

Weihnachtessen: Spanisches Festmenü von Spitzenkoch Paco Pérez

Hierzulande stehen an den Feiertagen Klassiker wie Wild, Gans und Karpfen hoch im Kurs. Aber was kommt eigentlich an Heiligabend in Spanien auf den Tisch? Zwei-Sterne-Koch Paco Pérez verbringt das Fest mit seiner Familie in Katalonien und serviert daheim ein traditionell spanisches Weihnachtsmenü. Neben seinem Rezept für gefüllte Poularde verrät der Küchenchef auch, wie aus der typisch katalanischen Süßspeise ‚Mel y Mató‘ sein Lieblingsdessert wird.

BERLIN, 1. Dezember 2015 – Auf die Frage, wie Weihnachten im Hause Pérez gefeiert wird, hat der katalanische Patron des Boutique Hotels Das Stue eine anschauliche Antwort parat: „Wir essen viel, lachen, erzählen, diskutieren und sind fröhlich – das ist Weihnachten für mich.“ Auch wenn das spanische Weihnachtsfest dem deutschen sehr ähnelt, werden andere Traditionen gepflegt. Die Feiertage beginnen mit der Weihnachtslotterie – der ‚Sorteo extraordinario de Navidad‘, bekannt als die größte Lotterie der Welt. „Die meisten Spanier verfolgen die Ziehung gespannt, bevor sich am 24. alle zur Heiligen Nacht, der ‚Noche Buena‘, mit der ganzen Familie zu einem Festessen versammeln“, erzählt Pérez.

Der für seine avantgardistische Küche bekannte Spitzenkoch kocht an diesem besonderen Abend ein typisch spanisches Weihnachtsmenü. „Als Vorspeise essen wir gerne eine ‚Escudella i carn d’olla‘ – eine traditionelle Weihnachtssuppe.“ Der rustikale Eintopf wird aus vielen verschiedenen, kräftigen Fleisch- und Wurstsorten sowie Wintergemüse und großen Muschelnudeln zubereitet. „Jede Familie hat da ihr eigenes altes Rezept, das meist von Generation zu Generation weitergegeben wird. Deshalb ist Escudella als ur-katalanische Spezialität so beliebt“, verrät Pérez, der neben den Restaurants „Cinco“ und „Casual“ in Berlin auch zwei Zwei-Sterne-Restaurants in seiner Heimat führt.

Zum Hauptgang gibt es Poularde. In leicht abgewandelter Form wird das Geflügel, gefüllt mit Pilzen und schwarzen Trüffeln, deshalb auch als ‚Poularda a la Catalana‘ in den Weihnachtsmenüs im Stue angeboten. „Generell sind wir Spanier ein modernes Volk. Wir widmen uns gern dem Innovativen und Neuen, auch beim Kochen. Nicht ohne Grund ist Spanien heutzutage für seine moderne Gourmetküche und Restaurants wie das legendäre „El Bulli“ oder „Celler de can Roca“ bekannt“, erklärt der einstige Schüler von Ferran Adrià. „Aber zur Weihnachtszeit feiern wir die Traditionen und Rituale unserer Familien.“ Dem folgend kommt nach dem Hauptgang die sogenannte ‚Schicksalsurne‘ auf den Tisch – eine Geschenkdose mit netten Kleinigkeiten, aber auch Nieten. Jeder darf etwas herausnehmen, denn die richtigen Weihnachtsgeschenke gibt es in Spanien erst am 6. Januar, dem Tag der heiligen drei Könige.

Was für die Kleinen das größte ist, ist für Paco Pérez nur Nebensache. „Meine größte Freude und gleichzeitig größte Sünde zur Weihnachtszeit ist das Dessert – besonders Mel y Mató.“ Die Creme ist eine katalanische Süßspeise aus Ricotta oder Ziegenfrischkäse, die Pérez bereits in seiner Kindheit liebte. „Ich esse es am liebsten mit Feigen – und weil ich koche, gibt es die Variante auch an Weihnachten zuhause. In diesem Sinne: Feliz Navidad.“

Gefüllte Poularde mit Trüffel-Eigelb und Mille-Feuille von Kartoffel und Trüffel

Zutaten

Poularde: 2kg Poularde, 3g Salz

Füllung: 400g Poulardenfleisch, 100g Schalotten, 150g Foie Gras, 4cl Armagnac, 20g schwarzer Trüffel, 3g Salz, 1g schwarzer Pfeffer

Jus: 1kg Poulardenfleisch, 500g Poulardenknochen, 100g Karotten, 100g Zwiebeln, 50g Lauch, 100ml Weißwein, 2l Geflügelbrühe, 3g Salz

Pilzsauce: 250g gemischte Pilze, 160ml Trüffelsauce, 140mg Kuzu (oder ein anderes pflanzliches Bindemittel)

Getrüffeltes Eigelb: 250ml Eigelb, 75ml Trüffelsauce, 20mg Xanthan (Bindemittel), 1g Gluco (für die Sphäre), 1l Alginat Basis

Kartoffel Mille-Feuille: 500g Kartoffeln „Mona Lisa“, 40g schwarzer Trüffel, 2g Salz

Kartoffelpüree: 250g Kartoffeln, 500ml Wasser, 2g Salz, 50g Butter

Poularde

Zuerst die Poularde vorsichtig waschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Danach müssen alle Knochen entfernt werden. Poularde großzügig salzen. Mit der Trüffel-Füllung füllen und für fünf Minuten im 180°C heißen Ofen garen. Im Anschluss die Poularde vakuumieren und für fünf Stunden bei 70°C im Wasserbad garziehen lassen, dabei den austretenden Saft auffangen. In acht gleichgroße Stücke portionieren und jedes auf der Hautseite anbraten, bis es goldbraun und knusprig ist.

Füllung

Das Poulardenfleisch im Fleischwolf durchdrehen und die in Würfel geschnittenen Schalotten anschwitzen. Danach die Stopfleber säubern und mit dem Armagnac marinieren, bevor sie in einer Terrine bei 50°C im Ofen gegart wird. Zum Abschluss alle vorbereiteten Zutaten mit dem in Würfel geschnittenen Trüffel vermengen und mit Pfeffer und Salz kräftig würzen.

Jus

Das Poulardenfleisch klein schneiden und zusammen mit den Knochen im Ofen bei 160°C scharf anbraten. Wenn es eine goldbraune Farbe angenommen hat, wird es zusammen mit dem in Würfel geschnittenen Gemüse in eine schwere Pfanne gegeben. Mit Weißwein angießen und reduzieren lassen, bevor mit Geflügelbrühe aufgegegossen wird. Nun langsam köcheln lassen, bis es auf einen Liter Flüssigkeit reduziert ist. Diese muss anschließend durch ein Haarsieb passiert und mit Kuzu andickt werden (35 mg pro 250ml Flüssigkeit).

Pilzsauce

Zuerst werden die Pilze mit der Trüffelsauce und etwas Wasser in einen Vakuumbbeutel gegeben und für eine Stunde im 85°C heißen Wasserbad gegart. Danach die Pilze abschütten und je 250ml Flüssigkeit die Sauce mit 35mg Kuzu andicken.

Getrüffeltes Eigelb

Das Gluco in das Eigelb einrühren und das Xanthan mit der Trüffelsauce vermengen. Anschließend wird das Eigelb in einer Silikon-Muldenform in die Kühltruhe gegeben. Wenn gefroren, muss die Trüffelsauce hinzugefügt und weiter gefroren werden. Die Sphären anschließend in Sonnenblumenöl aufbewahren.

Kartoffel Mille-Feuille

Die Kartoffeln in 1mm dicke Scheiben schneiden, würzen und für eine Stunde im Ofen bei 100°C dämpfen. Danach komplett auskühlen lassen. Im Anschluss sowohl die Trüffel- als auch die Kartoffelscheiben in die Größe einer 2-Euro-Münze schneiden. Die beiden Zutaten so lange schichten, bis der Mille-Feuille-Turm die gewünschte Größe hat.

Kartoffelpüree

Die Kartoffeln kochen und stampfen. Das Püree durch ein feines Sieb streichen und mit kalter Butter verfeinern.

Anrichten

Das Kartoffelpüree auf den vorgewärmten Teller geben, auf Wunsch ausstreichen. Obenauf die kross gebratene Poularde und das Mille-Feuille platzieren. Mit den Sphären von getrüffeltem Eigelb verfeinern und Saucen zugeben.

Higo y Mató: Mató-Käsecreme | Feigencarpaccio & -toffee | Feigenhautgranitée

Zutaten für 4 Personen

Geriebene Feigen: 200g Feigen

Mató-Käsecreme: 750g Mató-Käse (org. Ziegenfrischkäse oder alternativ Ricotta), 80ml Sahne

Feigenhautgranitée: 400g Feigenhaut von den verwandten Feigen, 100ml Wasser, 20g brauner Zucker

Feigentoffee: 100g Feigenhaut von den verwandten Feigen, 400ml Sahne, 20g weißer Zucker

Feigenspalten: 200g Feigen

Zubereitung

Feigenhautgranitée

Die Feigenhaut mit Wasser und Zucker vermengen und für 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Danach die Flüssigkeit abgießen und diese gefrieren, um sie zu einer Granitée verarbeiten zu können.

Geriebene Feigen

Feigenhaut abziehen. Feigenfruchtfleisch einfrieren und bis zum Anrichten in der Kühltruhe lassen, damit sie beim Servieren des Desserts mit einer feinen Reibe über das Gericht geraspelt werden können.

Feigentoffee

Die Feigenhaut mit Sahne vermengen, für 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen und danach abseihen. Nun zu einem dunklen Karamell einkochen und mit der Sahne ablöschen. Kurz aufkochen lassen.

Mató-Käsecreme

Den Mató-Käse (oder Ricotta) und die Sahne mithilfe eines Handrührgerätes verrühren, sodass die Käsecreme eine leicht flüssige Konsistenz erhält.

Feigenspalten

Die Feigen der Länge nach in dünne Spalten aufschneiden.

Anrichten

Die Mató-Käsecreme mittig auf dem Teller oder in einer Schale anrichten. Einige dünne Scheiben der Feige als Carpaccio obenauf setzen und mit dem Toffee abschließen. Kurz vor dem Servieren das Feigenhautgranitée dazugeben und die gefrorenen Feigen darüber raspeln.

Das STUE // CINCO und CASUAL by PACO PÉREZ

Im Stue Hotel in Berlin zelebrieren der Katalane Paco Pérez und sein dreiköpfiges Küchenchefteam mit dem Spanier Monty Aguiló Wray, dem Argentinier Patricio Pato Zucarini sowie dem Österreicher Andreas Rehberger eine mediterran-avantgardistische Küche, die bereits wenige Monate nach Eröffnung mit einem Stern im Guide Michelin ausgezeichnet wurde.

Paco Pérez ist zudem Eigentümer und Küchenchef des renommierten Zwei-Sterne-Restaurants Miramar in Llànça an der spanischen Costa Brava und für das Konzept des Zwei-Sterne-Restaurants Enoteca im Hotel Arts in Barcelona verantwortlich.

Pressekontakt für Fragen und Bildmaterial:

Daniela Heykes
ROOM426. Relations
Netzwerk für Esskultur und Medien

Schulenburgstraße 6
38446 Wolfsburg
Deutschland

m: 49 176 – 800 84 340
e: heykes@room426.com
www.room426.com