

VON ANKE KRONEMEYER

**MEERBUSCH** Für Weihnachten planen viele Menschen ein Festessen. Dass das nicht immer Braten und Klöße sein müssen, beweisen drei Meerbuscher Gastronomen. Hier geben sie Tipps und die passenden Rezepte zum Fest.

**Rote Bete Carpaccio zum Start**

Die Vorspeise kommt von David Schmidt und Ciro Cinque aus dem Restaurant Cinque Pomodori in Lank-Latum: fein aufgeschnittene Rote Bete, dekoriert mit Rucola oder Feldsalat, darauf karamellierte Birnen, Walnüsse und Ziegenkäse, alles getoppt mit einem aromatischen Dressing. „Das servieren wir auch bei uns im Restaurant“, sagen die beiden, die oft gemeinsam in der Küche stehen. Bei der Roten Bete empfehlen sie, die frischen Knollen zu nehmen und sie in Alufolie gewickelt eine gute Stunde bei 180 Grad im Backofen zu garen. „Wer Zeit sparen will, kann natürlich auch die vorgegarte nehmen“, sagt Küchenchef Schmidt. Die frische schmecke aber doch etwas erdiger.

**Rezept und Zubereitung**

Die gegarte Rote Bete mit einem scharfen Messer dünn aufschneiden, mit Salz und Olivenöl würzen. Frischen Ziegenkäse (100 Gramm pro Person) mit Olivenöl beträufeln und bei 200 Grad eine knappe Viertelstunde im Ofen backen oder im Airfryer garen. Parallel Walnüsse in der Pfanne karamellisieren, Birnenstücke dazugeben und alles mit Feldsalat oder Rucola auf die Rote Bete geben. Zum Abschluss nach Belieben salzen und pfeffern sowie einige Tropfen Balsamicoessig dazugeben. Dazu ein warmes Ciabatta-Brot – und fertig ist die Vorspeise.

**Weinempfehlung** Zu dieser Vorspeise mit ihrem bitter-süßen und salzigen Aroma empfiehlt Rosa Ripple vom Weinfachhandel Enoteca nere.vin in Lank-Latum einen „ausdrucksstarken, aber nicht dominanten“ Weißwein wie den 2022er Riesling von Robert Schätzle vom Weingut Schloss Neuweier aus Baden. Aber auch der 2023er Etna Bianco aus Sizilien könnte mit seiner Mineralität zur Roten Bete passen.

**Lachsfilet gart im Backofen**

Die Hauptspeise kommt von Andrea Stallmann, die mit ihrer „Praxis Essgenuss“ eine Kochschule in Bösinghoven betreibt. Ihr Vorschlag: Zarter Wildlachs aus dem Ofen, überbacken mit einer Kräuter-Walnuss-Kruste. Dazu gibt es ein Pastinaken-Kartoffel-Stampf sowie einen lauwarmen Fenchel-Orangen-Salat mit Granatapfelkernen.

**Rezept und Zubereitung**

1 Lachsseite (für 4 Pers./roh; 600-800 Gramm), 1 Bio-Zitrone, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund glatte Petersilie, 3 Stängel Salbei, 50 g Walnusskerne, 30 g frisch geriebener Parmesan-Käse, Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 EL weiche Butter sowie Butter für die Form.

Den Lachs abspülen, trocken tupfen und eventuell vorhandene Gräten entfernen. Dazu mit der Hand gegen den Strich über den Fisch streichen und Gräten mit einer Pinzette oder einer Grätenzange herausziehen. Zitrone heiß abspülen, trocken reiben, dünn schälen und die Schale hacken. Knoblauch hacken. Petersilie, Salbei und Walnüsse fein hacken. Zitronenschale, Knoblauch, Kräuter, Nüsse, Parmesan, Meersalz, Pfeffer und weiche Butter mischen.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Die Lachsseiten in ofenfeste, mit Butter ausgestrichene Formen legen. Die Kräuter-Nuss-Mischung auf den Fischen verteilen und mit den Händen leicht andrücken. Lachs etwa 25 Minuten backen. Tipp: Die Kräuterbutter lässt sich am Tag vorher zubereiten.

Für den Pastinaken-Kartoffelstampf 600 g Pastinaken und 400 g Kartoffeln schälen und würfeln und in leicht gesalzenem Wasser 12-15 Minuten gar kochen. Abgießen, ausdampfen lassen und stampfen. Mit Butter und Olivenöl cremig rühren,



Andrea Stallmann aus der Kochschule in Bösinghoven empfiehlt als Hauptgericht überbackenen Lachs und einen Fenchelsalat. FOTOS: ANKE KRONEMEYER

# Rote Bete, Lachs und Cupcakes: So wird Weihnachten köstlich

Jedes Jahr die gleiche Frage: Was sollen wir an Weihnachten kochen?  
Drei Meerbuscher Gastronomen und Koch-Experten machen Vorschläge für ein festliches Drei-Gang-Menü.  
Die passenden Weinempfehlungen dazu kommen aus Lank-Latum.



David Schmidt (l.) und Ciro Cinque schlagen ein Carpaccio aus Roter Bete als Vorspeise vor.



Welcher Wein zu den Gängen passt, erklärt Rosa Ripple aus Lank-Latum.



Bei Canan Kufer aus Osterath gibt es als Dessert Cupcakes mit einer sahnigen Sauce.

**INFO**

**Die Gastronomen hinter dem Menü**

**Cinque Pomodori** Lank-Latum, Fronhofstraße 1, Küche (auch an beiden Weihnachtstagen) von 12-14 sowie von 18-21 Uhr; dienstags und mittwochs Ruhetage; Heiligabend geschlossen, Betriebsferien vom 27. Dezember bis 7. Januar; Kontakt unter 02150 706464 und [www.cinque-pomodori.de](http://www.cinque-pomodori.de)

**Praxis Essgenuss** Bösinghoven, Andrea Stallmann betreibt ihre Kochschule in der Abenteuerküche an der Von-Arenberg-Straße 5; Infos und Kontakt unter 01771407004 und [www.praxis-essgenuss.de](http://www.praxis-essgenuss.de)

**Cook & Cookies**, Osterath, Meerbuscher Straße 3; Infos und Kontakt unter 0172 2720669 und [www.cookandcookies.de](http://www.cookandcookies.de)

**Enoteca nere.vin** Lank-Latum, Hauptstraße 19a, geöffnet Mittwoch und Donnerstag 16-22, Freitag 15-22, Samstag 12-22 Uhr, Montag und Dienstag geschlossen; Kontakt unter 0172 2055959 und [nere.vin](http://nere.vin)

mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für den Fenchel-Orangen-Salat zwei Fenchelknollen fein hobeln, eine Orange filetieren, den Saft dabei auffangen, Granatapfelkerne auslösen. Fenchel in einer Pfanne in Olivenöl kurz und sanft anschwitzen, in eine Schüssel geben. Für das Dressing Orangen- und Zitronensaft, Olivenöl (evtl. Haselnussöl) und Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, über den Fenchel geben, die Orangenfilets unterheben. Granatapfelkerne als Deko drüberstreuen.

**Weinempfehlung** „Hier könnte sich ein leichter Frühburgunder von der Ahr vom Weingut Meyer-Näkel gut machen“, sagt Rosa Ripple. „Diesen Wein kann man auf jeden Fall etwas gekühlt servieren.“ Aber auch ein kräftiger Rosé könne mit dem Lachs harmonieren. Ihr Tipp: ein Borroza aus der Toscana.

**Cupcakes zum Dessert**

Das Dessert kommt von Canan Kufer, die ein Cookie-Studio in Osterath betreibt. Sie schlägt weihnachtliche Cupcakes mit einer Mascarpone-Creme vor.

**Rezept und Zubereitung**

2 Eier, 100 g weiche Butter, 200 ml Milch, 150 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 TL Backpulver, 200 g Mehl, 30 g Kakao  
Alle trockenen Zutaten in einer Rührschüssel mischen. Dann alle restlichen Zutaten kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe circa zwei Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten und ihn gleichmäßig mit Hilfe eines Eisportionierers in die Papierbackförmchen eines Muffinblechs füllen. Bei 160 Grad Umluft mindestens 20 Minuten backen und auskühlen lassen.

Für die Creme: 200 g Mascarpone, 200 ml kalte Schlagsahne, 30 g Puderzucker, ¼ TL Spekulatius- oder Lebkuchengewürz.

Die kalte Schlagsahne mit Puderzucker in einem Rührbecher mit dem Mixer steif schlagen. Mascarpone mit Spekulatius- oder Lebkuchengewürz in einer Rührschüssel mit dem Mixer glattrühren. Sahne unterheben. Die Mascarpone-Sahne-Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und gleichmäßig auf die Muffins spritzen. Ab jetzt werden die Muffins mit dieser Creme zu Cupcakes geboren. Je nach Wunsch mit essbarem Glitzer, gebrannten Mandeln oder gehacktem Lebkuchen dekorieren.

**Weinempfehlung** Zu einem süßen Dessert will Rosa Ripple nicht auch noch einen süßen Wein empfehlen. Ihr Tipp: eine Riesling Spätlese aus dem Jahr 2021 vom Schlossgut Liebieg/Mosel aus der Lage Piesporter Goldtröpfchen mit einem niedrigen Alkoholgehalt von 7,5 Volumenprozent.