

Gegensätze, die anziehen

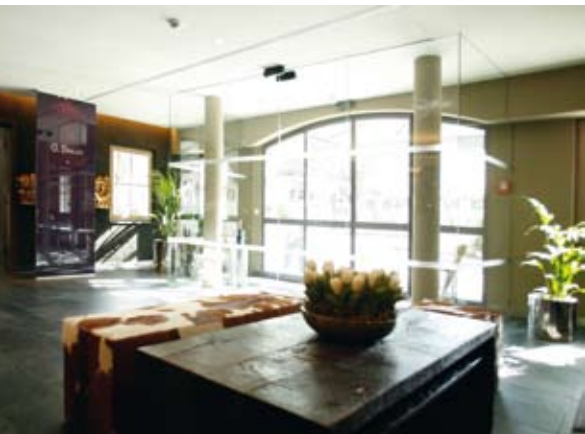


Jedes zweite Baby in Deutschland hört auf den Namen Maximilian. Zumindest dann, wenn das Jahr 2007 die Geburtsurkunde ziert. Wie alle Kinder sind freilich auch die, im lateinischen Wortsinne, „Größten“ wunderschön anzusehen. Aus Sicht der Eltern – und niemals würden wir, als neutrale Beobachter, öffentlich etwas anderes behaupten. Wenn es sich bei dem Sprössling allerdings um ein Fünf-Sterne Hotel handelt, darf man durchaus genauer hinsehen. Das haben wir getan. Ein Hausbesuch in Oberammergau's erster und einziger Luxus-Herberge, dem *Hotel Maximilian*



Dass der aufmerksame Leser dieser Zeilen bei Oberammergau unweigerlich an die Leidensgeschichte Christi denkt, ist weniger ein Akt des Willens als eine Art Pawlowscher Effekt und für die 5.316-Seelen-Gemeinde eine nicht ungefährliche Melange aus Fluch und Segen. Denn die (normalerweise) alle zehn Jahre stattfindenden Passionsspiele trüben im oberbayerischen Ammertal allzu oft den Blick auf das Wesentliche, die beeindruckenden Schätze der umgebenden Natur. Davon hat es südlich des Pfaffenwinkels reichlich, wenn auch ohne Gipfelprominenz. Vielleicht deshalb gilt das größtenteils unter Naturschutz stehende Ammergebirge immer noch als Geheimtipp unter Wanderern. „Deine Seele ist nur so schnell, wie du zu Fuß bist.“ So besagt es eine alte Indianerweisheit und das Modewort Entschleunigung darf durchaus treffend als Synonym für das passionsfreie Oberammergau, die natürliche Heimat der Lüftlmaier und Herrgottschnitzer, verstanden werden. Und für einen unverwechselbaren Platz im Herzen der Natur, der Silke und Ralf Schmidt aus Ratingen seit Jahren in den Urlaubsbann gezogen und nun dazu veranlasst hat, an der Ettaler Straße im Zentrum des Örtchens, 6,5 Millionen Euro zu investieren.

Das im Herbst 2007 eröffnete *Hotel Maximilian* mit seinen 17 Zimmern und den 3 exklusiven Suiten, inklusive Wellness- und Spa-Paradies, ist nicht mehr und auch nicht weniger als der Realität gewordene Lebenstraum eines erfolgreichen Unternehmerehepaares. Erbaut aus heimischen Hölzern, edelsten Materialien, nicht enden wollender Liebe zum Detail und einer gesunden Portion Herzblut. Eine perfekte Basis also für inspirierende, individuell gestaltete Emotionsräume, die schnell und unangestrengt Erholung und Intimität vermitteln. Ein wahres Königreich für Körper, Geist und Seele. Urtypisch und dennoch erfrischend unverwechselbar. Alpenländisch traditionsbewusst und gleichzeitig auf dem allerneuesten Stand der Technik und, wo es eben zum Ambiente passt, bisweilen sogar großstädtisch stylisch. Doch im beschaulichen Tal der Ammer muss Design eben immer mehr als nur Selbstzweck sein. Bedingungslos reduziert auf das Wesentliche. Authentisch, impulsiv, inspirierend, leidenschaftlich und zeitlos. Und so spielen unaufdringliche Design-Elemente wie die spektakulären LED-Illuminationen äußerst harmonisch und dezent mit der weltberühmten bayerischen Lebensart, die im *Maximilian* auf den Namen *Ammergauer Maxbräu* hört. Ein uriges, trübes Kellerbier mit hochwertigen Zutaten, das – so hatte es sich Familie Schmidt in den Kopf gesetzt – direkt im hoteleigenen Brauereigasthof



gebraut wird. Nicht etwa, um als einstige Düsseldorfer ihre Integrationsfähigkeit deutlich zur Schau zu stellen, sondern um hier, im von beiden geliebten Ammertal, tiefstem Herzens einen authentischen Ort der Genusskultur zu schaffen.

Lange Rede kurzer Sinn: Silke und Ralf Schmidt wollten ein Haus mit Charakter und stilvoller Atmosphäre, gepaart

mit Luxus, Tradition und gutem Geschmack. Das ist den beiden gelungen und nicht zuletzt das Verdienst des jungen und engagierten Teams um Hoteldirektor Dennis Latz. Auch weil das Konzept einen weiten kulinarischen Bogen spannt. Vom urigen Brauerei-Gasthof *Ammergauer Maxbräu* mit seinen rund 120 Sitzplätzen und dem stilvollem Biergarten bis hin zum sterneverdächtigen Gourmetrestaurant *St. Benoît*, benannt nach Benedikt, dem zweiten Sohn der Schmidts. Denn der erste heißt, was für eine Überraschung, Maximilian.

Markus Bistrick



OBERAMMERGAU HAT MEHR ZU BIETEN ALS ALLE 10 JAHRE PASSIONSFESTSPIELE: ZUM BEISPIEL DIE EXKLUSIVE **apéro**-LESERREISE

Das luxuriöse und dabei äußerst charmante, im Herbst 2007 eröffnete 5-Sterne-Hotel *Maximilian* hat für die Leser von **apéro** ein kulinarisches Wochenende geplant und offeriert Ihnen folgendes Programm:

Vom **3. bis 5. Oktober 2008** laden wir Sie, die Leser von **apéro**, ins *Hotel Maximilian* nach Oberammergau ein. In diesen drei Tagen möchten wir Sie verwöhnen, Ihnen einen breiten kulinarischen Streifzug durch unsere Küche präsentieren und Ihnen unser Haus und unsere touristisch interessante Region näher vorstellen.

Unser Angebot beinhaltet zwei Übernachtung in einem Einzel-/Doppelzimmer „Superior“ inklusive der Softdrinks aus der Minibar, reichhaltigem Gourmetfrühstück à la carte und freier Nutzung unseres Wellnessbereiches.

* Bei Ihrer Anreise empfangen wir Sie mit einem kulinarischen Gruß aus Küche und Bar.

* Am Freitagabend laden wir Sie zu einem legeren Abendessen in unseren *Brauereigasthof Ammergauer Maxbräu*. Neben hausgebrautem Bier und regionaler Küche servieren wir Ihnen hier die prämierten Edelbrände der Schweizer Familien-Distillerie Etter aus der Zuger Gemeinde Menzigen.

* Am Samstag bieten wir Ihnen wahlweise eine Runde Golf oder einen „Golf-Kennenlerntag“ mit einem Profi der Christogolf-Academy oder entführen Sie alternativ in die Welt von König Ludwig, zu einer geführten Besichtigung von Schloss Linderhof in den Ammergauer Alpen.

* Am Abend genießen Sie in unserem Gourmetrestaurant *St. Benoît* ein festliches 5-Gang-Menü von unserem Küchenteam unter Alexander Schütz – inklusive der großartigen Weine des italienischen Spitzenwinzers Angelo Gaja.

* Am Sonntag möchten wir Sie nach dem Gourmetfrühstück zu einem kleinen Spaziergang zu Füßen der Ammergauer Alpen verführen, um Ihnen unsere Saiblings- und Flusskrebbsgründe vorzustellen. Sollte das Wetter nicht mitspielen, ist eine Besichtigung der Schaukäserei in Ettal geplant. In jedem Fall erwartet Sie als Abschluss ein kleiner, aber feiner Imbiss mit erfrischend-leichter Begleitung aus unserem Weinkeller.

Der Inklusiv-Preis beträgt 699 Euro für ein Einzelzimmer, 1.199 Euro für ein Doppelzimmer. Reservierungen werden unter dem Stichwort „apéro-Gourmet-Reise“ entgegengenommen. Tel.: 08822-94 87 40 oder E-Mail: hotel@maximilian-oberammergau.de



Hotel Maximilian

Ettaler Straße 5

82487 Oberammergau

Tel.: 08822-948 74-0

Fax: 08822-948 74-49

hotel@maximilian-oberammergau.de

www.maximilian-oberammergau.de

„Hier denkt man nicht an Sushi“



„Da drüben ist meine Basis“, sagt Alexander Schütz fast ein bisschen wehmütig und deutet vom Gourmetrestaurant *St. Benoît* aus in Richtung Brauereigasthof *Ammergauer Maxbräu*. Ginge es nach dem gebürtigen Franken, dürfte die deutsche Küche durchaus ein wenig selbstbewusster auftreten und den geneigten Genießern auch mal eine raffiniert veredelte, kräftige Leberknödelsuppe oder eine erstklassig geschmorte Rinderroulade servieren. So wie er's im *Maxbräu* macht. Von einem Sterne-Aspiranten erwartet man hierzulande allerdings bretonischen Hummer mit Safran und Petersilienwurzeln oder Steinbutt auf geschmortem Pak Choi und Kokos-Risotto. Deshalb gibt es das natürlich im *St. Benoît*. Auch, denn Alexander Schütz fährt zweigleisig und bietet immer auch ein Menü mit regionalen Produkten an. Dieses Anliegen hat etwas mit seiner Kindheit zu tun, vor allem aber mit seinem Selbstverständnis von deutscher Kochkunst



St. Benoît

**Restaurant St. Benoît
im Hotel Maximilian**
Ettaler Straße 5
82487 Oberammergau
Tel.: 08822-948 74-0
Fax: 08822-948 74-49
www.stbenoit.de

Öffnungszeiten:
St. Benoît:
Di. bis Sa. ab 19 Uhr
Ammergauer Maxbräu:
Täglich von 9 bis 24 Uhr





Alexander Schütz und
Krebszüchter Köpf
treffen sich fast täglich

„Beste Produkte bilden die Grundlage für ein gutes Essen. Die Kunst jedoch liegt darin, aus dem Guten etwas Besonderes zu machen. Und genau das ist es, was das *St. Benoît*-Team mit Professionalität, Kreativität und viel Liebe zum Detail bietet“, so steht es im hoteleigenen Katalog geschrieben. In die genussvolle Realität übersetzt heißt das: Elf ausgebildete Köche, davon sechs mit Erfahrung in Sterne-Häusern, kümmern sich unter der Regie von Alexander Schütz um das Wohl der bis zu 38 Gäste. Eine Brigade dieser Größe ist ein mehr als eindeutiges Statement. In Oberammergau meint es ein einstiger Harald-Wohlfahrt-Schüler ernst mit der Gourmetküche.

„Meine Gerichte entstehen aus Stimmungen und Inspirationen“, sagt Alexander Schütz. Die Einfälle, die ihm beim sonntäglichen Waldspaziergang kommen, oder beim Betrachten der zufrieden planschenden Flusskrebse von Fischzüchter Köpf, lesen

sich auf der Karte dann so: Tatar vom Ammersaibling mit Kohlrabi und Buchweizenblinis, kleine Flusskrebs-Ravioli im Krustentiersud oder Côte de Bœuf mit Rosenkohlblättern, Bamberger Hörnchen und Schaum vom Gletschertaler. Zumindest dann, wenn man in der gehobenen Oberammergauer Frisehküche das regionale Menü wählt. Gerade die Regionalität ist es, die Alexander Schütz am Herzen liegt. Eine Kindheit in einem typisch fränkischen Landgasthof mit Pension zu verbringen hinterlässt eben Spuren.

In Presseck reden sie noch über Fußball, die Bürgermeisterwahl oder über das letzte Dorffest. Der Schützenverein hält in der elterlichen Gastronomie seine Jahreshauptversammlungen ab, es gibt Faschingsfeiern und zur Kirchweih stellen die Burschen den Kärwabaum auf. Am Fuß des 690 m hohen Pressecker Knocks ist die Welt noch in Ordnung und dafür verantwortlich, dass Alexander Schütz heute das ist, was er ist.

Nach der Mittleren Reife beschließt der älteste Sohn der Schütz', eine Kochlehre zu machen, weil so gute Köche wie seine Mutter nicht so leicht zu ersetzen sind, wenn sie kurzfristig ausfallen. Herrmann Pflaum in Pegnitz infiziert ihn endgültig mit der Leidenschaft fürs Kochen. Bis der kommunikative und erfrischend offene Alexander Schütz dann die Verantwortung für die Küche im *Hotel Maximilian* übernimmt, folgen noch Stationen bei Johann Lafer und bei Harald Wohlfahrt. Aber hier in Oberammergau ist er seinem Traum vom Sauerbraten auf Gourmet-Niveau schon etwas näher. Und wer weiß, vielleicht kehrt der verlorene Sohn ja irgendwann nach Presseck zurück, um in Oberfranken die deutsche Spitzengastronomie zu revolutionieren. Eine in Salzkruste gegarte Schweinshaxe wartet jedenfalls bei Alexander Schütz auf ihren großen Auftritt.

Markus Bistrick



Für die Kalbskopfterrine:

100 ml Essig
 3 Zwiebeln, grob gewürfelt
 6 Wacholderbeeren
 6 Lorbeerblätter
 3 EL Senfkörner
 15 Pfefferkörner, Salz
 1/2 Kalbskopfmassage mit Zunge
 schwarzer Pfeffer aus der
 Mühle, Essig, Zitronensaft

Für Erbsen und Erbsen-Chips:

100 g frisch gepalzte Erbsen, Salz
 200 ml Läuterzucker (Verhältnis 1:1)

Für die Krebse:

100 ml Essig, Salz
 250 g Wurzelgemüse, gewürfelt
 16 l ebende Flusskrebse

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Verjus-Aprikosen:

125 ml Verjus (mildsaurer Saft aus
 unreifen roten Trauben)
 50 ml Aprikosensaft
 125 g Zucker
 1 EL Champagner-Essig
 1/2 scharfe, rote Chilisohote,
 entkernt und fein gewürfelt
 4 cl Gin
 4 Aprikosen, gehäutet, halbiert
 und entsteint

Für das Erbsenpüree:

500 g frisch gepalzte Erbsen, Salz
 50 g Schmant
 50 g Butter
 schwarzer Pfeffer aus der
 Mühle, Cayennepfeffer

Für den Sauerrahmschaum:

100 g Sauerrahm
 50 g Crème fraîche
 Zitronensaft
 Salz, Cayennepfeffer

Außerdem:

Mehl, Eiweiß, Pumpnickel-
 brösel und Fett zum
 Ausbacken
 100 ml Geflügelfond
 30–40 g Butter
 Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
 100 ml Champagner-Vinaigrette
 (siehe Hinweis)
 kleine, helle Friséeblätter und
 Feldsalat
 Krebs-Bisque (siehe Hinweis)

ZUBEREITUNG

Für die Terrine 10 l Wasser mit Essig, Zwiebeln, Gewürzen und Salz aufkochen. Den Kalbskopf in 1 1/2–2 Stunden darin weich kochen, auslösen, putzen und fein würfeln. Auf 1 Teil Zunge und Backfleisch sollte dabei 1 Teil Maske kommen. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Zitronensaft abschmecken und lauwarm in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form geben. Gut pressen und 2 Stunden kühlen, bis die Masse fest ist. Danach fingerdicke Würfel abschneiden.

Die Erbsen in Salzwasser blanchieren, abschrecken und die Häutchen ablösen. Diese in abgekühltem Läuterzucker kurz einweichen. Abtropfen lassen und auf dem mit Backpapier belegtem Blech im 80 Grad heißen Ofen in 1 1/2 Stunden zu Chips trocknen lassen. Die ausgelösten Erbsen kühl stellen.

Für die Krebse 5 l Wasser mit Essig, Salz und Gemüse aufkochen. Die Krebse darin 5 Minuten garen, in

Eiswasser abschrecken, ausbrechen und von den Darmfäden befreien.

Den Verjus mit 125 ml Wasser, Aprikosensaft, Zucker und Essig auf ein Drittel einkochen. Die Chiliwürfel blanchieren, abschrecken und abgetropft samt Gin zum Verjus geben. 1 Aprikosenhälfte in vier Spalten, 3 in feine Würfel schneiden und wie die 4 Hälften in die Marinade geben.

Für das Püree die Erbsen in Salzwasser blanchieren, abgießen und mit Schmant und Butter pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Cayenne abschmecken und durch ein Sieb streichen.

Für den Schaum 250 ml Wasser mit Sauerrahm und Crème fraîche aufmischen und mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

4 Krebse um je 1 Kalbskopfwürfel wickeln, mit Spießen fixieren, mit Mehl, Eiweiß und Pumpnickelbröseln panieren und ausbacken. Auf

Küchenpapier abfetten lassen und in die Aprikosenhälften stellen.

Geflügelfond mit Butter, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer erhitzen und die übrigen Krebse samt einigen Kalbskopfwürfeln sowie Aprikosen und Erbsen darin erwärmen. Salzen, pfeffern und mit gefüllten Aprikosen, Aprikosenspalten, Erbsenpüree sowie dem in Champagner-Vinaigrette marinierten Salat anrichten. Mit Erbsen-Chips bestreuen, mit Sauerrahmschaum garnieren und mit etwas Krebs-Bisque beträufeln.

Zusätzlich setzt Alexander Schütz Chips an, für die er dicken Zuckersirup mit zerbröselten Erbsen-Chips auf einer Silikonmatte im Ofen trocknen läßt.

HINWEIS

Die Rezepte für **Champagner-Vinaigrette** und die **Krebs-Bisque** von Alexander Schütz finden Sie im Internet unter www.apero-magazin.de

Ammergauer Flusskrebse mit Kalbskopf, Erbsen und Verjus-Aprikosen



Zweierlei vom Voralpenlamm mit Tomaten-Egerlingen, Schafsmilch und Bärlauch-Kartoffelpüree



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Tomaten-Egerlinge:

- 16 kleine, feste Egerlinge
- 50 g Butter
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 250 ml Tomaten-Essenz (siehe Hinweis)
- 60 g Kartoffel, frisch gerieben

Für das Schafsmilchgelee:

- 250 ml Schafsmilch
- 1 Eigelb
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 1/2 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 4 Sauerteigbrot-Crostini (5 mm dick, 2 cm Ø), abgekühlt

Für das Zweierlei vom Lamm:

- 1–2 Bund Bärlauchblätter, ohne Stiele
- 4–6 hellgrüne Spitzkohlblätter, ohne Mittelrippe, Salz
- 3 Tomaten, gehäutet
- 20 Egerlinge, fein gewürfelt
- 3 Schalotten, fein gewürfelt
- 50 g Butter
- 1–2 TL Knoblauch-Petersilie (Blatt-petersilie und Knoblauch, fein gehackt)
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Lammrücken von 2–2 1/2 kg
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Die Egerlinge in 20 g Butter anbraten, salzen, pfeffern, mit Tomaten-Essenz ablöschen und aufkochen. Die Pilze herausheben. Den Fond mit Kartoffel binden, 10 Minuten köcheln lassen, durch ein Sieb über die Pilze gießen und 24 Stunden ziehen lassen. Vor dem Servieren erwärmen und mit der übrigen Butter aufmontieren.

Die Schafsmilch mit Eigelb, Salz und Pfeffer über dem heißen Wasserbad cremig schlagen. Ausgedrückte Gelatine darin lösen und auf Eiswasser kalt schlagen. In Förmchen (Höhe 4 cm, 2 cm Ø) füllen und in 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Die Förmchen warm abspülen, das Gelee herauslösen und kühlen.

Bärlauch und Spitzkohl getrennt in Salzwasser blanchieren, abschrecken und leicht überlappend auf Küchentüchern ausbreiten. Mit je einem Tuch bedecken und mit dem Nudelholz zu je einer Bärlauch- und Spitzkohlmatte von 30 x 20 cm ausrollen.

Die Tomaten vierteln, die Fruchtkam-

mern herausheben und zugedeckt beiseitestellen. Das Fruchtfleisch würfeln und samt Egerlingen und Schalotten in Butter anschwitzen. Mit Knoblauchpetersilie, Salz und Pfeffer würzen. 4 TL dieser Duxelles beiseitestellen.

Vom Lammrücken ein Stück mit 4 Koteletts abtrennen. Die Stränge vom übrigen Stück auslösen und parieren. (Jeweils 75 g für die Lammfarce abschneiden.) Beim Kotelettstück das Fett so ablösen, dass es am oberen Ende noch anhaftet. Die Silberhaut entfernen. Den Rücken mit einem Stück Bärlauchmatte belegen und etwas Duxelles aufstreichen. Das Fett darüber ziehen und alles umbinden. Salzen, pfeffern und im Öl anbraten. Auf dem mit Alufolie bedeckten Rost im 150 Grad heißen Ofen in 25 Minuten rosa garen. Ruhen lassen und in Koteletts teilen.

Die Fleischstränge im Schmetterlingsschnitt aufschneiden und plattieren. Mit Bärlauchmatte belegen und mit restlicher Duxelles bestreichen. Die kleinen Egerlinge in Butter

- Olivenöl zum Anbraten
- 15–20 kleine Egerlinge
- Butter zum Braten
- 300 g Lammfarce (siehe Hinweis)

Außerdem:

- Bärlauch-Kartoffelpüree (siehe Hinweis)
- Lammglace (siehe Hinweis)
- etwas Butter und Kartoffelpüree für die Lammglace
- 4 Bärlauchblätter

anbraten und auflegen. Das Fleisch aufrollen. Die Spitzkohlmatte mit Lammfarce bestreichen, das Fleisch darin einrollen, fest mit Klarsichtfolie, dann mit Alufolie umwickeln und im Dampfgarer bei 75 Grad 15 Minuten garen. 5 Minuten ruhen lassen.

Bärlauch-Kartoffelpüree auf die Teller spritzen. Etwas Lammglace mit Butter und Kartoffelpüree verrühren und als Sockel auf die Teller geben.

Die Roulade in Scheiben schneiden, auf dem Sockel anrichten und je 1 Kotelett anlegen. Die Crostini mit Duxelles bestreichen und die Schafsmilch aufsetzen. Mit Tomaten-Egerlingen und -fruchtkammern, Lammglace und Bärlauch garnieren.

HINWEIS

Bärlauch-Pesto wird wie Basilikum-Pesto – ohne Knoblauch – bereitet.

Alexander Schütz Rezepte für **Bärlauch-Kartoffelpüree, Tomaten-Essenz, Lammfarce** sowie **Lammglace** finden Sie im Internet unter www.apero-magazin.de

Für das Joghurt-Eis:

250 g Ettaler Naturjoghurt
 1/8 l Milch
 125 g Sahne
 120 g Zucker
 175 g Eigelb
 55 g Ivoire Schokolade (weiße Kuvertüre von Valrhona), im Wasserbad geschmolzen
 30 g Grand Marnier

Für das

Rhabarber-Erdbeer-Sorbet:

60 g Glukose
 80 g Zucker
 2,5 g Eisstabilisator
 500 g Rhabarberpüree
 100 g Erdbeerpüree

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Joghurt-Mousse:

35 g Eigelb
 70 g Zucker, geschmolzen, ohne Farbe genommen zu haben
 43 g Limettensaft
 3 Blatt Gelatine, eingeweicht
 215 g Ettaler Naturjoghurt
 215 g geschlagene Sahne

Für die Erdbeer-Mousse:

185 g Erdbeerpüree
 12 g Puderzucker
 12 g Limettensaft
 2 Blatt Gelatine, eingeweicht
 30 g Eiweiß
 30 g Zucker
 90 g geschlagene Sahne

Für den Rhabarberschaum:

350 g Rhabarberpüree
 80 g Zucker
 4 Blatt Gelatine, eingeweicht

Für das

Erdbeer-Rhabarber-Ragout:

30 g Zucker, etwa, je nach Säuregehalt des Rhabarbers
 30 g Rhabarber, abgezogen und fein gewürfelt
 20 ml Riesling
 60 g Erdbeeren, fein gewürfelt
 20 g Erdbeerpüree

Außerdem:

4 dünne Scheiben Schoko-Sablé von 3,5 x 10 cm (siehe Hinweis)
 4 Hippenscheiben von etwa 3 x 9,5 cm (siehe Hinweis)

ZUBEREITUNG

Für das Eis Joghurt, Milch und Sahne mit 60 g Zucker aufkochen. Das mit dem übrigen Zucker verrührte Eigelb hineingeben und alles zur Rose abziehen. In einer Schüssel die Kuvertüre mit Grand Marnier vermischen. Den Joghurtschaum durch ein Sieb zufügen und vorsichtig untermischen. In der Eismaschine gefrieren lassen.

Glukose mit 150 ml Wasser aufkochen. Den mit Eisstabilisator vermischten Zucker hineinrühren und alles aufkochen. Mit Rhabarber- und Erdbeerpüree vermischen und abgekühlt in der Eismaschine gefrieren lassen. Abwechselnd mit dem Joghurt-Eis in 1 cm hohen Schichten in einen Eisbehälter füllen.

Für die Joghurt-Mousse das Eigelb schaumig schlagen. Den Zucker dabei zugießen und die Mischung über Eiswasser kalt schlagen. Im leicht erwärmten Limettensaft die ausgedrückte Gelatine auflösen.

Unter den Joghurt mischen, erst das Eigelb, dann die Sahne unterheben. Die Mousse in Zylinderformen (Höhe 5 cm, 1,6 cm Ø) füllen und kühlen.

Für die Erdbeer-Mousse das Püree mit Puderzucker und Limettensaft durchmischen. Etwas davon erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin lösen. Unter das Püree heben. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und wie die Sahne unter das Püree ziehen. Ebenfalls in Formen füllen und kühlen.

Für den Rhabarberschaum ein Drittel des Pürees erwärmen, den Zucker samt ausgedrückter Gelatine darin lösen. Über Eiswasser schaumig schlagen, dabei das restliche Püree zufügen. Etwa 1 cm hoch in eine rechteckige Form gießen und gut 3 Stunden kühlen.

Für das Ragout den Zucker hell karamellisieren lassen. Rhabarber zufügen, mit Wein ablöschen und

aufkochen. Abkühlen lassen, dann die Erdbeerstücke zugeben und alles mit dem Erdbeerpüree binden.

Je eine Scheibe Schoko-Sablé mit einer in Hippengröße zugeschnittenen Scheibe Rhabarberschaum und einer Hippe zusammensetzen. Die Zylinder mit Joghurt- und Erdbeer-Mousse mit warmem Wasser abspülen, die Mousse herausgleiten lassen und auf die Hippen platzieren. Das Ragout auf die Teller geben und je eine Sorbet-Nocke aufsetzen.

HINWEIS

Alexander Schütz garniert mit Schokospiralen und Rhabarber-Chips. Für diese hauchdünne Rhabarberscheiben durch Läuterzucker ziehen und auf einer Backmatte im 75 Grad heißen Ofen (Heißluft) trocknen.

Die Rezepte für **Schoko-Sablé** und **Hippen** finden Sie im Internet unter www.apero-magazin.de

Ettaler Naturjoghurt mit Rhabarber und Erdbeeren





WEINTIPP

Diese Weine empfiehlt Dennis Latz zum Menü von Alexander Schütz

Der Ökonom (M.Sc.–Universität Maastricht) Dennis Latz absolvierte nach seinem Studium eine Ausbildung zum Koch auf der *Stromburg* und arbeitete dann als Chefkäufer und persönlicher Assistent von Johann Lafer, bevor er 2007 dem Ruf der Familie Schmidt nach Oberammergau folgte. Dort begleitete der 28-Jährige als Hoteldirektor mit seiner Professionalität und Liebe zur Gastronomie die gesamte Pre-Opening-Phase des Hotels *Maximilian*. Das Thema Wein ist so etwas wie ein Hobby des erklärten Genussmenschen, möglicherweise auch etwas mehr. Rund 350 Weine lagern im Keller der Ettaler Straße 5 in Oberammergau. Viele davon hat Latz jeweils vor Ort probiert und mit nach „Hause“ gebracht. Und so wird den Gästen des *St. Benoît* auf Wunsch zu jedem Gang eine Weinbegleitung angeboten, die von Dennis Latz und seinem Team in liebevoller Weise ausgewählt wurde.

Ammergauer Flusskrebse mit Kalbskopf, Erbsen und Verjus-Aprikosen
2006 Homburger Kallmuth Silvaner Spätlese „Asphodill“, Weingut Fürst Löwenstein, Franken (um 25 Euro)

Der Homburger Kallmuth Silvaner Asphodill hat eine wunderbar goldgelbe Farbe. Hierdurch passt er farblich schon mal ausgezeichnet zur Komposition der Vorspeise. Aber das ist in der Tat nicht alles: Dieser Silvaner hat eine zarte Nase, eine elegante Frucht und eine nicht zu überzogene Mineralik. Der Abgang ist harmonisch und lang. Der Wein passt wunderbar zu den Fruchtaromen der Aprikosen, der natürlichen Süße der Erbsen und dem einzigartigen Geschmack der Ammergauer Flusskrebse.

Zweierlei vom Voralpenlamm mit Tomaten-Egerlingen, Schafsmilch und Bärlauch-Kartoffelpüree
2004 Spätburgunder „Alte Reben“, Weingut Huber, Malterdingen, Baden (um 26 Euro)

Das Weingut Huber wurde 2007 vom Gault Millau zum Weingut des Jahres prämiert. Der Spätburgunder „Alte Reben“ stammt von bis zu 40 Jahre alten Rebanlagen und wird bis zu 18 Monate in Barriques ausgebaut. Dieser ausdrucksstarke Spätburgunder duftet nach Schokolade, roten Beeren und Gewürzen. Der Wein hat viel Finesse, ist jedoch trotzdem füllig und konzentriert. Die Tannine sind durchaus

präsent, jedoch nie aufdringlich; dieser Spätburgunder hinterlässt einen feinherben Nachgeschmack. Der Wein harmoniert wunderbar zum kräftigen Werdenfeller Lamm. Er hat genug Kraft, um auch gegen das dezent gewürzte Bärlauch-Kartoffelpüree zu bestehen, seine Säure harmoniert mit den natürlichen Aromen der Schafsmilch.

Ettaler Naturjoghurt mit Rhabarber und Erdbeeren
2006 Rüdesheimer Berg Rottland, Riesling Auslese, Weingut Johannishof, Johannisberg im Rheingau (um 27 Euro)

Dieser Riesling ist besonders harmonisch und ausgewogen. Er besitzt eine filigrane Aromenstruktur, Zitrusfrüchte stechen klar hervor. Er harmoniert wunderbar mit Erdbeere und Rhabarber. Seine Süße ist dezent, seine feine Würze deutlich. Im Nachhall ist der Wein anhaltend. Seine nie aufdringliche Säure unterstützt die perfekte Harmonie zwischen dem frischen Naturjoghurt und dem Frühlings-Traum paar „Erdbeeren und Rhabarber“.

Alle Weine zu beziehen über:
 Le Gourmet Weine GmbH
 Frau Laureen Koch
 Tel: 089-37 91 63 00
www.legourmetweine.de