



Johannes Molderings (Foto: Lemonpie)



Florian Semmler (Foto: Optimahl)



Anika Hentschel (Foto: L &amp; D)

# Was wäre wenn ...

## Kreatives Catering für eine meisterliche Mannschaft

„Eine wahrhaftige und gute Küche besteht zu neunzig Prozent aus hochwertigen und frischen Zutaten und zu zehn Prozent aus Fantasie“ – soll der französische Jahrhundertkoch Paul Bocuse einmal gesagt haben. Diese Fantasie wollten wir beflügeln und haben in einer Umfrage unter ausgewählten Cateringunternehmen das aktuell durch die Europameisterschaft dauerpräsenste Thema Fußball in den Mittelpunkt gestellt. „Angenommen, Deutschland triumphiert bei dem Turnier. Wie sähe ein europameisterliches Menü aus?“ – so die Ausgangsfrage. Nachfolgend die Ideen einiger Cateringanbieter:

### Johannes Molderings, Geschäftsführer von lemonpie Eventcatering

Zur Siegesfeier der deutschen Fußballspieler bei der EM würden wir ein typisch franzö-

sisches Menü servieren. Zum einen, weil der Gastgeber der EM natürlich auch zum Tragen kommen sollte, zum anderen, weil die Deutschen der französischen Küche sehr zugeneigt sind. Angestoßen wird zu Beginn mit einem schönen Champagner aus dem Hause Ruinart Blanc de Blancs (mein persönlicher Lieblingschampagner). Als ersten Gang servieren wir Gänseleber und Brioche mit Quitten-Confit, gefolgt von einem klassischen Coq au vin, dazu ein schöner roter Bordeaux und abschließend eine Crème brûlée à la lemonpie. Delikat, traditionell und köstlich – einer Siegesfeier durchaus würdig. Vive la France – vivent les Allemands!

### Florian Semmler, Küchenchef Catering bei Optimahl

Florian Semmler von Optimahl empfiehlt als Vorspeise gegrillten Wolfsbarsch mit Eigelbravioli und mariniertem Blutampfer sowie gesalzene Zitronen an weißem Trüffelschaum. Als Hauptgericht kommt bei ihm falscher Sauerbraten vom Rinderfilet und glasiertes Mini Gemüse mit Verjus an gelber Rosinen-Limetensauce und lauwarmen Kartoffel-Apfelsalat auf den Teller. Fußball als Motiv findet sich

bei ihm vor allem in seiner Dessertvariation wieder: Sportlertörtchen aus weißem Schokomousse, geziert von einer Deutschlandfahne. Dazu serviert Florian Semmler noch Rhabarbersorbet mit Schokoladenfußball.

### Anika Hentschel, Leiterin Event Catering bei L & D

Für den Fall, dass Deutschland am 10. Juli Fußball-Europameister in Frankreich wird, hat das Team von L & D Event Catering für die Siegesfeier das „Schwarz & Weiss Champions Dinner“ entwickelt: Als Vorspeise gibt es eine bretonische Flusskrebbs-Quiche an Sommersalaten mit Passionsfrucht-Vinaigrette. Der Zwischengang besteht aus einem Schaumsüppchen von Kohlrabi mit gehobeltem Trüffel. Ein Entrecôte „Café de Paris“ an lauwarmem Rataouille-Salat und Pommes-Macaire-Kartoffelplätzchen mit „Goldfitter“ bildet den Hauptgang. Zum Abschluss lockt ein halbgefrorenes Quark-Törtchen „Framboise“ mit Schokoladenboden als erfrischendes Dessert.