



Feines zum Fest



Rotkohl gibt es das ganze Jahr über. Aber Saison hat er jetzt. Deswegen spielt das Gemüse auch in den beiden Weihnachtsmenüs des „Köln Stadt-Anzeiger“ eine wichtige Rolle. Die Menüs kommen von hiesiger Koch-Prominenz: Den Anfang macht heute Sternekoch Maximilian Lorenz, das vegetarische Menü von TV-Koch Nelson Müller gibt es in der Mittwoch-Ausgabe



Fotos: Luis Rüsing

Maximilian Lorenz

„In einer Welt, die immer verrückter wird, sollen sich die Menschen an Weihnachten ein Festessen gönnen, bei dem sich sofort ein Wohlgefühl einstellt“, erklärt Sternekoch Maximilian Lorenz seine Menüwahl. Und erinnert sich daran, dass sich diese „wohlig mollige“ Atmosphäre in seiner Vergangenheit auch mal nicht eingestellt hat – bei „Karpfen in Biersoße“. Das hat mir gar nicht geschmeckt.“ Damit sowas nicht passieren kann, gibt es bei Familie Lorenz zu Heiligabend seit 15 Jahren ein Menü, das allen schmeckt. Hauptgang: Roastbeef, Kartoffelgratin, Speckbohnen und Sauce Café Paris. Never change a winning team.

ESSEN ZU GEWINNEN

Kochen Sie eines oder mehrere Rezepte dieses Menüs nach, schicken Sie Fotos davon dem Koch – und Sie nehmen an einer Verlosung teil (sofern Sie mit der Veröffentlichung der Fotos auf dessen Webseite einverstanden sind). Lorenz lobt ein Abendessen für zwei Personen in seinem Weinelokal „heinzhermann“ aus. Fotos per E-Mail an sales@maximilianlorenz.de. Einsendeschluss ist der 24. Januar 2026. Der Gewinner oder die Gewinnerin wird vom Restaurant benachrichtigt.

VORSPEISE Roh mariniertes Thunfisch, Guacamole und scharfe Erdnüsse, Wildkräuter-Salate

Eine leichte, knackige Vorspeise, die man schon mal 15 Minuten stehen lassen kann. Auch wenn die Guacamole dann vielleicht ein bisschen Farbe an der Oberfläche verliert. „Es geht immer um den Geschmack und erst dann um die Optik“, sagt Maximilian Lorenz.

Zutaten

Thunfisch
300g Thunfisch (Sushi-Qualität)
2 EL Sojasauce
1 EL Sesamöl
1 TL Reissessig
1 TL Limettensaft
½ TL frisch geriebener Ingwer
1 kleine rote Chilischote, gehackt
1 TL Honig oder Agavendicksaft
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Erdnüsse

80g ungesalzene Erdnüsse
1 TL Sesamöl
½ TL Chili-Flocken
½ TL Zucker, 1 Prise Salz
Optional: 1 Spritzer Sojasauce

Guacamole

2 reife Avocados
1 kleine Tomate, entkernt und fein gewürfelt
½ rote Zwiebel, fein gehackt,
Saft von 1 Limette
1 TL Olivenöl
½ TL Salz
½ Bund Koriander, gehackt
¼ Bund Petersilie, gehackt
¼ frische Chili

Wildkräutersalat

100g gemischte Wildkräuter (z. B. Löwenzahn, Vogelmilch, Sauerampfer, Brunnenkresse, Bärlauch oder Rucola)
1 EL mildes Olivenöl
1 TL Apfelessig oder Zitronensaft
½ TL Honig
Salz, Pfeffer
Optional: ein paar essbare Blüten zum Garnieren

Zubereitung

Thunfisch in etwa 1 cm große Streifen schneiden. In einer Schüssel Sojasauce, Sesamöl, Reissessig, Limettensaft, Ingwer, Chili und Honig verrühren. Thunfisch in die

Sauce geben, leicht salzen und pfeffern. Abgedeckt 15-20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Eine Pfanne ohne Fett erhitzen. Sesamöl zugeben, Erdnüsse und Chili-Flocken dazugeben, 3-5 Minuten goldbraun rösten. Zucker und Salz einstreuen, kurz karamellisieren lassen, optional mit einem Spritzer Sojasauce ablöschen. Auf Backpapier auskühlen lassen und grob hacken.

Avocados halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in einer Schüssel zerdrücken. Tomatenwürfel, Zwiebel, Limettensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer, gehackte Chili sowie Koriander und Petersilie unterrühren. Abschmecken und kühl stellen.

Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Apfelessig,



HAUPTGANG Gänsebraten mit Rotkohl und Klößen

Maximilian Lorenz' Oma Bärbel hat einmal im Jahr eine Gans gebraten. Und in der Füllung unter anderem Beifuß verwendet. Warum aber dieses Kraut? „Oma hat damals geantwortet: Damit Opa die Gans verträgt.“ Beifuß spaltet Fette auf, erklärt der Sternekoch – das hilft bei der Verdauung. Für den Hauptgang muss man auf jeden Fall ein bisschen Zeit mitbringen. „Gans und Beilagen brauchen mit Vorbereitung, Bratzeit, Rotkohlziehen und Herstellung der Klöße rund 4 ½ Stunden“, sagt Lorenz. Und der Jus, der aus zusätzlich beim Metzger gekauften Karkassen der Gans hergestellt wird, benötigt ebenfalls bis zu zwei Stunden.

Gänsejus aus Gänsekarkassen

Unbedingt 1-2 Tage vorher kochen, kühl aufbewahren oder einfrieren und rechtzeitig auftauen. Vor dem Servieren erwärmen.

Zutaten (für ca. 1 Liter Jus)

2-3 Gänsekarkassen, ca. 3 kg (Knochen, Flügel, Hals, evtl. Rückenstücke – grob zerteilt)
2 EL Gänsefett oder neutrales Öl
2 Zwiebeln, ungeschält, grob geschnitten
2 Karotten, grob geschnitten
1 Stück Sellerie (ca. 100g), grob geschnitten
1 Stange Lauch, in Stücke geschnitten
2 EL Tomatenmark
200 ml Rotwein (kräftig, trocken)
1-1,5 l Geflügelfond oder Wasser
2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
2 Lorbeerblätter
5 Pfefferkörner
1-2 Wacholderbeeren
etwas Salz
Optional für Geschmackstiefe: 1 TL Honig oder 1 TL Zucker zum Karamellisieren; 1 Schuss Portwein oder Madeira zum Verfeinern

Zubereitung

Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die zerteilten Gänsekarkassen auf einem tiefen Blech oder in einem Bräter verteilen und ca. 30-40 Minuten kräftig rösten, bis sie schön dunkelbraun sind. Gelegentlich wenden, damit nichts verbrennt – Röstaromen sind entscheidend!

Karkassen in einen großen Bräter oder Topf geben. Gänsefett hinzufü-

gen, dann das Gemüse darin so lange mitrösten, bis es eine dunkel-goldgelbe Farbe angenommen hat. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten (leicht am Boden ansetzen lassen).

Mit Rotwein ablöschen, den Bodensatz mit einem Holzlöffel lösen. Den Rotwein fast komplett einkochen lassen (reduzieren), bis der Bratensatz sirupartig ist.

Mit Geflügelfond (oder Wasser) aufgießen, bis die Karkassen gut bedeckt sind. Kräuter und Gewürze zugeben. 3-4 Stunden bei kleiner Hitze leise köcheln lassen (nicht stark sprudelnd).

Den Jus durch ein feines Sieb oder Passiertuch abgießen. Eventuell entfetten (am einfachsten nach dem Abkühlen, dann setzt sich das Fett oben ab).

Die passierte Flüssigkeit bei mittlerer Hitze auf etwa 1/3 der Menge einkochen, bis sie sirupartig glänzt. Mit Salz, evtl. etwas Portwein oder Madeira, abschmecken.

Tipp für besonders seidige Konsistenz: Zum Schluss 1-2 EL kalte Butter in Stücken einrühren (montieren), aber nicht mehr kochen lassen. Das macht die Jus glänzend und rund im Geschmack.

Gänsebraten

Zutaten

1 Gans (ca. 4,5-5 kg, küchenfertig)
Salz & Pfeffer
2 Äpfel (säuerlich, z. B. Boskop)
1 Zwiebel
2 Orangen (1 für die Füllung, 1 für den Saft)
2 Zweige Beifuß (alternativ: Majoran)

1 l Wasser oder Geflügelfond
100g Butter
1 EL Honig
1 Glas Preiselbeeren (ca. 250 g)

Zubereitung

Gans innen und außen waschen, trocken tupfen. Überflüssiges Fett am Bauch abschneiden (aufbewahren, später auslassen). Innen salzen und pfeffern.

Für die Füllung Äpfel, Zwiebel und eine Orange (mit Schale) in Stücke schneiden, mit Beifuß mischen und in die Gans füllen. Öffnung mit Zahnstochern oder Küchengarn verschließen.

Gans mit der Brust nach unten in einen Bräter legen, diesen auf ein Backblech stellen. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für ca. 3,5-4 Stunden bei 180 Grad Ober-/Unterhitze in den Backofen geben.

Nach 1 Stunde 250 ml Wasser (oder Geflügelfond) angießen. Diesen Vorgang noch dreimal alle 45 Minuten wiederholen. Nach 2 Stunden die Gans wenden (Brust nach oben). Zwischendurch alle 20 Minuten mit Bratensaft begießen.

Gegen Ende der Garzeit 100g Butter zerlassen und über die Gans geben. ebenso 1 EL Honig. Ofentemperatur für die letzten 20 Minuten auf 220 Grad erhöhen und Deckel vom Bräter abnehmen. So wird die Haut goldbraun und knusprig.

Kartoffelklöße (halb und halb)

Zutaten

1 kg mehligkochende Kartoffeln
2 EL Speisestärke

1 Ei
Salz; Muskat, gerieben
Brotwürfel in Butter geröstet
100g Semmelbrösel
1 EL Butter

Zubereitung

Die Hälfte der Kartoffeln mit Schale garkochen, pellen und durch eine Presse drücken.

Die andere Hälfte schälen, fein reiben, in ein Tuch geben und gut ausdrücken. Die Flüssigkeit kurz stehen lassen (die abgesetzte Stärke wird weiterverwendet).

Gekochte und rohe Kartoffeln mit Stärke, Ei, Salz und Muskat zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit nassen Händen Klöße formen (ggf. kleine Brotwürfel in die Mitte drücken).

In siedendem, nicht kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Herausnehmen. Semmelbrösel in der Butter rösten. Klöße in den Semmelbröseln wälzen, bis sie ganz bedeckt sind.

Apfel-Rotkohl

Zutaten

1 Rotkohl (ca. 1 kg)
2 Äpfel (säuerlich)
1 Zwiebel
2 EL Gänsefett oder Butter
100 ml Rotwein, trocken
100 ml Apfelsaft
2 EL Apfelessig
2 Lorbeerblätter, 2 Nelken
1 TL Zucker, Salz, Pfeffer
Optional: etwas Apfelmus

Zubereitung

Rotkohl fein hobeln, Zwiebel würfeln, Äpfel schälen und in Stücke schneiden.

Gänsefett erhitzen, Zwiebeln und Zucker darin karamellisieren, Apfelstücke und Rotkohl hinzufügen. Mit Rotwein, Apfelsaft und Essig ablöschen. Gewürze hinzufügen (z.B. in einer Gewürzkugel). Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1,5 Stunden weich schmoren. Mit Salz, Pfeffer und ggf. Apfelmus abschmecken.

Anrichten

Rotkohl auf einem Teller verteilen. Gänsestücke und einen Kloß platzieren, Jus drumherum angießen. 3 TL Preiselbeeren verteilen. » Lesen Sie weiter auf Seite 11

