

Lachsforelle, Minestrone, Stubenküken & Strudel

34 Jahre in Kirkel: Vom 9. Januar bis zum 11. Februar lädt Ressmann's Residence wieder zum Schnupper-Menü ein.

VON THOMAS REINHARDT

Es darf wieder geschnuppert werden. Das freut seit Jahren viele Stammgäste – und es lockt so manchen Interessierten, der das Haus noch nicht kennt. Die Rede ist von Ressmann's Residence in Kirkel. Das Hotel-Restaurant von Günther und Katharina Ressmann gehört seit Jahrzehnten zu den gastronomischen Aushängeschildern des Saarlandes. Und zwar genau seit 34 Jahren. Deshalb kostet das Schnupper-Menü zum Jahresauftakt auch nur 34 Euro – und dafür wird jede Menge geboten.

„Das ist auch ein Dankeschön an unsere treuen Gäste“, sagt Günther Ressmann, der gebürtige Tiroler. „Vom 9. Januar bis zum 11. Februar bieten wir dieses Menü mittags und abends an.“

Los geht es mit frischem Landbrot aus Ressmanns Hausbäckerei Mischo, dazu gibt es Apfel-Griebenschmalz. Als Vorspeise lockt dann „Pesce in Campione“, das ist eine Tranche von der Lachsforelle, die in feinem Balsamico-Essig mit Schalottenringen und Möhren mariniert wird; winterliche Blattsalate runden das Gericht ab.

Als Zwischengang wird „Nico's Minestrone“ gereicht, eine Suppe mit mediterranem Gemüse sowie hausgemachten Ditalini Rigati (geriffelte Fingerhut-Nudeln) und gegrilltem schwä-



Als Hauptgang gibt es knusprig gebratenes Stubenküken, als Vorspeise marinierte Lachsforelle (unten).

FOTOS: THOMAS REINHARDT

bisch-hällischem Landschweinbauch. Den Hauptgang konnten wir vorab probieren, er schmeckt köstlich und ist auch sehr schön angerichtet: Brust, Keule und Kroketten vom Stubenküken, knusprig gebraten, als Beilage cremiges Graupen-Gemüse-Risotto und aromatischer Salbei-Jus. Als Dessert wird ein winterli-

ches Gericht aus Ressmanns Heimat aufgetischt: Lauwarmer Tiroler Apfelstrudel mit Rumrosinen, karamelierten Mandeln, Vanille-Schlagobers sowie Rahm-Eis. Aus organisatorischen Gründen wird das Menü ausschließlich ohne Änderungen serviert. Als Apéritif schlägt das Ressmann-Team einen Cremant d'Alsace brut mit

hausgemachtem Birnen-Sirup vor. Und zum Menü wird eine ausgesuchte Weinbegleitung angeboten, vier Gläser (jeweils 0,1 Liter) zum Schnupperpreis von 15,90 Euro.

.....
Ressmann's Residence, Kaiserstraße 87, 66459 Kirkel, Tel (0 68 49) 9 00 00; Internet: www.ressmanns-residence.de



Eine außergewöhnliche Köstlichkeit, die nach Winter schmeckt

Unser Rezept-Tipp für die kalte Jahreszeit: Mascarpone-Gnocchis mit Mohnbutter und Zimt auf Orangenscheiben.



Leckerer Nachtisch aus der Pfanne: Orangenscheiben machen die Mascarpone-Gnocchis saftig und frisch.

FOTO: DOREEN HASSEK

Ein schönes Winterdessert zu finden, ist meist gar nicht so einfach. Nach einem deftigen Essen sollte es nicht zu mächtig sein, gerne saisonal, gut vorzubereiten und trotzdem raffiniert. Schließlich ist der passend ausgewählte Nachtisch auch die Visitenkarte eines leckeren Menüs. Der perfekte Abschluss, sozusagen die Kirsche auf der Torte. Apropos Kirsche, also Obst: Was passt besser zum Winter als Orangen? Die haben eine schöne Säure und machen jedes Dessert saftig und frisch. Da kann der Rest auch gerne süß sein – wie bei diesem außergewöhnlichen Rezept: Mascarpone-Gnocchis mit Mohnbutter auf Orangenscheiben. Eine Köstlichkeit, die durch den Zimt nach Winter schmeckt.

Zutaten für 8 Portionen: 1 Biozitrone, 250 g Mascarpone, 1 Ei, 1 Pkg. Vanillinzucker, 50 g Zucker, 120 g Mehl, noch etwas Mehl für die Arbeitsfläche, 50 g Semmelmehl, 5 Orangen, 1 EL gemahlene Mohn, 1 TL Zimt, 100 g Butter, 2 TL Zuckerrübensirup oder Honig

So wird's gemacht: Zitrone heiß waschen, abtrocknen und fein abreiben. Mascarpone mit Ei, Zitronenschale, Vanillin- und Kristallzucker, Mehl und Semmelmehl verrühren. Zehn Minuten quellen lassen. Die Schale der Orangen mit einem scharfen Messer so abschneiden, dass die weiße Haut mit entfernt wird und in ungefähr einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen brin-

gen. Aus der Mascarpone-Masse auf einer gut gemehlten Arbeitsfläche fingerdicke Rollen formen. Zwei Zentimeter lange Stücke davon abschneiden. Wer mag, kann den Gnocchis noch mit einer Gabel das typische Muster verpassen und sie anschließend ins kochende Wasser geben. Im leicht köchelnden Wasser fünf Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Den Mohn in einer Pfanne kurz rösten, bis er zu duften beginnt. Zimt, Butter und Zuckerrübensirup dazugeben, kurz aufschäumen, vom Herd nehmen und die Gnocchis darin schwenken. Die Orangenscheiben auf Tellern anrichten und die Gnocchis darauf verteilen und servieren. dpa