

PRESSEMITTEILUNG

**GANS, GANZ EINFACH:
WÄRMENDE WOHLFÜHLKÜCHE AUS DEM SOFITEL FRANKFURT OPERA
BAUSATZ FÜR DIE WEIHNACHTSGANS UND WINTER WARMER IM GLAS**

Frankfurt, 25. November 2020 – Traditioneller Gänsebraten trifft auf französische Tarte Tatin mit einem Schuss Frankfurter „Eppelwoi“: Das aromatische Weihnachtsmenü vom Restaurant Schönemann des Sofitel Frankfurt Opera inspiriert Genussmenschen, ob vor Ort oder daheim. Gekrönt wird das deutsch-französische Crossover-Dinner mit einem Winter Warmer im Glas, der die Zubereitung noch angenehmer macht. Das Küchenteam um Executive Chef Marc-Oliver Herbert vom Restaurant Schönemann verrät Tipps für das raffinierte, doch leicht umsetzbare Weihnachtsmenü. Und: Einen Baukasten für die Do-it-yourself-Gans mit Geling-Garantie hält das Küchenteam für all diejenigen bereit, die die Vorweihnachtszeit stressfrei genießen wollen. Also worauf noch warten? Weihnachtslieder einschalten, Schürze drüber und los geht's:

Kulinarischer Baukasten „Schönemanns Do-it-yourself-Gans“: der Klassiker mit Maronen-Beifußsauce

Executive Chef Marc-Oliver Herbert bereitet die Weihnachtsgans im Restaurant Schönemann mit winterlichen Aromen zu. Dabei bekommt die Interpretation des Traditionsgerichts beim Schönemann-Team eine fruchtig-feine Note durch Aprikosenkonfitüre, Honig, Orange und Äpfel. Charakteristisch für die Winterzeit ist der würzige Duft von Zimt, der die weihnachtlich wärmende Komposition abrundet. Maronen mit ihrem nussigen Aroma verarbeitet Herbert zu einer sämigen Sauce – eine harmonische Ergänzung zum deftigen Bratengericht: „Auch bei der winterlichen Küche im Restaurant Schönemann legen wir Wert darauf, dass wir unsere Gerichte mit regionalen Produkten zubereiten, die zu dieser Jahreszeit zur Verfügung stehen. Wir lieben klassische Wintergerichte, deshalb darf bei uns die traditionelle, klassisch zubereitete Gans nicht fehlen!“

Und für alle, die in der Vorweihnachtszeit wenig Zeit haben, aber nicht auf das schmackhafte Traditionsgericht verzichten wollen, gibt es ab sofort die „Do-it-yourself- Gans“: Mit einer Vorlaufzeit von mindestens 24 Stunden kann eine vorgegarte Bio-Gans per E-Mail an Marcel Gimbel, Director of Food & Beverage, unter marcel.gimbel@sofitel.com vorbestellt werden. Das Gänse-Paket mit Zutaten für vier Personen beinhaltet eine vorgegarte Bio-Gans, fertig zubereiteten Rotkohl, Kloßteig und einen fertigen Gänsejus. Dazu gibt's eine Anleitung, wie alles bequem und im Nu von zuhause aus fertiggestellt wird. Den kulinarischen Baukasten der „Do-it-yourself-Gans“ gibt es zur Abholung im Schönemann für 149 Euro zuzüglich 20 Euro Pfand für die Transportbox. Die Zahlung kann kontaktlos per Karte oder bar erfolgen.

Tipp vom Chef:

Für diejenigen, die Muße und Mut mitbringen, um das weihnachtliche Schönemann-Rezept nachzukochen, hat Herbert auch noch einen Tipp: „Eine Gans braucht viel Zeit, je länger sie im Ofen verweilt, desto besser wird sie.“ Hier verrät er sein Rezept für Hobbyköche, die den Gänsebraten von Beginn an selbst kochen möchten:

Das Rezept:

Zutaten für die Gans: 10 Liter Wasser, 500g Salz, 150g Zucker, 1 Stange Zimt, 2 EL Pfeffer schwarz gemahlen, 1 EL Koriander Saat, 5 Stk Lorbeerblätter, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Beifuß, 0,5 l Rotwein, 1 Gans 4-5 Kg, 3 Äpfel, 1 Orange, 3 Zwiebeln, 100g Honig, 100g Aprikosenkonfitüre.



Zutaten für die Maronen-Beifuß-Sauce: 1 Kg Gänseklein, 1 Bund Suppengrün, 1 Zwiebel, 1 Glas Gänsefond, Rotwein, Salz, Pfeffer, Brühe, Beifuß, Maronen.

Zubereitung der Gans: Wasser, Salz, Zucker, Zimtstange, Pfeffer, Kräuter und Rotwein zusammen aufkochen und auskühlen lassen. Die Gans zwölf Stunden in der Lake ziehen lassen. Die Gans aus der Lake nehmen und trocken tupfen. Den Braten mit den geviertelten Äpfeln, Zwiebeln, Orange und Kräuter füllen und die Öffnung mit Rouladennadeln verschließen. Die Gans mit der Brust noch oben in den Bräter legen, einen Liter der Lake angießen und bei 180 Grad im Backofen 3 bis 3,5 Stunden braten. Zwischendurch alle halbe Stunde mit Bratensaft übergießen und die Gans gelegentlich wenden. Bei Bedarf Flüssigkeit auffüllen. Honig mit Aprikosenkonfitüre mischen und die Gans zum Schluss damit bestreichen, dann weitere 10 bis 15 Minuten bei 200 Grad fertig braten. Die knusprige Gans aus dem Backofen nehmen, kurz ruhen lassen und dann erst zerteilen.

Zubereitung der Maronen-Beifuß-Sauce: Gänseklein mit ein wenig Öl anbraten, bis alles eine schöne dunkle Farbe hat, dann das klein geschnittene Gemüse zufügen und alles weiter schmoren lassen. Wenn das Gemüse auch eine schöne Farbe bekommen hat, löscht man alles mit Rotwein ab und lässt die Sauce reduzieren. Dieser Vorgang wird dreimal wiederholt. Anschließend gießt man den Fond und etwas Brühe hinzu und schließt den Topf mit einem Deckel. Nach ca. einer Stunde werden die Gewürze hinzugefügt, und der Sud zieht eine weitere Stunde. Danach wird der Bratenfond abgeseiht, durch Kochen um ein Drittel reduziert und anschließend mit kalter Butter oder Mondamin abgebunden. Zum Schluss gibt man gehackte Maronen und etwas Beifuß hinzu und serviert die knusprige Gans. Dazu reicht man die Kartoffelknödel und das Rotkraut.

Süße Sünde aus Frankreich mit einem Schuss Frankfurt: Tarte Tatin mit „Ebbelwoi“ und Vanilleeis

Bei einem gelungenen Weihnachtsmenü darf das Dessert nicht fehlen: Mit einem ordentlichen Schuss Frankfurter „Ebbelwoi“ verleiht Marc-Oliver Herbert dem französischen Kuchenklassiker Tarte Tatin einen neuen Dreh mit Frankfurter Prägung – aromatisch eine hervorragende Kombination. Abgerundet wird die Tarte Tatin mit cremigem Vanilleeis à la Schönemann.

Rezept:

Zutaten für die Tarte: 200g Mehl, 3 EL Puderzucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 100g kalte Butter, 2 EL kaltes Wasser, 750g Äpfel, 5 EL Apfelwein, 125g Puderzucker, 2 EL Zitronensaft, 125g Butter.

Zutaten für das Vanilleeis: 250 ml Milch, 250 ml Sahne, 1 Stk. Tahiti Vanilleschote, 5 Stk. Eigelb, 100g Zucker, 125 ml Sahne.

Zubereitung der Tarte Tatin: Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Für den Teig Mehl, Puderzucker, Salz, Butter in Stücken, Ei und Wasser mit dem Knethaken in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, jeweils drei Spalten schneiden und diese mit Zitrone beträufeln. Für das Karamell Puderzucker mit 5 EL Apfelwein in einer gusseisernen Form erhitzen und zu einem goldgelben Karamell verkochen. Aufpassen, dass die Masse nicht zu dunkel wird. Die Butter stückchenweise hineinrühren und schmelzen lassen. Sofort die Apfelspalten kreisförmig in das Karamell legen und bei schwacher Hitze circa vier Minuten dünsten. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf bemehlter Oberfläche rund ausrollen (ca. 25 cm Durchmesser). Tipp: Entweder die Masse auf eine Teigrolle rollen und mit deren Hilfe in die Tarteform legen, oder mit Hilfe der Folie hochnehmen und dann in die Form legen. Den Rand dabei nach innen stecken. Im Ofen 35 Minuten backen, dann zehn Minuten abkühlen lassen. Einen passenden Kuchenteller auf die Tarteform legen, beides gegeneinanderdrücken und mit Schwung umdrehen. Aufschneiden und servieren.

Zubereitung des Vanilleeises: Vanilleschote halbieren, das Mark auskratzen und mit etwas von dem Zucker vermischen. Eigelb mit dem Zucker in einer Metallschüssel schaumig aufschlagen. Milch und 250 ml Sahne mit dem Vanillezucker und der ausgekratzten Schote aufkochen. Vanilleschote herausfischen und die kochend



heiße Milch unter ständigem Rühren zum Eigelb geben. Im Wasserbad cremig schaumig schlagen, bis der Rücken eines Holzkochlöffels dick überzogen wird (zur Rose abziehen). Die Schüssel in kaltes Wasser setzen und solange weiterschlagen, bis die Metallschüssel nur noch handwarm ist. Im Kühlschrank abkühlen lassen. 125 ml Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Creme ziehen. In der Eismaschine gefrieren lassen.

Wärmt von innen, ob heiß oder kalt: der würzige Winter Warmer aus Lili's Bar

Man muss nicht aus Frankfurt kommen, um Apfelwein zu lieben. Aber genau hier ist der hessische „Ebbelwoi“ ein regionaltypisches Kultgetränk – Anlass genug für das Team von Lili's Bar um Marcel Gimbel, Director of Food & Beverage des Sofitel Frankfurt Opera, einen winterlichen Apfel-Glühwein zu mixen. Mit handverlesenen Zutaten und geschmacksintensiven Gewürzen kreiert Lili's Barteam einen warmen Begleiter, der nach dem opulenten Mahl das Weihnachtsmenü vom Restaurant Schönemann gelungen abrundet. Während Zitronensaft die Säure des Apfelweins unterstreicht, verleiht das Lebkuchengewürz dem Winter Warmer eine würzig weihnachtliche Note. Und wem es bei gemütlichen Stunden vor dem Kamin doch mal zu heiß wird, der kann den Apfelwein-Punsch auch kalt genießen.

Rezept:

Zutaten: 5cl Amaretto, 3 cl Apfelwein, 1,5 - 2 cl Zitronensaft, 1 cl Zuckersirup, 1/2 Teelöffel Lebkuchengewürz, (bei der kalten Variante: 1 Dash Eiweißpulver).

Zubereitung des Winter Warmers: Bei der warmen Variante werden alle Zutaten im Topf mit einem Schneebesen verrührt und erwärmt, jedoch nicht gekocht, da sich sonst der Alkohol verflüchtigt. Das Eiweißpulver kommt nur in der kalten Variante zum Einsatz. Hierbei kommen alle Zutaten in einen Shaker, der Cocktail wird ordentlich geschüttelt, damit mithilfe des Eiweißpulvers die charakteristische Schaumkrone entsteht. Angerichtet wird die kalte Kreation im Tumbler, der warme Punsch wird im Stielglas serviert.

Bilder zur Pressemitteilung in druckfähiger Auflösung unter <https://bit.ly/2H4lCtt>. Eine **Bildauswahl** zum Sofitel Frankfurt Opera in druckfähiger Auflösung steht unter https://bit.ly/SFO_BilderAllg zur Verfügung (Copyright bitte stets wie im Dateinamen hinterlegt angeben).

* * * * *

Über Sofitel Frankfurt Opera

Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel im Herzen der Mainmetropole verfügt über 150 Zimmer, darunter 15 Junior-Suiten, 13 Prestige-Suiten, zwei Opera-Suiten und eine Presidential Suite mit weitläufiger Dachterrasse. Die Fassade ist eine zeitgemäß übersetzte Hommage an die Alte Oper, die umliegenden Gründerzeitbauten und die französischen Hôtels particuliers des 17. und 18. Jahrhunderts. Das Interieur trägt die Handschrift des renommierten Pariser Designbüros MHNA Studio Hertrich & Adnet. Namensgeberin für Restaurant und Bar war Johann Wolfgang von Goethes erste Liebe, Lili Schönemann. Das Restaurant Schönemann mit Eingang am Opernplatz bereichert die lokale Gastronomie um eine französisch-Frankfurter Facette. Das entspannte Ambiente von Lili's Bar genießen Gäste tagsüber als Lounge, abends als Bar. Platz für Premium-Veranstaltungen, Konferenzen und Tagungen mit bis zu 270 Personen ist in vier Boardrooms und einem 320 Quadratmeter großen Ballsaal. www.sofitel-frankfurt.com

Pressekontakt Sofitel Frankfurt Opera c/o BZ.COMM GmbH

Antje Janes-Linnerth / Amelie Plitt
Gutleutstraße 16a
60329 Frankfurt am Main
Tel.: +49 69 / 256 2888 – 26 / – 14
Mail: sofitel frankfurt opera@bz-comm.de

Sofitel Frankfurt Opera

Julia Wagner
Marketing & PR
Opernplatz 16
60313 Frankfurt am Main
Tel: +49 (0)69 25 66 95 861
E-Mail: julia.wagner@sofitel.com

