

# Ja!

**Heiraten**, aber richtig. Richtig vorbereitet vor allem. Damit am **Tag der Tage** nichts dem Zufall überlassen bleibt, und das Brautpaar entspannt einen wirklich unvergesslichen Tag erleben darf, ist umsichtige **Vorbereitung** nötig. Und in vielen Fragen die Unterstützung vom Profi. Damit ist nicht unbedingt ein Weddingplaner gemeint. **Gastronomen** sind darauf eingestellt auf die Anforderungen einer Hochzeit einzugehen.

Text: Michael Schinharl | Bilder Severin Nowacki



Licht, Dekoration und das richtige Lokal braucht für eine unvergessliche Feier.

Ja sagen will geplant sein: Der schönste Tag im Leben soll auch der schönste Tag werden. Da überlässt man besser nichts dem Zufall, gute Planung ist unerlässlich. Die erste Entscheidung fällt, wenn die Art der Feier gewählt wird. Gerne Klassisch mit edel gedeckten Tischen in einem schönen Saal? Am Strand oder auf der Wiese? Catering im eigenen Garten oder vielleicht ganz ungezwungen und locker als Freiluftparty?

Unabhängig von diesem Entscheid: eine Hochzeit kostet viel Geld, und oft auch unnötig viel Geld. Ein paar Fragen helfen, gezieht vorzugehen.

## Restaurant oder Caterer?

Der Frage, in welcher Gegend die Feier stattfinden soll, folgt auf dem Fuss die äusserst wichtige Wahl der Location. Diese Wahl muss Budgetgerecht getroffen werden. Also empfiehlt es sich, eine Ausgabenlimite zu setzen.

Jetzt ist Zeit für ein Probeessen. Im Restaurant ist der erste Besuch «anonym» möglich. Beim Caterer lohnt sich nicht nur ein genauer Blick in die Angebote und Preise, man sollte den einen oder anderen Happen auch verkosten. Wer möglichst früh, also ungefähr ein halbes Jahr vor der Feier nach den Kapazitäten fragt, hat gute Chancen, das Wunschlokal oder den Wunschcaterer auch buchen zu können.

Das erste Gespräch mit dem Gastronom oder der Gastronomin baut Vertrauen auf, bringt die Ideen beider Seiten näher und bestätigt nochmal die getroffene Entscheidung. Denn: geht hier nicht alles glatt und zur Zufriedenheit des Braut-

# Menü vom Hummer

Im Menü von Starkoch **Thomas Neeser**, Küchenchef im Grand Hotel du Lac in Vevey, tanz alles um den **Hummer**. Zu festlichen Anlässen krönt dieses exklusive und ausgesprochen raffinierte, vielstimmige **Menü** den Tag. Es lässt keine Wünsche an Kreativität, Aromen und Geschmacksvarianten offen. der Materialeinsatz ist zwar etwas hoch, der Anspruch an die Kochkünste auch. Aber das lohnt sich wirklich!



*Inspiration vom Hummer*

In der Vorspeisen treffen Mango, Kokos und Chili auf den Hummer aufeinander – ein wahres Feuerwerk der Aromen.

Rezept Seite ??

Rezepte Thomas Neeser | Bilder Niklas Thiemann  
Alle Rezepte für 4 Personen

# Käse-Dessert

EIN AUSGEWOGENES ANGEBOT UNTERSCHIEDLICHSTER KÄSE  
ERGÄNZT EIN GOURMETMENÜ OPTIMAL

**Mimolette**  
**Nord-Pas-de-Calais (F)**  
Kuhrohmilch | 40 % Fett i. Tr.  
aus gepresstem Teig  
**kräftiger Haselnussgeschmack,  
leicht lieblich**

**Camembert de Normandie**  
**Basse-Normandie, Manche (F)**  
Kuhrohmilch | 45 % Fett i. Tr.  
Käse mit Aussenschimmel  
**Vollaromatisch, pilz- bis trüffelartig**

**Reblochon Fermier**  
**Rhône-Alpes (F)**  
Kuhrohmilch | 50 % Fett i. Tr.  
Käse mit gewaschener Rinde  
**vollmundiger, angenehmer  
Milchgeschmack**

**Mothais**  
**Poitou-Charentes (F)**  
Ziegenrohmilch | 45 % Fett i. Tr.  
Ziegenkäse  
**säuerlich mild, cremig, leicht  
haselnussartig**

**Gailtaler**  
**Kärnten (A)**  
Kuhrohmilch | 45 % Fett i. Tr.  
aus nachgewärmten, gepresstem Teig  
**sehr mild und milchig**

**Stilton**  
**Leicestershire (GB)**  
Kuhmilch | 55 % Fett i. Tr.  
mit Innenschimmel  
**mild würzig, leicht lieblich**

**Mitte: Tomette de Brebis**  
**Midi-Pyrénées (F)**  
Schafsröhmilch |  
45 % Fett i. Tr.  
Schafkäse  
**ausgeprägt fruchtig,  
leicht karamellartig**

**Kerschbacher**  
**Oberbayern (D)**  
Kuhrohmilch | 45 % Fett i. Tr.  
Frischkäse  
**erfrischend, milchig, begleitet von angeneh-  
men Milchsäurearomen**

Mit Traumblick auf die Elbe kocht **Ali Güngörmüs** im «Le Canard Nouveau» für Hamburgs Feinschmecker. Für Sie hat er **sechs Gänge** angerichtet, die zusammen ein wunderbares **Menü** bilden. Wem das zuviel auf einmal ist, kocht sich die Gänge einzeln nach. Jeder steht für die unvergleichliche Küche vom **Sterne Koch**. **Text Regula Wolf | Bilder Niklas Thiemann**



Ali Güngörmüs, Deutschlands erster Sternekoch mit türkischen Wurzeln, kocht mit Leidenschaft und höchster Präzision.

Ali  
Güngörmüs

«Am liebsten koche ich, was ich gerne esse» sagt Ali Güngörmüs. Und: «Meine Küche ist mediterran mit orientalischen und asiatischen Einflüssen». Der 34jährige Koch ist der erste türkischstämmige Sternekoch Deutschlands, der erste Türke überhaupt, der je diese Auszeichnung erhalten hat. Er hat vor sechs Jahren das «Le Canard Nouveau» in Hamburg übernommen und schon nach eineinhalb Jahren für seine Kochkünste einen Stern bekommen. Ali Güngörmüs, aufgewachsen in Bayern, hat unter anderem im «Glockenbach» und im «Tantris» in München gearbeitet, fühlt sich jetzt in Hamburg wohl. Mit Kreativität, Zielstrebigkeit und eiserner Disziplin verwandelt er die Grundprodukte in überraschende und unvergleichliche Gerichte – immer nach seinem Leitspruch «vom Einfachen das Beste». Einfach «Das Kochbuch» heisst folgerichtig auch Ali Güngörmüs erstes Kochbuch.

# «Vom Einfachen das Beste»



Zweierlei vom Thunfisch

**Die kalt-warme Vorspeise spielt mit asiatischen Aromen.**

Rezept Seite ???

# Rankenwerk

In den matt glänzenden Vasen stecken Windenblüten (???), auf dem Tisch liegen die gefallenen Blätter des Herbstes, hier sind es allerdings Stoffblätter – wegen der Farbe. Mit den wenigen weiteren Zutaten aus einer farbigen Kordel und passenden Stumpenkerzen entsteht eine warme und appetitanregende Stimmung auf dem Tisch.



# Königin der Gewürze

Hier steht der Lead zum Thema. Hier steht der  
Lead zum Thema. Hier steht der Lead zum  
Thema. Hier steht der Lead zum Thema. Hier  
steht der Lead zum Thema. Hier steht der Lead  
zum Thema. Hier steht der Lead zum Thema.  
Hier steht der Lead zum Thema.

Text Regina Bartel | Bilder Niklas Thiemann

**Legende zu die-  
sem Strauss  
voller Vanille  
kommt hier  
rein.**

# B

Cremig gleitet die bernsteinfarbene Flüssigkeit in das Degustationsglas. Sie riecht wie ein Waldspaziergang, nach Honig, unterwandert von einer eleganten säuerlichen Note. Leicht und süsslich trifft der Trinkessig auf die Zungenspitze, bevor er sich mit kräftigeren, bitteren Tönen zu seiner ganzen barocken Fülle im Mundraum ausbreitet und sich mit sanfter Säure verabschiedet. Zurück bleibt ein samtiger Aromafilm.

«Castanea hat einen sehr speziellen Geschmack, den man mögen muss», sagt Georg-Heinrich Wiedemann und stellt die rote Glasflasche zurück in das Spalier seiner Edelessige. Mit der Kreation aus Kastanienblütenhonig, Traubenmost und Weinessig hat er einen charakteristischen Duft seiner pfälzischen Heimat eingefangen. Die Wälder im Umfeld seines Essiguts – der Doktorenhof in Venningen – sind durchsetzt mit diesen Bäumen. Mit der Variante «Green Tea – Long Ching Drachenbrunnen» geht es geschmacklich auf eine ganz andere Reise: in das Reich der Mitte. Pur als Apéro getrunken, macht er mit Auszügen von Grünem Tee Appetit auf chinesisches inspirierte Gerichte. Castanea eignet sich dagegen als Entree bei Enten- und Gänseleber, Fasan und Wachteln.

«Castanea hat einen sehr speziellen Geschmack, den man mögen muss», sagt Georg-Heinrich Wiedemann und stellt die rote Glasflasche zurück in das Spalier seiner Edelessige. Mit der Kreation aus Kastanienblütenhonig, Traubenmost und Weinessig hat er einen charakteristischen



Weinessig hat er einen charakteristischen Duft seiner pfälzischen Heimat eingefangen. Die Wälder im Umfeld seines Essiguts – der Doktorenhof in Venningen – sind durchsetzt mit diesen Bäumen. Mit der Variante «Green Tea – Long Ching Drachenbrunnen» geht es geschmacklich auf eine ganz andere Reise: in das Reich der Mitte. Pur als Apéro getrunken, macht er mit Auszügen von Grünem Tee Appetit auf chinesisches inspirierte Gerichte. Castanea eignet sich dagegen als Entree bei Enten- und Gänseleber, Fasan und Wachteln.

## Mit Zwischentiteln

«Castanea hat einen sehr speziellen Geschmack, den man mögen muss», sagt Georg-Heinrich Wiedemann und stellt die rote Glasflasche zurück in das Spalier seiner Edelessige. Mit der Kreation aus Kastanienblütenhonig, Traubenmost und Weinessig hat er einen charakteristischen

Eine Frage der Qualität: Diese auffälligen Kristalle entstehen nur bei sorgfältigster Verarbeitung und Pflege der Vanilleschoten.

gen. Die Wälder im Umfeld seines Essiguts – der Doktorenhof in Venningen – sind durchsetzt mit diesen Bäumen. Mit der Variante «Green Tea – Long Ching Drachenbrunnen» geht es geschmacklich auf eine ganz andere Reise: in das Reich der Mitte. Pur als Apéro getrunken, macht er mit Auszügen von Grünem Tee Appetit auf chinesisches inspirierte Gerichte. Castanea eignet sich dagegen als Entree bei Enten- und Gänseleber, Fasan und Wachteln.

«Castanea hat einen sehr speziellen Geschmack, den man mögen muss», sagt Georg-Heinrich Wiedemann und stellt die rote Glasflasche zurück in das Spalier seiner Edelessige. Mit der Kreation aus Kastanienblütenhonig, Traubenmost und Weinessig hat er einen charakteristischen

Rossini vom  
Hirschkalb



### ROSSINI VOM HIRSCHKALB MIT TRÜFFEL-HONIGJUS GÄNSESTOPFLEBER RAHMWIRSING UND KARTOFFELCHIP

**HIRSCHKALBRÜCKEN:** 500 g Hirschkalbrücken ausgelöst | 5 g Wildgewürz (siehe Rezept Rehrücken) | 2 Thymianzweige | 2 EL Olivenöl | 2 EL Butter | 10 g frischer (eingelegter) Trüffel | 250 g Wirsing | 1 TL Schalottenwürfel | 1 TL Butter | 50 ml Sahne | Salz, Pfeffer, Muskat | 4 grosse mehligkochende Kartoffeln | 4 Champignonköpfe | Salz, Zitrone | 4 Scheiben Gänsestopfleber à je 40g

Den Hirschrücken binden, mit Wildgewürz und Olivenöl marinieren und abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Den Wirsing waschen und in sehr feine Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin andünsten. Wirsingstreifen dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Sahne ablöschen, einreduzieren lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Hirschrücken in einer Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten gut anbraten und in dem auf 160 Grad vorgeheizten Backofen etwa 8 bis 12 Minuten braten. Aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen.

Die Kartoffeln schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Mit Hilfe eines Ausstechers in gleichmässige runde Scheiben stanzen. Diese auf einem Stück Backpapier in Kreis übereinander lappend legen. Mit einem zweitem Stück Backpapier bedecken. In eine Pfanne mit einem Topf beschwert golden backen. Erst nach dem Backen leicht salzen. Die Champignonköpfe mit einem Messer tournieren und in gesalzenem Wasser mit einem Spritzer Zitronensaft blanchieren.

Die Stopfleber in einer heissen Pfanne



ohne Fett beidseitig anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

**TRÜFFEL-HONIGJUS:** 500 g Knochen und Parüren | 1 EL Tomatenmark | 1 Karotte | 2 Zwiebeln | 50 g Knoblauchsellerie | 200 ml Rotwein | 50 ml Madeira | 1 EL Bienenhonig | 1 Zweig Rosmarin | 1 Zweig Thymian | 1 Knoblauchzehe mit Schale | 1 EL Butter | 5 g Eingelegter Trüffel etwas Trüffel Fond | 1 EL Wildgewürz Wasser, Salz

Die Sauce Knochen grob zerkleinern und mit den Parüren auf einem Backblech im Ofen bei 180 Grad Umluft etwa 20 Minuten gut anrösten. In einem Topf die geschälte und in grobe Würfel geschnittenen Zwiebeln und angedrückte Knoblauchzehe in Sonnenblumenöl anrösten. Karotten und Sellerie schälen, klein schneiden und mitrösten. Tomatenmark zugeben und alles unter ständigem rühren gut Farbe nehmen lassen. Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und abrösten. Die Knochen dazugeben, mit dem restlichen Rotwein angiesen, mit Wasser (oder noch besser Rinderbrühe) bedecken. Den Fond nun bei mittlerer Hitze etwa 25 Minuten köcheln lassen. Die Kräuter, Salz, Honig und den Madeira dazugeben und alles solange einreduzieren, bis eine kräftige Sauce entsteht. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Die Sauce mit dem eingelegten Trüffel und etwas Trüffeljus verfeinern.

**ANRICHTEN:** Vor dem Servieren in einer Pfanne etwas Butter erhitzen bis sie leicht bräunlich zu schäumen beginnt, Thymian zugeben, den Hirschrücken von allen Seiten durch die heisse Thymian-Nussbutter ziehen. Die Sauce mit der Butter aufmontieren.

Küchenbild mit Legende