

**CR**  
CHRISTOPH RÜFFER

**ZUHAUSE KOCHEN UND GENIESSEN**







CHRISTOPH RÜFFER

# ZUHAUSE KOCHEN UND GENIESSEN

Meine Lieblingsrezepte aus der Sterneküche – von einfach bis raffiniert

FOTOGRAFIERT UND HERAUSGEGEBEN  
VON JAN-PETER WESTERMANN

**mosaik**





# I

## INHALT

SALAT .....	8
TOMATE .....	20
EIER .....	28
FISCH .....	38
KRÄUTER .....	48
MEHL .....	60
SCHWEIN .....	68
KOHL .....	78
HÜLSENFRÜCHTE .....	86
KÜRBIS .....	94
HUHN .....	102
REIS .....	110
PILZE .....	118
KARTOFFELN .....	128
RIND .....	136
ÄPFEL .....	146
NÜSSE .....	154
KÄSE .....	162
BEEREN .....	170
QUARK .....	180





# W

## WILLKOMMEN

### **Liebe Freunde des guten Geschmacks, herzlich willkommen in meiner Küche!**

Ich freue mich riesig, dass Sie mit mir kochen möchten – und natürlich auch genießen. Genuss gehört zu meinem Leben, und für mich stand schon immer fest, dass ich ein Kochbuch schreiben möchte. Es ist ein besonderes, ganz persönliches Kochbuch geworden: eine Sammlung von Rezepten, die ich daheim für meine Familie zubereite.

Haben Sie sich nicht auch schon gefragt, was ein Profikoch zuhause kocht?

Gerade in der letzten Zeit mit ihren besonderen Herausforderungen und einer scheinbar nicht enden wollenden Zwangspause für mich als Küchenchef des Restaurants »Haerlin« im »Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten« habe ich so oft zuhause für meine Familie gekocht wie nie zuvor. In diesen Monaten sind viele neue Rezepte entstanden.

Meine Familie – das sind meine Freundin Roya und meine Töchter Sophia und Zoe. Sie alle haben Anteil an diesem Buch mit seinen vielfältigen Gerichten, denn jeder hat seine eigenen Vorlieben beim Essen. Während Roya die mediterrane Küche mit ihren Kräutern, Gewürzen und Düften liebt, mag Sophia am liebsten leichte Salate, ein wenig Fisch und viel Gemüse. Zoe

kommt ganz nach mir. Wir beide lieben es auch mal deftig oder süß mit vielen frischen Beeren und knackigen Nüssen. In dieser Vielfalt der Geschmäcker liegt der Reiz für mich, althergebrachte Familienrezepte zu verfeinern und zu perfektionieren, Neues zu entdecken und zu rezeptieren.

Mein Kochbuch ist nach Zutatengruppen gegliedert, damit Sie auf einen Blick Ihre persönliche Lieblingszutat mit den dazu passenden Rezepten finden. Diese sind unterteilt in »für den Alltag«, »für das Wochenende« und »für den besonderen Anlass«. Unter der Woche soll es einfacher und schneller in der Küche gehen, während ich am Wochenende gerne aufwändiger koche und die Zeit der Zubereitung bei einem Glas Wein genieße. An Geburtstagen oder Festtagen darf es gerne etwas Besonderes

sein mit raffinierten Zutaten und besonders schönen Gerichten.

An dieser abwechslungsreichen Rezeptsammlung mit meinen neuen Ideen und bewährten Tricks und Kniffen möchte ich Sie teilhaben lassen. Ich hoffe, dass ich das große Glück des Kochens mit diesem Buch an Sie weitergeben kann.



### **HABEN SIE SICH NICHT AUCH SCHON GEFRAGT, WAS EIN PROFIKOCH ZUHAUSE KOCHT?**



*Christoph Riffer*

# S

## SALAT

Salat ist so wunderschön vielseitig wie die Natur. Darf es ein knackiger Eichblattsalat sein oder lieber ein herber Trevisano? Ein nussiger Feldsalat schmeckt zu deftigen Speisen und ein saftiger Kopfsalat zu feinen Fischgerichten. Oder wie wäre es mit einer Kombination mit Gemüse und Früchten? Salat ist unendlich kombinierbar, der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Das weiß ich aus eigener Erfahrung, denn meine Tochter Sophia liebt Salat und ist eine Meisterin des Kombinierens. Sie überrascht mich jedes Mal wieder mit ihren neuen Kreationen. Und deshalb möchte ich Sie, liebe Leser, und dich, mein Töchterchen, mit den folgenden drei Salatrezepten überraschen.













# AVOCADO-KIRSCH-SALAT MIT GEBRATENEM SCHAFSKÄSE

## FÜR 2 PERSONEN

### AVOCADO-KIRSCH-SALAT

**1 Avocado**  
**1 kleine rote Zwiebel**  
**100 g Kirschen**  
**100 g rote Cherrytomaten**  
**100 g gelbe Cherrytomaten**  
**1 Bio-Zitrone**  
**3 EL Olivenöl**  
**1 EL Honig**  
**4 Stängel Dill**  
**4 Stängel Petersilie**  
**1 EL heller Sesam**  
**Salz, Pfeffer**

### GEBRATENER SCHAFSKÄSE

**300 g Schafskäse (Feta)**  
**2 EL Mehl**  
**60 g Butterschmalz**  
**etwas grober Pfeffer**

- 1 Für den Avocado-Kirsch-Salat die Avocado schälen und halbieren. Den Kern herausnehmen und die Avocado in Würfel schneiden.
- 2 Die rote Zwiebel schälen, vierteln und in Streifen schneiden. Die Kirschen waschen, halbieren und entkernen.
- 3 Beide Sorten Cherrytomaten waschen und halbieren und zusammen mit den Kirschen, den Zwiebelstreifen und den Avocadowürfeln in eine Schüssel geben.
- 4 Die Zitrone etwas abreiben. Den Abrieb und den ausgepressten Zitronensaft mit Olivenöl und Honig in einer zweiten Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Dill und Petersilie waschen, abtropfen lassen und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Kräuterblätter fein hacken und zusammen mit der Vinaigrette zu den Salatzutaten geben und verrühren.
- 6 Den hellen Sesam in einer Pfanne leicht bräunen und zum Avocado-Kirsch-Salat geben.
- 7 Für den gebratenen Schafskäse den Feta in Mehl wenden und in einer Pfanne in heißem Butterschmalz beidseitig goldbraun braten. Anschließend den Schafskäse auf Küchenkrepp kurz abtropfen lassen und diagonal halbieren. Mit grobem Pfeffer würzen.
- 8 Den Salat auf Tellern anrichten und den gebratenen Schafskäse dazu reichen.

# GELBER LINSENSALAT MIT MANGO & GEGRILTEM SENFHÄHNCHEN

## FÜR 2 PERSONEN

### LINSENSALAT

- 2 Gelbe Bete
- 2 EL Olivenöl
- 100 g gelbe Linsen
- 2 gelbe Chicorée
- 100 g Friséesalat
- 1 Mango
- 2 Zweige Minze
- 80 ml Rapsöl
- 80 ml weißer Balsamicoessig
- 1/2 Zitrone
- Salz, Pfeffer

### SENFHÄHNCHEN

- 2 Hähnchenbrüste à 150 g
- 50 g grober Senf
- 50 ml Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer

- 1 Für den Linsensalat zunächst die Gelbe Bete waschen und jede auf ein Stück Alufolie legen. Jeweils 1 EL Olivenöl und etwas Salz über die Bete geben und in die Alufolie einschlagen.
- 2 Die Bete auf ein Backblech setzen und im 180 °C heißen Umluftofen je nach Größe ca. 90 Minuten in der Alufolie weich garen. Anschließend abkühlen lassen, die Bete pellen und in Spalten schneiden.
- 3 Die gelben Linsen in kochendem Salzwasser 4 Minuten garen und dann kalt abschrecken. Den gelben Chicorée waschen, das untere Drittel vom Strunk abschneiden und den Chicorée in Stücke teilen. Den Friséesalat waschen, trockenschleudern und kleinzupfen.
- 4 Die Mango schälen, den Kern herausschneiden und das Fruchtfleisch der zwei Mangohälften würfeln. Die restlichen Stücke der Mango in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab fein mixen.
- 5 Die Minze waschen, abtropfen lassen und die Blätter von den Zweigen zupfen. Die Minzblätter sehr fein hacken und zusammen mit dem Mangopüree, dem Rapsöl, dem weißen Balsamicoessig, 3 EL Wasser und dem Saft einer halben Zitrone verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 In einer Schüssel die Gelbe Bete, die Linsen, den Chicorée, den Friséesalat und die Mangowürfel mit der Salatsauce marinieren. Mit Pfeffer abschmecken.
- 7 Für das Senfhähnchen die Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. Den groben Senf in einer Schüssel mit dem Pflanzenöl verrühren und die Hähnchenbrüste beidseitig damit bestreichen.
- 8 Die Hähnchenbrüste auf einem Holzkohlegrill oder in einer Grillpfanne bei mäßiger Hitze von beiden Seiten garen.
- 9 Die gerillten Senfhähnchenbrüste längs in Scheiben aufschneiden und mit dem gelben Linsensalat auf den Tellern anrichten.











## ROTER SALAT MIT WALNÜSSEN & QUINOA

### FÜR 2 PERSONEN

3 Rote Bete  
3 EL Olivenöl  
3 rote Chicorée  
1 Radicchio  
4 TL Senf  
6 EL Apfel-Balsamicoessig  
3 TL Honig  
4 EL Walnussöl  
2 EL Rapsöl  
200 ml Rote-Bete-Saft  
40 g Granatapfelkerne  
125 g Himbeeren  
Salz, Pfeffer  
30 g Walnüsse  
20 g Zucker  
30 g roter Quinoa  
Salz

- 1 Die Rote Bete waschen und auf je ein Stück Alufolie legen. Mit jeweils 1 EL Olivenöl und etwas Salz würzen und in die Alufolie wickeln. Die Rote Bete auf ein Backblech setzen und im 180 °C heißen Umluftofen je nach Größe ca. 90 Minuten weich garen.
- 2 Die Rote Bete abkühlen lassen, pellen und in Spalten schneiden.
- 3 Den roten Chicorée waschen und das untere Drittel am Strunk abschneiden. Den Chicorée in Stücke teilen.
- 4 Den Radicchiosalat gut waschen und trockenschleudern. Die einzelnen Radicchioblätter in Stücke zupfen und zusammen mit dem Chicorée und den Rote-Bete-Spalten in eine Schüssel geben.
- 5 Senf, Apfel-Balsamicoessig, Honig, Walnussöl und Rapsöl in einer zweiten Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 Den Rote-Bete-Saft in einem Topf erhitzen und auf 40 ml einkochen lassen. Die Rote-Bete-Reduktion in das Dressing rühren.
- 7 Die Granatapfelkerne und die Himbeeren mit dem Dressing zu den Salatzutaten in die Schüssel geben und alles zusammen marinieren.
- 8 Die Walnüsse mit Zucker und 20 ml Wasser in eine beschichtete Pfanne geben und aufkochen. Die Walnüsse ständig bewegen, bis das Wasser ganz verdampft ist und der Zucker goldgelb karamellisiert. Die karamellisierten Walnüsse auf Backpapier legen und dabei aufpassen, dass sie nicht aneinanderkleben. Die Walnüsse abkühlen lassen.
- 9 Den roten Quinoa in kochendem Salzwasser 15 Minuten garen und anschließend in einem Sieb abgießen.
- 10 Den gekochten Quinoa mit einem Portionsring in die Mitte der Teller setzen. Den Salat auf dem Quinoa anrichten und die karamellisierten Walnüsse darüber verteilen.



# W

## WIE ICH ZUM GENUSSMENSCHEN WURDE

Schon als kleiner Junge hatte ich ein Faible für gutes Essen. Meine Tante Berta hat jeden Tag für unsere ganze Familie gekocht, da meine Mutter und mein Vater berufstätig waren und meine Oma noch ihr Geschäft für Haushaltswaren und Geschenkartikel hatte. Während Tante Berta kochte, stand ich neben ihr auf einem kleinen Holzschemel, von dem aus ich auf den Herd schauen konnte. Ich bekam auch ein kleines Messerchen zum Schnippeln von ihr geschenkt. Die besorgten Blicke meiner Eltern konterte meine Tante mit dem Satz »Der Junge schneidet sich schon nicht«. Unter Bertas Obhut hatte ich eine Menge Spaß in der Küche, und ich lernte viel von ihr.

Tante Berta besaß einen wunderschönen Garten mit Obstbäumen, Beerensträuchern und Gemüsebeeten, in dem ich eine herrliche Zeit verbrachte. Meine Begeisterung war grenzenlos, und bald hatte ich mein eigenes Gemüsebeet und pflanzte Karotten, Tomaten, Petersilie, Lauchzwiebeln, Dill und Salat. Diese Freude an der Natur, an ihrer Vielfalt, an ihren Früchten und an deren Zubereitung machte ich zu meinem Hobby.

Dann kam der Tag, an dem ich, mittlerweile 14 Jahre alt, zum ersten Mal eine Folge von »Essen wie Gott in Deutschland« sah. Das war eine sonntägliche Fernsehsendung, in der bekannte Küchenchefs vor der Kamera ihre besten Gerichte zauberten. Heute würde man dazu »Kochshow« sagen. Ich war fasziniert und schrieb mir die Rezepte auf. Von Tante Berta bestens auf das

Kochen vorbereitet, machte ich mich anschließend ans Werk und versuchte mich an deren Zubereitung. Das Ergebnis war durchwachsen: Eine mit Semmelknödelmasse gefüllte Kalbsbrust gelang mir vortrefflich, während meine Cremesuppe von Grünkohl schlichtweg ungenießbar war. Aber ich hatte Vergnügen am handwerklichen Zubereiten und beim Probieren der Gerichte, auch wenn es mal Rückschläge gab. Meinen Eltern blieb dies nicht verborgen, kamen sie doch in den Genuss des einen oder anderen Rezepts.

So reifte in mir der Entschluss, eine Kochausbildung zu machen. Ich hatte Glück und ergatterte einen Praktikumsplatz in einer der besten Küchen meiner Heimatstadt Essen. Und was soll ich Ihnen sagen? Ich war vom ersten Tag an begeistert! Die Arbeit in einer Küche ist laut, hektisch, heiß und absolut faszinierend.

Ein Jahr danach fing ich meine Kochausbildung im »Sheraton Hotel« in Essen an, sehr zum Leidwesen meiner Eltern. Bis zuletzt hatten sie ge-

hofft, ich würde die Goldschmiede meines Vaters übernehmen oder eine Banklehre machen. Heute sind sie überglücklich, dass ich Koch geworden bin. Und wenn ich sie in Essen besuche, koche ich auch heute noch für sie, immer das, was sie sich wünschen.

Nach meiner Kochausbildung zog es mich fort aus Essen. Koch ist einer der wenigen Lehrberufe, in denen es üblich ist, Erfahrungen in unterschiedlichen Küchen



**DIE ARBEIT  
IN EINER KÜCHE  
IST LAUT,  
HEKTISCH, HEISS  
UND ABSOLUT  
FAZINIEREND.**





und an verschiedenen Orten zu sammeln, ähnlich wie bei den Zimmermännern. Dabei trainiert man seinen Geschmackssinn und erlernt wertvolle Techniken.

Auf meiner ersten Berufsstation verschlug es mich nach München. Das Restaurant hieß »Le Gourmet«, und der Küchenchef und Patron war Otto Koch. Otto, wir duzen uns heute, war einer der besten Lehrmeister, die ich erleben durfte. Seine ruhige und konzentrierte Art, sein Gespür für die richtigen Aromen und seine kreative Regionalküche zeichneten ihn deutschlandweit aus. Ich kam einen Tag zum Probekochen in sein Restaurant und durfte zum ersten Mal mit Artischocken arbeiten. Mir ist und war immer wichtig, etwas zu lernen und mich weiterzuentwickeln, und mein Gespür sagte mir damals, dass ich dafür im »Le Gourmet« am richtigen Ort war. Nach dem Probekochen bat Otto Koch mich zum Vorstellungsgespräch. Er war mit meiner Arbeit zufrieden und erzählte etwas von Sternen, Hauben und Punkten in verschiedenen Restaurantführern. Ich verstand nur Bahnhof, nickte aber wissend, denn ich wollte unbedingt bei ihm anfangen. Und so bekam ich den Job. Erst später erfuhr ich, was diese verschiedenen Auszeichnungen für ein Restaurant bedeuten, sind sie doch die Reflexion der geleisteten Arbeit und ein Aushängeschild für die Qualität eines Restaurants.

Auf München folgte meine Station im Restaurant »Residence« in Essen, einem Haus mit einer der kreativsten Küchen des Landes. Hätte ich nicht schon bei Otto Feuer gefangen fürs Kochen, so wäre es spätestens hier um mich geschehen gewesen. Die Küche des »Residence« war für mich ein Traum an erschmeck- und erlebbaren Kochqualitäten. Das Küchenchef-Duo Berthold Bühler und Henri Bach zauberte sagenhafte Geschmackskombinationen – für mich als heranreifenden Genussmenschen ein absoluter Lottogewinn.

Dem Ruf des Ruhms folgend, wechselte ich anschließend in die legendäre »Schwarzwaldstube« nach Baiersbrunn und im Anschluss in die ebenfalls bestausgezeichnete Küche des »Hotel Bareiss« im Schwarzwald. Harald Wohlfahrt und Klaus Peter Lumppp stehen

für kompromisslose Qualität, Disziplin, klassisches Kochhandwerk auf Spitzenniveau, Perfektion, Einfallstiefe und Ehrbarkeit. Sie haben eine Vielzahl an Spitzenköchen ausgebildet und geprägt, und mit einigen von ihnen durfte ich damals zusammen in der Küche stehen.

Mit 25 Jahren absolvierte ich die Prüfung zum Küchenmeister und wechselte danach ins »Fährhaus« in Munkmarsch auf Sylt. Zusammen mit Alessandro Pape bildeten wir 1999 ein Küchenchef-Duo, um auf der Insel für Furore zu sorgen. Der Erfolg ließ nicht lange auf sich warten: Wir wurden von allen renommierten Restaurantführern ausgezeichnet und gehörten zu den 50 besten Küchen Deutschlands.

Dort auf Sylt kam ich mit der Natur des Nordens in Berührung. Eine wunderbare Natur mit Salzwiesen, Küstenkräutern, Knickfrüchten, dem weiten Meer und seinen Lebewesen. Der Norden hat mich begeistert. Die raue Natur mit ihren salzig-feinen Aromen, die Vielfalt der Meeresfrüchte und Fische, das würzige Fleisch. Hier

wurde ich endgültig zum absoluten Genussmenschen.

Als 2002 ein Küchenchef für das Restaurant »Haerlin« im »Hotel Vier Jahreszeiten« in Hamburg gesucht wurde, bewarb ich mich kurzerhand. Sylt war ein Traum gewesen, und ich wusste nun, was ich eigentlich kochen wollte: meine Küche der Aromen und der Vielfalt.

Heute bin ich schon seit 19 Jahren Mitglied des wunderbarsten Teams, das ich je erleben durfte, und gebe gern mein Wissen an meine Mannschaft weiter.

War es mir in meinen Lehr- und Wanderjahren nicht vergönnt gewesen, Erfahrungen im Ausland zu sammeln, so kann ich nun als Gastkoch ferne Länder bereisen und meine Gerichte dort präsentieren.

Im Laufe der Jahre habe ich eine Vielzahl von Messern benutzt und gesammelt, aber das kleine Messerchen von meiner Tante Berta halte ich voller Stolz und Freude immer noch besonders in Ehren. Tante Berta hat damals den Grundstein für meine Entwicklung zum Genussmenschen gelegt, und dafür bin ich ihr sehr dankbar.



**MIR IST UND  
WAR IMMER  
WICHTIG, ETWAS  
ZU LERNEN  
UND MICH  
WEITER-  
ZUENTWICKELN.**



