

Jeck op Chreißfess

Der designierte Karnevalsprinz Serkan I. Siermanns ist Koch. Für BAD AACHEN hat er in diesem Jahr ein Öcher Weihnachtsmenü zusammengestellt. Feine Gerichte für die ruhige Zeit vor dem närrischen Sturm!

Von Nina Krüsmann

Wer könnte in dieser festlichen Zeit besser prädestiniert sein, das BAD-AACHEN-Weihnachtsmenü aufzutischen, als Serkan Siermanns? Der designierte Öcher Prinz ist Koch und Gastronom aus Leidenschaft und liebt es, Familie und Kunden kulinarisch zu verwöhnen. Daher hat er es sich nicht nehmen lassen, gemeinsam mit seinem Küchenchef Marc Wipperfürth ein Kochbuch herauszugeben. Die Überraschung unterm diesjährigen Weihnachtsbaum!

„Der wird bei uns zu Hause ganz klassisch von meiner Frau Aurelia geschmückt. Wir genießen jedes Jahr die ruhigen Weihnachtstage mit der Familie“, erzählt Serkan Siermanns, der mit seinem Gastronomiebetrieb Kasino-Kantine im Advent natürlich „stresserprobt“ ist – im absolut positiven Sinne. „Ich liebe es, den Gästen mit einem tollen Catering eine fantastische Zeit zu bereiten. Aber ab dem Tag vor Heiligabend haben wir wie jedes Jahr frei“, verrät der designierte Prinz. Dann ruhen auch die Vorbereitungen und Proben für die ganz heiße Phase, die Proklamation und damit den Beginn seiner langen Regentschaft über die Aachener Närrinnen und Narren.

Zur PriPro im Kochkostüm

Schon im Vorfeld ist die enorme Freude auf den „Traumjob“ im Öcher Fastelovvend allerorts spürbar, wo Serkan und sein Hofstaat auftreten. „Silvester feiern wir dieses Mal natürlich alle zusammen und schwelgen dann bereits in Vorfreude auf den 11. Januar, wenn wir im Eurogress inthronisiert werden. Es wäre toll, wenn dann ganz viele Gäste in bunten Kochjacken kommen würden, ein soe einfaches wie effektvolles Kostüm“, betont der 47-Jährige.

Zwei Köche hat er in seinem Gefolge, darunter Marc Wipperfürth in der Rolle des Chefkochs. „Ich liebe es an meinem Beruf besonders,



Kreatives Kochduo: Marc Wipperfürth & Serkan Siermanns.

Fotos: Christoph Hartmann

kreativ zu sein und einfach das ausleben zu dürfen, was ich kann“, sagt dieser. Für das Weihnachtsmenü steuert er die **Vorspeise** bei, eine köstliche Suppe von Kürbis und Zitronengras mit einem Gambaspieß in Tempurateig. „Die Suppe wird mit Kokosmilch abgelöscht, kocht lange ein, wird püriert und passiert sowie mit eingekochter Milch als Cappuccinoschaum getoppt“, erklärt der Profi.

Ein Öcher Festessen

Die **Hauptspeise** ist ganz klassisch: Gänsebrust und -keule mit Apfelrotkohl und Orangensauce. Was ist der Geheimtrick beim Rotkohl? „Den muss man mögen“, lacht Serkan Siermanns. Den habe die Oma schon angewendet, Rotwein und Gewürze *leise* ziehen lassen und nachher kommt die Süße mit Apfelsaft, Apfelstückchen und Preiselbeeren hinzu. „Dazu nehmen wir Fonds vom Gänsebraten mit Zucker karamellisiert und Orangensaft. Die Klöße machen wir wie meine Schwiegermutter, lassen sie einmal aufkochen und zehn Minuten ziehen. Die Gans wird drei Stunden gegart und erst zum Schluss auf 180 °C gestellt, damit sie schön kross wird“, verrät der Gastroexperte.

Zu Hause kocht – natürlich – er, an Heiligabend aber gemeinsam mit den beiden Kindern (16 und 19 Jahre alt). Aurelia Siermanns schmückt derweil den Tisch. „Vor dem Dessert gehen wir spazieren, dann ist Bescherung und dann gibt es erst den Nachtisch“, erzählt der Prinz in spé.

Das **Dessert** des BAD-AACHEN-Weihnachtsmenüs ist total passend ein Kaiser-Karls-Apfel mit Engelshaar und Vanilleeis, bei dem auch das Auge mitisst. Der Apfel wird in Printenlikör gegart, das derzeit durch den Hype um die Dubai-Schokolade so beliebte Engelshaar hübsch vorgeformt und darin eine Eiskugel drapiert.

„Wir hoffen, dass dieses feine Öcher Festmenü allen so gut schmeckt wie uns und dass alle Silvester die Korken knallen lassen, zum Beispiel mit unserem original Prinzensekt“, strahlt Serkan Siermanns voller Vorfreude auf die tollen Tage in Aachen.

Heiraten in Aachen

Sagen auch Sie „Ja“ – und werden Anzeigenpartner im BAD AACHEN-Hochzeitsmagazin 2025.

Tipps und Themen rund um den schönsten Tag im Leben in Aachen und der Region geben Ihrer Werbung den passenden Rahmen.



Erscheinungstermin
Ende Februar 2025
Anzeigenschluss
10. Januar 2025

Ihr Ansprechpartner
Christoph Hartmann
Geschäftsführer
Telefon: 02 41/40 10 18-2
c.hartmann@bad-aachen.net

Weitere Infos: www.heiraten.bad-aachen.net

Das BAD AACHEN-Weihnachtsmenü von Serkan Sistermanns und Marc Wipperfürth:

- Cappuccino von Kürbis und Zitronengras mit einem Gamba im Tempurateig
- Gänsebraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen
- Kaiserapfel Sous-Vide mit selbstgemachtem Vanilleeis

Die Rezepte dazu finden Sie auf den folgenden Seiten dieses PDFs. Als unterhaltsames Bonbon ist ebenfalls ein Making-of-Video der Kochaktion zu finden.

Der QR-Code im Bild führt direkt dorthin.

www.bad-aachen.net



WENN KARNEVALISTEN KOCHEN...



W. Hyrenbach

Serkan Sistermanns ist Karnevalist durch und durch. Als Koch lebt er beruflich eine weitere Leidenschaft aus. In einem Kochbuch hat er nun beide Pole verknüpft: Darin stellen prominente Öcher Narren und Unterstützer des Karnevals ihre Lieblingsrezepte vor. Das Buch mit rund 40 Rezeptvorschlägen ist ab Dezember gegen eine Spende für den guten Zweck erhältlich und eine schöne Geschenkidee zu Weihnachten. Den Hobbyköchen hat die Aktion sichtlich Freude gemacht, wie die Beispiele zeigen...

Das jecke Kochbuch ist bei der Buchhandlung Schmetz am Dom und in der Bücherinsel St. Donatus in Brand sowie via Hofstaat erhältlich.

Das jecke Kochbuch ist bei der Buchhandlung Schmetz am Dom und in der Bücherinsel St. Donatus in Brand sowie via Hofstaat erhältlich.

www.oecherprinz.de



F. Prömpeler



Ex-Prinzen

Fotos (3): Öcher Prinz

ALL I WANT FOR CHRISTMAS IS A BARBECUE

Kochs

KÜCHE BBQ LIFESTYLE

kuechen-kochs.de | Grüner Weg 106 | Aachen

Erlebe
BBQ der
Extraklasse
—
KOCHS BBQ
kuechen-kochs.de

Cappuccino von Kürbis und Zitronengras mit einem Gamba im Tempurateig

Zutaten für vier Personen:

Für den Kürbis-Zitronengras-Cappuccino:

- 500 g Hokkaido-Kürbis (geschält und entkernt)
- 1 Stange Zitronengras (leicht angedrückt)
- 1 Zwiebel (gewürfelt)
- 1 Knoblauchzehe (gehackt)
- 1 Stück Ingwer (ca. 2 cm, fein gerieben)
- 400 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Kokosmilch
- 100 ml Sahne
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- Etwas Öl zum Anbraten
- Optional: etwas Cayennepfeffer oder Chili für eine leichte Schärfe

Für die Tempura-Gamba:

- 4 große Gambas (Riesengarnelen), geschält und entdarnt
- 100 g Mehl
- 50 g Maisstärke
- 1 TL Backpulver
- 150 ml eiskaltes Wasser
- 1 Prise Salz
- Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Kürbis-Zitronengras-Cappuccino zubereiten:

Den Kürbis in kleine Würfel schneiden. In einem großen Topf etwas Öl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Knoblauch und Ingwer hinzufügen und kurz mitdünsten. Den Kürbis dazugeben, kurz anbraten und dann mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Stange Zitronengras hinzufügen und die Suppe ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Das Zitronengras herausnehmen und die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Die Kokosmilch und Sahne hinzufügen und nochmals kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und ggf. etwas Cayennepfeffer oder Chili abschmecken.

Tempura-Gamba zubereiten:

Für den Tempurateig Mehl, Maisstärke und Backpulver in einer Schüssel mischen. Salz und eiskaltes Wasser hinzugeben und vorsichtig verrühren, bis der Teig leicht klumpig ist (nicht zu viel rühren, damit der Teig luftig bleibt). Das Öl in einem Topf oder einer Fritteuse auf etwa 180 °C erhitzen. Die Gambas in den Tempurateig tauchen und sofort im heißen Öl frittieren, bis sie knusprig und goldgelb sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anrichten:

Den Kürbis-Zitronengras-Cappuccino in Cappuccino-Tassen oder kleine Gläser füllen. Nach Belieben etwas aufgeschäumte Milch oder Sahne darüber geben, um den Cappuccino-Effekt zu erzielen. Die knusprige Tempura-Gamba als Garnitur auf den Rand der Tasse legen oder separat auf einem kleinen Teller daneben anrichten.

Serviervorschlag:

Mit einem kleinen Zweig Koriander oder Petersilie sowie einem Hauch Chiliflocken garnieren.



Gänsebraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Zutaten für vier Personen:

Für den Gänsebraten:

- 1 Gans (ca. 3-4 kg)
- Salz und Pfeffer
- 1 Apfel (geviertelt)
- 1 Orange (geviertelt)
- 1 Zwiebel (geviertelt)
- 1 Bund frische Kräuter (Thymian, Rosmarin, Beifuß)
- 1-2 Möhren (grob geschnitten)
- 1 Stange Lauch (grob geschnitten)
- 1 Liter Wasser oder Geflügelbrühe

Für den Rotkohl:

- 1 Kopf Rotkohl (ca. 800 g)
- 1 Apfel (gewürfelt)
- 1 Zwiebel (fein gehackt)
- 2 EL Schmalz oder Pflanzenöl
- 200 ml Apfelsaft oder Rotwein
- 2-3 EL Apfelessig
- 1-2 EL Zucker
- Salz, Pfeffer, Nelken und Lorbeerblätter

Für die Klöße „halb und halb“:

- 500 g mehligkochende Kartoffeln (gekocht)
- 500 g festkochende Kartoffeln (roh)
- 1 TL Salz
- 1 Ei
- 2 EL Kartoffelmehl oder Speisestärke
- Muskatnuss (frisch gerieben)
- Nach Wunsch: geröstete Semmelbrösel zum Füllen der Klöße

Zubereitung:

Die Gans vorbereiten und braten:

Die Gans gründlich von innen und außen waschen, trocken tupfen und innen wie außen mit Salz, Pfeffer und Beifuß einreiben. Apfel-, Orangen- und Zwiebelschnitze sowie die frischen Kräuter in die Gans geben. Die Öffnung mit Küchengarn zubinden oder mit kleinen Spießen verschließen. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Gans in einen Bräter legen. Die Möhren und den Lauch um die Gans herum verteilen und mit Wasser oder Brühe angießen. Die Gans etwa 2-2,5 Stunden bei 180 °C braten, dabei regelmäßig mit dem Bratensaft übergießen. Für eine knusprige Haut die Temperatur in den letzten 20-30 Minuten auf 200 °C erhöhen. Die Haut kann zusätzlich mit Salzwasser oder Bier bepinselt werden. Die Gans aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in Stücke schneiden.

Den Rotkohl zubereiten:

Den Rotkohl fein hobeln oder in Streifen schneiden. In einem großen Topf das Schmalz oder Öl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Den Apfel und den Zucker hinzufügen und leicht karamellisieren lassen. Den Rotkohl hinzugeben und gut umrühren. Mit Apfelsaft oder Rotwein und Apfelessig ablöschen. Salz, Pfeffer, Nelken und Lorbeerblätter dazugeben. Den Rotkohl etwa 45-60 Minuten bei niedriger Hitze schmoren lassen und gelegentlich umrühren.

Die Klöße „halb und halb“ zubereiten:

Die mehligkochenden Kartoffeln schälen, kochen, gut ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die rohen Kartoffeln fein reiben und den Saft in einem Tuch gründlich ausdrücken. Die rohen und gekochten Kartoffeln miteinander vermengen. Salz, Ei und Kartoffelmehl hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Nach Geschmack mit Muskatnuss würzen. Aus dem Teig Klöße formen. Nach Belieben können geröstete Semmelbrösel in die Mitte jedes Kloßes gegeben werden. Einen großen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Klöße darin bei schwacher Hitze ca. 15-20 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.



Anrichten:

Den Gänsebraten zusammen mit dem Rotkohl und den Klößen auf vorgewärmten Tellern servieren. Den Bratensaft als Soße dazu reichen.

Kaiserapfel Sous-Vide mit selbstgemachtem Vanilleeis



Selbstgemachtes Vanilleeis

Zutaten für vier Personen:

- 500 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 100 g Zucker
- 1 Vanilleschote (alternativ 2 TL Vanilleextrakt)
- 5 Eigelb

Zubereitung:

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. In einem Topf die Sahne, Milch, das Vanillemark und die Schote zusammen erhitzen (nicht kochen). Sobald Bläschen am Rand erscheinen, den Topf vom Herd nehmen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, bis die Masse hell und cremig ist. Die heiße Vanillemilch langsam unter ständigem Rühren zur Eigelbmasse gießen. Alles zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitzeiterrühren, bis die Masse leicht andickt (nicht kochen lassen). Die Masse sollte einen Löffelrücken leicht überziehen. Die Mischung durch ein Sieb gießen, um Klümpchen zu entfernen, und abkühlen lassen. Erst auf Zimmertemperatur, dann für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank.

Mit Eismaschine: Die abgekühlte Mischung in die Eismaschine geben und nach Anleitung gefrieren lassen (ca. 30-40 Minuten).

Ohne Eismaschine: Die Mischung in eine flache Schale geben und ins Gefrierfach stellen. Alle 30 Minuten kräftig umrühren, um Eiskristalle zu verhindern, bis das Eis cremig und fest ist (ca. 3-4 Stunden).

Apfel Sous-Vide

Zutaten für vier Personen:

- 4 Äpfel (Granny Smith)
- 50 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 2 Stück Sternanis
- 2 EL Zitronensaft
- 4 cl Printenlikör
- 100 ml Apfelsaft

Zubereitung:

Das Sous-Vide-Gerät auf 80°C vorheizen. Die Äpfel schälen und entkernen. Apfelsaft, Zimtstangen, Sternanis und Zucker einmal kurz aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Printenlikör und Zitronensaft hinzufügen. Die Äpfel in einen Vakuumbbeutel geben und mit dem Fond aufgießen. Den Beutel verschließen und vakuumieren. Den Beutel ins Wasserbad legen und die Äpfel bei 85°C etwa 40 Minuten garen lassen.

Anrichten:

Die warmen Sous-Vide-Äpfel auf Desserttellern anrichten. Eine Kugel selbstgemachtes Vanilleeis dazugeben. Optional mit etwas von der Apfelsauce aus dem Beutel übergießen oder mit Karamellsauce, gerösteten Nüssen oder frischer Minze garnieren.

Der Kontrast zwischen den warmen, aromatischen Äpfeln und dem cremig-kalten Vanilleeis macht dieses Dessert besonders reizvoll. Perfekt für ein elegantes und doch gemütliches Finale eines Menüs.

Guten Appetit!