05
DEZEMBER 2012
KULINARISCH · KREATIV · KOMPETENT
4,90 €
chefs!
DER HANDWERKER
Ein Besuch bei Gerald Zogbaum in der Hamburger Küchenwerkstatt
CHEF ON HIGH HEELS
Blick nach Umbrien: Maria Luisa Scolastra und ihre Cucina Povere in der Villa Roncalli
ZEITBOMBE STERNEKÜCHE
Nie gab es mehr Michelin-Sterne in Deutschland. Gleichzeitig läuft die Sterne-Gastronomie Gefahr, sich durch falsches Management ins Aus zu katapultieren
WEIHNACHTS-KLASSIKER
Von Bûche de Noël bis Dresdner Christstollen
WAS KÖCHE VERDIENEN
Und warum die Gehaltsabrechnung nur die eine Seite der Medaille ist
Jetzt bewerben!
CHEFS TROPHY
AUSBILDUNG

Die Renaissance eines Weihnachtsklassikers

BÛCHE DE NOËL

Das traditionelle Weihnachtsbackwerk aus Frankreich feiert in der festlichen Jahreszeit bei den Premium-Caterings von El Paradiso in Nürnberg sein Comeback. Für *chefs!* hat Inhaber, Koch & Konditormeister Jens Brockerhof die Bûche dreifach variiert: klassisch, modern und als Törtchen

Das Ziel ist klar: „Wir wollen der beste Event-Caterer in der Metropolregion Nürnberg sein und uns mit einem außergewöhnlichen Produkt vom Wettbewerb abheben", sagt Jens Brockerhof von *El Paradiso Catering & Pâtisserie*. „Dazu gehört ein Dessertbüfett, wie es der Gast sonst nirgendwo bekommt." Darauf ist jetzt, in der Advents- und Weihnachszeit, die Bûche de Noël der Star. Das klassische Weihnachtsgebäck aus Frankreich wird traditionell als Dessert des Weihnachtsessens serviert und besteht aus einem Biskuitboden, der mit Schokoladen-Buttercreme gefüllt und aufgerollt wird. Koch & Konditormeister Jens Brockerhof präsentiert den *chefs!* Lesern auf dieser und den Folgeseiten den Klassiker und moderne Formen-Variationen.

TRADITIONELL
Büche Montblanc

Die Komponenten:
Biskuit
Cognac-Vanille-Tränke
Hagebuttenmarmelade
Aufgeschlagene Vollmilch-Ganache mit etwas Zimt,
Vanille und Marone
Halbkandierte Maronen

Biskuit
205 g Eigelb, 545 g Eier und 415 g Zucker in der Rührmaschine aufschlagen. 325 g Eiweiß und 140 g Zucker zu einem festen, aber cremigen Eischnee schlagen, 275 g Mehl vorsichtig unter die erste Mischung heben und melieren.

Mit der Winkelpalette dünn auf Backbleche streichen und bei 240 °C ca. 7 Minuten backen. Nach dem Backen sofort von den Blechen lösen; Biskuitplatten sollen weich & flexibel bleiben.

Tränke
300 g Zucker, 320 g Wasser mit etwas Zitronenzeste zusammen aufkochen. 50 g Cognac zur lauwarmen Tränke geben. Die Biskuitkapseln mit der Tränke bepinseln und anschließend dünn mit Hagebuttenmarmelade bestreichen.

Aufgeschlagene Milchschokoladen-Ganache
300 g Sahne, 85 g Maronencreme (Imbert, Frankreich), 42 g Glucose, Mark von 1/2 Vanilleschote, 2 g Zimt, gemahlen, und 42 g Tannenhonig aufkochen. Auf die geschmolzene Kuvertüre von 520 g Jivara lactée (Valrhona) geben & emulgieren. 980 g kalte Sahne in die erste Mischung einmixen, über Nacht im Kühlschrank kristallisieren lassen.

Am darauffolgenden Tag die Ganache bei mittlerer Geschwindigkeit in der Küchenmaschine aufschlagen. Wenn die Masse beginnt, fest zu werden, mit dem Schlagen aufhören, mit einer Palette ca. 1 cm hoch auf der Biskuitkapsel verteilen. Die grob gehackten kandierten Maronenwürfel darauf verteilen. Die Kapsel straff aufrollen und mindestens zwei Stunden in der Kühlung fest werden lassen. Abschließend mit der restlichen Creme einstreichen und entweder mit einer Palette oder einem Dekorkamm eine „Holzmaserung" anbringen. Zum Schluss leicht mit Kakaopulver bestäuben sowie mit etwas Blattgold und Maronen garnieren.

FOTOS: TOM GEISBÜSCH

MODERN

Bûche Noël mit Tahiti-Vanille, Quitten und dunkler Valrhona Schokolade 70 %

Die Komponenten
Weicher Guanaja Biskuit
Mousse au chocolat Guanaja
Crème Ivoire mit Knusperperlen
Glacage Ivoire
Sprühmischung
Schokoladenornamente

Weicher Guanaja Biskuit
310 g Kuvertüre 70 % (Guanaja von Valrhona) und 160 g Butter schmelzen, 145 g Eigelb zugeben, 285 g Eiweiß mit 160 g Zucker zum Vogelschnabel aufschlagen, 50 g Mehl melieren. Bei 180 °C im Ofen auf 60/40 Blechen zirka 15 Minuten backen.

Englische Crème
960 g Sahne und 960 g Milch aufkochen, 385 g Eigelb und 195 g Zucker verrühren, mit einem Teil der heißen Masse vermengen (angleichen). Alles bei 85 °C zur Rose abziehen und passieren.

Ivoire Crème
6 g Gelatine, zuvor in kaltem Wasser eingeweicht, in 720 g heißer Englischer Crème auflösen, mit 410 g weißer Schokolade emulgieren (Ivoire von Valrhona), Perlen craquante unterheben, in 60/40 Bleche auf Guanaja-Biskuit geben und frosten. In Streifen mit 5 cm schneiden, als Inlay verkehrt herum einsetzen.

Mousse Guanaja
7 g Gelatine in kaltem Wasser einweichen, in 720 g heißer Englischer Crème auflösen, mit 780 g aufgelöster Guanaja (Valrhona) emulgieren. Bei 50 °C dann 1,080 kg halbfest geschlagene Sahne melieren.

Quittenconfit
240 g Quittenpüree auf 35 Grad erhitzen. 3 g Pektin NH und 28 g Zucker trocken vermischen, zu dem Püree geben und kurz aufkochen, in einen Rahmen 38 x 5 cm geben und kurz anfrosten.

Glacage
325 g Sahne mit 1 Tahiti-Vanilleschote aufkochen und ziehen lassen, passieren, 9 g Gelatine in der heißen Sahne auflösen, mit 540 g aufgelöster Ivoire-Schokolade (Valrhona) emulgieren, 216 g heißen klaren Guss einmixen.

Sprühmischung
780 g Kuvertüre 70 % (Guanaja von Valrhona) und 365 g Kakaobutter zusammen aufschmelzen und durch ein sehr feines Sieb passieren.

Finaler Aufbau
Bûche-Formen verkehrt herum einsetzen. Mousse zu einem Drittel einfüllen, Ränder hochstreichen. Kern aus Ivoirecrème/Biskuit einlegen. Mit Mousse bedecken. Quittenkerne einlegen und bis kurz vor dem Rand mit Mousse erneut auffüllen. Biskuit einlegen und leicht andrücken. Frosten. Entformen. Mit Kuvertüre samtig besprühen. Mit Ivoire Guss, Kuvertürespirale und Kuvertüre-Ornamenten garnieren.

„Das Rezept dieser modernen Bûche mit Tahiti-Vanille habe ich einfach in zwei verschiedenen Formen eingesetzt. So wirkt sie jedesmal anders."

Jens Brockerhof, Koch & Konditormeister

FOTOS: TOM GEISBÜSCH

Nichts liebt Jens Brockerhof mehr, als durch die Pariser Pâtisserien zu streifen und sich inspirieren zu lassen: „Es ist einfach Wahnsinn, was da alles in den Auslagen liegt", sagt der Koch & Konditormeister, und seine Augen strahlen. Jens Brockerhof lässt es nicht beim Schauen – er bringt die französische Pâtisseriekunst nach Deutschland; besser gesagt, in die mittelfränkische Metropole Nürnberg. Dort ist er seit 2005 mit Geschäftspartner Johannes Müller mit *El Paradiso Catering & Pâtisserie* selbstständig. Momentan eines seiner Lieblingsthemen: die Bûche de Noël, das klassische Weihnachtsbackwerk aus Frankreich. „Früher wurden traditionell an Weihnachten riesige Holzscheite in den Kaminen verbrannt. Weil die Öfen immer weniger wurden, hat man einen Kuchen entworfen, der an die Baumstammtradition erinnert", so Brockerhof.

Für die ursprüngliche Bûche, wie sie die französische Oma seit Jahrhunderten macht, wird eine Biskuitplatte mit Schokoladen-Buttercreme bestrichen, eingerollt und dekoriert. Jens Brockerhof belässt es nicht beim Klassiker: Er liebt es futuristisch und präsentiert die Bûche auf den Dessertbüfetts von *El Paradiso* gern in modernen Formen und verschiedenen Rezeptvarianten. Sogar Bûches im Miniformat – sieben Zentimeter breit – gehören zum Repertoire. Wie vielseitig die Bûche inszenierbar ist, zeigt das Beispiel seiner *Bûche Noël mit Tahiti-Vanille*. Ein und dieselben Rezeptbausteine sehen, in unterschiedliche Tiefziehformen von PCB-Creation eingesetzt, jedes Mal wieder anders aus.

„Die länglichen Bûches kommen auf die Büfetts, die kleinen Törtchen gibt es als Dessertkomponente beim Menü", erläutert Jens Brockerhof den Einsatz im Cateringgeschäft. Die Mini-Bûche lässt sich auch statt eines Stücks Kuchen zum Kaffee anbieten. Die Gäste sind begeistert, zumal das *El Paradiso*-Team zur Bûche stets die nette kleine Geschichte mit den Holzstämmen erzählen kann. „Alles, was die Konversation zwischen Koch und Gast am Büfett anregt, ist uns sehr willkommen."

Kein Wunder also, dass die Bûche de Noël die Kasse zum Klingeln bringt: „Wir verkaufen die Bûche-Törtchen für 5,50 Euro pro Stück", nennt Jens Brockerhof ein Beispiel. „Das ist zwar recht viel, aber der Arbeitsaufwand ist enorm. Rechnet man alle Arbeitsschritte zusammen, kommt man schon auf fünf Stunden für 50 Stück." Natürlich erfolgt die Herstellung nach System. „An einem Tag machen wir den Biskuit, am anderen werden die Törtchen eingesetzt. Der Kern muss einen Tag vorher angefertigt und gefrostet werden. Wenn man gut vorbereitet, kann man extrem effektiv arbeiten."

Die Bûche de Noël ist bei *El Paradiso* ein Saisonartikel und vielleicht auch deshalb so begehrt: Die Maronen- und die Cassis-Bûche gab es zum ersten Mal Mitte November und sie ist nur noch bis Heiligabend im Programm. 2013 sieht die Weihnachts-Bûche wieder anders aus. Wer nicht so lange warten will: Für den Sommer hat Jens Brockerhof eine Bûche mit Grünem Tee, Mango-Passionsfrucht und exotischen Früchten in petto.

Sabine Romeis

Die Historie: Bûche de Noël

Die Bûche de Noël – auch Weihnachtsbaumstamm, Weihnachtsscheit, Julscheit oder Bismarckeiche genannt – ist ein traditionelles Weihnachtsgebäck aus Frankreich und anderen französischsprachigen Ländern. Dort wird es traditionell als Dessert des Weihnachtsessens serviert. Die klassische Bûche de Noël besteht aus einem rechteckigen Biskuitboden (Génoise), der mit Schokoladen-Buttercreme gefüllt und aufgerollt wird. Ein Ende (manchmal auch beide) wird abgeschnitten und seitlich angesetzt, um das Aussehen eines Baumstamms anzudeuten. Ebenso wird die äußere Cremeschicht rillenartig verziert, um die Borke nachzuahmen. Oft werden noch Pilze (aus Marzipan oder Baiser) und/oder Blätter und Beeren als Dekoration hinzugefügt. Es gibt viele Varianten, u.a. mit heller oder Mokka-Buttercreme.

In Frankreich war es, wie in vielen Ländern Europas üblich, zu Weihnachten ein(en) Weihnachtsscheit im Kamin zu verbrennen. Als die großen Öfen verschwanden, wurde die Tradition abgewandelt: Statt echter Baumstämme wurde die süße Bûche verwendet, die sich zur weihnachtlichen Traditionstorte mauserte. 1879 wurde die Bûche de Noël erstmals erwähnt. Man ist sich allerdings bis heute nicht einig, ob der Kuchen von einem Lyoner oder Pariser Konditor erfunden worden ist.

„Die Veilchen-Bûche ist extrem aufwändig in der Herstellung, aber wir haben am Wochenende 400 Stück zum Preis von 5,50 Euro verkauft."

Jens Brockerhof

TÖRTCHEN
Bûche Cassis-Veilchen

Die Komponenten
Schokoladenbiskuit ohne Mehl
Ganache Cassis
Cassisbeeren
Glasur-Ganache
Veilchen Baiser
Kuvertüre Plättchen

Biskuit ohne Mehl
145 g Butter, 65 g Puderzucker und 15 g Kakaopulver zusammen leicht aufschlagen, 175 g Extra bitter (Valrhona) aufschmelzen und auf dreimal in die Buttermischung geben. 80 g Eigelb und 60 g Ei leicht verschlagen und der ersten Mischung zugeben. 255 g Eiweiß und 95 g Zucker zum Vogelschnabel aufschlagen und melieren, auf 60/40 Blechen bei 170 Grad 25 Minuten backen.

Ganache
29 g Cassisé, 100 g Cassispüree, 2 Tropfen Veilchenessenz, 50 g Mineralwasser, 10 g Zitronensaft und 20 g Zucker zusammen auf 80 °C erhitzen. 155 g Araguani und 35 g Jivara lactée (beides Valrhona) bei 45 Grad schmelzen, mit der ersten Mischung emulgieren. Bei 50 °C dann 175 g Butter einrühren und mixen.

Glasur-Ganache
155 g Kondensmilch, 35 g Glucose und 185 g Sirup (30 Bé) aufkochen. 190 g Caraibe und 190 g Pâte à glacer (Valrhona) schmelzen und emulgieren, gut durchmixen, bei 40–45 °C verwenden.

Cassiscreme
300 g Cassisfruchtmark, 90 g Eigelb, 115 g Vollei und 85 g Zucker auf 85 °C pochieren, 3 g Gelatine zugeben. Bei 35 °C schließlich 115 g Butter einmixen und sofort abfüllen.

Veilchenbaiser
Aus 150 g Zucker, 150 g Eiweiß, 150 g Puderzucker und etwas Veilchenessenz französisches Baiser herstellen. Mit geriffelter Tülle Stränge dressieren. Mit kandierten Veilchen dekorieren.

Kuvertüreplättchen
Acetatfolie mit violetter Kakaobutter und Silberpulver färben. Mit dunkler Kuvertüre Schilder à 5 x 5 cm herstellen.

Finaler Aufbau
Cassis-Creme in Silpat Cake-Matten dressieren. Cassisbeeren aufgeben und einen dünnen Streifen Biskuit leicht andrücken, Ganache aufdressieren und zweiten Biskuitstreifen andrücken. Den Vorgang wiederholen. Frosten. Glasieren und 7 cm lange Mini-Bûches schneiden. Die Enden mit Kuvertüreplättchen besetzen, mit Hauslogo und Baiser garnieren.

EL PARADISO
CATERING | PATISSERIE

El Paradiso Catering & Pâtisserie, Nürnberg

Die Geschichte des jungen, expandierenden Unternehmens El Paradiso beginnt in Paris: Noch während ihrer Ausbildung, die sie im Rahmen eines Berufsschulprojekts auch in Sterne-Lokale an der Seine führt, beschließen zwei begeisterte junge Köche, eine Lücke in der gastronomischen Landschaft von Nürnberg zu schließen. Johannes Müller und Jens Brockerhof, die zwar dieselbe Berufsschule besuchen, sich aber erst in Paris kennenlernen, wollen beweisen, dass Catering und exklusive Küche und Pätisserie kein Widerspruch sein müssen. Noch in den letzten Zügen der Ausbildung gründen sie im Jahr 2005 El Paradiso Catering. Seither haben sie mit hohem persönlichen Einsatz, einer gehörigen Portion an fachlichem Können, betriebswirtschaftlichem Fingerspitzengefühl und vor allem Spaß an ihrem Tun ihr Cateringunternehmen mit Sitz im Nürnberger Ofenwerk in der Klingenhofstraße zu einem Vorzeigeunternehmen gemacht. El Paradiso betreut pro Monat 25 bis 35 Veranstaltungen (im Schnitt 300 Events pro Jahr). Es gibt inzwischen 25 Mitarbeiter, die fest angestellt sind (inkl. 400-Euro-Kräfte). Zum Team gehören drei Auszubildende zum Koch, zur Konditorin und zur Veranstaltungskauffrau.
Die Chefs und Macher von El Paradiso Catering & Pätisserie:
- Jens Brockerhof, Konditormeister, Koch & Fachwirt. Wettbewerbswerfolge: Gold auf der HOGA Nürnberg 2009, Gold beim GV-Award Erfurt, Bayerischer Meister der Konditoren, Gold bei den Intern. Meisterschaften der Köche in Dublin
- Johannes Müller, Küchenmeister, Mitglied im IHK-Prüfungsausschuss für Köche. Wettbewerbserfolge: Gewinner Achenbach-Preis Bayern, Mitglied der Jugendnationalmannschaft der Köche, zweifach Gold bei der Olympiade der Köche, Sieg Outdoor Cooking Masters, GV-Award Erfurt etc.