

Haute cuisine – mal ganz einfach!

Die einzige Köchin beim Cooking Battle im Essener Stadtgarten Steele



„Es sind immer die einfachsten Ideen, die außergewöhnliche Erfolge haben“, sagte Leo Tolstoi einst, und wer das Schnitzlers in Essen-Byfang kennt, wird das nur bestätigen: Schnörkellose Idylle, Zutaten frisch vom Feld, aus dem Meer und von der Wiese und eine Cuisinière, die dem Ganzen einen über die Grenzen der Stadt Essen bekannten Namen gibt: Jeannette Schnitzler. Als einzige Frau, in der von Män-

nern dominierten Welt der Restaurantköche, stellte sich Jeannette Schnitzler dem spektakulären Kochwettbewerb im Stadtgarten Steele und kochte ein raffiniertes Menü für 150 Gäste.

Die Qualität der Zutaten, regionale Produkte und Einfachheit sind die Grundprinzipien für die Zubereitung ihrer Speisen. Jeannette Schnitzler eröffnete den sechsten Cooking Battle-Abend mit einem Seeteufel-Steinpilz-Fenchelkrüstchen, gefolgt von einer Pfeffer-Kirschsabayon mit Wachtelbrust. Als Hauptgang bereitete Sie vor den Augen ihres Publikums ein Tournedo vom „La Morocha“ Rinderfilet mit Pinienkernkruste und Blumenkohl-Graupengemüse zu, bevor der Mirabelenschlupfer auf Mascarpone-Vanillesauce den Abend beschloss.

Während Jeannette Schnitzler auf der Bühne die Geheimnisse ihre Kochkunst den Gästen im Kuppelsaal verriet, bereitete das Küchenteam von Schnitzlers Restaurant, darunter auch ihr Sohn Henry, das Menü zu.

Die korkenzieher aus Essen hatten eine Auswahl an Weinen bereitgestellt. So wurde zum Seeteufel etwa ein Gottenheimer Kirchengberg Weißburgunder serviert und die Wachtelbrust mit einem Rosé von der Bodega Jeromin begleitet. Ein würziger Spanier unterstrich das Aroma des Rinderfilets und schließlich krönte man das Dessert mit dem Rosen- und Orangenaroma eines Moscato Dolce.

Als Gastköche gingen Jan Wilms, Restauranttester und Journalist vom Überblick Verlag und Irmenfried Mundt, Pfarrer aus Werden und

Superintendent des neu gegründeten Kirchenkreises Essen, Jeannette Schnitzler zur Hand.

Neben der Möglichkeit der Köchin einige Geheimnisse ihrer Kochkunst zu entlocken, begeisterte die Gäste vor allem der intensive Blick hinter die Kulissen. Mobile Kameras gewährten Einblicke in die Küche des Stadtgarten Steele, wo das Team von Jeannette Schnitzler damit beschäftigt war, das Menü für die Gäste zuzubereiten.

Am 11. November wird Stephan Conze vom Restaurant raum.eins in Essen-Rüttescheid den Kochlöffel auf der Bühne schwingen und sich dem kritischen Gaumen der Zuschauer stellen. ■



Laden Sie Ihre Kunden ein!

Unternehmen, wie zum Beispiel das Volvo Center Essen, nutzen die Möglichkeiten, sich bei dem außergewöhnlichen Event im historischen Kuppelsaal des Stadtgarten Steele vor fachkundigen Gästen und einem medialen Umfeld zu präsentieren. Dafür stehen mehrere Partner-Module zur Wahl. Nähere Informationen unter 0201/8785959.

Die nächsten Cooking-Battle-Termine:

3. Staffel

11. November 2009: Stephan Conze, raum.eins
15. Dezember 2009: Oliver Steiner, Stadtgarten Steele
20. Januar 2010: Markus Halbig-Waßmuth, Banker's Inn

4. Staffel

23. Februar 2010: Thomas Kinder, Löwntal
16. März 2010: Dietmar Rogge, Lukas
April 2010: Siegerehrung

Kartenpreis: 89,- Euro/pro Person inkl. MwSt. und Vier-Gang-Menü, Sektempfang und allen sonstigen Getränken (ausgenommen Spirituosen).

Karten unter: www.cooking-battle.de oder telefonisch unter 0201/8785959.



Außergewöhnliche Location: Der Kuppelsaal des Stadtgarten Steele.



Als Weinpartner begleiteten die „korkenzieher“ unter der Leitung von Sommelier Christian Jakobs das Event.