

Platz eins für Genießer:  
Sternkoch **Christian Henze**  
kreierte für H.O.M.E. ein  
Galamenü in der Münchner  
Allianz-Arena

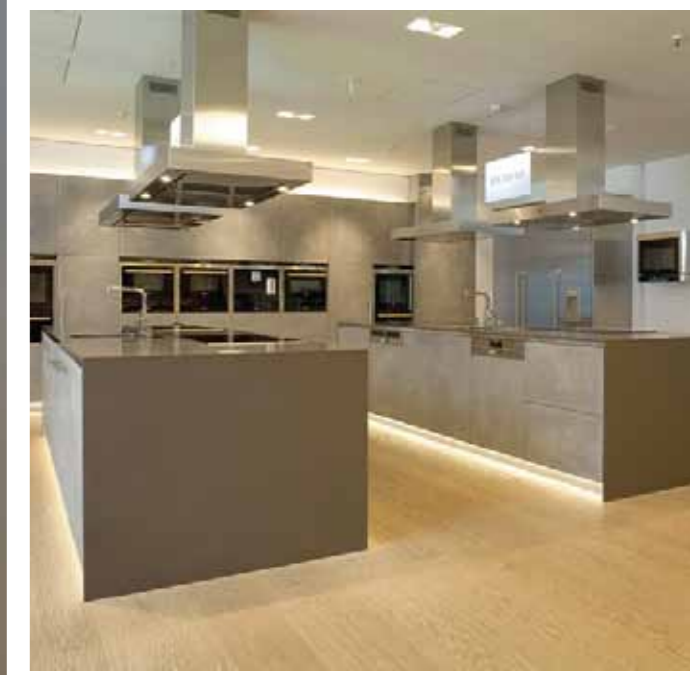
REZEPTE CHRISTIAN HENZE/WWW.CHRISTIANHENZE.DE  
REDAKTION & FOTOS MANFRED KLIMEK  
VIELEN DANK AN DIE SIEMENS COOKINGLOUNGE

# Meister-Klasse

**SPITZENKÜCHE**  
Für H.O.M.E.  
kreierte Sterne- &  
TV-Koch Cristian  
Henze ein  
festlich schickes  
Galamenü



**KOCH-ARENA**  
Die Event-  
Location in  
München: In  
der Siemens  
CookingLounge  
in der Allianz-  
Arena sind Spit-  
zensportler und  
Spitzenköche  
vereint - eine  
Kooperation  
von Siemens  
mit Bayern  
München







**DINNER MIT AUSSICHT**  
Die Siemens CookingLounge vereint eine Showküche, ausgestattet mit Siemens-Premium-Geräten mit zwei Kochinseln und dem EcoSmart-Fire-Kamin, sowie einen Essbereich mit Thonet-Möbeln. Hier können sich bis zu 80 Gäste von einem Spitzenkoch verwöhnen lassen.  
Infos: [www.cooking-lounge.info](http://www.cooking-lounge.info)

## KNUSPERTALER MIT LACHS UND KAVIAR

### ZUTATEN für 4-6 Personen:

**Parmesanhippen:** 80 g frisch geriebener Parmesan, 1 EL schwarzer Sesam  
**Kartoffelpaste:** 8 kleine Kartoffeln, etwas Salz, 1 EL Crème fraîche, 2 EL Olivenöl, Meersalz **Belag:** 100 g Balik-Lachs oder Räucherlachs, 2 EL Kaviar (oder Forellenkaviar)

### ZUBEREITUNG:

Für die Hippen den Backofen auf 180°C vorheizen. Parmesan und schwarzen Sesam mischen. Ein Blech mit Backpapier auslegen und darauf mit dem Käse Kreise von 5 cm Durchmesser aufstreuen. Etwa 8 Minuten backen, auskühlen lassen und danach vom Backpapier lösen. Die Kartoffeln als Pellkartoffeln garen, schälen und einen Teil davon in dünne Scheiben schneiden. Die restlichen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, mit Crème fraîche und Olivenöl cremig aufschlagen und salzen. Den Lachs in dicke Streifen schneiden. Die Parmesanhippen auf einer Platte auslegen, darauf die Kartoffelscheiben geben, jede davon mit einem Klecks Kartoffelbrei bestreichen und den Lachs daraufsetzen. Mit Kaviar garnieren.



### ZUTATEN für 4 Personen:

**Gemüse:** je 1 rote und gelbe Paprikaschote, 1 kleinen Zucchini, 2 Schalotten, 2 EL Olivenöl, 1 TL Tomatenmark, 8 EL Weißwein, ¼ TL Zucker, Meersalz, weißer Pfeffer aus der Mühle  
**Ziegenkäse:** 4 kleine Scheiben Ziegenfrischkäse à ca. 80 g, 8 Scheiben Ibérico-Schinken oder Serrano-Schinken, 1 Packung Kataifi-Teig (türk. bzw. griech. Blätterteigfäden), 4 EL Olivenöl, Lavendel zum Dekorieren

### ZUBEREITUNG:

Die Paprikaschoten waschen, putzen und

in kleine Würfel schneiden. Den Zucchini waschen und würfeln. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Das Gemüse und die Schalotten in Olivenöl dünsten. Mit Tomatenmark und Weißwein verfeinern. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Ziegenkäserand mit Schinken umwickeln und diesen wiederum mit dem Kataifi-Teig umwickeln. Auf ein eingefettetes Backblech setzen und 10 Minuten backen. Etwas Gemüse auf einen Teller geben, darauf den Ziegenkäse setzen und mit Olivenöl und Lavendel dekorieren.

## MARINIERTER ZIEGENKÄSE MIT LAVENDEL UND IBÉRICO-SCHINKEN



### GEMÜSE-BETT

Das lauwarme mediterrane Gemüse wird auf einem Teller angerichtet, darauf kommt der mit Schinken und Kataifi-Teig umwickelte Ziegenkäse







**APPETITLICH**  
Das Interior der Lounge ist ebenfalls vom Feinsten, etwa mit Möbeln von Walter Knoll (Sessel „Nelson 605“, Stühle „Turtle“)

## HUMMER MIT LAUCHFONDUE @ VANILLE-VENUSMUSCHELN

**ZUTATEN für 4 Personen:**

**Hummer:** 2 große Hummer oder 4 Hummerschwänze, Meersalz, 1 Msp. Cayennepfeffer, 4 EL Olivenöl  
**Lauchgemüse:** 300 g Lauch (nur das Weiße), 3 Schalotten, 1 EL Butter, 100 ml Weißwein, 50 ml Noilly Prat, 200 ml Sahne, Meersalz  
**Venusmuschel:** 500 g frische Venusmuscheln, 100 ml Weißwein, 1 Vanilleschote, 3 EL Olivenöl

**Soße:** 100 ml roter Portwein, 100 ml Rotwein, ¼ TL Kartoffelstärke, 70 g kalte Butter

**ZUBEREITUNG:**

Die Hummer in kochendes Salzwasser geben, 3 Minuten kochen und weitere 10 Minuten im Wasser garziehen lassen. In Eiswasser abschrecken, die Hummer ausbrechen und das Fleisch zu Medaillons schneiden. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen und in Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten. Im Backofen (bei 80°C) warm halten. Die weißen Blätter des Lauchs in feine Streifen schneiden. Die Schalotten abziehen und würfeln. Lauch und Schalotten in der Butter glasig dünsten. Mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und einkochen lassen. Die Sahne angießen und

20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz abschmecken. Die Muscheln gründlich reinigen. Geöffnete Muscheln aussortieren. Das Öl erhitzen und die Muscheln darin schwenken. Wein angießen und die Vanilleschote zugeben. Bei geschlossenem Deckel 3 Minuten ziehen lassen. Die nicht geöffneten Muscheln aussortieren. Für die Soße den Portwein und 50 ml Rotwein auf die Hälfte einkochen lassen. Die Stärke mit dem restlichen Rotwein anrühren und den Wein damit binden. Die Butter in Scheiben schneiden und nach und nach in die Soße rühren. Das Lauchgemüse mittig auf einen Teller platzieren. Die Hummermedaillons darauf verteilen, die Muscheln und die Soße dazugeben.



## GEFÜLLTER KANINCHENRÜCKEN MIT ZITRONE UND KNOBLAUCH

**ZUTATEN für 4 Personen:**

**Kaninchenrücken:** 2 ausgelöste Kaninchenrücken mit Bauchlappen und Nieren, 50 g Möhren, 50 g Lauch, 150 g Kalbsbrät, 1 EL gehackte Pistazien, 1 TL frisch gehackter Rosmarin, 1 EL Crème fraîche, Meersalz, weißer Pfeffer aus der Mühle

**Fülle:** 14 Rosmarinzweige, 3 EL Olivenöl, 4 Knoblauchzehen, 4 Scheiben Bio-Zitrone, ½ TL Meersalz, weißer Pfeffer aus der Mühle

**ZUBEREITUNG:**

Die Nieren auslösen, gründlich unter fließendem Wasser reinigen und beiseitestellen. Die Möhren und den Lauch waschen, putzen und fein würfeln. In leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Kalbsbrät, Pistazien, Rosmarin, Crème fraîche und die blanchierten Gemüsewürfel gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kaninchenrücken salzen und pfeffern, mit der Brätmasse bestreichen und aufrollen. Mit Klarsichtfolie und Alufolie

fest umwickeln und etwa 15 Minuten in heißem Wasser pochieren. Für die Nierenspieße jeweils 1 Niere auf einen Rosmarinzwig stecken und in etwas Olivenöl kurz braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden, mit den Zitronenscheiben und dem restlichen Olivenöl in die Pfanne geben und kurz erhitzen. Die Kaninchenrücken aus der Folie wickeln und die Rollen schräg in der Mitte durchschneiden. Die Kaninchenrücken auf Tellern anrichten, das angekochte Olivenöl angießen und je einen Nierenspieß dazulegen.



**GROSSZÜGIG PORTIONIERT**

Die Siemens CookingLounge misst rund 250 Quadratmeter und bietet auch eine separate Businesslounge







## SCHOKO „PUR!“ MIT ROTWEINSAHNE

### ZUTATEN für 6–8 Personen:

**Teig:** 6 Eier, 180 g dunkle Schokolade, 180 g Butter, 170 g Zucker, 180 g Mandeln gemahlen, 1 Msp. Zimt, Mark von 1 Vanilleschote, 2 EL dunkler Rum, 1 Prise Salz  
**Rotweinsahne:** 300 ml Rotwein, 1 EL Zucker, Mark von 1 Vanilleschote, 300 g Sahne, Mehl und Butter für die Form

### ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Kuchenform mit Butter einfetten und mit Mehl auskleiden. Für den Teig die Eier trennen. Schokolade hacken, in eine (Metall-)Schüssel geben, diese in heißes Wasser setzen und die Schokolade unter Rühren schmelzen. Abkühlen lassen. Butter und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach Eigelbe zufügen

und verrühren. Schokolade in dünnem Strahl einrühren. Mandeln, Zimtpulver, Vanillemark und Rum unter den Teig heben. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und unter die Schokoladenmasse heben. Teig in die Kuchenform geben und glatt streichen. Kuchen 30 Minuten im Backofen backen, dann herausnehmen und nicht ganz auskühlen lassen. In Klarsichtfolie wickeln. 24 Stunden im Gefrierschrank tiefkühlen. Am nächsten Tag Wein, Zucker und Vanillemark aufkochen und so lange einkochen, bis nur noch 3 Esslöffel übrig sind. Abkühlen lassen. Sahne schlagen und mit dem Konzentrat mischen. Schokoladenkuchen auftauen und in Portionsstücke schneiden. Auf Teller geben. Jeweils einen Klecks Rotweinsahne dazugeben.



**CHRISTIAN HENZE ...** wurde mit dem Starcookers Gourmet Award als beliebtester Sternekoch Deutschlands, Österreichs und der Schweiz ausgezeichnet. Er hat eine wöchentliche Kochsendung auf MDR, ist aus der Promi-Kocharena auf VOX bekannt und Verfasser von 16 Kochbüchern.  
[www.christianhenze.de](http://www.christianhenze.de)