

PRESSE-INFO

Gourmetrestaurant Aubergine

19. November 2020



Gourmetrestaurant Aubergine, Starnberg/Oberbayern

Veggie Christmas - Drei Gänge vom Sternekoch



Gänsebraten mit Knödel oder Würstchen mit Kartoffelsalat gehören für viele zum Weihnachtsfest wie Geschenke unter den Christbaum. Maximilian Moser, Küchenchef des Starnberger Gourmetrestaurant Aubergine, kontert Traditionalisten mit Kreativität - und einer leichteren Alternative: „Das perfekte Festessen gelingt genauso gut vegetarisch“, ist sich der 35-Jährige sicher. „Mit einem selbstgemachten Kartoffel-Maronenstrudel bereiten Sie auch skeptischen Feinschmeckern ungeahnte Gaumenfreuden.“ Als Vorspeise empfiehlt Moser Kürbiscremesuppe mit asiatischem Touch, zum Dessert eine Topfenknödel-Variation. Der Gastronom ist überregional bekannt für seine spannenden Food-Kreationen. Seit 2014 trägt das **Gourmetrestaurant Aubergine im Hotel Vier Jahreszeiten**

Starnberg unter seiner Leitung den einzigen Michelin-Stern im oberbayerischen Fünfseenland. www.aubergine-starnberg.de

Foto (download): Sternechef Maximilian Moser vom Starnberger Gourmetrestaurant Aubergine feiert Weihnachten vegetarisch - mit Kartoffel-Maronenstrudel. Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Vegetarisches Weihnachtsmenü von Sternekoch Maximilian Moser

(für 6 Pers.)

Vorspeise

Kürbiscremesuppe mit Kokos

Hauptgang

Kartoffel-Maronenstrudel mit Kürbisschaum und geschmorter Petersilienwurzel

Dessert

Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Zimtsahne

Vorspeise

Kürbiscremesuppe mit Kokos



Zutaten:

800 g Kürbis
30 g Butter
3 Schalotten
300 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
200 ml Kokosmilch
frischer Koriander
2 EL Currypulver
Salz, Pfeffer, Chili, Zucker

Optional: zusätzliche Zutaten für Fisch-Variante

„Kürbiscremesuppe mit Kokos und gebackener Garnele“

4 Garnelen

Tempura-Teig (erhältlich im Asia-Markt)

Zubereitung:

Den Kürbis in handliche Stücke schneiden und bei 200 Grad Umluft 20 Minuten im Ofen rösten. Währenddessen die Schalotten schälen, vierteln und in einer Pfanne in Butter glacieren. Den gerösteten Kürbis dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Das Ganze mit dem Currypulver bestäuben. *Tipp von Maximilian Moser: „Achtung: Die Hitze sollte nicht zu hoch sein, sonst wird die Suppe bitter.“* Mit Gemüsebrühe und Kokosmilch auffüllen, 15 Minuten köcheln lassen und anschließend pürieren. Am Schluss die Sahne dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Chili und Zucker abschmecken. Die Suppe durch ein Haarsieb passieren. Mit geschlagener Sahne und klein geschnittenem Koriander anrichten.

Fisch-Variante:

Den Tempura-Teig mit kaltem Wasser zu einer dicken Konsistenz anrühren, die geputzten Garnelen darin wenden und bei 180 Grad etwa 3 Minuten frittieren. Dann in die fertige Suppe geben.



Hauptgang

Kartoffel-Maronenstrudel mit Kürbisschaum und geschmorter Petersilienwurzel

1. Kartoffel-Maronenstrudel

Zutaten für den Strudelteig:

250 g Mehl (Typ 550)
120 g Wasser
30 g Pflanzenöl
4 g Salz
1 Eigelb

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Küchenmaschine geben und den Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Den Teig leicht mit Öl bestreichen und eine Stunde ruhen lassen.

Tipp von Maximilian Moser: „Durch das Öl wird ein Antrocknen verhindert.“

Zutaten für die Füllung:

600 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
125 g Schmand
3 Eigelbe für den Teig
1 Eigelb zum Bestreichen
100 g Maronen
1 Bund Schnittlauch
1 Zwiebel
20 g Butter
Salz, Pfeffer und Muskat zum Abschmecken

Zubereitung:

Die Maronen einritzen, mit Wasser beträufeln und im Ofen bei 180 Grad Heißluft etwa 20 Minuten backen. Anschließend mit einem feuchten Tuch abdecken, leicht abkühlen lassen, schälen und in grobe Stücke hacken. Die Zwiebel fein würfeln und in der Butter bei niedriger Temperatur anschwitzen, bis sie glasig wird. Den Schnittlauch in schmale Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser kochen, bis sie gar sind. Die Hälfte der Kartoffeln in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Den Rest der Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Schmand und Eigelb zu einer Masse vermengen. Die gehackten Maronen, Kartoffelwürfel, Zwiebel und Schnittlauch

unterheben und abschmecken, nach Belieben würzen. Nun den Strudelteig ausrollen und mit den Handballen ziehen, bis er ganz dünn ist. Den Teig auf ein Tuch legen, Füllung auftragen und anschließend den Rand mit Eigelb bestreichen. Nun mithilfe des Tuchs zu einem etwa 5 cm dicken Strudel rollen. Mit Eigelb einstreichen, damit er eine schöne Bräunung erhält und anschließend im Ofen bei Heißluft 160 Grad ca. 45 Minuten backen.

Tipp von Maximilian Moser: „Aus Teig und Masse lassen sich auch gut zwei kleinere Strudel produzieren.“

2. Kürbisschaum

Zutaten:

½ Hokkaido-Kürbis
1 Zwiebel
1 Karotte
1 Orange
200 ml Gemüsebrühe
50 ml Kokosmilch
100 ml Sahne
20 g Honig
1 TL Zimt
15 g Kokosfett
100 ml Sojamilch
Salz zum Abschmecken

Zubereitung:

Die Kürbiskerne vorsichtig mit einem Löffel entfernen und den Kürbis in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Karotte schälen, ebenfalls würfeln. Nun den Kürbis in Kokosfett anschwitzen, Zwiebel und Karotte dazugeben, zusammen anschwitzen. Danach mit dem Honig karamellisieren lassen, Orange auspressen und damit ablöschen. Gemüsebrühe, Kokosmilch, Zimt, Sojamilch sowie Sahne beigeben und rund 30 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, mit Salz abschmecken. Anschließend in einem Küchengerät mixen, bis eine feine Soße entsteht. Diese in einen Topf geben und vor dem Servieren mithilfe eines Stabmixers schaumig schlagen.

Tipp von Maximilian Moser: „Das Lecithin der Sojamilch gibt der Soße einen schöneren Schaum.“

3. Geschmorte Petersilienwurzel

Zutaten:

400 g Petersilienwurzel
20 g Ahornsirup
50 ml Gemüsebrühe
20 g flüssige Butter
Salz, Pfeffer und Muskat zum Würzen

Zubereitung:

Die Petersilienwurzel schälen und der Länge nach vierteln. Anschließend mit den restlichen Zutaten

marinieren und auf einem Blech bei 180 Grad Heißluft etwa 30 Minuten garen, bis die Wurzel etwas Farbe bekommt.

Tipp von Maximilian Moser: „Dieses Gericht eignet sich hervorragend für einen stressfreien Weihnachtstag, da alle drei Komponenten bereits im Vorfeld zubereitet werden können. Vor dem Servieren nur noch erwärmen.“



Dessert

Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Zimtsahne

Zutaten für die Topfenknödel:

120-140 g Weißbrotbrösel
20 g cremige Butter
2 Eier
400 g Topfen (Quark)
¼ Vanilleschote (Mark)
50 g Zucker
1 EL Rum
Saft von ½ Zitrone

Zutaten für den Zwetschgenröster:

500 g frische Zwetschgen (oder auch tiefgefroren)
50 g Zucker
½ Zitrone
100 ml Apfelsaft
80 ml Zwetschgenwasser
etwas Zimt, Sternanis, Vanille und Butter

Zutaten für die Haselnussbrösel:

30 g Butter
50 g geriebene Haselnüsse
50 g Weißbrotbrösel
50 g Zucker

Zutaten für die Zimtsahne:

500 ml Schlagsahne
1 Messerspitze Zimt
etwas Vanillezucker

Zubereitung:

Für die **Topfenknödel** alle Zutaten außer Topfen und Weißbrotbrösel cremig rühren, anschließend Topfen und Brösel unterrühren. Die Masse etwa 20 Minuten ruhen lassen. Kleine Knödel (ca. 5 cm groß) formen und in kochendes, leicht gezuckertes Wasser geben. Hitze reduzieren, Knödel zudecken und bei schwacher Hitze 8 bis 10 Minuten ziehen lassen. Herausheben, kurz abtropfen lassen und in den Haselnussbröseln wälzen.

Für die **Haselnussbrösel** die Zutaten mit den Händen vermengen und im 160 Grad heißen Backofen oder in einer Pfanne unter ständigem Rühren goldbraun rösten.

Für den **Zwetschgenröster** die Pflaumen unter fließendem, kaltem Wasser waschen, in einem Sieb abtropfen lassen, halbieren und entsteinen. Den Zucker unter ständigem Rühren in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen. Die Pflaumen und Gewürze zugeben und etwa 5 Minuten glasieren lassen, mit dem Apfelsaft ablöschen und den Pfanneninhalt nochmals zum Aufkochen bringen. Den Obstbrand zufügen, danach das Kompott abkühlen lassen. Das Kompott mit dem Zitronensaft abschmecken und eventuell nachwürzen.

Sahne mit Zimt und etwas Vanillezucker cremig schlagen.

Maximilian Moser und das Team vom Gourmetrestaurant Aubergine wünschen guten Appetit und ein schmackhaftes Weihnachtsfest!

Weitere Auskünfte

Gourmetrestaurant Aubergine im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg
Münchner Straße 17 D-82319 Starnberg Fon +49 8151 4470-290
aubergine@vier-jahreszeiten-starnberg.de www.aubergine-starnberg.de

Über das Gourmetrestaurant Aubergine. *Das Gourmetrestaurant Aubergine liegt südlich von München im oberbayerischen Starnberg, fünf Gehminuten vom Starnberger See entfernt. Bereits im zweiten Jahr nach der Eröffnung 2012 konnten Küchenchef Maximilian Moser und sein Team einen der renommierten Michelin-Sterne ergatteren, den das Restaurant bis heute trägt. Das Aubergine überrascht mit moderner Architektur in ungezwungener Atmosphäre so manchen Gourmet nicht nur geschmacklich. Das Restaurant befindet sich in einem exklusiven Anbau des Vier Sterne Superior Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg.*

Pressekontakt

Tom Carlos Kupfer
+49 8807 21490-14
tc.kupfer@hermann-meier.de

Gregor Staltmaier

Angelika Hermann-Meier PR
Lachener Straße 4
D-86911 Diessen am Ammersee
+49 8807 21490-0
info@hermann-meier.de

+49 8807 21490-16
gregor.staltmaier@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de