



## Vorspeise

### Hooksieler Fischmarkteller

Räucherlachs-Cannelloni, gebackene Garnelen-Pfirsichrolle, Forellenküchlein, Wildkräutersalat im Filotteignest, Walnuss-Vinaigrette (für sechs Personen)

#### Räucherlachs-Cannelloni

**Zutaten** für die Crêpes (4 Stück, davon werden zwei für die Forellenküchlein benötigt): 3 Eier, 300 ml Milch, 180 g Mehl, Salz, Schmelzmargarine

Die Füllung: 100 g Räucherlachs, 50 g Schmand, fein gehackte Petersilie oder Schnittlauch, Salz und Pfeffer  
**Zubereitung** der Crêpes: Die Zutaten miteinander verrühren und vier Crêpe in einer Pfanne mit der Margarine backen. Auskühlen lassen. Für die Füllung Schmand und Gewürze gut vermengen. Zwei Crêpes auf Klarsichtfolie legen und mit der Masse bestreichen. Darauf den Räucherlachs geben und stramm einrollen. Dabei aufpassen, dass nichts von der Folie in die Rolle gerät. Die Rollen mit Alufolie fest umwickeln und kalt stellen. Tipp: Wenn man mit der Alufolie einen Bonbon formt und die beiden Enden in entgegen gesetzte Richtungen dreht, wird die Rolle fester. Kurz vor dem Servieren auspacken, jede Rolle in drei Stücke schneiden und auf die sechs Teller setzen.

#### Forellenküchlein

**Zutaten:** 250 g geräucherte Forelle, 30 g Zwiebeln, 5 ml Öl, 125 Sahne, 15 g Meerrettich, 3 Blatt Gelatine, 2 Crêpes (siehe Räucherlachs-Cannelloni), 1 Tomate, 1 EL Sahne  
**Zubereitung:** Die Tomate Blanchieren, schälen und ganz klein, also in Concasse schneiden, einen EL Sahne erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Die Forelle in kleine Stücke schneiden und drei Viertel davon mit den Zwiebeln in Öl andünsten und auskühlen lassen. Die Masse mit der Hälfte der kalten Sahne im Mixer zu einer Farce verarbeiten und Meerrettich, Salz, Pfeffer, Fischgewürz und etwas Curry sowie die eingeweichte Gelatine dazugeben. Anschließend den Rest der Sahne steif schlagen und mit dem Concasse der Tomate und den restlichen Forellenteilen unter die Masse heben. Eine Crêpe auf einen flachen Teller legen und einen Tortenring draufsetzen. Die Masse hineinfüllen und mit einem zweiten Crêpe abdecken. Bis zum Verzehr kühl stellen, danach zum Servieren in Tortenstücke schneiden.

#### Garnelen-Rollen

**Zutaten:** 100 g blanchiertes Garnelenfleisch, ein halber Pfirsich aus der Dose, 100 g durchgedrückte, gekochte Kartoffeln, fein geschnittener Dill, Salz und Pfeffer, Frühlingsrollenteig (gibt es im Asia-Laden), Mehl-Wasser-Gemisch  
**Zubereitung:** Die blanchierten Garnelen fein würfeln, ausdrücken und mit den übrigen Zutaten zu einem Teig vermengen, den Rand des Frühlingsrollenteiges mit der Mehl-Wasser-Mischung bestreichen. Jeweils ein Sechstel der Füllung im unteren Bereich auf ein Stück Teig geben, die äußeren Ränder einklappen und einrollen, dafür immer wieder mit Mehl-Wasser-Mischung bestreichen, damit es gut haftet. Anschließend in der Fritteuse oder in einem Topf mit heißem Öl goldbraun ausbacken.

#### Wildkräutersalat im Filotteignest, Walnuss-Vinaigrette

**Zutaten:** Salatmischung oder grünen Salat nach Geschmack

Für die Filotteignester: Butter, 2 Filotteigblätter (gibt es im Supermarkt im Kühlregal)

Für die Walnuss-Vinaigrette: 60 g Walnüsse, fein gehackt, 100 ml Walnussöl, 40 ml Essig, 40 ml Wasser, 1 EL Petersilie, 1 EL Zucker

**Zubereitung:** Aus dem Filotteig sollen kleine Körbe entstehen, in die dann der Salat gefüllt wird. Dafür werden die Teigblätter in Rechtecke geschnitten und mit geschmolzener Butter bestrichen. Um sie in die passende Form zu bekommen, eignet sich ein Muffinbackblech. Die Mulden dafür fetten und mehlieren und die Blätter hineinlegen. Sie sollen an den Rändern ein gutes Stück überstehen. Tipp: Nur jedes zweite oder dritte Förmchen nutzen. Die Filotteignester bei 180 Grad im Ofen etwa zehn Minuten goldbraun backen. Erkalten lassen und vorsichtig aus der Form nehmen.

Außer des Öls alle Zutaten für die Walnuss-Vinaigrette in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Pürierstab bearbeiten und nach und nach das Öl hinzugeießen. Es soll eine emulgierte Masse entstehen.

Direkt vor dem Servieren die Teignester auf einen Teller setzen, mit dem gewaschenen Salat füllen und mit der Vinaigrette beträufeln.



Helmut Grünbergs und Susanne Thomas bereiten die Serviettenknödel zu, die zum Hauptgang serviert werden.



Feuer in der Küche: Zwiebeln und Grüner Pfeffer für die Soße werden mit hochprozentigem Calvados übergossen.



Susanne Thomas richtet die Fleischscheiben für den Hauptgang an.



Kathrin Klostermann (l.) zeigt Gabriele Schröder, wie der Tisch eingedeckt wird.



Die Masse für den Strudel wird auf dem Teig verteilt.



Echte Handarbeit: Das angebratene Fleisch auf den Tramezzini-Mantel legen und fest einrollen.



Sehnen und Fett müssen ab: Sven Klostermann pariert den Schweinerücken. Der Abschnitt kommt in die Soße.

# Drei Gänge

## WZ-AKTION Vier Leser haben gemeinsam

Von Fisch über Fleisch bis zum süßen Abschluss war für jeden Geschmack etwas dabei. Zudem gab es kleine Tipps, die auch Zuhause hilfreich sind.

TEXT VON MEIKE HICKEN  
FOTOS VON BJÖRN LÜBBE

Zum Schwarzen Bären“ in Hooksiel Platz nehmen. Alle kochen zu Hause gern, heute wollen sie sich Anregungen holen, Tipps und Kniffe lernen – und natürlich das Drei-Gänge-Menü genießen.

Sven Klostermann nimmt schnell die Scheu. „Wir duzen uns in der Küche“, sagt er, verteilt Schürzen, Mützen und die Aufgaben. Gabriele Schröder kümmert sich um die Vorspeise, Detlef Heß ums Dessert. Den Hauptgang übernehmen Susanne Thomas und Helmut Grünbergs. Bei dem Neu-Hooksieler gibt es an Weihnachten Rouladen, das hat Tradition. Er kocht gemeinsam mit seiner Frau, beide stehen gern in der Küche. Heute muss er den Herd mit anderen Köchen teilen.

Für ihn geht es erstmal ans Schnippeln. Pastinaken für den Strudel, eingeweichtes Brot für die Knödel, gekochte Kartoffeln für den Auflauf. Und Zwiebeln. Für die hat Klostermann einen Tipp: Die Würfel vor der weiteren Verarbeitung in Milch aufkochen, dann

„Klostermanns Restaurant

## Dessert Bayerisch Creme mit Amarettinis

#### Bayerische Creme

**Zutaten:** 125 ml Milch, 1 Vanilleschote / Vanille gemahlen, 4 Eigelbe, 80 g Zucker, 5 Blatt Gelatine, 125 ml Sahne, 50 g Amarettinis, 6 cl Amaretto

**Zubereitung:** Die Milch mit der Vanille und etwas Zucker aufkochen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Restzucker mischen und verrühren. Anschließend die Milch mit dem Mark der Vanilleschote aufkochen und passieren. Die Mischung zu den Eigelben geben und um warmen Wasserbad „zu Rose“ schlagen. Dazu gibt man die aufgeschlagene Masse auf einen Löffel und pustet leicht darauf. Wenn sich kleine Wellen bilden, ist es gut. Vorsicht: Die Masse darf auf keinen Fall kochen. Im Anschluss wird die Masse im kalten Wasserbad so lange gerührt, bis sie leicht anzieht. Dann schnell den Amaretto und die geschlagene Sahne unterheben. Schichtweise mit den zerbröselten Amarettinis in gekühlte Formen geben. Kalt stellen und zum Servieren auf einen Teller stürzen. Tipp: Gibt man die ausgekrazte Vanilleschote in ein Gefäß mit Zucker, hat man in kürzester Zeit Vanillezucker.

#### Himbeer-Litschi-Kompott

**Zutaten:** 1 Dose Litschis, 250 g tiefgekühlte Himbeeren, 1 EL Puddingpulver, 20 g weiße Kuvertüre, 2 EL Zucker, eine Messerspitze Zimt, Vanillearoma nach Geschmack

**Zubereitung:** Die Litschis abtropfen lassen und den Saft auffangen, die Früchte klein schneiden und mit den Himbeeren in eine Schüssel geben. Vom Litschisaft etwas abnehmen und mit Zimt und dem Puddingpulver anrühren. Den restlichen Litschisaft mit dem Zucker aufkochen, darin



aktuelles Video  
unter [WZonline.de](http://WZonline.de)

Gruppenbild vor dem Anrichten des Drei-Gänge-Menüs: Der Auszubildende Kai Anton (von links) mit den WZ-Lesern Gabriele Schröder, Detlef Heß, Koch Sven Klostermann sowie Helmut Grünbergs und Susanne Thomas.

## ersetzen den Kartoffelsalat

mit Profi-Koch Sven Klostermann in Hooksiel ein Menü zubereitet

sind sie leichter verdaulich.

Ein paar Meter weiter bereiten Detlef Heß und der Auszubildende Kai Anton die bayerische Creme zu. „Zu Hause bin ich eher für den Hauptgang zuständig“, sagt der WZ-Leser und lacht. Auch fürs Schnippeln wird er von seiner Frau immer wieder eingeteilt. Da ist das Dessert eine willkommene Abwechslung.

„Die Creme kann man gut am Vortrag machen“, sagt Kai Anton. Er hat bereits die Teller vorbereitet, das Muster einer Gabel in Kakao ist zu sehen. Was kompliziert aussieht, ist ganz einfach: Der angehende Koch legt das Besteck aufs Porzellan, streut Kakaopulver drüber – fertig. Noch eine frische Frucht dazu, schon macht der Teller ordentlich was her.

Gabriele Schröder kämpft derzeit mit den Filotteig-Nestern. Kochen ist eines ihrer größten Hobbys. Im Urlaub sucht sie nach regionalen Produkten, zaubert passende Gerichte. „Der reißt so schnell“, sagt sie jetzt und versucht,

den Filotteig in Förmchen zu legen. Den sehr dünnen Teig gibt es im Supermarkt. „Du musst zärtlich damit umgehen“, rät Klostermann. „Ich sage meinem Azubi immer, er soll an seine Freundin denken – und er macht super Nester.“

Auch der Teig ist eine Sache, mit der Gerichte schnell und einfach aufgewertet werden. Der Salat sieht darin besonders aus, auch Eis zum Nachtisch wirkt in dieser Verpackung edel.

Noch komplizierter wird es eine Station weiter bei der Zubereitung des Schweinerückens. Da muss zuerst die Frage geklärt werden, was denn eigentlich dieser Tramezzini-Mantel ist, in den das Fleisch gehüllt werden soll. „Eine Art Brot“, erklärt Klostermann.

Die Scheiben gibt es in manchen Märkten, alternativ geht Sandwich-Toastbrot ohne Rinde. Helmut Grünbergs legt es auf normale Frischhaltefolie, rollt es mit einem Nudelholz aus. Susanne Thomas verstreicht erst die Farce aus Äpfeln und Aprikosen, legt

dann das Fleisch darauf. Das wurde vorher pariert – also von Fett und Sehnen entfernt. Was abgeschnitten wurde, landet im Topf für die Soße. „Auch Gemüseabschnitte kommen mit rein, man muss nichts wegwerfen“, sagt Klostermann.

Jetzt wird das Fleisch in Folie gewickelt. Die kann problemlos in den Ofen – zumindest bei den 120 Grad, bei denen das Fleisch gebacken wird.

Kommt noch die Soße, da sind alle neugierig. Der Ansatz aus Fleisch und Gemüse hat mit Rotwein fast zwei Stunden geköchelt. Klostermann röstet in einer Pfanne Grünen Pfeffer – nicht zu lang, sonst wird er richtig scharf. Dazu kommen Zwiebeln und der Calvados. „Vorsicht“, ruft der Koch und schon brennt der Alkohol in der

Pfanne. Abgelöscht wird mit dem Soßenansatz, etwas Sahne dazu, fertig. „Herrlich, wie das duftet“, sagt Susanne Thomas und beginnt, die Teller anzurichten.

Eine Stunde später sitzen die Hobbyköche, der Profi und seine Familie am Tisch, halten sich die Bäuche. Alle drei Gänge sind verputzt, kein Krümel ist übrig, so lecker hat es geschmeckt.

Das komplette Menü wird von den vier WZ-Lesern an Weihnachten wohl trotzdem keiner nachkochen, Teile daraus vielleicht schon. „Allein der Vorspeiseteller bietet so eine große Auswahl“, sagt Gabriele Schröder. Und eine gute Alternative zum traditionellen Kartoffelsalat mit Würstchen.



Sven Klostermann hat den Familienbetrieb in Hooksiel 2007 von seinem Vater übernommen. Seitdem leitet er „Klostermanns Restaurant Zum Schwarzen Bären“ und ist für die Küche verantwortlich. Als Koch und Hotel-

fachmann kann er berufliche Stationen in namhaften Häusern unter anderem in Bremen, Hannover und in der Türkei vorweisen. Das Restaurant hat in diesem Jahr 50-jähriges Bestehen gefeiert.

## Hauptgericht

**Schweinerücken** mit Apfel-Aprikosen Farce im Tramezzinimantel mit flambierter Calvados-Pfeffersoße, Pastinaken-Strudel, Serviettenknödel und Kartoffel-Ingwerauflauf (für sechs Personen)

### Pastinaken-Strudel

**Zutaten:** 2 Eier, 350 g Pastinaken, 150 g Brötchen vom Vortag, 1 Platte Strudelteig/TK-Blätterteig

**Zubereitung:** Die Pastinaken schälen, in feine Streifen schneiden oder reiben und dann blanchieren. Danach in einem Küchentuch kräftig ausdrücken.

Das Brot in Wasser einweichen, fest ausdrücken und klein schneiden. Die Eier trennen. Das Eiklar mit den Pastinaken und dem Brot vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Strudelteig ausrollen und die Füllung im unteren Drittel verteilen. Tipp: Der Teig lässt sich besser verarbeiten, wenn er leicht angefroren ist. Die Ränder des Teigs mit Eigelb bestreichen und zusammenrollen. Die Rolle nochmals bestreichen und auf Backpapier und Grillrost bei 200 Grad backen.

Sobald der Teig eine braune Farbe hat, die Temperatur in Schritten weiter runterstellen. Insgesamt muss der Strudel etwa eine Stunde backen.

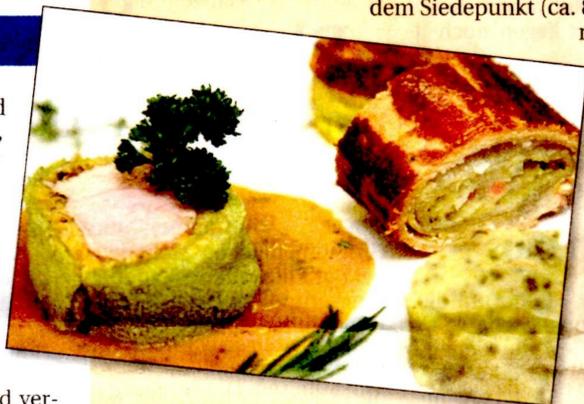
### Serviettenknödel

**Zutaten:** 250 g Brot vom Vortag, 100 g Zwiebelwürfel, 20 g Butter, 120 ml Milch, 2 Eier, Majoran, Gyrosgewürz, Thymian, Petersilie, Curry, Schnittlauch, Prise Muskat

**Zubereitung:** Das Brot in Wasser einweichen, ausdrücken, in kleine Stücke schneiden und leicht salzen. Die Milch aufkochen und mit dem Brot, den Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen vermengen. Die Eier trennen. Das Eigelb dazugeben und die Masse eine Stunde kalt stellen.

Danach das Eiklar steif schlagen und unter die erkaltete Masse heben. In Klarsichtfolie zu Rollen formen und mit Alufolie umwickeln. Im Convectomaten eine Stunde bei 80 Grad dämpfen oder im Wasserbad oder Dampf unter dem Siedepunkt (ca. 80 Grad) garen, nicht kochen.

Ursprünglich werden die Knödel in Süddeutschland in Servietten gewickelt und gegart, daher stammt der Name.



### Kartoffel-Ingwerauflauf

**Zutaten:** 400 g gekochte Kartoffeln oder Pellkartoffeln vom Vortag, 15 g geriebener Ingwer, 50 g Gemüsejulienne, 50 ml Sauerrahm, 200 ml Milch, 3 Eier, 1 TL Gyrosgewürz, 1 TL Thymian, 1 TL Petersilie, 1 TL Curry, 1 TL Basilikum, Prise Muskat

**Zubereitung:** Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit den Julienne vermengen und würzen. Die Milch mit den Eiern, Sauerrahm, dem geriebenen Ingwer und Gewürzen pürieren. Eine Auflaufform ausbuttern und locker mit den Kartoffeln füllen. Die Mischung darüber geben und im Ofen bei 200 Grad 20 Minuten und anschließend bei 170 Grad 30 Minuten backen. Zum Servieren mit einem Förmchen Portionen ausstechen.

### Schweinerücken mit Apfel-Aprikosen Farce im Tramezzinimantel

**Zutaten:** 2 kg Schweinerücken, 4 Scheiben Tramezzini-Brot (alternativ: Sandwich-Toast), 200 g getrocknete Aprikosen, 200 g Apfel, eine halbe Gemüsezwiebel, 60 g Paniermehl, 150 g Putenfleisch, 30 ml Sahne, 30 ml Eiklar, Thymian, Petersilie, Zimt, Salz und Pfeffer

**Zubereitung:** Den Schweinerücken parieren, die Abschnitte für die Soße verwenden. Das Fleisch in lange Streifen schneiden (etwa die Größe eines Schweinefilets), scharf anbraten und mit Rosmarin und Knoblauch würzen. Die Tramezzini-Scheiben oder Toastbrot ohne Rand leicht überlappend auf Klarsichtfolie auslegen und flach rollen. An den überlappenden Ränder drücken, damit sie zusammenhalten. Die klein geschnittenen Aprikosen, Apfel, Zwiebel, Paniermehl und Putenfleisch zu einer Farce (breiige Konsistenz) verarbeiten. Das Brot damit bestreichen und das Fleisch darauf legen. Das Fleisch sollte an den Seiten nicht überstehen. Dann stramm einrollen, aufpassen, dass keine Folie dazwischen gerät. Anschließend mit Alu-Folie zu einem festen Bonbon rollen, auf ein Grillrost geben und in den Ofen geben. Bei 120 Grad 20 bis 25 Minuten backen, die Kerntemperatur sollte 52 Grad betragen.

### Flambierte Calvados-Pfeffersoße

**Zutaten:** Calvados, Grüne Pfefferkörner, eine halbe Gemüsezwiebel, 80 g Tomatenmark, 200 ml Rotwein, Majoran, Lorbeerblatt, Nelke, Salz und Pfeffer

**Zubereitung:** Mit den Abschnitten des Schweinerückens, Röstgemüse, Tomatenmark, Rotwein und – falls vorhanden – Fleischknochen einen Soßenansatz erstellen. Später passieren. Die zerdrückten Pfefferkörner mit Zwiebelwürfeln in etwas Fett anbraten, mit dem Calvados löschen und leicht entflammen. Mit dem passierten Soßenansatz ablöschen und mit Sahne verfeinern. Die Soße entweder einreduzieren lassen oder mit Mehlbutter (Mehl & weiche Butter zu gleichen Teilen verkneten) abbinden.

### Himbeer-Litschi-Kompott, Lebkuchen-Espuma

die Kuvertüre auflösen. Das angerührte Puddingpulver dazugeben und alles einmal aufkochen lassen. Über die Früchte geben und vorsichtig mischen, damit die Himbeeren nicht matschig werden.

#### Das Lebkuchen-Espuma

**Zutaten:** 200 ml Sahne, 1 Eigelb, Lebkuchengewürz, Zucker

**Zubereitung:** Die Sahne in einem Topf aufkochen, Zucker und Lebkuchengewürz nach Geschmack hinzufügen. Das ganze zwei Mal durchsieben, damit es die Düsen des Sahnebereiters (Whip) nicht verstopft. In den Bereiter geben und direkt vor dem Servieren mit ein bis zwei Patronen als Soße auf dem Teller anrichten. Alternativ mit einem Mixer schaumig rühren.





**Ein Weihnachts-Menü** haben vier WZ-Leser gemeinsam mit Sven Klostermann vom Restaurant „Zum Schwarzen Bären“ in Hooksiel gekocht. Die Rezepte

für den Hooksieler Fischteiler als Vorspeise, den Hauptgang mit Schweinerücken in Tramezzini-Mantel und die Nachspeise mit bayerischer Creme gibt es

zum Nachkochen heute auf einer Doppelseite. Das Foto zeigt Detlef Heß und Susanne Thomas beim Servieren des Hauptgangs.

WZ-FOTO: LÜBBE/ **Seiten 10 u. 11**