

Weihnachtsmenü
**Einladung
zum Fest**

Grosser Auftritt
für Geflügel:
Christian Lang serviert
Ente auf Rotkraut,
Perlhuhn-Crépinettes,
Topinambur-Rösti
und Selleriepüree
in festlichem Rahmen
vor dem Kamin in
seiner Basler Villa.

Von wegen «Dinner for One»! **Christian Lang** kocht
am liebsten für viele Gäste. Der Basler Architekt hat für
die LandLiebe ein beflügelndes Festmenü kreiert.

Text Ingrid Schindler Fotos Winfried Heinze



Liebe zum
Detail – bis hin
zur Steckdose.



Bindet man die Enten
zu, trocknen sie beim
Braten weniger aus.



Die alte Herrschaftsküche:
ein Traum von einem gut
durchdachten Arbeitsplatz.



Mörser und Messer:
die wichtigsten Geräte
in Langs Küche.



Aromatisiertes Öl:
für Feinschmecker Lang das
A und O des guten Geschmacks.



Tolle Knolle: Topinambur
ist ein altes Gemüse
mit vielen Vorzügen –
kalorienarm, charakter-
voll und sehr gesund.



Souveräne Gast-
geber: Roswitha
und Christian Lang
gönnen sich ein
Glas. Alles ist vor-
bereitet, die Gäste
können kommen.



Schöne Kupferpfannen:
Lang sammelt sie in jeder
Grösse und Form.

«An Weihnachten gibt es immer Ente oder Gans»

Eine herrschaftliche Villa an der Gartenstrasse in Basels Stadtmitte. Der botanische Garten, der der Strasse einst den Namen gab, wurde längst verlegt, aber in der Villa weht noch immer der Geist der sogenannten guten alten Zeit. Hier klingelt der Lieferant nicht am imposanten Portal mit den klassizistischen Säulen, sondern liefert ein paar Treppen tiefer am Lieferanteneingang die Rebhühner und Enten für das Festessen ab, das Hausherr Christian Lang für die LandLiebe kreiert. «Noch vor hundert Jahren waren die Welten strikt getrennt», sagt der kochende Architekt. «Die Herrschaft oben, das Personal unten.» Die geräumige Herrschaftsküche, die Vorrats-, Wasch- und Bügelräume sowie das kleine Esszimmer fürs Gesinde befinden sich im Souterrain. Die kleine Officeküche, über eine enge Wendeltreppe und einen Speiselift mit der Herrschaftsküche verbunden, das repräsentative Speisezimmer, die Halle und die Salons liegen oben im Hochparterre. «Die Angestellten konnten sich früher im Haus bewegen, ohne von der Herrschaft gesehen zu werden. Sie hatten ihren eigenen Eingang, ihr eigenes Treppenhaus und bewegten sich in einer Art Paralleluniversum im Haus.»

KUNSTGESCHICHTE UND KÜCHENKULTUR

Der Speiselift funktioniert nicht mehr. Kein James, der den Lift nach oben kurbelt und Leckerli auf dem Silbertablett serviert. Die Langs stehen heute selbst am Herd und rennen treppauf, treppab von einer Küche zur andern. Er am Wochenende, sie unter der Woche. Die Zeiten haben sich geändert, aber die Herrschaftsküche blieb im Wesentlichen, wie sie war. Architekt Lang hat eine Vorliebe für alte Gemäuer. Reno-

vation und Restauration von Gotik bis Klassizismus sind sein Spezialgebiet. Er liebt es, alte Pläne zu studieren, in Archiven zu stöbern, die ursprünglichen Funktionen und Ansprüche von Gebäuden zu ergründen und alte Bauten, ob Kirche oder Grandhotel, original- und detailgetreu zu rekonstruieren. Zur klassizistischen Stadtvilla gelangte der Basler auf Umwegen. Auf dem Gelände des Anwesens

hatte er Ende der Neunzigerjahre Neubauten errichtet. Die alte Villa wollte niemand erwerben, sie war unverkäuflich wegen der hohen Grundstückspreise und Renovierungskosten. «Das geht nur, wenn man viel selber machen kann. Also haben wir sie schliesslich selbst übernommen und vor dem Abriss gerettet», sagt der stolze Besitzer. Kein Wunder, hatte sich der Architekt mit Passion für Küche



Kleinblättriger Nüsslisalat ist der ideale Begleiter für knusprig ausgebackene Pilzcornetti.



Ein guter Rat: Machen Sie genug davon! Schon allein der feine Duft der Pilzcornetti macht Appetit auf mehr.

und Kunstgeschichte vom Fleck weg in die Herrschaftsküche verliebt. «Sie ist gut durchdacht, einfach und logisch aufgebaut.» Zuerst kommt der Platz für die Anlieferung der Zutaten, dann folgt der Platz fürs Waschen und Rüsten, schliesslich der zum Zubereiten, Kochen und Fertigstellen. Auch in einer kleinen Küche kann das gut umgesetzt werden. Wichtig ist nur, dass eine Küche kein technokratischer Gerätedschungel ist, sondern Platz für die Zubereitung lässt. Was man wirklich braucht? «Drei, vier gute Messer – damit spart man Zeit – und einen Mörser zum Selbermachen der Gewürze», meint Lang, «aber sicher keinen Steamer oder einen Herd mit Wok-Vertiefung.»

ZWEI SEELN IN EINER BRUST

Das Kochen bedeutet Christian Lang viel. «Es war zu Beginn meiner Karriere durchaus eine ernsthafte berufliche Alternative. Man weiss ja nie, und Mitte der Achtzigerjahre wusste man schon gar nicht, ob man als Architekt eine Familie ernähren kann», sagt der 48-Jährige, der heute 14 Mitarbeiter in seinem Architekturbüro beschäftigt. Wirklich aufgegeben hat er das Kochen nicht. Er kocht für Gäste in grossem Stil, manchmal auch für Caterings oder als Störkoch in fremden Häusern. Aber nur, wenn ihn die Aufgabe reizt und er Zeit dafür hat. Kochen ist für ihn Entspannung, Ausgleich, Plaisir. Je mehr Gäste und je anspruchsvoller das Menü, desto besser. Das spornt ihn an. Lang liebt die Herausforderung am Herd genauso wie das gepflegte Gespräch an der grossen Tafel. An schnellen, einfachen Gerichten ist er nicht interessiert. Wie beim Bauen lebt er in der Küche seine Liebe zum Detail aus. Beides habe nur dann eine gewisse Wirkung und Ausstrahlung, wenn die Details stimmten, ist er überzeugt. Ob Sandstein oder Pfefferkörner: «Je mehr man in die Tiefe geht, desto spannender wird es. Und je besser man sein Metier beherrscht, desto mehr stimmen die Details.»



Gut vernetzt! Crêpinettes zu zaubern, ist keine Hexerei

1 Schweinenetze vier Stunden in kaltem Wasser einweichen, Wasser ab und zu wechseln. **2** Netze ausdrücken, in einem sauberen Küchentuch auswringen. **3** Netze ohne Loch in der Mitte auf eine saubere Arbeitsfläche auslegen. **4** Perlhuhnbrüste jeweils auf die Netzmittle legen, Farce daraufgeben. **5** Netz einschlagen, überstehendes Netz mit der Schere abschneiden. Crêpinettes salzen, pfeffern und zwei Stunden kühl stellen. **6** Crêpinettes vor dem Braten Raumtemperatur annehmen lassen und braten, wie im Rezept auf Seite 88 beschrieben.



Sind leichter zu machen, als es klingt, und schmecken exquisit: Crêpinettes vom Perlhuhn.

Seine Frau Roswitha unterstützt ihn tatkräftig und kompetent. Die gelernte Hotelfachfrau ist für die Logistik zuständig. Sie kümmert sich um den Einkauf, die Einladungen, das Drumherum und die Dekoration. Die patente Vorarlbergerin steht schon beim Rüsten in der Küche, während ihr Mann am Morgen auf dem Markt und beim Metzger die letzten frischen Zutaten besorgt. Wenn sie ein geeignetes Objekt fänden, meint sie, würden sie wahrscheinlich eines Tages ein Restaurant eröffnen. Mit bildschönen Steinpilzen und Eierschwämmen kommt Lang vom Markt zurück. Er bindet sich die Schürze um. Ja, doch, er könne sich vorstellen, Chefkoch zu sein, lacht, mit einer ordentlichen Brigade natürlich! So etwa wie bei Irma Dütsch, Markus Neff, André Jaeger oder Harald Wohlfahrt. Bei den Spitzenköchen stand er schon selbst am Herd, wie er sich immer wieder bei den Grossen der Gastronomie in kleinen Stages weiterbildet. Denn auch beim Kochen strebt Lang nach Präzision und Perfektion.

BIS AUF DIE KNOCHEN

Gelernt hat er das Kochen von seinem Vater. Auch der stand sonntags um acht Uhr in der Küche, mit Frau und Sohn als Handlanger. Wie früher machen heute die Jungen die Mise en Place, bevor der Maître zum Messer greift. Philippe, 18, Lucius, 16, und Salome, 14, wissen längst, wie man Gemüse für Mirepoix würfelt und Julienne in Streifen schneidet.

Die Vorliebe für «grosses pièces» wie Gans, Rindskrone, Kalbsrücken oder Gigot, selbst gemachte Fonds und raffinierte Saucen hat Christian Lang vom Vater geerbt. Der hielt die französische Kochkultur in Ehren, die Cuisine travaillée, vom Gedanken der Verwertung beseelt. Nichts wird weggeschmissen, alles verarbeitet. Der Funke ist übergesprungen. Die französische Küche steht, neben asiatischen Einflüssen à la André Jaeger, im Hause Lang auch heute hoch im Kurs. Nicht umsonst besetzt die Entenpresse, die auf einem alten Servierwagen von



Ehrensache. Das Tranchieren auf dem alten Servierwagen von Manzoni lässt sich der Koch nicht nehmen.



Topinambur-Rösti: sieht normal aus und schmeckt noch besser.



Prunkstück Entenpresse: Verwertung bis zum letzten Tropfen.



Ente gut, alles gut

Christian Lang serviert die Ente am liebsten in zwei Gängen: erst die zarte Brust mit Rotkraut und Topinambur-Rösti, dann die knusprig gebratenen Schenkel und Flügel mit feinem Friséesalat und Sauce béarnaise.

Manzoni steht, im Speisezimmer einen prominenten Platz. Langs Frau und Freunde haben sie dem Gourmet zum Vierzigsten geschenkt. Wie kein anderes Küchengerät symbolisiert sie Verwertung bis zur letzten Konsequenz. «Es geht nichts über den Saft des ausgepressten, gebratenen Gerippes mit Fleischresten, Knochen, Innereien. Das gibt die beste Sauce.» Ob er es demonstrieren soll? Aber Vorsicht, die Pressung ist nichts für sensible Seelen.

DELIKATE FESTTAGSPÄCKLI

Auch Crêpinettes sind ein Beispiel für die Cuisine travaillée. Ein fast in Vergessenheit geratenes Gedicht von einem Gericht. Etwas aufwendig, zugegeben, aber unbedingt

lohnenswert. Crêpinettes nennt man in Frankreich in Schweinenetz eingewickelte Würste, Lamm- und Geflügelhackfleisch (mit Trüffel). Lang kombiniert Rebhuhnbrust mit einer Poulet-Trüffel-Farce. Göttlich! Hohe Schule, grosse Klasse! Der Vorteil des Netzwerks? Es hält das Päckli kompakt zusammen, das Fleisch bleibt saftig. Das Netz kann man – für fast nichts – beim Metzger auf Vorbestellung kaufen. Es besteht aus geschmacksneutralem Bindegewebe vom Schwein, das darin enthaltene Fett schmilzt beim Braten, das Netz löst sich beinahe auf. Crêpinettes sind absolut leicht und stressfrei vorzubereiten, gelingen immer und brauchen, sind erst die Gäste

da, nur noch ein paar Minuten gebraten zu werden. Die Methode eignet sich generell für mageres Federwild wie Rebhuhn, Taube, Moorhuhn oder Fasan. «Das Perlhuhn gefällt mir deshalb besonders, weil es an der Schwelle zum Wildgeflügel steht und doch so allgemein gefällig ist wie feines Pouletfleisch», sagt Lang. Gibt es bei ihm Crêpinettes an Weihnachten? Der kochende Architekt verneint: «Gans oder Ente natürlich. Wie immer.» Und zum Dessert? Lang & Lang schütteln beide den Kopf. Beim Dessert hört der Spass am Kochen auf, sie machen sich nichts aus Süßem. Es gibt halt einfach Käse, Friandises und Weihnachtsguetsli. ✨

LANGS KÜCHENTRICKS

Aromatisiertes Öl Zum Anbraten von Fisch, Fleisch, Pilzen und Gemüse verwendet Lang gern aromatisiertes Öl. So gehts: Rapsöl mit Knoblauchzehe, wenig frischem Thymian und Rosmarin in der Pfanne langsam erhitzen, dann Knoblauch und Kräuter entfernen und Bratgut darin anbraten.

Butter und Öl Zum Anbraten eignen sich am besten geklärte Butter, Bratbutter oder eine Mischung aus Butter und Öl (Raps- oder Erdnussöl). Die Butter für den Geschmack, das Öl der stärkeren Erhitzbarkeit wegen.

Gewürze Stellen Sie Ihre eigenen Gewürzmischungen her! Es lohnt sich, die Küche duftet, und es macht Spass. So gehts: Gewürze im Mörser zerstoßen und zermahlen, durch ein gröberes Sieb streichen und in der Pfanne ohne Fett rösten. Rezept-Beispiel: siehe Rotkraut.



Pfeffer Experimentieren Sie mit verschiedenen Pfeffersorten! Es gibt so viele Unterschiede. Langs Favoriten: indischer Periyarpfeffer, Madagaskarpfeffer und – klar! – Langpfeffer aus Indonesien.

Gemüsefond Damit wird die Vinaigrette perfekt! So gehts: Wurzelgemüse, Lauch, mit Nelken gespickte Zwiebeln, Pfefferkörner und Lorbeerblatt vier Stunden in Wasser kochen, abseihen, abkühlen lassen und im Kühlschrank in einer Flasche aufbewahren. Für Vinaigrettes, Gemüse, Saucen oder pur zum Trinken (kalt und warm).

Weihnachts-/Martinsgans Innen und aussen mit Salz und Pfeffer einreiben, die Haut einstechen, damit das Fett herauslaufen kann. Vier Stunden bei 140 Grad auf dem Rost braten, Fettpfanne unterziehen. Immer wieder umdrehen und mit Fett beträufeln.

ZUR PERSON

Der Familienmensch Christian Lang, 48, ist seit 17 Jahren mit Roswitha Lang-Sandholzer, 41, aus Vorarlberg verheiratet. Die Patchwork-Familie hat drei Kinder und lebt und arbeitet in einer Villa (Baujahr 1871) in Basel.

Der Architekt ist Gründer des Planungsbüros Villa Nova und auf historische Bauten spezialisiert. Be-

kannt wurde er unter anderem durch die Renovation und den Umbau des Grand Hotels Les Trois Rois, des Spiesshofs am Heuberg oder der gotischen Kirche Klingental. Mehrfach wurden seine Arbeiten vom Heimatschutz ausgezeichnet, unter anderem 2001 mit dem ersten Preis des Heimatschutzes Basel für den Umbau der Villa in der Gartenstrasse.

Der Koch verwöhnt seine Gäste am liebsten auf französische Art mit leisen asiatischen Anklängen. Er kocht auch für Caterings und geht auf Stör. Sein folgenreichster Küchendienst: Als Thomas Straumann, Besitzer des «Trois Rois», an seiner Tafel sass, führt das Diner schliesslich zum Auftrag für den Umbau des Basler Luxushotels.

Styling Jeanette Blättler, Bezugsquellen Tischwäsche und Geschirrtücher / www.barbarawick.ch, Kerzenständer / www.leitner-interior.ch, Gläser und Teelichter / www.globus.ch



Alles im Kasten: Der Schrank-Riese aus dem Bordelais passt in keine Durchschnittswohnung. Dafür hat er genug Fassungsvermögen für Roswitha Langs Tafelware.



Vorspeise

PILZCORNETTI AN NÜSSLISALAT 4 grosse oder 8 kleine Portionen

450–500 g gemischte Pilze, z. B. Steinpilze, Eierschwämme, Kaiserlinge, Anis-Champignons
1 EL aromatisiertes Rapsöl
Salz
1 Schalotte, fein gehackt
1 EL Petersilie, gehackt
1 EL Estragon, gehackt
wenig Butter/Olivenöl
Salz, Pfeffer
ein paar Tropfen Balsamico
2 Blätter Brikteig
2 Eigelb
ein Spritzer Sojasauce
geklärte Butter bzw. Bratbutter

Salat

250 g Nüsslissalat
4 EL Olivenöl
2 EL Sonnenblumenöl
1 EL Weissweinessig
1 EL Sherryessig
6 EL Gemüsefond
1 TL Sojasauce, salzlos
½ TL Senf
Salz, Pfeffer
1 Spritzer Zitrone

1

Pilze rüsten, in Öl anbraten, schwach salzen und ca. 8 Min. in ihrem Saft schmoren. Beisestellen. Schalotte und Kräuter in Butter und Öl anziehen, Pilze zugeben, sanft schmoren, würzen, Essig zugeben. In der Pfanne erkalten lassen. Auf dem Schneidebrett grob hacken.

2

Brikteig auslegen, jeweils vierteln, trockene Ränder mit der Schere abschneiden. Eigelb mit Sojasauce verrühren, auf den Teig streichen.



Pilzhäufchen daraufsetzen, einrollen. Cornetti 10 Min. kühl stellen.

3

Nüsslissalat rüsten. Alle Zutaten zur Vinaigrette verrühren, mit dem Salat mischen. Cornetti in geklärter Butter von allen Seiten ausbacken und mit Nüsslissalat sofort servieren.

Hauptspeise

PERLHUHN-CRÉPINETTES 6 Portionen Am Vormittag vorbereiten

8 Schweinenetze
(beim Metzger vorbestellen)
4 Perlhuhnbrüste
(wilder) Pfeffer, Salz
Koriander, gemahlen
Bratbutter bzw. geklärte Butter/
aromatisiertes Olivenöl
Geflügelsauce

Farce

200 g gut gekühlte Pouletbrust,
vom Metzger geblitzt
200 g Doppelrahm
2–3 EL Portwein
Salz, Pfeffer
3 eingelegte schwarze Périgord-
Trüffel (ca. 20–30 g) oder
50 g Pistazien, fein gehackt

1

Schweinenetze vorbereiten (siehe Seite 82). Perlhuhnbrüste von Haut und Sehnen entledigen. Mit Pfeffer, Koriander, Salz würzen, kühl stellen.

2

Farce zubereiten: Pouletmasse mit Rahm, Portwein, Salz, Pfeffer und fein gehackten Trüffeln bzw. Pistazien zu einer homogenen Masse rühren. 15 Min. kalt stellen.



3

Perlhuhnbrüste mit der Farce in die Schweinenetze einpacken (siehe Seite 82). Crêpinettes in Bratbutter und aromatisiertem Olivenöl von beiden Seiten je ca. 5 Min. braten, bis sie eine schöne Farbe annehmen. Bis zum Garpunkt ca. 5 Min. ziehen lassen, mehrfach mit Bratfett beträufeln. Aufschneiden und mit Selleriepüree und Geflügelsauce auf vorgewärmten Tellern servieren.

TIPP

Farce in einer kalten Schüssel verarbeiten; sie darf nicht warm werden. Man kann auch Perlhuhnbrust verwenden (kein Farbunterschied). Trüffelsaft in die Geflügelsauce einrühren.

Hauptspeise

GEFÜLLTE ENTEN 6 bis 8 Portionen

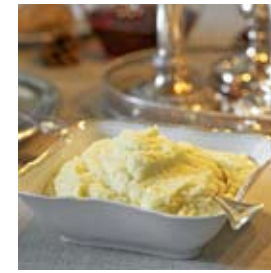
2 ganze Enten à ca. 1,5 kg
schwarzer Pfeffer
Gewürzsalz
aromatisiertes Rapsöl
Geflügelsauce

Füllung

pro Ente: je 1 Rüebli, 1 Stück
Sellerie, 1 Schalotte, etwas
Ingwer, 1 Knoblauchzehe,
1 Zitronenschnitt, je 2 Stängel
Petersilie, Thymian, Rosmarin,
1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer

1

Enten sorgfältig kontrollieren, Federkielreste abflammen. Enten gut waschen, trocken tupfen, füllen, mit Küchengarn zubinden. Aussen mit Pfeffer und Gewürzsalz einreiben. Backofen auf 280 Grad erhitzen.



2

Im Bräter rundum in aromatisiertem Rapsöl anbraten, laufend mit Bratfett beträufeln. Im Backofen je 20 Min. auf der Vorder-, der Rück- und wieder auf der Vorderseite braten, bis die Enten schön braun sind. Bei offener Ofentür 15 Min. ziehen lassen. Enten tranchieren, Brustteile aufschneiden. Auf heissen Tellern mit Sauce und Beilagen anrichten.

Sauce

GEFLÜGELSAUCE 6 bis 8 Portionen

100 g Mirepoix (Rüebli und
Sellerie, fein gewürfelt)
wenig Butter/aromatisiertes
Rapsöl
1 dl Weisswein
4 dl Geflügelfond
1 Schuss Portwein
Salz, Pfeffer
Thymian, Basilikum nach
Belieben
0,5 dl frisches Schweineblut
(beim Metzger vorbestellen)
20 g gefrorene Butter
Cognac zum Parfümieren

Mirepoix in wenig Butter und aromatisiertem Öl anrösten, mit Wein ablöschen, anziehen lassen. Geflügelfond und Port zugeben, ca. 30 Min. sanft ziehen lassen. Nach Belieben würzen, durch ein Sieb passieren (nur für die Optik, an sich nicht nötig). Mit einem Schuss Saublut und gefrorenen Butterstückchen binden. Mit Cognac parfümieren. Vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen.



Beilage

SELLERIEPÜREE 4 bis 6 Portionen

500 g mehligkochende
Kartoffeln
250 g Sellerie
wenig Olivenöl
Salz, Pfeffer

Kartoffeln mit der Schale ca. 25 Min. weich kochen, Sellerie ebenso. Beides schälen, grob zerkleinern, durchs Passevite treiben, mischen. Mit dem Stabmixer (wegen der Selleriefasern) pürieren. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer abschmecken.

Beilage

ROTKRAUT 4 bis 6 Portionen Am Vortag zubereiten

700 g Rotkraut
1 EL Butter
0,5 dl Weisswein
0,5 l Gemüsefond
½ Apfel, geraspelt
1 EL Gewürzmischung: wenig
Nelken, Sternanis, Paprikapulver,
etwas Curry
1 Schalotte, gehackt
wenig Butter und Rapsöl
2–3 EL Preiselbeeren im Glas
3–4 dl Gemüsefond

1

Ein bis zwei Tage im Voraus Rotkraut rüsten und fein raffeln (geht bestens mit der Brotschneidemaschine). In Butter 15 Min. anziehen, mit Wein ablöschen. Mit Gemüsefond immer wieder aufgiessen und 60 Min. köcheln lassen. Zuletzt Apfel zugeben, kurz mitköcheln.

2

Am nächsten Tag Gewürzmischung im Mörser zerkleinern. 1 EL der Mischung durch ein Sieb in die Pfanne geben und ohne Fett rösten. Schalotte, wenig Butter und Rapsöl (oder Entenfett) sowie Kraut dazugeben. Preiselbeeren und Gemüsefond zugeben und 15–30 Min. köcheln lassen.

Beilage

TOPINAMBUR-RÖSTI 4 bis 6 Portionen

ca. 600 g festkochende
Kartoffeln, z. B. Charlotte
500 g Topinamburknollen
Butter und Rapsöl zum Braten
Salz, (Madagaskar-)Pfeffer
Muskatnuss
Entenfett nach Belieben

1

Kartoffeln und Topinambur in separaten Töpfen mit der Schale in Wasser ca. 20 Min. knapp gar kochen. Auskühlen lassen.

2

Kartoffeln und Topinamburknollen schälen, rüsten, raffeln, miteinander mischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat gut würzen. Reichlich Butter und Rapsöl in einer weiten Pfanne erhitzen. Mischung 15–20 Min. braten. Mit etwas Entenfett bestreichen und umspiegeln. Rösti mithilfe eines weiten, ebenen Pfannendeckels umdrehen und auf der anderen Seite bräunen.

Dessert

KÄSE, FRIANDISES, WEIHNACHTSGUETSLI