



Heißes Huhn auf grünem Bett: Dennis Kemmerlings gefülltes Maishähnchen wird auf Savoyer Kohl serviert.



FRANZ MICHAEL ROHM

Tausende von Jahren haben unsere Vorfahren am offenen Feuer ihr Essen zubereitet. Ob uns deshalb blau und rot glühende Flammen so faszinieren, vor denen sich ein Stück Fleisch langsam dreht, bis es knusprig und saftig auf den Teller kommt? Gut möglich. Dieser Meinung ist jedenfalls Dennis Kemmerling, Chefkoch der „Rotisserie Weingrün“.

Seit 2007 steht im Restaurant deshalb ein sogenannter Flammenwandgrill. Darauf drehen sich unermüdlich Fisch und Fleisch auf Spießen. Ursprünglich stammt die Idee von Herbert Beltle. Der Gastronom zählt mit dem „Alten Zollhaus“ in Kreuzberg und dem „Aigner“ seit 1999 am Gendarmenmarkt zu den bekanntesten Adressen in Sachen Essen. Auch die „Rotisserie Weingrün“ gehört ihm. „Ich wollte damals noch mal etwas ganz Neues machen“, sagt der 59-jährige Beltle, „etwas Einfaches, Reduziertes, das zu den Weinen meines Gutes Horcher in der Pfalz passt.“

Seit etwas mehr als zehn Jahren also steht im historischen Hochzeitshaus, das die Rotisserie beherbergt, ein Flammenwandgrill. Unweit von Berlins historischem Zentrum, dort, wo früher die Petri-Kirche stand, an der Gertraudenbrücke.

„Anfangs hatten wir Probleme durch die etwas versteckte Lage, mittlerweile hat sich das Viertel enorm verändert“, erklärt Chefkoch Kemmerling. Zahlreiche Hotels an der Leipziger Straße sorgen für Kundschaft. Ohne Reservierung sei es besonders am Wochenende in dem 80-Sitzplätze-Restaurant schwierig, einen Tisch zu bekommen. Bemerkenswert ist das Ambiente, eine ansprechende Mischung aus historischen Elementen und zeitgenössischem Interieur. Da wird etwa das backsteinerne Tonnengewölbe kontrastiert von poliertem Beton an den Wänden. Mit vier Mitarbeitern stemmt Kemmerling das Geschäft in der Küche. Gerne hätte er mehr Unterstützung, aber der Mangel an Fachkräften sei mittlerweile eklatant, „sowohl in der



Drei, die gut Lachen haben: Souschef Maikel Gööck, Chefkoch Dennis Kemmerling und Auszubildende Felina Graetz (v.l.n.r.) präsentieren ihr Morgenpost-Adventsmenü. FOTOS: JÖRG KRAUTHÖFER (2)

### KULINARISCHER ADVENTSKALENDER

# HEISSES HUHN, GRÜNES BETT

## Teil 4: Dennis Kemmerling aus der „Rotisserie Weingrün“ erklärt seine Faszination für den Flammenwandgrill

Küche als auch im Service. Die Zeit, als alle kleine Jamie Olivers oder Steffen Henssler werden wollten, ist definitiv vorbei“, konstatiert Kemmerling. Der Hobby-Rennradfahrer, 7000 Kilometer fuhr er in den letzten elf Monaten, steht seit seinem 16. Lebensjahr am Herd. Nach der Ausbildung in Herford ging es nach München, Düsseldorf und Baden-Baden, bevor er nach Berlin zog. Seit 2012 arbeitet er in der „Rotisserie Weingrün“. Sein Motto: „Exzellente in der Küche, noch besser am Gast“. Für die Arbeit am Flammenwandgrill und am Herd bedeutet das, „so viel wie möglich selber machen, keine Convenience-Produkte, Waren wenn möglich aus dem Umland oder Deutschland.“ Das ist jedoch bei einem der Bestseller des Restaurants unmöglich. Der aufs Brett genagelte Lachs kommt aus Norwegen, der Whisky zum Flambieren am Tisch aus Schottland. Dafür stammen die

Hähnchen vom Grill aus der Gegend um Paderborn, die raffiniert gewürzten Spareribs werden aus dem Havelländer Apfelschwein geschnitten, der Schweinebauch von Tieren der Duroc-Rasse kommt aus Thüringen. Ein Weihnachtessen mit Familie hat Kemmerling seit fast zwanzig Jahren nicht erlebt, dieses Jahr allerdings muss es klapfen. Das erste Kind ist da, gerade zehn Wochen alt. „Wahrscheinlich gibt es den Berliner Klassiker, Kartoffelsalat mit Würstchen“, meint der in Halensee wohnende Chefkoch. Dieses Schnellgericht wird auch bei Souschef Maikel Gööck serviert. Der 30-jährige Neuköllner hat im „Alten Zollhaus“ gelernt und arbeitet seit drei Jahren im „Weingrün“.



Auch er will Heiligabend im Kreis der Familie feiern. Felina Graetz, Auszubildende im dritten Lehrjahr, weiß noch nicht genau, was zur Adventszeit und Heiligabend auf den Tisch kommt. „Wir haben in der Familie die Tradition gemeinsam zu kochen, sodass sechs Personen dafür zuständig sind. Das ist sehr stressfrei und angenehm.“ Die 21-jährige Vegetarierin ist als Gardemanger für die Kalte Küche und für die Patisserie zuständig. Zum Beispiel für das Dessert, die beliebte gratinierte Vanillecreme. „Jetzt zur Adventszeit aromatisieren wir die nicht nur mit Vanille, sondern auch mit Zimt, Sternanis und Orangenabrieb.“ Während Chefkoch Kemmerling das mit Inneren, in Milch geweichten Schrippen, Trüffelöl, Kräutern und Gewürzen gefüllte Hähnchen auf den Spieß schiebt, kümmert sich Souschef Gööck um die Vorspeise. Auf der italienischen Aufschnittmaschine säbelt er hauchdünne Schinkenscheiben, schneidet

Spreewälder Gurken und platziert alles zusammen mit frisch geriebenem Meerrettich und Butter auf dem Teller. „Eine Sache von fünf Minuten, schlicht, einfach, gut“, meint Gööck. Dennis Kemmerling steht für traditionelles Handwerk und moderne Kombinationen. Das goldgelb-knusprige Hähnchen serviert er mit Savoyer Kohl, „man kann aber auch Rahm-Wirsing dazu sagen“, führt er schmunzelnd aus. Zum Schinken empfiehlt Oberkellnerin Sylvia Haberstroh einen Sauvignon Blanc der Silberlinie des Weingutes Horcher, zum Hähnchen einen 2015er Grauburgunder, ebenfalls aus der Silberlinie und zum Dessert eine Horcher Spätburgunder Beerenauslese. Heiligabend wird das „Weingrün“ geschlossen bleiben, am ersten und zweiten Feiertag wird ein Dreigang-Menü angeboten. „Wir überlegen noch, aber es geht in Richtung des Menüs, für das wir ihnen die Rezepte liefern“, so Dennis Kemmerling.

➤ Rotisserie Weingrün, Gertraudenstraße 10-12, Mitte, Tel. 20 62 19 00, Mo.-Sbd. 17-24, Küche bis 23 Uhr, www.rotisserie-weingruen.de

## Die Rezepte für das „Weingrün“-Menü

Diese Rezepte sind für vier Personen gerechnet.

### Schwarzwälder Schinken mit frischem Meerrettich:

280 g Schwarzwälder Schinken, dünn aufgeschnitten, 4 Spreewaldgurken, 1 Meerrettich-Wurzel, Butter. Den Schinken in der Tellermitte anhäufen. Spreewaldgurken in fingerdicke Scheiben schneiden, daneben setzen. Meerrettich reiben, golfballgroße Portion auf den Teller setzen. Dazu ein gutes Sauerteigbrot mit Kruste servieren.

### Maishähnchen mit Trüffel-Waldpilzfüllung und Savoyer Kohl:

1 Stück Maishähnchen (ca. 1,8 kg), 200 g Kräutersaitlinge, 100 g braune Champignons, 150 g Geflügelleber, 1 Zwiebel, 2 EL Butter, 300 ml Milch, 4 Schrippen vom Vortag, 2 EL frischer Majoran, 2 Eier (Größe M), 1 Knolle Trüffel. Etwas Trüffelöl, 1 Kopf Wirsing, 30 g Mehl, 30 g Butter, 500ml Milch.

Für das Maishähnchen die Pilze putzen und klein schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Sie zusammen mit den Pilzen in Butter anschwitzen und mit Salz, Pfeffer würzen.

Parallel dazu Milch aufkochen und über die Semmelwürfel gießen. Die Geflügelleber grob würfeln, mehlieren und kurz anbraten. Pilze, Majoran, Eier, Leber, etwas Salz und Pfeffer untermischen, mit Trüffelöl und frisch gehobeltem Trüffel abschmecken. Masse ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Das vorbereitete Huhn innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Füllmasse einfüllen, die Hühnerkeulen binden. Huhn in den vorgeheizten Ofen schieben und ca. 1,5 Stunden braten - dabei immer wieder mit wenig Wasser untergießen und mit dem entstehenden Bratensaft übergießen.

Für den Savoyer Kohl den Wirsing in grobe Stücke schneiden, in kochendem Wasser blanchieren und kalt abschrecken.

Für die Béchameloße: Butter in einem Topf erhitzen, bis alles geschmolzen ist. Danach Weizenmehl unter ständigem Rühren darin anschwitzen. Kalte Milch unterrühren, in die Mehlschwitze gießen, kräftig rühren, damit keine Klumpen entstehen. Alles aufkochen und unter Rühren un-

gefähr fünf Minuten weiter köcheln lassen. Zum Schluss die Béchamel mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskat würzen.

Zum Anrichten die Béchamel zusammen mit dem Wirsing erhitzen. Das Huhn nun aus dem Ofen nehmen und die Keulen tranchieren, danach die Brust auslösen. Die Füllung mit einem Löffel verteilen.

### Weihnachtliche gratinierte Vanillecreme mit Blaubeeren in einer Cassissoße:

1/4 l Milch, 3/4 l Sahne, 90 g Zucker, 1 Vanilleschote, 1 Sternanis, 1 Zimtstange, Abrieb einer Orange, 10 Eigelbe, brauner Zucker, 100 g Blaubeeren, 50 g Zucker, 0,1 l Rotwein, 0,1 l Cassislikör, mit Wasser angerührte Speisestärke.

Für die Vanillecreme Milch und Sahne zusammen mit dem Zucker, der ausgekratzten Vanilleschote, Sternanis, Zimt und Orangenabrieb und dem Eigelb zur Rose abziehen (unter ständigem Rühren auf ca. 80 Grad erhitzen).



Die Masse durch ein Sieb passieren und in kleine Formen füllen. Bei trockener Luft zwei Stunden bei 85 Grad garen und auskühlen lassen. Die Creme mit braunem Zucker bestreuen, und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren.

Für die Blaubeeren den Zucker karamellisieren und anschließend mit dem Rotwein und Cassislikör ablöschen. Mit angerührter Stärke abbinden und dann über die Blaubeeren geben.

