

MEIN KÜCHENGEHEIMNIS

# Zu Silvester muss es knallen

Auf eine Tour de France nimmt uns Valérie Hattat-Decker aus Schäftlarn mit. Die französische Winzerin hat für Silvester ein Vier-Gänge-Menü zusammengestellt, das sich nicht nur gut vorbereiten lässt. Sie verspricht: „Jeder Gang ist ein Knaller.“

VON STEPHANIE EBNER

„Zu Silvester muss es knallen. So richtig.“ Bei Franzosen könnte man meinen, dass sie mit dieser Aussage in erster Linie Champagner im Sinn haben. Das natürlich auch. Aber die Franzosen, die ihre zweite Heimat in Deutschland gefunden haben, lieben zu Silvester das Feuerwerk. „Weihnachten können wir gerne in der alten Heimat verbringen. Aber zum Jahreswechsel bestehen die Kinder darauf, dass wir in Deutschland sind“, sagt Valérie Hattat-Decker. Denn anders als in Frankreich wird das neue Jahr hierzulande lautstark mit Böllern begrüßt. „Meine Kinder lieben das.“ In Frankreich dürfe lediglich zum Nationalfeiertag am 14. Juli geblöht werden.

Dass die Champagnerkorken zur Begrüßung des neuen Jahres knallen, ist für Valérie Hattat-Decker eh selbstverständlich. Seit Kurzem hat die Französin ihr Landwirtschaftsstudium mit dem Fachgebiet Wein abgeschlossen. Jetzt darf sie auf den familieneigenen Weinbergen in der Nähe von Epernay ihren eigenen Champagner anbauen. „Ich liebe die Arbeit in den Weinbergen“, sagt die Winzerin. Alle zwei Monate ist sie vor Ort und bringt das prickelnde Getränk, Symbol des französischen Savoir-vivre, mit nach Deutschland. In ihrem kleinen Laden in Neufahrn (Gemeinde Schäftlarn) verkauft sie ihn. Ihre neueste Kreation ist ein zuckerfreier Champagner. Doch der ist zurzeit schon ausverkauft, wie sie stolz erzählt.

Freilich, als Französin gehört Champagner von klein auf zu ihrem Leben – „bei uns zuhause wurde zu besonderen Gelegenheiten wie Weihnachten und Silvester sowie an Geburtstagen immer mit Champagner angestoßen“.

Doch bevor die Französin ihre ganze Zeit dem Champagner widmete, studierte sie internationales Business und bekam vier Kinder. 2005 zog die Familie nach Deutschland. „Damals konnte ich kein Wort Deutsch“, erzählt Valérie Hattat-Decker mit dem so typischen Akzent. In ihrem Haus in Neufahrn werden beide Traditionen gepflegt – so knallen zum Jahreswechsel Champagnerkorken und Böller. „Das ist unsere Art des Savoir-vivre.“ Dazu wird geschlemmt (Valérie Hattat-Deckers Menü lässt sich komplett vorbereiten) und nach Mitternacht auch getanzt. So kann 2019 beginnen.

**Champagner-Tipps:**

Champagner zum Anstoßen rechtzeitig einkühlen. Am besten bereits am Vortag. Dann hat er ausreichend Zeit zum Durchkühlen. Bei der Lagerung ist zu beachten, dass besonders der Rosé-Champagner in der Weißglas-Flasche sehr empfindlich ist. Diesen unbedingt dunkel lagern. Grundsätzlich gilt: Flaschen immer liegend lagern. Außerdem rät Valérie Hattat-Decker zu einer konstanten Lager-Temperatur. Zwischen 13 und 15 Grad ist ideal.



**Mit Champagner begrüßt** Valérie Hattat-Decker 2019. Diesen baut die Winzerin, die in Neufahrn (Schäftlarn) ihre Wahlheimat gefunden hat, selbst an. Sie liebt die Arbeit in den Weinbergen (Foto oben) – „es macht mich glücklich“. Zu Silvester tischt sie Ente mit Äpfeln auf, danach eine Käseplatte. „Das ist typisch für uns Franzosen.“ Zum Abschluss gibt es eine Baiser-Torte.

FOTOS: OLIVER BODMER



**Ein Festtags-Menü: So isst man in Frankreich (für vier Personen)**

**Vorspeise:**  
**Carpaccio von der Jakobsmuschel**  
pro Person zwei Jakobsmuscheln

für die Marinade (für 4 Personen):  
1 Limette  
12 EL Olivenöl  
Salz (Fleur de Sel)  
roter Pfeffer

**Zubereitung:**  
1. Die frischen Jakobsmuscheln kurz in die Gefriertruhe geben. Angefroren lassen sie sich besser aufschneiden. In hauchdünne Scheiben schneiden, auf Teller legen.  
2. Für die Marinade den roten Pfeffer mit dem Mörser fein mahlen.  
3. Die Jakobsmuscheln mit Fleur de Sel bestreuen, eine Marinade aus Limette und Olivenöl darübergeben. Zum Schluss den zerstoßenen Pfeffer darüberstreuen und Limetten-Zeste darüberreiben.

**Tip:** Will man dieses Gericht vorbereiten, die aufgeschnittenen Jakobsmuscheln auf einen Teller legen und gut mit Frischhaltefolie abgedeckt in den Kühlschrank geben. Vor dem Servieren mit der Marinade beträufeln. Dazu serviert Valérie Hattat-Decker einen *Champagne Blanc de Blancs*.

**Fruchtiger Enteneintopf (4 Personen)**

2 Entenbrustfilets, halbiert  
2 Entenkeulen, halbiert  
2 Zwiebeln, geviertelt  
50 g Speck, klein gewürfelt

eine Handvoll Rosinen, am besten über Nacht in Muscadet eingeweicht  
4 Äpfel (Goldenen Delicious)  
Salz und Pfeffer  
2 TL Mehl  
1 Glas Wasser  
½ Flasche Muscadet

**Zubereitung:**

1. Das Fleisch ohne Fett in der Reine goldbraun anbraten, das Fleisch herausnehmen. Wenn nicht zu viel Fett in der Reine ist, darin die geviertelten Zwiebeln und die Speckwürfel anbraten und glasig werden lassen. Fleisch wieder hinzufügen und salzen und pfeffern. Mit Muscadet und Wasser ablöschen. Das Fleisch soll leicht bedeckt sein. Die Rosinen hinzugeben und alles circa 30 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze kochen lassen. Mit Mehl bestäuben.  
2. Dann die geschälten und entkernten Äpfel im Ganzen in die Reine setzen. Das Ganze nochmals gut 10 Minuten köcheln lassen.

**Tip:** Am besten schmeckt der französische Enteneintopf, wenn man ihn am Vortag kocht und aufwärmt.

Dazu isst man: **Salz- oder Pellkartoffeln.** Dazu serviert die Winzerin einen

*Cuvée Simone & Robert.*

**Käseplatte**  
eine perfekte französische Käseplatte besteht aus vier bis fünf Käsesorten. Diese serviert man auf einem Holzbrett. Die verschiedenen Käsesorten dürfen sich nicht berühren. Käse rechtzeitig aus dem Kühlschrank holen. Weintrauben dazu passen immer.

Die Winzerin bietet an:  
• einen **Beaufort**, das ist ein französischer Rohmilchkäse aus Kuhmilch, der in der Provinz Savoyen in den französischen Alpen hergestellt wird.  
• einen **Brie** (ein aus Frankreich stammender Weichkäse mit weißem Edelschimmel)  
• einen selbst gemachten Ziegenkäse  
• einen Blauschimmelkäse, idealerweise einen Roquefort.

Dazu passt ein kräftiger Rotwein aus dem Burgund (beispielsweise ein Pernand-Vergelesses Premier Cru „Les Vergelesses“, 2015.

**Festtagstorte aus Baiser**

für den 1. Teig:  
4 Eiweiß  
180 g Zucker  
für den 2. Teig:  
100 g Butter  
80 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
4 Eigelb

125 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver

außerdem:  
1 Glas rote Grütze  
1 Becher Sahne  
1 Päckchen Vanillezucker  
40 g Mandelplättchen  
Puderzucker zum Bestäuben

**Zubereitung:**  
1. Das Eiweiß mit dem Zucker sehr steif schlagen.

2. Für den zweiten Teig Butter, Eigelb und Zucker sehr schaumig rühren, dann die restlichen Zutaten unterrühren.  
3. Teig 2 in gleich große Springformen verteilen. Diese vorher mit Backpapier auslegen. Jeweils eine Hälfte von Teig 1 darüberstreichen und mit Mandelplättchen bestreuen.

4. Bei 175 Grad Umluft beide Böden 30 Minuten backen. Die Böden gut auskühlen lassen. (Man kann sie gut schon am Vortag zubereiten).

5. Sahne mit Vanillezucker mischen und steif schlagen. Erst die Grütze, dann die Sahne auf einem Kuchenboden verteilen. Dann den zweiten darauf setzen.  
6. Kalt stellen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

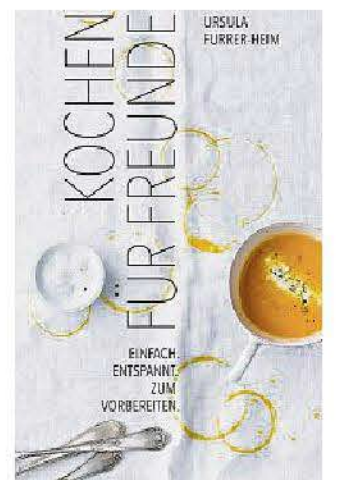
Zur fruchtigen Baisertorte serviert die Winzerin einen *Champagne Rosé*.

KOCHBUCH

**Kochen für Freunde**

Wer Gäste ohne viel Aufwand verwöhnen will, wird hier garantiert fündig: Passend zur Jahreszeit zeigt die Autorin 20 Menüs, die sich nicht nur gut vorbereiten lassen, sondern auch absolut einfach in der Zubereitung sind. Mit dem sogenannten „Bluffermenü“ kann man selbst anspruchsvolle Gäste spontan zum Jahreswechsel überzeugen – wie wäre es mit einer Kartoffelsuppe mit Blauschimmelkäse, einem Entrecote, Orangenkräuterbutter und Orangen-Linsen sowie zum Abschluss einem flüssigen Schokoladenküchlein? Ursula Furrer-Heim verzichtet auf allzu ausgefallene Zutaten, denn die seien nicht jedermanns Geschmack. Was zudem wirklich praktisch ist: Ein detaillierter Arbeitsablauf sorgt dafür, dass nichts schiefgehen kann und man nicht irgendetwas vergisst vorzubereiten. So macht Kochen für Freunde Spaß. Da bleibt genügend Zeit, um vor, während und nach dem Essen mit seinen Freunden zu plaudern.

**Kochen für Freunde.** Einfach. Entspannt. Zum Vorbereiten. Ursula Furrer-Heim. Erschienen im AT Verlag. 208 Seiten. 28 Euro.



**Der perfekte Mix: besondere Drinks**

Cocktails selber machen – das wird mit diesem Cocktailbuch zu einer wahren Herzenssache. Nicht nur zum Jahreswechsel. Über 60 Cocktail-Rezepte zeigen, wie vielseitig Longdrinks sein können. Denn es gibt wahrlich mehr als nur Gin Tonic. Jeder Anlass verdient einen passenden Cocktail. Schnell, unkompliziert und einfach gut, das sind die Cocktails von „Der perfekte Mix“. Schritt für Schritt wird erklärt, wie es geht.



Die stimmungsvollen Fotos machen zudem Lust, mit lieben Menschen einen besonderen Drink einzunehmen. Jetzt im Winter mundet ein Nuked Negroni, der schneller zusammengeschüttelt als ausgesprochen ist. Und ein Brewed Brooklyn ist was für den späten Abend. Expertenwissen, das man wirklich anwenden kann. Prost.

**Der perfekte Mix.** Besondere Drinks mit Freunden genießen. Ryan Chetiyawardana. Erschienen im Hallwag Verlag. Viele Fotos. 224 Seiten. 24,99 Euro.



„Baiser-Kuchen“ nennt die gebürtige Französin diesen Kuchentraum aus Baiser, Sahne und roter Grütze.



Liebster Küchengerät: Mörser aus Vulkanstein



Stoßen auf 2019 an: Die Winzerin mit Constanze Braun (l.) und Merkur-Redakteurin Stephanie Ebner (r.).