

Preis 4,00 Euro

Nr. 3

Winter 2013/14

# Bamberger

## Das Magazin

Magazin für Politik. Gesellschaft. Lifestyle.



## FELIZ NAVIDAD AUF FRÄNKISCHEN TELLERN SPANISCHE WEIHNACHT

### EIN KULINARISCHER AUSFLUG IN DEN SÜDEN EUROPAS

Wenn die Spanier Weihnachten feiern, ist das etwas anders als in Deutschland: es gibt traditionell eigentlich keine Weihnachtsbäume, stattdessen werden Weihnachtskrippen aufgestellt. Geschenke bekommt man nicht am Heiligen Abend, sondern am 6. Januar. Zuständig sind auch nicht das Christkind oder der Weihnachtsmann, sondern die Heiligen Drei Könige. Oft kommen sie bei festlichen Umzügen am Vortag auf Kamelen ange-ritten. Die Kinder stellen dann Schuhe, Stroh, Wasser und Brot vor die Haustü-re, am nächsten Tag werden sie dafür mit Geschenken belohnt. Nur wer sich nicht ordentlich benommen hat, bekommt stattdessen nur Kohlestücke. So die Tra-dition. Mittlerweile aber gibt es auch immer häufiger die Geschenke schon am 24. Dezember. Dann haben die Kin-der während der Ferien wenigstens Zeit, damit zu spielen. Und auch Weihnachts-bäume sind immer häufiger zu sehen. Ein besonderer Tag in der Weihnachtszeit ist der 28. Dezember, der Tag der unschul-digen Kinder. Dann gibt es einen Brauch, andere hereinzulegen. So wie bei uns am 1. April. Auch die spanische Küche hat zu Weihnachten einige Überraschungen parat, wie unser Besuch in zwei Restau-rants in der Region zeigt, im „Rocus“ in Baunach, das auch im Gault Millau und im Guide Michelin empfohlen wird, und in der „Bar Celona“ in Coburg.

Das Coburger Restaurant **BAR CELONA** glänzt mit historischem Ambiente. Sandstein, Türme, Giebel - das neugotische Anwesen, erbaut 1866, war zu Herzogszeiten ein wahrhaft würdiger Sitz des englischen Generalkonsuls. Diese Zeiten sind lange vorbei, heute ist die **BAR CELONA** da-gegen Botschafter des guten Geschmacks. 2001 ist

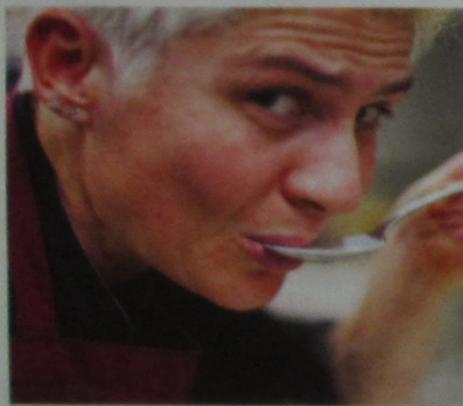


Alles am Platz: Küchenchef Marcus Bluszcz

## SPANISCHE WEIHNACHT FÜR VIER PERSONEN: RESTAURANT BAR CELONA IN COBURG

Das Restaurant eröffnet worden. Geschäftsführer **BERTRAM SCHINDLER** hat damit seiner Verbundenheit zu Spanien Ausdruck verliehen und die spanische Küche nach Coburg gebracht. „Tapas and more“ kann man in den gemütlichen Räumen mit viel Sandstein, indirektem Licht und kleinen Ecken und Winkeln bestens genießen. „Berti“, wie er in Coburg genannt wird, und sein Geschäftspartner Michael Weber legen Wert auf hohe Qualität in Sachen Service, Produkte und Angebot. „Saisonale Produkte von Metzgern und Lieferanten aus der Region, wann immer es möglich ist“ so Bertram Schindler. Und aus denen hat Köchin Anka Ackermann gemeinsam mit Karina Geworkian ein 5-Gänge-Menü gezaubert. Von dem können wir im BAMBERGER zwar nur 3 Gänge ausführlich vorstellen, so viel sei aber gesagt: auch die Tapas zum Auftakt als auch das Fischgericht als erster Hauptgang hätten eine Erwähnung verdient.

Die Bar Celona ist täglich ab 17 Uhr geöffnet, am Sonntag gibt es ab 10 Uhr Brunch.



Zauberer ein 5-Gänge-Menü: Köchin Anka Ackermann



Rosa gebratenes Rinderfilet auf Ofentortilla

Ein Süppchen zum Auftakt



### SUPPE

#### Knoblauchcremesüppchen mit gerösteten Tomatenbrot

1 Knolle Knoblauch

1/2l Gemüsebrühe/1/2l Sahne

Salz, Pfeffer, Muskat, Olivenöl

Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen, den geschälten Knoblauch zugeben mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen, abschmecken und kochen lassen. Mit einem Stabmixer pürieren und abpassieren. 1/2 Stange Baguette, längs in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und kurz in der Pfanne von links und rechts goldgelb braten. 4 frische Tomaten in Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer und Basilikum würzen und auf dem gerösteten Brot verteilen.

### HAUPTGANG

#### Rosa gebratenes Rinderfilet auf Ofentortilla

600g Rinderfilet

Das Rinderfilet...

portionieren (150g pro Person), mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Grillpfanne links und rechts anbraten, im vorgeheizten Backofen schieben, nach ca. 8 min aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen.

2 große gekochte Kartoffeln in Scheiben geschnitten  
halbierte Cocktailtomaten, 1 Zucchini,

1 Knolle Fenchel

das Gemüse...

in halbe Scheiben schneiden,

ein Pfanne mit Olivenöl erhitzen und das Gemüse mit den halbierten Tomaten schön anbraten.

Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin würzen  
5 Eier und 100 ml Sahne verquirlen.

die Kartoffeln...

in eine Pfanne geben und das Gemüse zugeben  
und mit der Ei-Sahnemischung übergießen und im

vorgeheizten Backofen bei 180 Grad stocken lassen.

Den fertigen Tortilla dann in 4 gleichgroße Stücke

schneiden.

auf einen Teller...

die Tortilla setzen und das Rinderfilet draufsetzen  
und mit Grilltomate und Thymian garnieren.

### SPANISCHE WEIHNACHT



Schokolade, Orange, und karamellierte Nüsse

### DESSERT

#### Riegel von Schokolade und Orange mit karamellisierten Nüssen

7 Eigelb

7 Eiweiß

100g Mehl

150g Zucker

30g Butter

Das Eigelb...

mit Zucker schaumig schlagen,

Mehl zugeben,

zum Schluß das steifgeschlagene Eiweiß drunterhe-

ben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen und bei 170 Grad, 15 min backen, abkühlen lassen.

3 Eier

60g Zucker

lauwarm aufschlagen,

150g Sahne aufkochen und 450g dunkle Kuvertüre

zugeben und verrühren bis die Schokolade schmilzt

6 Blatt eingeweichte Blattgelatine zugeben,

600g geschlagene Sahne unterheben zum Abschluß

Abrieb von 2 Orangen zugeben

die Masse...

auf den ausgekühlten Bisquit verteilen

kalt stellen

die Schokoladente...

jetzt in gleichgroße Riegel schneiden und auf

Teller mittig anrichten, die karamellisierten Nüsse

verteilen.

Appetithappen: Tapas-Variationen



1904 wurde der Baunacher Bahnhof gebaut, jahrzehntelang nutzten ihn Reisende aus der ganzen Region. Heute, über 100 Jahre später, hat er sich zum Ausgangsort für kulinarische Ausflüge gewandelt. Hier nämlich hat das **RESTAURANT ROCUS** sein Zuhause. Inhaber **MARKUS BLUSZCZ** und seine Frau **ROSA RODRIGUEZ** hatten den Bahnhof im Jahr 2002 erworben und ihn umfangreich renoviert. Das denkmalgeschützte Gebäude bietet einen ganz besonderen Rahmen für ganz besondere Speisen. Mittlerweile genießen Gäste aus ganz Oberfranken im Rocus schon im siebten Jahr kreative mediterrane Küche mit vielen spanischen Elementen. Der gebürtige Baunacher Bluszcz selbst hat lange Zeit in Spanien gearbeitet, seine Frau kommt von dort. Beide sind Gastronomen aus Leidenschaft. „Das ganze Flair hat schon etwas Besonderes“ sagt Bluszcz. Er liebt – neben dem Kochen natürlich – vor allem das Kommunikative an seinem Beruf, jeder Gast wird mit Handschlag verabschiedet. „Wir sind hier, um unsere Gäste zu verwöhnen.“ Und das tut er mit hoher Qualität und mit großem Einfallsreichtum. Seine Karte ist eine Entdeckungsreise. Dabei legt er vor allem Wert auf die Herkunft seiner Produkte, viele Metzger und Bauern aus der Region gehören zu seinen Lieferanten. „Am An-

VORWEIHNACHTLICHES  
DREI-GÄNGE-MENÜ . FÜR 4  
PERSONEN  
ROCUS BAUNACH

Jede Kochkunst steht die Natur. Eine Küche kann nicht besser sein als die Produkte, von der sie ausgeht" so seine Philosophie. Geheimtipp ist der Weinkeller. Wein ist das Hobby von Bluszc. Vor allem spanische. Man kann, wenn man die etwas ausgiebiger testen möchte, übrigens auch mit der Bahn anreisen. Der Zug aus Bamberg hält nämlich auch heute noch direkt an seinem Restaurant am Bahnhof in Baunach. Das Rocus ist Dienstag, Mittwoch und Donnerstag jeweils ab 17:30 Uhr geöffnet, Freitag, Samstag und Sonntag von 12 bis 14 Uhr und ab 17:30 Uhr. Montag ist Ruhetag.



Filet vom iberischen Eichelschwein

VORSPEISE

Riesengarnele auf Pulposülze an Guacamole mit Olivenölkaviar

Für die Riesengarnele:

- 4 Riesengarnelen ( Black Tiger 4/6 ohne Kopf)
- Olivenöl
- Zitrone

Mojo (Sauce von den Kanarischen Inseln)

Garnelen

bis zum Schwanzsegment schälen und anschließend entdarmen. Garnele mit Salz und Zitrone würzen leicht in Mehl wenden und mit Olivenöl kurz anbraten. Mojosauce über die Garnele träufeln und im Ofen bei 180 Grad 3 min garen.

Guacamole:

- 1 Avocado
- kleiner Bund Koriander gehackt
- halbe Knoblauchzehe gehackt
- 1 Tropfen scharfe Chillisauce
- Saft von 1 Limette, Prise Salz

Avocado

halbieren Kern entfernen. Fruchtfleisch einschneiden und mit Löffel herausheben. In einer Schüssel alle Zutaten leicht vermengen.

Pulposülze:

- 1 kleiner Pulpo ca 500 gr
- 250 ml Fischfond
- 3 EL Olivenöl
- 1 El geräucherter Paprika
- 1 TL Paprika Vera geräuchert scharf
- 2g Agar Agar

Riesengarnele auf Pulposülze



Warmer Schokoladenkuchen mit Eiscreme



Detailverliebt: Zubereitung im Rocus in Baunach

Topf...

mit ca 2L Wasser und 0,5L Rotwein zum Kochen bringen. Den Pulpo in die kochende Flüssigkeit eintauchen. Nach ca. 15 Sekunden wieder entnehmen. Diesen Vorgang 3 mal wiederholen und dann den Pulpo ca 45 min in der Flüssigkeit simmern lassen. ( Das Abschrecken gibt der Haut eine schöne Spannung). Wenn der Pulpo weich ist, herausnehmen und abkühlen lassen. Den Fischfond mit Olivenöl, Paprika zum Kochen bringen. Agar Agar einrühren und kurz aufkochen lassen. Pulpo in Scheiben schneiden, in eine Pastetenform geben, den Fond übergießen und abkühlen lassen.

Olivenölkaviar: Bos Food

Riesengarnele mit Guacamole, Pulposülze, Kaviar und Rotebeetespirale anrichten.

HAUPTGERICHT

Filet vom Iberischen Eichelschwein auf grünem Spargel mit Petersilienwurzelpüree an Sherrysauce Streifen vom Jamon Joselito und Trüffelkaviar.

- 2 Filet vom Iberischen Eichelschwein ca. 1Kg
- 500gr. Petersilienwurzel
- 16 Spargelspitzen grün.
- 50gr Jamon Serrano (Joselito oder anderer)
- 250 ml Sahne
- 250 ml Bratenfond

- 6cl halbtrockener Sherry
- Trüffelkaviar und Kresse

Eichelschwein:

2 Filet mit Salz und Pfeffer würzen, in der Pfanne oder Grill kurz und scharf anbraten und im Backofen bei ca. 140 Grad ca. 20 min ziehen lassen.

Petersilienwurzelpüree.

Wurzel schälen und in Gemüsebrühe weich kochen. Brühe zu 80% abschütten und die Wurzel mit dem Rest Brühe pürieren. Kleiner Schuss Sahne dazu und glattrühren.

Grüner Spargel:

Spitzen in etwas Olivenöl anbraten und würzen.

Sherrysauce:

Bratenfond mit halbtrockenen Sherry und der Sahne einkochen lassen.

Fleisch ...

mit Püree, grünem Spargel und Sherrysauce anrichten. Mit Kresse und Schinkenstreifen ausgarnieren.

DESSERT

Warmer Schokoladenkuchen mit Eiscreme von Pinienkernkaramel und Manitolhimbeeren.

- 180 gr. Schokolade 85% Kakao

- 180gr. Butter
- 150 gr. Zucker
- 7 Eier
- 50 gr. Mehl
- 100gr Pinienkerne
- 100gr Zucker
- 1L Sahne
- 250ml. Milch
- 8 Eigelb

Eiscreme:

Zucker auflösen Pinienkerne dazugeben und auf eine Silikonmatte gießen. (Vorsicht sehr heiß) Nach dem Erkalten grob hacken. Sahne, Milch und Zucker aufkochen lassen. Mit Eigelb zur Rose abziehen und abkühlen lassen. Pinienkernkrokant dazugeben und in einer Eismaschine gefrieren lassen

Schokoladenkuchen:

Schokolade und Butter bei mittlerer Hitze über Wasserbad schmelzen lassen. Eier und Zucker schaumig schlagen und alle Zutaten vorsichtig untermengen. Auf gebutterte Förmchen verteilen. Bei 285 Grad 11 Minuten backen.

Himbeeren.

Manitol (Texturas) im Topf auflösen lassen. Himbeeren vorsichtig eintauchen und verkrusten lassen. Abkühlen lassen.

Alle Zutaten anrichten.



Markus Bluszc hat ein Faible für die spanische Küche