

„Es müssen keine Türmchen sein“

Weilimdorf Daniel Stübler aus dem Restaurant Meister Lampe hat ein Weihnachtsmenü zum Nachkochen zubereitet. *Von Leonie Hemminger*

Daniel Stübler versteht sich als Gastgeber. Daher geht er an jedem geöffneten Abend durch seine Wirtsstube und versucht, mit allen Besuchern zu sprechen. „Ich möchte die Leute kennenlernen und wissen, wer Gast in meinem Wohnzimmer ist“, sagt der Geschäftsführer des Restaurants Meister Lampe in Weilimdorf. Ende Mai hat er das alteingesessene Gasthaus an der Solitudestraße übernommen, vielen noch bekannt als Restaurant Hasen.

Tradition bewahren und gleichzeitig neuen Schwung bringen, dieses Konzept steckt nicht nur im veränderten Namen des Restaurants, sondern findet sich auch in der Küche wieder. „Traditionelles modern interpretiert“, so beschreibt Daniel Stübler das Prinzip seiner Speisekarte. Dort finden sich sowohl hochwertige Rezepte aus dem Bereich der Sterneküche als auch bodenständige, gutbürgerliche Gerichte. Rehrücken oder Maultaschen, Steinbuttfilet oder Rostbraten – der Weilimdorfer Küchenchef möchte sich nicht einschränken.

„Ich habe meinen Stil und will mich nicht verbiegen“, sagt Daniel Stübler, der auch schon in Sternerestaurants gearbeitet hat. Von dort habe er auch französische Einschläge in seinem Kochstil übernommen. Dennoch: „Eine grundsätzliche, ehrliche Küche ist das Wichtigste. Es müssen keine Türmchen sein.“ Entsprechend ist Daniel Stübler auch kein Freund von schillernd formulierter Speisekartenpoesie. Vielmehr steht dort in schlichten Worten und ohne Schnörkel das aufgeschrieben, was es zu essen gibt. Glücklicherweise ist der Koch, wenn seine Gäste den Besuch bei Meister Lampe als „abendfüllende Veranstaltung“ betrachten, sie also nicht bloß zum Zweck der Nahrungsaufnahme vorbeikommen, sondern der Genuss im Vordergrund steht.

An seiner Tätigkeit als Koch schätzt Daniel Stübler die Kreativität. Für seine Rezepte hat er im Wesentlichen drei Komponenten: probieren, in der eigenen Koch-Vergangenheit stöbern und sich mit

Kollegen austauschen. „Mit dem, was man tut, kann man den Großteil der Gäste glücklich machen“, sagt der 35-Jährige über die schönen Seiten seines Berufsstands. Doch er fordere auch einige Opfer, was die Abend- und Freizeitgestaltung betrifft. Die Zeit, die Daniel Stübler mit seiner Frau, dem dreijährigen Sohn und der einjährigen Tochter verbringen kann, ist ihm daher umso wertvoller. Allerdings nicht, um gemeinsam in der Küche zu stehen. „Bei uns wird eher selten gekocht. Ich vespere unheimlich gerne“, sagt der Küchenchef. „Wurst und Brot, da geht mir das Herz auf.“ Auch einen Besen oder ein Wirtshaus besuche er ausgesprochen gerne.

An Weihnachten darf das Menü allerdings auch bei der Familie Stübler ein wenig üppiger sein. An Heiligabend bleibt das Restaurant Meister Lampe geschlossen, denn dann ist Familientag. Wer alles gemeinsam unter dem Tannenbaum sitzt, variiere von Jahr zu Jahr, erzählt der Gastronom. Wenn alle Geschwister mit Partnern und die Eltern mitfeiern, könnten bis zu 17 Personen zusammenkommen. „Kollektiv wird dann entschieden, was gekocht wird. Jeder trägt was dazu bei.“ Ein traditionelles Gericht, das alle Jahre wieder auf den Tisch kommt, gebe es in ihrer Familie nicht.

Für das Weihnachtsmenü der Nord-Rundschau hat sich Daniel Stübler drei Gänge ausgedacht, die auch schon gut am Vortag vorzubereiten sind. „Auch warm machen ist frisch gekocht“, meint er. Manches Gericht werde sogar erst dann richtig lecker, wenn es einen Tag durchgezogen ist. Den Schwierigkeitsgrad des Menüs bezeichnet der Koch als mittelschwer.

Die Vorspeise besteht aus Jakobsmuscheln mit Spinatcreme und Rindermarkklößchen. „Das ist was Schönes, das jeder gerne isst“, sagt Stübler. Um den Aufwand klein zu halten, könne mit der Bratensoße des Hauptgangs auch die Vorspeise aufgepeppt werden. Der Hauptgang ist etwas für Fleischliebhaber: Es gibt Bürgermeisterstück vom Färsen-Rind – also von einem



Die Gerichte, die sich Daniel Stübler für das dreigängige Weihnachtsmenü ausgedacht hat, können zu einem großen Teil bereits am Vortag zubereitet werden.

Fotos: Leonie Hemminger

Tier, das noch nicht geschlechtsreif war – sowie ein trockenes gereiftes Filet mit Selleriepüree und Brezelknödel. „Wer möchte, kann auch nur eine Fleischsorte zubereiten“, sagt der gebürtige Feuerbacher. Das sogenannte Dry-Age-Filet gibt es bei guten Metzgern. „Das Fleisch reift drei Wochen lang in einer Reifekammer und verliert dabei bis zu 15 Prozent an Gewicht“, erklärt

Stübler. Dadurch safte das Fleisch beim Braten weniger aus. Wer möchte, könne aber auch normales Rinderfilet verwenden.

Als Dessert schlägt der Koch Passionsfrucht-Flammerie mit Ananas und Sauerrahmeis vor. Um das Eis selbst herzustellen, sollte man eine Eismaschine besitzen. Wer dies nicht hat, kann stattdessen ein fertiges Eis seiner Wahl einkaufen.

Bürgermeisterstück vom Färsen-Rind sowie ein trocken gereiftes Filet mit Selleriepüree und Brezelknödel

Die trocken gereiften Rinderfilet-Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und mit Thymian straff in Klarsichtfolie einwickeln und einwirken lassen. Später die Rinderfilets bei 100 Grad Celsius Heißluft mit einer Kerntemperatur von 54 Grad Celsius im Ofen garen. Wer kein Bratenthermometer besitzt, muss sich auf sein Gefühl verlassen. Wenn die Kerntemperatur erreicht ist, die Rinderfilets aus der Folie auspacken und kurz von beiden Seiten mit Sonnenblumenöl in einer Pfanne scharf anbraten.

Für das Selleriepüree die Knollensellerie schälen, Zwiebeln in Butter blond an-

schwenken, mit Weißwein ablöschen. Nun den Sellerie in kleinen Stücken hinzugeben und weich dünsten. Wenn der Sellerie schön verkocht ist, im Mixer fein pürieren und mit etwas Salz abschmecken.

Für die Brezelknödel die Milch und die Sahne in einem Topf aufkochen lassen und über die Brezelwürfel geben. Statt Brezeln können auch Laugenbrötchen oder normales Weißbrot genommen werden. Nun die Eier verquirlen, unter die Brezel-Sahne-Masse heben

und vorsichtig vermengen. Über Nacht durchziehen lassen. Anschließend frisch gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer unterheben und abschmecken. Die Masse in eine Form geben, beschweren und in einem Dampfgarer bei 80 Grad Celsius für 120 Minuten in den Ofen schieben. Statt des Dampfgarers kann auch ein offener Topf mit Wasser mit in den Ofen geschoben werden. Dann das Fleisch gut auskühlen lassen. In Scheiben schneiden und anbraten. Nun das Bürgermeisterstück rundum mit

Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Zwiebeln und Karotten anbräunen, einen Esslöffel Tomatenmark dazugeben und mit Rotwein ablöschen. Mit Fleisch- oder Gemüsefond auffüllen und das Bürgermeisterstück darin zart garen. Das Stück Fleisch in der Soße über Nacht auskühlen lassen.

Am nächsten Tag das Fleisch aus der Soße nehmen und portionieren. Die Soße passieren und bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren. Das Fleisch in der Soße erwärmen. Anschließend das Rinderfilet, das Bürgermeisterstück, das Selleriepüree, die Brezelknödel und die Soße auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Das Dessert

Passionsfrucht-Flammerie mit Ananas und Sauerrahmeis

Ananas schälen und in möglichst kleine Würfel schneiden. Etwas Wasser und Zucker im Verhältnis 1:1 vermengen und erhitzen. Diesen sogenannten Läuterzucker über die Ananas gießen und über Nacht ziehen lassen. Vor dem Anrichten abtropfen.

Für vier Nocken Sauerrahmeis den Sauerrahm, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Zucker und Sahne aufkochen und die ganze Masse passieren. Nun in einer Eismaschine gefrieren.

Für vier Stücke Passionsfrucht-Flammerie den Fruchtsaft mit der Butter, der Milch und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen lassen. Mit Speisestärke abbinden. Den Zucker und das Eiweiß zu Eischnee schlagen. Ein Drittel unter die gekochte

Creme heben und einmal aufkochen lassen. Die restlichen zwei Drittel unter die gekochte Creme heben und nochmals aufkochen lassen. Die Masse in Formen füllen und bis zum Servieren kalt stellen.

Alles zusammen drapieren und nach Wunsch mit Minze und Granatapfel garnieren.



Die Vorspeise

Jakobsmuscheln mit Spinatcreme und Rindermarkklößchen

Das warme, ausgelassene und durch ein Sieb pasierte Knochenmark mit den Semmelbröseln, dem Ei und dem Schnittlauch vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse im Kühlschrank gut kühlen, bis sie sehr fest ist.

Dann aus jeweils 15 Gramm kleine Klößchen abdrehen. In

reichlich siedendem Salzwasser abkochen.

Den geputzten Blattspinat in reichlich kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser schnell abkühlen. Anschließend gut ausdrücken und im Mixer fein zerkleinern. Das zuvor nach Hausfrauenrezept zubereitete Kartoffelpüree mit etwas Sahne erwärmen. Es sollte eine schön cremige Konsistenz aufweisen. Den gemixten Spinat unterrühren und mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken.

Parallel die Jakobsmuschel mit Salz würzen, auf den Bratseiten mehlieren und goldbraun in Sonnenblumenöl braten. Jakobsmuscheln, Markklößchen und Spinatcreme mit etwas Bratensoße vom Hauptgang anrichten und mit Kerbel garnieren.



Einkaufszettel für das Weihnachtsmenü

FÜR DIE VORSPEISE

- 200 Gramm Blattspinat
- 320 Gramm ausgelöste Jakobsmuscheln
- 30 Gramm ausgelassenes Knochenmark
- 30 Gramm Semmelbrösel
- 1 Ei, Schnittlauch
- 200 Gramm Kartoffelpüree

FÜR DEN HAUPTGANG

- Rinderfilet
- 2 Stück Medaillons à 120 Gramm vom trocken gegarten Rinderfilet (auch Dry-Age genannt)
- Thymian
- 800 Gramm Bürgermeisterstück vom Rind
- Zwiebeln, Karotten
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- Trockener Rotwein
- Fleisch- oder Gemüsefond
- Selleriepüree
- 600 Gramm Knollensellerie
- 100 Gramm Zwiebeln
- Butter, trockener Weißwein

Brezelknödel

- 250 Gramm sehr trockene Brezelwürfel
- 100 Gramm Sahne
- 100 Gramm Vollmilch
- 4 Eier, Frisch gehackte Petersilie

FÜR DAS DESSERT

- 1 Ananas, Zucker, Wasser
- 4 Nocken Sauerrahmeis
- 650 Gramm Sauerrahm
- 100 Gramm flüssige Sahne
- 200 Gramm Zucker
- 25 Gramm Honig
- Zitronenabrieb und -saft
- 4 Stücke Passionsfrucht-Flammerie
- 100 Gramm Passionsfruchtsaft
- 150 Gramm Milch
- 30 Gramm Butter
- 1 Vanilleschote
- 15 Gramm Speisestärke
- 120 Gramm Eiweiß
- 60 Gramm Zucker

Rezept: Tanja Krapf