

LIFESTYLE



Spass im Spa:
Schweizer Hotels mit
überraschenden
Behandlungen. > 53

Humms Weihnachtsmenü: Einfach und doch luxuriös

3-Sterne-Koch Daniel Humm hat für die «Schweiz am Sonntag» einen 3-Gänger zusammengestellt

VORSPEISE: TOPINAMBUR-VELOUTÉ

700 g Topinambur
50 g Butter, 8 Zweige Thymian
250 ml Rahm
Limettensaft, Salz, Cayennepfeffer
Topinambur schälen, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und sofort in Wasser legen, damit sie nicht oxidieren. Butter in einem grossen Topf bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen. Hitze reduzieren und Topinambur darin 5 Min. andünsten, ohne sie zu bräunen. 1 ½ l Wasser angießen, Thymian hinzufügen und 30 Min. köcheln lassen, bis die Topinambur weich sind. Thymian herausnehmen und wegwerfen. Topinambur mit der Kochflüssigkeit und dem Rahm im Mixer glatt pürieren. Durch ein Spitzsieb streichen und mit Limettensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Haselnusscham

2 EL Rapsöl
250 g Haselnüsse
1 Schalotte, in dünne Ringe geschnitten
120 ml Weisswein
250 ml Rahm
1 TL Haselnussöl
Limettensaft
Salz
Das Öl in einem grossen Topf stark erhitzen, Haselnüsse hineingeben und bei mittlerer Hitze 6–7 Min. tiefbraun rösten, dabei häufig wenden, damit sie nicht anbrennen. Die Hitze auf schwach reduzieren, die Schalotte hinzufügen und etwa 5 Min. weich und glasig dünsten. Den Weisswein zugiessen, die Hitze stark erhöhen und auf 2 Esslöffel einkochen. ½ l Wasser und den Rahm hinzufügen, zum Köcheln bringen, dann vom Herd nehmen und das Haselnussöl hinzufügen. Im Mixer nur sehr kurz anmischen, um die Haselnüsse zu zerkleinern, sie aber nicht pürieren. Alles wieder in den Topf geben und zugedeckt 1 Stunde ziehen lassen. Durch ein Spitzsieb abseihen. Mit Limettensaft und Salz abschmecken.

Zum Fertigstellen

Die Velouté auf 4 Schalen verteilen. Den Haselnusscham mit dem Handmixer aufschäumen und auf die Suppe geben.

HAUPTGANG: GEBRATENE ENTENBRUST

4 Entenbrüste
Salz, 2 EL Rapsöl
Das überschüssige Fett von den Entenbrüsten entfernen und ev. vorhandene silberne Haut abziehen, dabei die Haut möglichst nicht verletzen. Mit einem scharfen Messer die Hautseite leicht einschneiden. Das Brustfleisch salzen. Jeweils zwei Brüste mit der Hautseite nach aussen aufeinanderlegen, die dicken Enden der beiden Stücke jeweils gegenüber, sodass gleichmässig dicke Fleischstücke entstehen; mit Küchengarn binden. Das Fleisch im Kühlschrank unzugedeckt 1 Stunde ruhen lassen, damit die Haut trocknen kann. Das Öl stark erhitzen. Die Fleischstücke salzen und in der Pfanne anbraten, dabei mit den offenen Seiten beginnen, um die Stücke fest zu verschweissen. Dann wenden und die Hautseite anbraten, bis alles gleichmässig braun ist. Bei mittlerer bis schwacher



«Ich wähle während der Weihnachtszeit Gerichte, die alle mögen und nicht zu arbeitsintensiv sind», sagt der Schweizer Spitzenkoch Daniel Humm, der in New York das «Eleven Madison Park» führt.

FRANCESCO TONELLI

Hitze 17–20 Min. weitergaren, bis das Fleisch medium gebraten ist. Mehrmals wenden, damit es gleichmässig bräunt und das Fett knusprig wird. 10–15 Min. ruhen lassen, dann in Scheiben aufschneiden.

BEILAGE HAUPTGANG: MANGOLDGRATIN

Mornaysauce
½ EL Butter, ½ EL Mehl
750 ml Milch
¼ Zwiebel, geschält
1 Lorbeerblatt, 2 Nelken
80 g reifer Gruyère, Emmentaler, Comté oder Bergkäse, gerieben
Muskatnuss, Salz, weisser Pfeffer
In einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze die Butter schmelzen. Das Mehl hinzufügen und unter Rühren 4–5 Min. hell goldbraun anbräunen. Die Milch hinzufügen, mit dem Schneebesen einrühren und zum Kochen bringen. Die Zwiebel

mit Lorbeerblatt und Nelken bestecken, in die Sauce geben und etwa 30 Min. köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Zwiebel entfernen. Den geriebenen Käse in die Sauce einrühren. Die Sauce durch ein Spitzsieb abseihen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mangoldragout

15–20 Blätter Mangold
¾ grosse Zwiebel, grob gewürfelt
2 EL Butter
60 ml Hühnerbrühe
180 g Schinken, fein gewürfelt
Muskatnuss, Salz, weisser Pfeffer
Mangold putzen und die grünen Blätter von den Stängeln trennen.
Stängel in 1 ½ cm breite Streifen schneiden. In einer Sauteuse Butter schmelzen und Mangoldstiele und die Zwiebel bei mittlerer bis schwacher Hit-

ze andünsten. Brühe hinzufügen, zum Köcheln bringen, mit Backpapier abdecken und 4–5 Min. weich kochen. Backpapier entfernen, Mangoldblätter hinzufügen und bei mittlerer Hitze unter Umrühren zusammenfallen lassen. Schinken hinzufügen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Fertigstellen

4–5 EL reifer Gruyère, Emmentaler, Comté oder Bergkäse, gerieben
Backofen auf 200 Grad vorheizen. Zwei Drittel der Mornaysauce in eine flache Auflaufform giessen. Mangoldragout darauf verteilen und mit der restlichen Mornaysauce beträufeln. Mit dem Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen 10 Min. backen, dann unter dem Backofengrill bei starker Hitze noch 30–45 Sekunden überbacken, bis es leicht braun wird.

DESSERT: AHORN-SUNDAE

Gewürzkuchen
120 g Butter, weich
90 g dunkelbrauner Zucker
80 ml Mandelöl, 80 ml Melasse
abgeriebene Schale von ½ Zitrone,
1 ½ TL Salz, 1 ½ EL Ingwer, gemahlen
1 EL Zimt, gemahlen
1 TL gemahlene Nelken
2 Eier, 1 EL Vanilleextrakt
80 g Crème fraîche, 180 g Mehl
¾ TL Backpulver, ¾ TL Natron
Backofen auf 160 Grad vorheizen. Butter, Zucker, Mandelöl, Melasse, Zitronenschale, Salz, Ingwer, Zimt und Nelkenpulver schaumig rühren. Eier, Vanille und Crème fraîche gut unterrühren. Mehl mit Backpulver und Natron sieben, zum Teig geben und unterrühren, bis alles gerade zusammenhält. Teig in eine eingölte Terrinen-Form (28 x 7,5 cm) giessen und im Ofen 45 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Gitter erkalten lassen. Nach dem Abkühlen Krusten abschneiden und Kuchen quer halbieren. Die eine Hälfte zerkrümeln und die andere für die Tuiles verwenden.
Für die Tuiles den Backofen auf 95 Grad vorheizen. Die intakte Hälfte des Kuchens im Kühlschrank erkalten lassen. Scheiben schneiden und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im Ofen bei 95 Grad 30 Min. trocknen, bis sie knusprig sind. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen, in luftdichtem Behälter aufbewahren.

Ahornsirup-Eiscreme

600 ml halb Milch, halb Rahm, gemischt
250 ml Ahornsirup, 1 ½ TL Salz
6 Eigelb, 4 TL Maisstärke
In einem Topf die Milch-Rahm-Mischung mit Ahornsirup und Salz bei mittlerer Hitze erwärmen. In einer Schüssel die Eigelbe mit der Maisstärke verschlagen. Die heisse Rahmmischung unter ständigem Rühren langsam in die Eimischung giessen. Alles wieder in den Topf geben und unter Rühren bei mittlerer Hitze auf 85 Grad erhitzen. Durch ein Spitzsieb abseihen und auf Eis kühlen. In der Eismaschine gefrieren lassen.

Zum Fertigstellen

Eis-Kugeln auf vorgekühlte Teller geben, mit der Rückseite eines Löffels Vertiefung hineindrücken. Gewürzstreusel und Gewürzkuchen daneben anrichten.

Daniel Humm, Will Guidara, I love New York, Mein New York Kochbuch, AT-Verlag, 496 S., Fr. 59.90



ENTKORKT

MERRY CHRISTMAS

Welche Weine soll man zum Weihnachtsessen eines weltberühmten Chefs servieren, der in Stregelbach geboren wurde, in Zürich Koch lernte, in Montreux sein Können perfektionierte, nach San Francisco emigrierte und heute in New York das beste Restaurant der USA führt, das sich sehr stark an der französischen Küche orientiert? Nun, das hätte ich eigentlich von Daniel Humm wissen wollen, aber ich kam nur bis zu Sarah Rosenberg, der Medienverantwortlichen des «Eleven Madison Park», die ihren Chef perfekt abschirmt. Immerhin konnte ich über sie in Erfahrung bringen, welche Weine Daniel Humm und dessen Chef-Sommelier Dustin Wilson empfehlen. Hier unsere Degustationsnotizen zu den drei Weihnachtsweinen:



Zur Vorspeise als Erinnerung an Daniel Humms Zeiten im «Pont de Brent» oberhalb Montreux ein **Dézaley Médinette 2011** der Domaine Louis Bovard, der sogar in New York erhältlich ist: Helles Gelb; dezente Aromen von Lindenblüten mit mineralischen Noten; mittelmäßig, gute Säure, feine Bitterkeit im langen Abgang;

monumentaler Wein, der sich im Moment noch ziemlich verschlossen zeigt (17,5 Punkte, Fr. 24.50).

Zum Hauptgang als Hommage an «la douce France», die bezüglich Essen und Trinken für Daniel Humm nach wie vor ein Vorbild ist, ein **Côte Rôtie 2008** der Domaine Jean Paul et Corinne Jamet: Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von roten Steinfrüchten, Pfeffer mit dezenter Röstnoten; vollmundig, saftige Säure, strenges, feines Tannin, sehr lang; grosser Wein mit Finesse und Eleganz (18,5 Punkte, Fr. 72.–, ausverkauft, neuer Jahrgang ab Januar 2014).



Zum Dessert als Fingerzeig an NY-Weinfreaks ein **Vidal Blanc Ice 2011** der Wagner Vineyards von den Fingerlakes, die nur 250 Meilen von Daniel Humms Relais&Châteaux entfernt sind: Mittleres Goldgelb; Aromen von Dörraprikosen, kandierten Früchten, Quittengelee mit Honignoten; vollmundig, prägnante Säure, mar-

kante Restsüsse; eleganter Wein mit einem fantastischen Süsse-Säure-Spiel (18 Punkte, Fr. 39.–).

Anzumerken ist noch, dass wir leider nicht immer genau die Jahrgänge oder Weine in der Schweiz erhalten haben, die Daniel Humm empfohlen hat. Aber ich bin sicher, dass er mit unserer Auswahl hochzufrieden ist. ANDREAS KELLER

BEZUGSQUELLEN

Domaine Louis Bovard: Cully, Tel. 021 799 21 25, www.domainebovard.com
Domaine Jean Paul et Corinne Jamet: Le Millésime, Vevey, Tel. 021 923 58 13, www.lemillesime.ch
Wagner Vineyards: American Wines Factory, Zug, Tel. 041 780 36 60, www.americanwines.ch