



ABADY
AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCH

HEILIGABEND BEI STERNEKÖCHEN

KURT PODOBNIK & CHRISTOF LANG

TOPFGUCKER

DEZEMBER 2014

Heiligabend mögen's die Profis schnell und köstlich

Beim Aachener Sternekoch Christof Lang und seinem Würselener Kollegen Kurt Podobnik bleiben die Restaurantküchen am 24. Dezember kalt. Mit ihren Familien genießen sie die freie Zeit – und natürlich gutes Essen. In BAD AACHEN verraten sie, was zu Hause auf den Tisch kommt.

Runde 40 Jahre schon steht Kurt Podobnik am Herd – und liebt es nach wie vor. Noch viel mehr, seit er mit der 2006 nach umfassender Sanierung eröffneten *Alten Feuerwache* in Würselen sein eigenes Restaurant hat und der *Guide Michelin* ihn 2009 erstmals und auch in diesem Jahr wieder mit einem Stern geehrt hat. Das ist nur eine von vielen Auszeichnungen, die andeuten, wie kreativ und mit wie viel Liebe zum Detail der Chef und sein Team sich erlesenen Speisen widmen. Einflüsse lassen sich mannigfaltige herauschmecken, immerhin führte seine kulinarische Reise den jetzt 55-Jährigen von der Lehre im Allgäu quer durch Deutschland, Schweiz und sogar Südafrika bis mitten rein in die Städteregion Aachen.

BAD AACHEN: Welche kulinarischen Erinnerungen verbinden Sie mit Weihnachten?

Kurt Podobnik: Ich bin in bescheidenen Verhältnissen aufgewachsen, wir waren sieben Kinder. Da kam in meiner Kindheit zum Fest etwas auf den Tisch, was sich gut vorbereiten ließ und nicht allzu teuer war. Gebackenen Fisch gab's immer, Endivien- und Kartoffelsalat. Zu Tisch gegangen wurde erst nach der Bescherung. Das sind wunderschöne Erinnerungen, bei denen das Zusammensein im Mittelpunkt stand.

BAD AACHEN: Was mögen Sie geschmacklich an den Festtagen besonders gern – und was gar nicht?

Podobnik: Ich mag das Bodenständige, Traditionelle. In der Schweiz wird häufig Truthahn serviert, das ist schön, ebenso Gans. Fisch gehört für mich auf jeden Fall dazu. Was ich an Heiligabend nicht unbedingt haben muss, sind ganz aufwendige Gerichte oder Kaviar, das verbinde ich nicht so sehr damit.

BAD AACHEN: Heiligabend 2014 – bleibt an diesem Tag Ihre Restaurantküche kalt?

Podobnik: Ja. Diesen Abend mache ich mir damit selbst zum Geschenk. Mehr als zwei Jahrzehnte habe ich gearbeitet, jetzt will ich mir bewusst Zeit für meine Familie nehmen. Und natürlich kochen wir auch selbst – in der Regel ich.

BAD AACHEN: Was servieren Sie denn an diesem Abend?

Podobnik: Es hat sich als Tradition etabliert, dass wir immer das Gleiche essen. Auf jeden Fall gibt es hausgebeizten Lachs mit Sauerrahm, Pellkartoffeln und geröstetem Brot. Das erinnert mich – und hier schließt sich der Kreis – an meine Kindheit, ist mit wenig Aufwand verbunden, sodass man viel Zeit füreinander hat.



Foto: Shutterstock.com – Oliver Hoffmann

KURT PODOBNIK EMPFIEHLT:

Hausgebeizter Lachs mit Sauerrahm, Pellkartoffeln und geröstetem Brot



Foto: Michael Capellmann

Zutaten (4 Personen):

Lachs: 2 kg Lachsfilet (mit Haut, ohne Gräten), 120 g Meersalz, 85 g Zucker, 40 g bunter gestoßener Pfeffer, 20 g Anisamen (ganz), je 2 Zitronen, Limetten (Abrieb), 40 g Dillzweige.
Schnittlauchcreme: 4 EL Crème fraîche, 2 EL Magerquark, 2 EL Sauerrahm, Saft von 2 Zitronen, 2 EL Schnittlauchröllchen (fein geschnitten), 1 EL frisch geriebener Meerrettich.
Tramazinibrot: 8 Scheiben Brot, 1 Knoblauchzehe, 1 Thymiansträußchen, 1 Rosmarinzweig, reichlich Olivenöl.
Außerdem: 700 g kleine Kartoffeln (vorzugsweise La Ratte), Vacherin Mont d'Or (in Fichtenrinde gereifter Kuhmilchkäse) nach Belieben, je etwas Salz, Pfeffer, Zitronen-/Limeettenabrieb, Olivenöl, Dill, Kümmel, Lorbeer, Thymian, Blattpetersilie.

Zubereitung:

Lachs-Haut mit der Gabel einstechen, damit die Marinade einziehen kann. Zutaten mischen, Lachs 14 Stunden marinieren, herausnehmen, im kalten Wasser abspülen, trocken tupfen. Oberseite mit Olivenöl beträufeln, mit Meersalz, gestoßenem Pfeffer, gehacktem Dill, Zitronen-/Limeettenabrieb bestreuen, in Frischhaltefolie gewickelt ruhen lassen. Zum Servieren in Tranchen aufschneiden. Für die Schnittlauchcreme Zutaten zur glatten Masse verrühren. Kartoffeln ungeschält in Salzwasser mit Kümmel, Lorbeerblatt, Thymian und Blattpetersilie weich kochen. Tramazinibrot in Aromaten und Olivenöl goldgelb braten, mit Salz würzen. Mit Lachs und Käse servieren, der zuvor 24 Stunden bei Raumtemperatur stehen sollte.



TOPFGUCKER

Fotos: Luz Müller

Wer den Namen Christof Lang hört, dem fallen drei Dinge ein: *Savoir-vivre* im *La Becasse*, ein Michelin-Stern und Trüffelmayonnaise im *Maier-Peveling's*. Seit 2003 betreibt der Spitzenkoch nämlich auch Aachens schickste Frittenbude im Alten Posthof. Mit diesem Konzept war Lang Vorreiter. Innovativer Querdenker. Wie so oft. Im *La Becasse* an der Hanbrucher Straße verbindet er gekonnt legeres Understatement mit klasse Essen. Von wegen steifer Sterneschuppen. Lecker soll's sein, aber eben auch locker. Ausgefallen. Und bodenständig. Geht nicht? Passt perfekt! „Claude Monet und sein Kochbuch haben dazu beigetragen, dass ich Koch werden wollte“, erinnert sich der Sohn eines Architekturprofessors. Sieben Jahre lernte der Aachener das kleine Einmaleins des großen Kochens in Frankreich. Seit 1981 zeigt er seiner Heimatstadt, wie überraschend *anders* hochwertige Küche schmecken kann. Dass die Kunst dahinter gar nicht kompliziert sein muss, erklärt Christof Lang im BAD AACHEN-Topfgucker.

BAD AACHEN: Welchen Geschmack haben Sie beim Stichwort Weihnachten auf der Zunge?

Christof Lang: Aal! Das schmeckt für mich nach Bescherung. Es gab aber auch viele andere kalte Gerichte wie Hering oder Braten. Meine Eltern haben leidenschaftlich gern gekocht. Und so sind meine sechs Schwestern und ich schon mit guter Küche aufgewachsen.

BAD AACHEN: Dann haben Sie Père Noël entdeckt...

Lang: In Frankreich wird Heiligabend weniger traditionell gefeiert, da geht man essen oder tanzen. Mit meinen drei Töchtern wurde der 24. Dezember natürlich wieder wichtig. Auch damals gehörten gute Sachen wie Gänseleber, Austern und, klar, Aal dazu. Fisch und Meeresfrüchte dürfen für mich sowieso nie fehlen.

BAD AACHEN: Hand aufs Herz, was fehlt denn auf Ihrem Teller?

Lang: Was ich nicht so gern mag, sind vielleicht Eintöpfe. Grundsätzlich gibt es aber kaum ein *No-Go*. Ich bin aufgeschlossen, wenn es gut gemacht ist. Kochen muss nicht unbedingt aufwendig sein, frische Zutaten sind das A und O.

BAD AACHEN: Und wer ist Heiligabend bei Ihnen Küchenchef?

Lang: *La Becasse* bleibt geschlossen, also habe ich frei (lacht). Zu Hause kocht meine Lebensgefährtin. Ich führe nur die Aufsicht (lacht noch mehr). Nein, im Ernst, wir machen es uns nicht schwer. Bei uns gibt es Langusten mit Aioli. Einfach mal ausprobieren!

CHRISTOF LANG EMPFIEHLT:

Langusten mit Aioli

Zutaten (für 4 Personen):

Langusten: 3 große Langusten, etwas Olivenöl und Butter;
Aioli: Salz, 1 Eigelb, 1 EL scharfer Löwensenf, ein guter Spritzer frischer Zitronensaft, Abrieb von einem Viertel ungespritzter Bio-Zitrone, 3 Knoblauchzehen, 250 ml Öl, ca. 80 g Magerquark.

Zubereitung:

Im Idealfall leben die Langusten noch und werden bis zur Zubereitung im Wasser gehalten. Wasser in einem großen Topf sprudelnd zum Kochen bringen. Langusten hineingeben, Deckel drauf und gute 30 Sekunden warten, abgießen. Halbieren und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Olivenöl und Butter in gleichen Teilen vermischen und die Langusten entlang der Schnittstelle damit großzügig einreiben. Salzen und mit der offenen Seite nach unten kurz scharf anbraten, wenden und kurz weiterbraten. Dann sind sie auch schon fertig und können zum Servieren von der Schale befreit und in Stücke geschnitten werden.

Am besten schon einige Stunden zuvor die Aioli zubereiten. Wichtig ist, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben, also das Ei vorher rauslegen. Knoblauchzehen durch eine Presse drücken, mit Eigelb, Senf, Zitronensaft und -abrieb sowie etwas Salz verrühren und dann in einer Schüssel kräftig weiter schlagen, während das Öl anfangs tröpfchenweise, nach und nach in etwas größeren Mengen zugegeben wird. Es entsteht eine glatte, mayonnaiseartige Masse. Unter die wird am Ende noch Magerquark gerührt. Die Menge richtet sich nach der Menge der Mayonnaise, sollte nicht mehr als ein Drittel davon sein. Am Ende mit Salz abschmecken. Die Langustenstücke durch die Aioli ziehen und direkt essen: köstlich! Dazu passt übrigens Baguette von der Bäckerei Mannebach gut, die nach einem Rezept von Christof Lang backt.

Serviert im
La Becasse: kleiner
Langustenschwanz
auf Caesar Salad.

