



Orangentaler gehören zu den ältesten Rezepten von Jasmina Knebel, die seit 2008 als Chef-Pâtissière im Ettlinger Sternehaus „Erbprinz“ arbeitet.

Foto: Rake Hora

Zitrusfrucht im Weihnachtskleid

Chef-Pâtissière Jasmina Knebel vom „Erbprinz“ in Ettlingen zeigt, wie man Orangentaler macht

Von Martha Steinfeld

Orangen sind ein Lichtblick, wenn es draußen grau und dunkel ist. Das findet auch Jasmina Knebel. Die Chef-Pâtissière des Ettlinger Sternerestaurants „Erbprinz“ backt mit den Zitrusfrüchten eine ihrer liebsten Plätzchensorten. Sie gehören bei ihr auf jeden Weihnachtsteller – neben Elisenlebkuchen und Vanillekipferl. Letztere



Nach Rezept

sind übrigens das Lieblings-Weihnachtsgebäck ihres Mannes Ralph Knebel, dessen Kochkünste dem „Erbprinz“ Jahr für Jahr einen Stern des Guide Michelin bescherten.

Die Orangentaler bestehen aus zwei mit leckerer Orangenmarmelade aneinandergeklebten Teighälften, die anschließend in dunkle Schokolade getunkt werden. „Das harmoniert einfach super mit der Fruchtigkeit“, sagt Jasmina Knebel,

die das Rezept schon vor vielen Jahren entwickelte.

Seit 2008 ist Jasmina Knebel gemeinsam mit ihrem Mann im „Erbprinz“ und kreiert dort neben den aufwendigen Desserts für das Sternerestaurant auch die Kuchen, Torten, Törtchen, Pralinen sowie das Gebäck für das „Café Erbprinz“ und die Hotelgäste. Ursprünglich hat sie Köchin gelernt. „Ich habe aber in der Lehre schon festgestellt, dass mir die Pâtisserie am meisten Spaß macht.“ Dort könne man nach Herzenslust die Fantasie ausleben, mit tollen Früchten saisonal arbeiten und das Farbenspiel genießen, das die Zutaten einem bieten. „Hier kann ich richtig kreativ sein.“ Und kreativ, das sind die Orangentaler auch – ohne dabei so aufwändig zu sein, wie es andere Kreationen aus dem Hause „Erbprinz“ sind. Ein echter Anwärter auf einen festen Platz auf dem Weihnachtsteller.

Orangenmarmelade

Dieses Rezept ergibt ein Glas Orangenmarmelade. Was nicht für die Plätzchen gebraucht wird, kommt aufs Frühstücksbrötchen.

- 2 Bio-Orangen, davon der Abrieb sowie 200 g Filets

- 150 g Gelierzucker 2:1
- 1 Schuss Grand Marnier (Orangenlikör)

1. Die Schale von zwei Orangen vorsichtig abreiben – das Weiße darf nicht mit! – und die Orangen anschließend filetieren. Das geht am einfachsten, indem man zunächst die Ober- und Unterseiten abschneidet und anschließend mit einem scharfen Messer die gesamte Schale bis zum Fruchtfleisch herunterschneidet. Zum Schluss mit dem Messer entlang der Trennhäute die einzelnen Filets heraus schneiden.
2. Orangenfilets mit dem Orangenabrieb und dem Gelierzucker in einen Topf geben und etwa 15 bis 20 Minuten lang einkochen.
3. Zum Schluss einen Schuss Grand Marnier hinzugeben und alles mit dem Zauberstab aufmixen. „So bleibt das Fruchtfleisch drin“, sagt Jasmina Knebel. Wer es lieber ohne mag, kann die Marmelade auch durch ein feines Sieb passieren.

Orangentaler

Dieses Rezept ergibt in etwa 60 Orangentaler.

- 150 g Butter, weich
- 125 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- feiner Abrieb von 1 Orange
- 2 Eigelb
- 1 Ei
- 175 g Mehl
- Orangenmarmelade
- Pistazien, geschält
- dunkle Kuvertüre

1. Die Butter mit dem Puderzucker, Salz und Orangenabrieb schaumig schlagen. Die Eigelbe sowie das Ei nach und nach hinzugeben und zum Schluss das Mehl unterrühren.
2. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Jasmina Knebel verwendet eine Lochtülle Nummer 9 mit einem Zentimeter Durchmesser. Mit dem Spritzbeutel Teigtropfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Jeder Tropfen soll etwas größer sein als eine Haselnuss. „Der Teig geht im Ofen noch auseinander, also ein wenig Abstand auf dem Blech lassen“, rät Jasmina Knebel.
3. Die Plätzchen bei 220 Grad Ober-/Unterhitze im Ofen in sieben Minuten backen, bis sie oben noch hell und die Bö-

den schön braun sind. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

4. Auf die glatte, also die Unterseite der Hälfte der Plätzchen jeweils einen Tupfer Marmelade geben und ein weiteres, ebenfalls mit der glatten Seite, daraufkleben.
5. Kuvertüre im Wasserbad bei geringer Hitze aufwärmen und jeweils die Hälfte eines der zusammengesetzten Plätzchen hineintunken. Pro Plätzchen einen halben Pistazienkern auf die noch warme Schokolade kleben und alles trocknen lassen.
6. Extratipp: Wer die Kuvertüre nicht einfach nur aufwärmen, sondern wie die Pâtissière professionell temperieren will, um eine wirklich streifenfreie, glatte und glänzende Schokoladen-Oberfläche zu erhalten, geht folgendermaßen vor: Die Kuvertüre zunächst im Wasserbad auf etwa 45 Grad erhitzen, ohne dabei viel zu rühren. Anschließend muss die Schokolade wieder auf etwa 26 Grad heruntergekühlt werden, um dann vorsichtig wieder auf etwa 31 Grad erwärmt zu werden. Das ist zwar etwas aufwendiger, macht aber einiges her auf dem Weihnachtsteller.

Schlemmen mit Aussicht

Das Bad Herrenalber „La Vie“ im Hotel Schwarzwald Panorama glänzt mit Themenbrunches und kompromissloser Nachhaltigkeit

Von Martha Steinfeld

Nachhaltigkeit ist eines jener Schlagwörter, die sich viele Unternehmen auf die Fahnen schreiben. Was tatsächlich dahintersteckt, ist eine andere Frage. Für Stephan Bode, den Inhaber und Geschäftsführer des Hotels Schwarzwald Panorama in Bad Herrenalb, ist Nachhaltigkeit definitiv nicht nur eine hohle Phrase. Vor zehn Jahren hatte er das alternde Gebäude in der Kurstadt am Ende des Albtales übernommen. Seitdem baut er das Haus, von dem aus man einen spektakulären Blick über die Stadt hat, sukzessive um – und macht dabei in Sachen Nachhaltigkeit keine Kompromisse.



À la carte

Im Hotel zeigt sich das durch die Baumaterialien und Einrichtungsgegenstände, die allesamt biologisch abbaubar oder recyclebar sind. Im Restaurant, das seinen alten Charme behalten darf, wird ein ausgeklügeltes „Food Waste“- , also „Essensabfall“-Management angewendet. In Plastik verpackte Margarine oder Senf sucht man hier vergeblich. Stattdessen gibt es beispielsweise für die Butter einen speziellen Portionierer, und vieles, das sonst in Behältern ankommt, wird in der Küche selbstgemacht.

So zum Beispiel die beliebten veganen Aufstriche, die bei jedem sogenannten



Sieben Tage die Woche hat das „La Vie“ von Inhaber Stephan Bode (links) und Küchenchef Patrick Schmidhuber geöffnet – und zwar nicht nur für Hotelgäste. Foto: Rake Hora

„Zero Waste“, also müllfreien Frühstück dazugehören. „Rund 25 Prozent unserer Gäste sind Vegetarier und Veganer“, sagt Stephan Bode, der in seinem Hotel auch spezielle Ernährungs- und Fastenkuren anbietet. Auch sonst ist Frühstück ein großes Thema im „La Vie“. Jeden Monat lädt das Haus zum Sonntagsbrunch-Buffer unter einem besonderen Motto mit

passenden Speisen ein. Die genutzten Zutaten haben – wie mindestens 90 Prozent des gesamten Restaurantangebots – alle Bio-Qualität.

Verantwortlich für das Essen ist Patrick Schmidhuber. Der im Schwäbischen geborene Gaggenauer setzt das von Geschäftsführer Bode vorgegebene Prinzip in der Küche konsequent um. Der Kü-

chenchef, der in der Gastronomie „vom Imbiss bis zur Sterneküche“ schon alles gemacht hat, beschreibt seine Kreationen als „bodenständig, aber immer etwas besonders interpretiert“. Seine Inspirationen holt sich Schmidhuber auf dem Markt und in anderen Küchen – „natürlich immer im Einklang mit den Regeln des Hauses“. Dazu gehört auch, sich mit den Lieferanten und Produzenten auseinanderzusetzen – und nur die zu nehmen, die dieselben Werte vertreten.

Gegessen werden kann im „La Vie“, das von der Eingangshalle aus gleich rechts liegt, den ganzen Tag, ganz gleich, ob man im Hotel wohnt oder nicht. Mittags bietet die Küche eine kleine Karte, ab 18 Uhr kann man sich durch das „Genussdinner“-Menü schlemmen oder à la carte bestellen. Auf der Karte stehen Fleischgerichte wie Schmidhubers beliebter Zwiebelrostbraten mit Petersiliencreme, aber auch Fischgerichte und mehrere Auswahlmöglichkeiten für Vegetarier und Veganer: Platz ist viel, doch vor allem am Wochenende sollte reserviert werden. 120 Sitzplätze gibt es innen, im Sommer kommen weitere 80 auf der großen Panoramaterasse dazu. Dann kann man auch den 26 Meter langen, eigens angelegten Naschgarten besuchen, in dem sich Beerenstrauch an Beerenstrauch reiht und man sich einfach bedienen darf.

„La Vie“

Das Restaurant (Rechteichweg 22 in Bad Herrenalb, Telefon (0 70 83) 92 70) ist täglich ab 18 Uhr geöffnet. Gäste von außen sind aber auch beim Frühstücksbuffet wie Mittagessen gerne gesehen.