEIM:** Seit 2010 präsentiert Spitzenkoch Peter Steverding den RHEINPFALZ-Leserinnen und Lesern kurz vor den Festtagen Ideen für ein dreigängiges Weihnachtsmenü. Dieses Jahr schlägt er Petersilienwurzelsuppe, Rehbrücken und Tonkabohnenbrulée vor – natürlich alles mit Pfiff. Aber so, dass es auch am heimischen Herd gut gelingen kann.

VON THOMAS FEHR

„Es lässt sich wirklich alles sehr gut vorbereiten. Sogar schon zwei, drei Tage vorher“, sagt Peter Steverding zur Vorstellung des Weihnachtsmenüs. Ob Suppe, Flan, Tonkabohnencreme, Eis – alles verträgt die ein oder andere Übernachtung im Kühlschrank, so dass am Festtag tatsächlich nur die „Endproduktion“ in der Küche läuft.

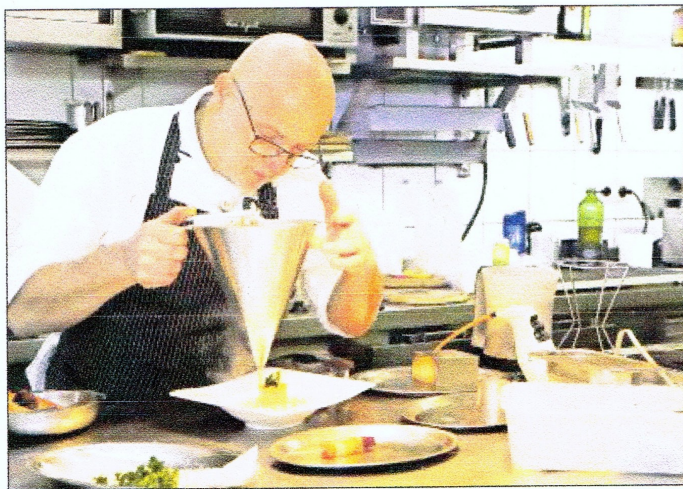
Aller Anfang ist natürlich der Einkauf. Trüffel und Wild sollten beim Feinkosthändler und Metzger bestellt werden. „Tonkabohnen sind im gut sortierten Lebensmittelhandel durchaus zu bekommen“, meint Steverding, notfalls in der Apotheke. Ansonsten ist für den ehemaligen Sternkoch immer der Wochenmarkt die erste Anlaufstelle beim Einkauf. Zum Beispiel für die Petersilienwurzeln für die Suppe.

**Geschäumtes Süppchen aus Petersilienwurzeln, getrüffelt, mit Krustentierflan.**

**Zutaten Suppe:** 500g Petersilienwurzeln, 0,5l Geflügelfond (aus dem Glas), 0,25l Milch, 0,25l Sahne, 1 Schalotte fein gewürfelt, 50g Butter, 2Essl. Mehl, 0,2l Riesling, Salz, Pfeffer, Muskatblüte.

**Zutaten Flan:** 3 Garnelen mit Kopf und Schale, 1 Teel. Tomatenmark, 100g Rostgemüse (Sellerie, Karotten, Lauch), ein Schuss Cognac, 0,5l Milch zum Ablöschen, 0,125l Sahne, 3 Eigelb, 2 Eier, krasse Petersilie, Salz, Pfeffer, 1 schwarze Trüffel 50-60g (vom Feinkosthändler auf Bestellung).

**Zubereitung Suppe:** Petersilienwurzeln schälen, Schalen mit kaltem Geflügelfond aufkochen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Petersilien-



Peter Steverding füllt die Suppe rund um den Krustentierflan.

FOTO: IVERSEN



So sieht der erste Gang des Weihnachtsmenüs beim Profi aus.

FOTO: IVERSEN

wurzel grob würfeln, Schalotten in Butter glasig dünsten, Petersilienwurzeln dazugeben, rühren, Geflügelfond zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatblüte abschmecken. Alles 30 Minuten köcheln, mit Mixstab pürieren und durch ein feines Sieb passieren.

**Zubereitung Flan:** Garnelen von Kopf und Schale befreien, Kopf, Schale und Rostgemüse in einen Topf geben

und in Olivenöl anrösten. Tomatenmark dazu, kurz mitrösten und mit Cognac ablöschen. Milch beigegeben, 30 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, passieren.

Eigelb und Eier in Messbecher oder hohes Gefäß geben, Sahne und Krustentiermilch dazu und mit dem Stabmixer mixen ohne Luft einzurühren. Garnelen in zentimetergroße Stücke schneiden und auf 4 Timbales verteilen, Krustentier-Flan-Masse auf die Timbales verteilen und bei 90 Grad im Ofen stocken lassen. Timbales sind konisch zulaufende Portionsformen aus Porzellan oder Chrom-Nickelstahl, die zur Portionierung von Gemüse, Beilagen oder auch Desserts benutzt werden. Dauert je nach Größe der Timbales 60 bis 80 Minuten. Abkühlen lassen, über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am Tag des Menüs Flan bei 70 Grad im Backofen wieder erwärmen, Suppe aufkochen und etwas Trüffel hineinhebeln. Schwarzer Trüffel entwickelt seinen Geschmack beim Erwärmen. Milch mit einer Prise Salz aufschäumen (wie Cappuccino), Flan mittig auf Teller platzieren, Suppe mit geschlagener Sahne aufschäumen, angießen, geschäumte Milch auf Suppe geben, Trüffel drüberhebeln. Flan

mit frischer oder fritzierter Petersilie dekorieren. Servieren.

Beim Wein greifen Peter Steverding und seine Lebensgefährtin Petra Dollt zu allererst zu Pfälzer Tropfen. Zum Hauptgang zum Beispiel ein trockener Spätburgunder, zum Dessert passt eine halbtrockene Scheurebe und den Start zur Suppe könnte ein Weißburgunder-Sekt machen. Frohes Fest und guten Appetit!

## Zartes Reh auf Kartoffeln und Schwarzwurzeln mit Kakao

**HAUPTGANG:** Feine Kartoffelwürfel bekommen den Pfiff von der Ingwersahne

Rehrücken, dazu Kartoffelingwerisotto und Schwarzwurzeln. Das Besondere daran, es ist ein Risotto ohne Reis. Die Kartoffeln übernehmen die Funktion des Reises, beschreibt Peter Steverding seine Kreation. Aber der Name „Kartoffelingwerisotto“ klingt halt doch seltsam.

**Zutaten:** 2 Kilogramm Wildknochen klein gehackt (vom Metzger bestellen), 400g Rostgemüse (Zwiebel, Sellerie, Karotten, Lauch), 2Essl. Tomatenmark, 0,5l Glühwein, Wacholder, Piment, schwarzer Pfeffer, Salz, 2Essl. Holundermarmelade (Reformhaus), 1l Wild- oder Fleischfond (aus dem Glas, notfalls instant), 4 Portionen Rehrücken à 150g, 1Essl. Gehackte grüne Pistazien, Cranberry-Marmelade, 1Essl. Pfeilwurzelsstärke oder



Rehrücken auf Kartoffelingwerisotto.

FOTO: IVERSEN

Mondamin.

**Beilagen:** 400 g festkochende Kartoffeln geschält, 2Essl. Feinst gewürfelte Ingwer, 1Essl. Butter, 150ml Sahne, Salz, Pfeffer.

250g geschälte, kleingewürfelte Schwarzwurzel, 1Essl. Butter, 100g Schmand, 3Essl. Gemüsesalz, Pfeffer, 1Essl. Walnussöl, Mole (Gewürzmischung) oder Kakao.

Karotte, Steckrübe, Sellerie, Rote Beete gewürfelt oder weihnachtlich als Sterne ausgestochen.

**Zubereitung Soße:** Knochen anrösten in Olivenöl, Rostgemüse außer Lauch beigegeben, weiterbräunern, Tomatenmark zugeben, weiterbräunern und mit etwas Glühwein Röstansatz loskochen. Lauch dazugeben und nochmals rösten, mit dem restlichen Glühwein und Fond auffüllen. Das Ganze

aufkochen und abschäumen. Holundermarmelade dazu, die Trockengewürze mörsern und beigegeben, ca. 2 Stunden köcheln lassen. Danach durch ein Tuch passieren, reduzieren, abschmecken und mit Pfeilwurzelsstärke oder Mondamin abbinden.

Kartoffeln in Halbzentimeter große Würfel schneiden, in Salzwasser blanchieren, sollten noch ein wenig Biss haben. Ingwer in Butter anschwitzen, Sahne zugeben, köcheln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffelwürfel in Pfanne geben, Ingwer-Reduktion dazu und köcheln bis alles saftig ist.

Schwarzwurzel in Butter anschwitzen, Schmand, Gemüsesalz, Walnussöl dazugeben, köcheln bis die Schwarzwurzel weich sind. In Metallringe abfüllen und wandstelen.

Gemüse blanchieren, in Butter mit etwas Puderzucker glacieren. Rote Beete bitte separat glacieren. Peter Steverding: „Bei uns im Haus wird jedes Gemüse für sich gegart und abgeschmeckt. Das ist etwas aufwendig, muss aber fürs Weihnachtsmenü nicht unbedingt sein.“

Fleisch salzen und pfeffern, rings um scharf anbraten, mit der Soße bepinseln und mit Pistazien bestreuen, bei 170 Grad Umluft im Backofen 4 bis 5 Minuten fertigaren. Fleisch etwas ruhen lassen in einem warmen Platz.

Kartoffelingwerisotto, Schwarzwurzel, Gemüse anrichten. Schwarzwurzel mit Mole oder Kakao bestreuen, Ring abziehen.

Fleisch tranchieren, auf Risotto anrichten, Cranberymarmelade abnocken, Soße angießen, servieren.

## Raffiniert und einfach vorzubereiten

**DESSERT:** Tonkabohnen Crème Brulée mit Koriander-Zimtblüteneis und exotischen Früchten.

Süß und frisch und knusprig – das Dessert zum Weihnachtsmenü lässt sich prima vorbereiten. Crème und Eis vertragen ein, zwei Nächte im Kühlschrank beziehungsweise Gefrierfach.

**Zutaten Brulée:** 4 Tonkabohnen, 300ml Sahne, 60ml Milch, 60g Zucker, 4 Eigelb, 4 Essl. brauner Zucker.

**Eis:** 150ml Milch, 150 ml Sahne, 80g Zucker 10 Zimtblüten, 100ml Läuterzucker (1:1 Zucker und Wasser gekocht), halber Bund Koriander, 1 Teel. Vitamin C (Ascorbinsäure), 4 Eigelb, 2 Blatt Gelatine, exotische Früchte nach Wahl.

**Zubereitung:** Sahne und Milch mit geriebenen Tonkabohnen erwärmen, ca. 1 Stunde ziehen lassen. Zucker und Eigelb in ein hohes Gefäß geben, abgekühlte und passierte Sahnmilch dazugeben und mit dem Stabmixer mixen ohne Luft einzuarbeiten (wichtig!). Etwas stehenlassen, in geeignetes Gefäß (Suppenteller) geben und bei 95 Grad im Ofen stocken lassen. Dauert ca. 60 Minuten, kalt stellen (geht auch über Nacht).

**Eis:** Sahne, Milch und Zimtblüten aufkochen, ca. 60 Minuten ziehen lassen. Läuterzucker, Vitamin C und Koriander mixen. Gelatine einweichen. Eigelb und Zucker verrühren, abgekühlte Zimtblüten-Sahne-Milch dazugeben und unter ständigem Rühren auf 85 Grad erhitzen (zur Rose ab-



Kiwi, Mango, Ananas und Melone umrahmen das Dessert, im Eis steckt noch ein Stück Krokant.

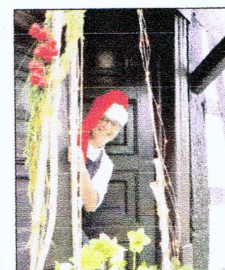
FOTO: IVERSEN

ziehen). Gelatine ausdrücken, dazugeben und durch ein Haarsieb passieren, abkühlen lassen. Die Masse in der Eismaschine gefrieren, den gemixten Koriander beigegeben und fertig gefrieren. (Geht auch im Gefrierschrank, muss da aber alle paar Minuten gerührt werden bis es gefroren ist.)

Die abgekühlte Crème mit braunem Zucker bestreuen, brulieren und mit den exotischen Früchten dekorieren, Eis abnocken, servieren.

## Top-Thema: Gut essen!

**KNITTELSHEIM:** Isenhof bietet kulinarische Themenwochen



Fürs Weihnachtsmenü wird die Kochmütze mit der Weihnachtsmännchens vertauscht.

FOTO: IVERSEN



Ein altes Schmuckstück ist der liebevoll restaurierte „Isenhof“ in Knittelsheim.

FOTO: IVERSEN

Das Weihnachtsmenü stammt teilweise aus der aktuellen Karte des „Isenhofs“, wurde vom Chef aber für die heimische Küche etwas „entkoppliert“. Mehr als 20 Jahre hat der Guide Michelin die Kochkunst Peter Steverdings mit einem Stern geädert. Das schmucke Fachwerkhaus in der Hauptstraße in Knittelsheim ist seit dem Anziehungspunkt für Feinschmecker. Daran hat sich nichts geändert, auch wenn Steverding im Sommer 2016 freiwillig auf die so begehrte Auszeichnung verzichtet hat. Er wolle „einfach nur gut kochen“.

hatte der Spitzenkoch erklärt: „Schnökellos gut“. Seitdem gibt es im „Isenhof“ bei Peter Steverding und Petra Dollt, die den Service verantwortet, auch Themenwochen wie beispielsweise Anfang nächsten Jahres „Orientalisch“. Oder „Grill-Ekstase“ in der Sommerküche. Oder „Schüssel-sonntage“, wenn wie bei Oma die Schüsseln mit dampfenden Köstlichkeiten auf den Tisch gestellt werden. Bedient Euch! Guten Appetit!

**INFO UND KONTAKT**  
www.isenhof.de | 068