

Kulinarischer Genuss

Ripka Catering verzaubert den weihnachtlichen Gaumen

Die Weihnachtszeit ist nicht nur eine Zeit der Besinnlichkeit und Ruhe, sondern auch ein Fest des Genusses. Allein beim Gedanken an eine leckere Geflügelkeule läuft einem das Wasser im Munde zusammen. Doch nicht immer gelingt der Schmaus.

Damit der Braten jedoch in diesem Jahr perfekt gelingt, gab Norbert Ripka vom gleichnamigen Unternehmen Ripka Catering aus Rostock Einblicke in seine Küche.

„Eines meiner Lieblingsweihnachtsrezepte ist geschmortes Zimthähnchen“, so der Geschäftsführer. Das zergeht auf der Zunge und ist ein Vergnügen für den Gaumen. Zudem ist es leicht zubereitet, so dass man nicht den

ganzen Tag in der Küche verbringen muss, sondern lieber mit seinen Liebsten.“ Der Caterer muss es wissen. Seit vielen Jahren bereichern er und sein Team Veranstaltungen mit kulinarischen Genüssen. „Wir sind ein kompetentes, modernes Catering-Unternehmen, das bei Festlichkeiten unterschiedlichsten Charakters tatkräftig bei der gastronomischen Betreuung und Gestaltung mit einem eigenen umfangreichen Equipment dem Veranstalter unter die Arme greift“, so der Unternehmer.

Um sich vom guten Geschmack Norbert Ripkas zu überzeugen, gibt es das leckere Rezept für „Geschmortes Zimthähnchen“ im aktuellen *Wirtschaftsreport* nun zum selber machen. ■

Geschmortes Zimthähnchen als Festschmaus

Rezept zum Nachkochen

Zutaten

- 1 frisches Hähnchen (1,5 bis 1,8kg)
- 600 g Äpfel (4 Stück für Füllung und 2 Stück für die Sauce)
- 400 g rote Zwiebeln (4 Stück für die Füllung und 2 Stück für die Sauce)
- 200 g Strauchtomaten
- 100 g Bienenhonig
- Salz, Pfeffer, Zimt, frischer Thymian,

4 bis 5 Stück Sternanis

- Salz, Pfeffer, Zimtstange, 1 frischer Thymian, 2 bis 3 Stück Sternanis, ½ Stück Lorbeerblatt, 2 Stück Pimentkörner für die Sauce
- 50 g Olivenöl
- 0,5 l Geflügelbrühe und 0,1 l Sahne
- 50 g Butter und 50 g Mehl

Zubereitung

- frisches Hähnchen (vom Biobauern) waschen, mit Salz, Pfeffer und etwas Zimt würzen, mit Bienenhonig bestreichen und mit frischem Thymian, Sternanis, (kleinen) Äpfeln und roten Zwiebeln füllen
- dann Keulen über Kreuz fest setzen, damit die Füllung im Inneren bleibt
- in eine Kasserolle Olivenöl geben

und das Hähnchen anbraten

- wenn das Hähnchen etwas Farbe bekommen hat, die roten Zwiebeln und Äpfel (je in Scheiben), einen kleinen Thymianzweig, Sternanis, Lorbeerblatt, Piment und Zimtstange dazu geben und mit anbraten
- wenn die Zwiebeln und Äpfel glasig sind, Strauchtomaten und etwas Bienenhonig dazu geben; nach und nach mit etwas Geflügelbrühe angießen und das Hähnchen mit dem Fond auch begießen
- nach circa 50 bis 80 Minuten das Hähnchen raus nehmen, portionieren und warm stellen
- bisherigen Fond mit Brühe auffüllen, circa 10 Minuten köcheln lassen
- dann die Gewürze entfernen und den Fond mit Mixstab oder durch ein Sieb passieren
- falls durch die passierten Äpfel, Tomaten und Zwiebeln noch nicht genug Bindung entstanden ist, noch etwas Mehlbutter (Mehl mit weicher Butter verknetet) dazu geben
- die Sauce zur Verfeinerung mit Küchensahne versehen und dann noch einmal richtig aufkochen lassen
- die Hähnchenviertel auf einer Platte anrichten und die Füllung (Äpfel und Zwiebeln) dazu legen
- die Sauce extra servieren
- dazu empfiehlt der Küchenchef gedünstete Rosenkohlblätter oder Broccoli und als Sättigungsbeilage Kartoffelpüree



Norbert Ripka kocht nur, was lecker schmeckt. Zum diesjährigen Fest ist es das „Geschmorte Zimthähnchen“ und dafür nutzt er nur beste Rohstoffe

Foto: Ripka Catering

Norbert Ripka wünscht allen beim Kochen viel Erfolg und: „Guten Appetit!!!“ ■