

# Ein Weihnachtsmenü für unter zehn Euro

Gerhard Nölly hat bei Sterneköchen gelernt und kocht für seine Gäste im Herrenberger Gasthof Hasen auf gehobenem Niveau. Für unsere Leserinnen und Leser hat er sich für die Festtage ein Drei-Gang-Menü zum Nachkochen ausgedacht, das wenig kostet.

VON LEONIE SCHÜLER

**HERRENBERG.** Die Weihnachtszeit bedeutet für Gastronomen Hochbetrieb. Firmenfeiern, Familientreffen, romantische Diner – alles ballt sich im Dezember. Während manche Wirte an Heiligabend endlich zum Durchschlafen kommen, bleibt im Gasthof Hasen in Herrenberg die Küche warm. „Da haben wir richtig viel zu tun“, sagt der Küchenchef Gerhard Nölly und erzählt, dass zwar das Team frei hat, aber seine Familie ein bis zwei angereiste Busgruppen bekocht und mit ihnen Lieder singt.

Die Bescherung fällt aber auch bei den Nöllys nicht gänzlich aus: „Wir feiern immer zwei Wochen vorher oder nachher“, sagt Gerhard Nölly. Als er und seine drei Geschwister noch klein waren, hätten sie immer am 23. Dezember Weihnachten gefeiert. „Wir haben das erst mit zwölf kapiert“, sagt er und lacht. Kurzum: Für die Gastronomenfamilie steht der eigene Betrieb an erster Stelle, damals wie heute. Die Eltern haben das Traditionshaus, das es seit dem 16. Jahrhundert gibt, 1985 übernommen und zu einem Gasthaus mit Hotel und Tagungsräumen ausgebaut. Gerhard Nölly, seine beiden Drillingsbrüder und die anderthalb Jahre ältere Schwester sind rund um die Wirtsräume aufgewachsen. Wenn die Eltern abends unten geschafft haben – der Vater in der Küche, die Mutter im

Service –, gingen die Kinder in der darübergelegenen Wohnung schlafen. „Das hat meistens geklappt“, sagt er und grinst.

Alle Geschwister sind nach ihrem Abitur zunächst eigene Wege

gegangen, haben unterschiedliche Berufe gelernt und in anderen Betrieben gearbeitet. 2015, als die Eltern allmählich ihren Ruhestand einläuten wollten, sind drei der „jungen Hasen“, wie sich das Geschwister-Kleebrett selbst nennt, in den elterlichen Betrieb zurückgekehrt. Seit 2019 haben Margrit, Arnold und Gerhard Nölly offiziell die Geschäftsleitung inne, der dritte Drilling ist als Maschinenbauer in einem anderen Berufsfeld. Zu dritt teilen sie sich die Bereiche auf: Margrit Nölly leitet die Rezeption, Arnold Nölly ist Sommelier und kümmert sich im Betrieb um Daten, Zahlen und Fakten, Gerhard Nölly ist der Küchenchef. Die Eltern helfen im Hintergrund noch mit – auch indirekt, indem sie immer wieder auf die vier Enkel aufpassen und so ihre Kinder entlasten.

„Mir ist der Respekt vor dem Produkt und den Erzeugern wichtig.“

Gerhard Nölly, Koch im Gasthof Hasen



Gerhard Nölly richtet an.

Fotos: Leonie Schüler (4)

Was das Kochen betrifft, ist Gerhard Nölly der Linie seines Vaters treu geblieben: Es gibt im Hasen gutbürgerliche, gehobene Küche. Neu hinzugebracht hat der Junior Fine-Dining-Gerichte, die in der Speisekarte gesondert als „Kulinarischer Spaziergang“ aufgeführt werden. „Die Gerichte sind sehr filigran und sterne-like zubereitet“, sagt der

Koch. Das kommt nicht von ungefähr: Nölly hat seine Lehr- und Wanderjahre ausschließlich in Stermegastronomien zugebracht. Seine Lehre absolvierte er im Adler in Asperg, ging dann ins Waldhotel Fletschhorn in der Schweiz, zum Breitenbach und zur Speise-meistererei in Stuttgart sowie ins Schloss Loersfeld in Köln.

Warum die Gourmetküche? „Mich fasziniert daran die unglaubliche Kreativität, die man auf den Teller packen kann“, sagt der 37-Jährige. Außerdem gefalle ihm, dass sich Gäste bei Spitzenköchen eher trauten, etwas auszu-

probieren, das sie sonst nicht essen würden. Und er schätze das Vorgehen, Produkte komplett zu verwerten. „Gerade bei Ein-Sterne-Köchen gibt es einen immensen Kostendruck. Dadurch findet alles einen zweiten Lebensweg, nichts wird weggeworfen.“

Als Beispiel nennt er Geflügel, bei dem nicht nur die Brust verwendet werde, sondern die Keulen gefüllt, die Knochen zum Auskochen von Soßen oder Fonds genommen und aus den Flügeln Chicken Wings fürs Mitarbeiteressen zubereitet werden. „Mir ist der Respekt vor dem Produkt und den Erzeugern wichtig“, sagt Nölly.

Diese Einstellung hat er auch in den Hasen mitgebracht. Bis auf den Apfelstiel verarbeite er quasi alles, sagt er. Wenn er zum

Beispiel wie beim Weihnachtsmenü Rote Bete rund aussteche, lege er die Abschnitte unter die Scheiben. So werden sie trotzdem mitgegessen, der Optik tue es so keinen Abbruch. Ebenso aus der Sterneküche hat Nölly mitgebracht, so gut wie keine Fertigprodukte zu verwenden. „Wir machen extrem viel selber“, sagt er. Auf die Frage, was er und sein Küchenteam nicht selbst herstellen, muss er nachdenken. „Den Nudelteil für die Maultaschen“, fällt ihm dann ein. Ein industrielles Produkt ist er gleichwohl nicht, sondern vom Bauern Hiller aus Bondorf zugekauft.

Das veranschaulicht ein weiteres Grundprinzip von Gerhard Nölly, nämlich regional und saisonal zu kochen. Fast alle Lieferanten kommen aus dem nahen Umfeld; in der Speisekarte führt er sie auf. Es geht den Nöllys dabei um die gute Produktqualität von Erzeugern, die sie persönlich kennen, um kurze Transportwege mit wenig CO<sub>2</sub>-Ausstoß und auch darum, die Region, die sie lieben, zu stärken.

Die steckt wirtschaftlich momentan in einer Krise, weshalb viele Menschen kein üppiges Budget für das Weihnachtsessen zur Verfügung haben. Gerhard Nölly hat sich deshalb für unsere Leserinnen und Leser ein Menü ausgedacht, das besonders ist – und dennoch erschwinglich. Er schätzt, dass die Zutaten für vier Personen nicht mehr als 30 Euro kosten. Wird es mit Liebe gekocht, so wird es gleichwohl ein unbezahlbares Fest.

## Gefüllte Hähnchenbrust mit Dörraprikose, Kürbis-Graupen-Risotto und Pilz-Velouté

Hauptgericht



keine Soße fehlen darf, empfiehlt Nölly passend eine Pilz-Velouté, eine weiße Pilzsoße. Hierfür Schalotten, Butter, Petersilienwurzeln, Champignons, Zitronenabrieb und gehackten Rosmarin farblos anschwitzen. Mehl dazugeben und kurz mit anrösten. Mit Weißwein ablöschen, dann mit dem Fond auffüllen und etwas einreduzieren. Sahne dazugeben, aufkochen lassen und mixen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer, dann durch ein Sieb passieren. Vor dem Servieren aufmixen.

Mit einem scharfen Messer mittig in die Hähnchenbrust stechen und mit fein gehackter Dörraprikose füllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und scharf anbraten. Für acht bis zehn Minuten bei 150 Grad im Ofen gar ziehen lassen. Anschließend nochmals kurz in Butter und Rosmarinzwiegen anbraten.

Für das Risotto wählt Nölly statt Reis Graupen, da sie regional sind und nicht so schnell verkochen. Zuerst Graupen abwaschen und zusammen mit Schalottenwürfeln, Butter und Rosmarin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Nach und nach mit warmer Brühe auffüllen. Nach fünfzehn Mi-

nuten Kochzeit die Sahne dazugeben. Nach weiteren fünf Minuten den geräffelten Kürbis dazugeben und fünf Minuten kochen, bis er weich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Käse dazugeben.

Das Risotto kann schon am Vortag zubereitet werden; Kürbis und Käse aber erst kurz vor dem Servieren hinzufügen. Weil in der schwäbischen Kü-

### Einkaufszettel für vier Portionen

#### Vorspeise

160 Gramm Ziegenfrischkäse (Picandou als Rolle oder vier Taler)  
Rohrzucker oder (Thymian-)Honig  
500 Gramm gekochte Rote Bete  
**Walnusscreme** 150 Gramm Walnüsse  
70 Gramm Sahne  
eine Prise Salz, eine Prise Zucker  
60 Gramm Frischkäse  
**Dressing** drei Orangen für Filets, davon  
70 Gramm Orangensaft  
20 Gramm Schalotten  
10 Gramm Senfsaat  
100 Gramm Wasser  
20 Gramm Zucker, Salz

#### Hauptspeise

vier Mal 160 Gramm Hähnchenbrust  
100 Gramm Dörraprikosen  
Salz  
Pfeffer  
zum Anbraten Butter und zwei Zweige Rosmarin

#### Kürbis-Graupen-Risotto

250 Gramm Graupen, mittelgroß  
50 Gramm Schalotten  
60 Gramm Butter  
2 Gramm Rosmarin, frisch gehackt  
150 Gramm Weißwein (etwa Grauburgunder)  
1 Liter Rinderbrühe  
100 Gramm Sahne  
300 Gramm Hokkaidokürbis, geräffelt  
100 Gramm Bergkäse, gerieben

#### Pilz-Velouté

60 Gramm Schalotten  
60 Gramm Butter  
40 Gramm Petersilienwurzel  
150 Gramm Champignons  
Abrieb von einer halben Zitrone  
3 Gramm Rosmarin, frisch gehackt  
15 Gramm Mehl  
120 Gramm Weißwein  
500 Gramm Rinderbrühe  
150 Gramm Sahne, Salz

#### Dessert

Kleiner Hefezopf vom Vortag mit Mandeln  
200 Gramm Sahne  
100 Gramm Milch  
eine halbe Vanilleschote  
75 Gramm Zucker  
5 Eigelb (4 für Armer Ritter, 1 für Vanillesoße)

#### Mandelsegel

60 Gramm Zucker  
120 Gramm Mandelblättchen  
**Apfel-Wassereis-Lolli**  
90 Gramm Zucker  
250 Gramm Apfelwürfel ohne Schale  
100 Gramm Weißwein  
40 Gramm Zitronensaft  
400 Gramm Wasser  
2 Blatt Gelatine

#### Zimt-Frischkäsecreme

150 Gramm Frischkäse  
Zimt nach Geschmack  
20 Gramm Zucker  
Zitronenabrieb *lem*

## Armer Ritter mit Vanillesoße, Mandel-Segel, Apfel-Wassereis-Lolli und Zimt-Frischkäsecreme

Dessert



**Armer Ritter:** Hefezopf längs in drei Zentimeter dicke Streifen schneiden. In eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform (etwa 25 mal 15 Zentimeter) geben. Zucker und Eigelb mixen. Sahne, Milch und Vanilleschote aufkochen, nach und nach zum Ei-Mix geben. 300 Gramm auf den Zopf gießen, den Rest für die Vanillesoße verwenden. 30 Minuten stehen lassen. In eine Pfanne mit Butter und etwas Salz von allen Seiten anbraten.

**Mandel-Segel:** Mandelblättchen rösten. Zucker karamellisieren. Beides vermengt zwischen Backpapier ausrollen. **Lolli:** Zucker karamellisieren. Apfel dazu, mit Weißwein ablöschen. Zitronensaft, Wasser und eine Prise Salz hinzu. Weichkochen, dann mixen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und dazugeben. In Silikonformen geben und einfrieren. **Frischkäsecreme:** Frischkäse, Zucker, Zitronenabrieb und Zimt vermischen. **Vanillesoße:** Restliche Vanillesahne vom Armer Ritter (etwa 125 Gramm) mit 20 Gramm Eigelb zur Rose abziehen und kaltstellen.



## Karamellierter Ziegenfrischkäse, Rote Bete, Walnuss und Orange

Vorspeise

Ziegenfrischkäse in Stücke schneiden. Mit Rohrzucker bestreuen und mithilfe eines Bunsenbrenners karamellisieren – oder stattdessen mit etwas (Thymian-)Honig bestreichen. Walnüsse, Sahne, Salz, Zucker und 60 Gramm Frischkäse vermengen und mixen. Gekochte Rote Bete in dünne Scheiben hobeln. Zwei Scheiben besonders dünn hobeln, rund ausstechen, je einen Klecks Walnusscreme in deren Mitte geben und die Rote-Bete-Ränder leicht zusammendrücken.

Nun das Dressing zubereiten und, da die Rote Bete ungewürzt ist, stark abschmecken. Hierfür Schalottenwürfel goldgelb anbraten. Senfsaat dazugeben. Wasser, Zucker, Salz und Orangensaft (der beim Filetieren der später benötigten Stücke entstanden ist) hinzufügen und köcheln lassen, bis er etwas zähflüssig ist. Rote Bete anrichten, Ziegenfrischkäse darauf legen und das Dressing großzügig darübergeben. Mit Walnuss- und filetierten Orangenstücken dekorieren, „um die enthaltenen Produkte auch in Rohform zu zeigen“, sagt Nölly.



Illustration: Simone Krüger