



# Weihnachtsmenü 2011 von Mimmo Dora

Leichte Kost empfiehlt der Chef - Alles kann gut vorbereitet und (fast) ohne Aufwand nachgekocht werden

Die Tafel mit Kultstatus gehört wie der Fisch zum Restaurant Raffaello. Mehrmals in der Woche werden die aktuellen Angebote hier dekorativ niedergeschrieben.

Service-Chef Pantaleo di Corato hat das für uns zubereitete Weihnachtsmenü zweisprachig festgehalten. Gekocht hat natürlich Mimmo Dora, die weihnachtliche Dekoration hat seine Frau Maria gezaubert, die auch sonst für die jahreszeitliche Ausgestaltung im Ristorante Raffaello sorgt.



Der edle Wolfsbarsch wird im Ganzen gegart, Aroma und Geschmack bleiben erhalten. Das feste weiße Fleisch bewahrt zudem vor Kochstress. Der Fisch zerfällt nicht so leicht. Foto: Lantelmé



Mimmo Dora lebt seit drei Jahrzehnten in Kassel und genauso lang betreibt er ein Restaurant mit Schwerpunkt Fischgerichte. Seit 1991 ist er Chef des Ristorante Raffaello in der Feerstraße nahe dem Park Schönfeld. Seine Kochausbildung hat der gebürtige Ägypter in Mailand gemacht, wo er eigentlich hingekommen war, um Maschinenbau zu studieren. Studentenjobs in Restaurantküchen weckten seine Kochbegeisterung. Fast alles in der Küche des Ristorante Raffaello ist selbst gemacht; ob Nudeln, Focaccia oder Pralinen.

Foto: Lantelmé

[www.ristoranteraffaello.de](http://www.ristoranteraffaello.de)

## WEIHNACHTSMENÜ

Zuppa di Pesce –  
Fischsuppe nach Raffaello Art

Branzino al Forno –  
Gebratener Wolfsbarsch

Fichi al Marsala con Zabaione –  
Frische Feigen in Marsala mit Zabaionecreme

So erreichen Sie die Redaktion Essen und Trinken:  
Inge Thaeuner  
Telefon: 0561 / 203 1407  
E-Mail: [thr@hna.de](mailto:thr@hna.de)

# Weniger Stress geht nicht

**Hauptgericht:** Gebratener Wolfsbarsch - Der Edelfisch hat seinen Auftritt

Auch wenn viele Familienköche geradezu Angst davor haben, einen Fisch im Ganzen zuzubereiten - lassen Sie sich bekehren: Es gibt nichts Unkomplizierteres. Einzige Voraussetzung ist die Frische des Fisches. Dazu genügend Kräuter und die richtige Temperatur im Ofen. Fischfachmann Mimmo Dora empfiehlt, den Hauptgang ins Rohr zu schieben,

wenn alle Beilagen bereits fertig sind. Nach 15 Minuten ist der Fisch fertig, verströmt beim Zerlegen sein unnachahmliches Aroma. Weniger Stress für einen weihnachtlichen Hauptgang ist eigentlich nicht möglich. Selbst ein paniertes Fischfilet nimmt mehr Zeit in Anspruch.

Warum der Wolfsbarsch (Loup de Mer)? Der Edelfisch hat mageres weißes Fleisch

mit einem delikaten Eigengeschmack und vergleichsweise wenige Gräten. Da der Loup de Mer als überfischte gilt, wird er zunehmend auch erfolgreich gezüchtet.

### Zubereitung

Den Fisch mit kaltem Wasser abspülen und abtrocknen (von innen und außen).

Kräftig salzen und pfeffern. Die Zitrone in Scheiben

schneiden. Danach mit den Kräutern und dem Knoblauch den Wolfsbarsch befüllen.

Olivöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Wolfsbarsch auf jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten.

Anschließend die Pfanne in den vorgeheizten Backofen (200 Grad) schieben und den Wolfsbarsch in 15 Minuten fertig backen. Im Ganzen auf den Tisch bringen.

## ZUTATEN

Für 2 Personen

1 Wolfsbarsch (entschuppt und ausgenommen),  
1 Rosmarinzwig,  
1 Thymianzweig,  
1 Petersilienzwig,  
2 Salbeiblätter,  
2 Knoblauchzehen,  
2 EL Olivenöl,  
Meersalz,  
Pfeffer,  
½ Zitrone.

Mehr auf [www.hna.de](http://www.hna.de)

Diese und viele andere Rezepte finden Sie unter [www.hna.de/kochen](http://www.hna.de/kochen)

## Exotisches

**Dessert:** Feigen in Marsala mit Zabaione

Das Dessert passt zum leichten Hauptgang besonders gut.

Zutaten für 4 Personen

**Feigen und Marsalasauce**  
8 frische Feigen,  
3 EL Rohrzucker,  
100 ml Marsala (Dessertwein),  
100 ml Schlagsahne.

**Zabaionecreme**

6 Eigelbe,  
3 EL Rohrzucker,  
100 ml Prosecco,  
1 EL Zitronensaft.

### Zubereitung

Feigen waschen, trocknen und längs in zwei Hälften schneiden. In einer Pfanne den Zucker erhitzen, die Feigen hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Anschließend mit dem Marsala löschen und einmal aufkochen.



Leicht karamellisiert und mit Dessertwein abgelöscht: frische Feigen. Foto: Lantelmé

Die Sahne dazugeben und 1 Minute die Sauce reduzieren. Feigen warm halten!

### Zabaionecreme:

In einem Topf etwas Wasser zum Kochen bringen. Alle Zutaten in eine hitzebeständige Schüssel geben und mit dem Schneebesen ca. eine Minute verrühren. Schüssel auf den Topf stellen und mit dem Schneebesen die Zutaten luftig und schaumig aufschlagen. Der Schaum darf nicht zu heiß werden, sonst stockt das Eigelb! Die Feigen im Teller servieren und mit der Zabaione bedecken.

## Kulinarische Einstimmung

**Vorspeise:** Fischsuppe nach Raffaello Art – der richtige Auftakt für Fischfans

Das Kleinschneiden von Gemüse und Fisch beansprucht den größten Teil der Zubereitungszeit. Eine preiswertere Variante schmeckt statt mit Seeteufel und Steinbeißer auch mit anderem festen Fisch.

Zutaten für 4 Personen

200 g Lachsfilet,  
200 g Kabeljaufilet,  
200 g Seeteufelfilet,  
200 g Steinbeißerfilet,  
4 Riesengarnelen,  
1 große Schalotte,  
1 Karotte,  
Salz, Pfeffer,  
1 Stange Staudensellerie,  
2 EL Olivenöl,  
100 ml Weißwein,  
2 Knoblauchzehen,  
300 ml Fischfond,  
1 EL Hummerbutter.

### Zubereitung

Zwiebel klein schneiden, Knoblauch fein hacken, die Karotte und den Sellerie in Scheiben schneiden. Die Fischfilets in mundgerechte Stückchen schneiden. In einem Suppentopf Olivenöl erhitzen und die Zwiebel, Knoblauch und das geschnittene



Raffaello Art, das heißt unkomplizierte Zubereitung, dafür geradezu unglaublich aromatischer Geschmack. Eine Fischsuppe, die auch als Hauptgericht taugt. Foto: Lantelmé

Gemüse darin dünsten mit Weißwein löschen. Das Ganze 3 Minuten aufkochen lassen, dann die Fischfondsauce dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend

die Fischfilets hinzugeben und bei mittlerer Hitze weitere 3 Minuten ziehen lassen, danach die Gambas und die Hummerbutter hineinmischen und wieder 3 Minuten

ziehen lassen. Schließlich die Suppe auf vier vorgewärmten Tellern servieren.

**Tipp:** Suppe mit geröstetem Knoblauch-Weißbrot servieren.