

LN v. 30.12.06

Zum Jahreswechsel darf's etwas besonders Leckeres sein

VON PETRA DREU

BAD SEEBERG – In den Restaurants laufen die Vorbereitungen auf Hochtouren, denn als Silvester-Kreationen kommen bei den Küchenchefs nur exquisite Mehr-Gänge-Menüs auf den Tisch.

„Über das Silvestermenü machen wir uns Monate im Voraus Gedanken, denn jeder ist bestrebt, neue Ideen auszuprobieren und ausgefallene Schlemmereien zu servieren“, sagt Hartmut Ramhold, Küchenmeister in den „Holsteiner Stuben“ in Högersdorf. Sieben Gänge hat sein Menü, das für 67,50 Euro pro Person schon lange ausgebucht ist. „50 Prozent unserer Gäste buchen Silvester bereits für das nächste Jahr. So hat sich eine eingeschlossene Gemeinde gebildet“, so Ramhold, der den Appetit seiner Gäste mit Röhrei und Büsumer Krabben auf Pumpernickel anregen will.

Doch damit nicht genug, denn es folgen: Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust, Wildconsommé mit hausgemachten Ravioli, gebratene Scheiben von der Polar-Lotte, Mango-Mara-cuja-Sorbet, Medaillons vom Kalbsfilet und zum Nachtisch Mandelkörnchen mit weißem Mokkaeis mit marinierten Orangenfilets und Kumquats. Damit immer noch nicht genug, gibt es zum Abschluss süße Pralinen-Grüße aus der Confiterie. „Mit sieben Gängen für 60 Personen ist so ein Silvester-Menü eine echte Herausforderung für ein Küchenteam“, sagt Hartmut Ramhold. Besonders angetan ist er von den gebratenen Scheiben der „Polar-Lotte“. „Das ist ein exquisiter Fisch, der nicht jeden Tag zu haben ist und zu den reinsten und schönsten Tiefseefischen des Polarmeeres zählt“, so Ramhold, der diesen Fisch bei einem

Nach traditioneller Art zubereitet, wird Kirsten Teegen vom Loozener Restaurant „Hotel Teegen“ ihren Gästen „Karpfen blau“ servieren.

Kleins Bild: „Das Silvestermenü ist eine Herausforderung für jeden Küchenmeister“, sagt Hartmut Ramhold vom Landhaus „Holsteiner Stuben“ in Högersdorf. Foto: DREU



speziellen Händler in Hamburg bestellt hat.

Kirsten Teegen, Küchenchefin im Hotel-Restaurant Teegen in Loozen wird ihren Gästen ebenfalls Fisch servieren. „Bei uns gibt es den traditionellen Karpfen blau mit Meerrettich, Sahne, zerlassener Butter und Salzkartoffeln.“ Wahlweise gibt es Wildschweinkeule, Medaillons vom Schwein oder von der Pute. Zu allen Gerichten gehören im Silvestermenü geräucherter Hinterschinken und Cremesuppe von Gartenkräutern. Mit 96 Anmel-dungen ist auch das Hotel Tee-

gen zu Silvester ausgebucht. Mit Mozart und österreichischen Spezialitäten in einem Gala-Menü verabschiedet sich die „Strengliner Mühle“ in Pronstorf aus dem alten Jahr. Küchenchef Henning Molt (29) hat sich durch das Mozart-Jahr zu Exquisitem inspirieren lassen. So wartet auf die Gäste mit „Idomeneo“ eine steirische Kürbiscremesuppe und dem Hauptmenü „Entführung aus dem Serail“ marinierte Hendlbrust auf Schwammerlnudeln. Mit 85 Vorbestellungen ist das Restaurant von Hans und Lisa Molt so gut

wie ausgebucht. Sie bieten das Gala-Menü für 52 Euro inklusive Aperitif und Tanzmusik an.

Ein Gala-Büfett mit Begrüßungscocktail und Feuerwerk erwartet die Gäste im Pronstorfer Krug von Jürgen Leonard und Karin Schütt-Leonhard, der ebenfalls ausgebucht ist. Hummer, pochiertes Lachs, gebratene Ente und Gänsebraten sind nur einige der Schlemmereien, die Küchenchef Jörg Schröder für seine Gäste zaubert und am Neujahrstag à la carte grati-nierte Lachsschnitzel mit Tomaten- Meerrettich-Kruste oder

Karpfen auf Wurzelgemüse und Grünkohlgerichte serviert. Ebenfalls ein großes Silvestermenü wartet auf die Gäste des „Immenhofes“ in Schackendorf, für das sich Küchenchef Matthias Johnsen (35) eine Komposition aus Roastbeef, Schweinefilet, Entenbrust, Parmaschinken auf Melone sowie Hirschrücken auf Waldorfsalat hat einfallen lassen. 69 Euro kostet das Büfett inklusive Getränke. Am Neujahrstag veranstaltet der „Immenhof“ ab 12 Uhr ein Neujahr-brunch zum Preis von 16,90 Euro pro Person.