

gegründet
1982

ErnährungsMedizin-Aktuell

Gour-med®

+THERME EUROPA

Das Magazin für Ärzte

Sonderdruck aus www.gour-med.de Ausgabe 11/12 – 2016

GÄNSEBRATEN

Von Armin Roßmeier

WEIMARER LAND

Golfen und feines Essen
im Lindner GolfResort

BÜLOW PALAIS

DRESDEN

PRAG

Die goldene Stadt

BASKENLAND

Baskische Spezialitäten
und Weltkultur

BANGKOK

Asiens Genussmetropole
Teil 2

LA RÉUNION

Exotisches Frankreich
im Indischen Ozean

GOUR-MED

Getestet und empfohlen

Restaurant Philipp



11/12 –2016
34. Jahrgang
ISSN 0177-3941
H 54575

Besonders empfehlenswert

Restaurant Philipp - fein, klein, ein Platz für Gourmets, die es individuell lieben

Wohlschmecken und wohlfühlen im fränkischen Sommerhausen



Restaurant Philipp in Sommerhausen am Main

Anne Wantia
Klaus Lenser

Zuerst war es Veith Relin, Regisseur und Theatermacher, auch bekannt als Ehemann von Seelchen Maria Schell, der das kleine Örtchen Sommerhausen am Main ins kulturelle Licht der Öffentlichkeit rückt. Heute ist es Heike und Michael Philipp mit ihrem Restaurant gelungen den Ort als kulinarische Pilgerstätte bekannt zu machen.

An manchen Orten fühlt man sich - ohne zu Beginn so recht zu wissen warum - wohl. Es braucht keine Eingewöhnungszeit, man fühlt sich einfach gut. Das Restaurant Phillip ist so ein Ort. Heike Philipp, die sehr charmante und zuvorkommende Restaurantleiterin und mehrfach ausgezeichnete Diplom-Sommelière und ausgebildete Hotelfachfrau, versteht es mit ihrer natürlichen Fröhlichkeit, die Gäste auf Anhieb in eine positive Erwartung auf die feinen filigranen Speisen ihres Mannes zu versetzen. Das kleine Restaurant mit maximal 30 Plätzen, im Sommer kommt noch der Außenbereich mit 16 Plätzen dazu, bietet ideale Voraussetzungen für eine persönliche, individuelle Betreuung.

Hier ist es möglich über Blickkontakt zu kommunizieren. Oft erlebt man gerade in der gehobenen Gastronomie, dass niemand vom Service den Blickkontakt zu den Gästen sucht und lautes Rufen oder Fingerschnippen erforderlich ist, um auf sich aufmerksam zu machen. Das ist im Restaurant Philipp nicht nötig, umsichtig

Besonders empfehlenswert



Charmante (Wein-) Begleitung
Heike Philipp

und aufmerksam bewirten die Servicedamen ihre Gäste.

Heike Philipp berät fachkundig und kompetent bei der Auswahl der Speisen. Sie empfiehlt geschmackssicher welcher Wein die perfekte Menu-Ergänzung ist. Die große Auswahl im Weinkeller bietet alle Optionen. Heike Philipp ist Mitglied der Vereinigung „Weinlady“ (www.weinlady.de), eine Vereinigung ausgebildeter Sommeliers, die mit Leidenschaft Wein präsentieren und Veranstaltungen zum gleichen Thema organisieren.

Verantwortlich am Herd ist Michael Philipp, der Ehemann von Heike. Schon im November 2003 wird er mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und verteidigt ihn bis heute mit Bravour. „Jeden Tag wieder die Energie aufbringen um Höchstleistungen zu zeigen“, so das Credo des Küchenchefs.

Seinen französisch beeinflussten Kochstil, mit eher leichten Gerichten, komponiert er aus absolut frischen Produkten der Region. Nur was er hier nicht bekommen kann ordert er bei den besten Lieferanten internationaler Food-Hersteller. Die Qualität der Produkte muß ihn überzeugen, egal woher sie kommen. Trends hinterher zu laufen, davon hält er nichts, zeitgemäß sein und nicht an den Gästen



Klein, fein, individuell,
das Restaurant

vorbeikochen, das ist sein Ziel.

Seine Herausforderung ist es immer wieder neue Menus zu kreieren. Seine Phantasie kann sich frei entfalten. Aroma-Kombinationen lassen ihn stets auf neue



Immer gut gelaunt: Michael Philipp

Ideen kommen. Ob letztlich ein Gericht daraus wird entscheidet das gesamte Team. Dieses ständige Testen, Probieren und Harmonisieren zeichnet seine Menus



aus, verleihen dem Essen das besondere „Aha-Erlebnis“.

Seine Menus richten sich nach den saisonalen Möglichkeiten. 4x im Jahr gibt es eine neue Menu-Karte, einzelne Gerichte werden schon mal - je nach Saison - ausgetauscht. Jetzt ist ein „Vorweihnachtliches Advent Menu“ im Angebot, das von dem „Festlichen Weihnachts-Menu“ abgelöst wird.

Michael Philipp startet seine Karriere in den Schweizer Stuben in Wertheim bei Fritz Schilling, seinerzeit eine Kochlegende. Als Sohn eines Metzgermeisters weiß er, dass Qualität durch noch so feine Zutaten nicht zu ersetzen ist.

Ein Besuch des Chefs in seiner Küche

Besonders empfehlenswert



Das kreative Küchenteam: Franziska Lang, Julian Prakash, Michael Philipp (v.l.)



„Delice“ von Sommerbeeren und Sauerrahm

lässt manchen Gast verwundert fragen: Und wo kochen Sie ?

Auf engstem Raum werden hier die köstlichen Gerichte zubereitet. „Wir sind ein kleines Restaurant, eine große Küche brauchen wir nicht, unsere Gäste sollen sich im Restaurant wohlfühlen, nicht in der Küche“, so der Kommentar von Michael Philipp.

Was die Weinladys für Heike Philipp, sind für den Küchenchef die „Jeunes Restaurateurs d'Europe“ - ein Zusammenschluss junger Spitzenköche, die sich zum Ziel gesetzt haben europaweit mehr Bewusstsein für gutes Essen zu wecken. Michael Philipp ist ein erstklassiger Beweis für das Gelingen dieser Idee.

Ein verlockendes Angebot für die Gäste ist, sich in die Küchegeheimnisse des Sternekochs einweihen zu lassen. Seine Kochabende für Gäste sind nicht nur sehr beliebt, sie stehen auch in dem Ruf, den Teilnehmern viele Tricks und Tipps zu verraten, die sich praktisch zu Hause am Herd umsetzen lassen.

Michael und Heike Philipp sind die Sympathieträger gehobener Gastronomie. Beide leben ihre Leidenschaft, mit dem was sie tun. Ihre Kompetenz und ihr großes Können stellen sie jeden Tag erneut unter Beweis. Bescheiden aber selbstbewusst haben sie den Olymp der Sterneküche erobert und arbeiten ständig daran noch besser und perfekter zu werden.

Mit Gelassenheit und Disziplin - aber zielstrebig - entwickeln sie immer neue filigrane Aromen-Kompositionen. Das dies gelingt dürfen wir selber erfahren. Das Menu „Classique“ überzeugt uns mit jedem Gang der serviert wird. Alle Gerichte sind harmonisch, perfekt zubereitet, Fisch und Fleisch auf den Punkt gegart. Wir haben uns für die Weinbegleitung entschieden und sind begeistert. Heike Philipp hat alles wunderbar auf die Speisen abgestimmt.

Das Restaurant Phillips im kleinen, feinen Weinörtchen Sommerhausen ist eine kulinarische Empfehlung die Genießer nicht auslassen sollten. Für unsere Leser, die

in absehbarer Zeit nicht das Restaurant Philipp besuchen können, was zu bedauern ist, haben wir wie immer ein 3 Gang Menu zum Nachkochen mitgebracht. Gutes Gelingen und natürlich guten Appetit.

Fotos: Anne Wantia, Restaurant Philipp

Restaurant Philipp
Hauptstr. 12
97286 Sommerhausen
Tel: +49 9333-1406
Info@restaurant-phillip.de
www.restaurant-phillip.de



Phillipps mit ihrem Team: Saskia Bogendörfer, Dorothea Kreß, Julian Prakash und Franziska Lang (v.l.)

Geflämmte St. Jakobsmuschel Rote Bete / Senf / Shiso-Kresse

für 4 Personen

Zutaten

Geflämmte St. Jakobsmuschel

6Stk Jakobsmuscheln

Die Muscheln halbieren und auf einer feuerfesten Platte mit dem Bunsenbrenner abflämmen. Mit Fleur de Sel und Olivenöl würzen.

Rote Bete Gelee

300g Rote Bete Saft
Salz, Pfeffer, Koriander, Kreuzkümmel, Balsamico

Den Rote Bete Saft mit den Gewürzen abschmecken und mit vegetarischer Gelatine abbinden.

Rote Bete Crème

150g Frischkäse
Etwas Rote Bete Saft
Salz, Pfeffer, Koriander, Kreuzkümmel,
Wasabi, Zitronensaft

Alle Zutaten zu einer cremigen Masse rühren.

Rote Bete Tapioka

250g Rote Bete Saft
30g Tapioka Perlen
Saft & Abrieb einer Limette
Salz, Pfeffer, Koriander, Kreuzkümmel,
Wasabi, Zitronensaft

Den Rote Bete Saft mit den Gewürzen aufkochen und kräftig abschmecken. Die Tapiokaperlen in den kochenden Fond einrühren und einmal aufkochen, danach vom Herd nehmen und quellen lassen, gelegentlich umrühren.

Rote-Bete-Sorbet

500 g Rote-Bete-Püree, dünnflüssig
75 g Glucose
4 g Pectagel rosé
100 g Zucker



225 g Wasser
12,5 g Invertzucker

Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Balsamico zum Abschmecken wie Sorbet zubereiten!

Senf-Kümmel-Krokant

30g Senfsaat
30g Kümmel
60g Zucker

Die Gewürze mit dem Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, auf eine Backmatte streichen und auskühlen lassen.

Wenn der Karamell abgekühlt ist, mit einem Messer klein hacken.

Senfmayonaise

2 Eier
250g Sonnenblumenöl
Feiner Senf Maille Dijon
Grober Senf Maille a l'ancienne
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Alle Zutaten in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Zauberstab langsam eine Mayonnaise mixen.

Geschmortes Spessart Rehschäufele / marinierte Winter- Wurzelgemüse



Zutaten

- 1 Rehschäufele (Rehschulter) in 4 gleichgroße Stücke gesägt
- Olivenöl, Salz, Pfeffer
- Mirepoix (Karotte, Sellerie, Zwiebel)
- ½ l Wildfond
- 1 EL Tomatenmark
- 0,2l Rotwein
- 1 Bouquet garni (Thymian, Wacholder, Nelke, Pfeffer gemörsert im Säckchen)
- 100 ml Ruby Port

Schäufele würzen und in Olivenöl anbraten, herausnehmen und das Mirepoix rösten, Tomatenmark zugeben und mit Rotwein ablöschen, Bouquet garni zugeben. Fond aufgießen und Fleisch einlegen und im geschlossenen Bräter ca. 2 Stunden bei 160 Grad schmoren.

Fleisch warm stellen, Fond passieren und reduzieren. Portwein einreduzieren, Wacholder zugeben und mit reduziertem Fond aufgießen, ggf. mit Pfeilwurzelsstärke abbinden.

Zutaten Marinierte Winterwurzelgemüse

- Gebackene Korbwurzeln
- Frittierte Petersilienwurzel
- Selleriepurée
- Topinambur-Espuma
- Marinierte Schwarzwurzel
- Gehobelte Schwarzwurzel
- Glasierete Crosne (Knollenziest)
- Marinierte Steckrüben

Zubereitung

- 6 Korbwurzeln geschält und blanchiert
- 200 g Semmelbrösel
- 100 g Petersilie flach
- 100 g Korbwurzeln
- Mehl, Ei, Erdnussfett

Semmelbrösel mit Kräutern fein mixen, Korbwurzeln mehlern, in Ei wenden und in Kräuterpaniermehl panieren.

Bei 160 Grad hell ausbacken und 5 min in 150 Grad heißem Ofen garziehen lassen.

- 1 Petersilienwurzel
- 1 EL Speisestärke

Petersilienwurzel der Länge nach dünn aufschneiden, in Stärke wenden und bei 160 Grad goldgelb fritieren.

- 10 geschälte Topinambur-Wurzeln
- 500 ml Geflügelbrühe
- Salz, Espuma Stabilisator

Topinambur weich kochen, ohne Fond, heiß pürieren, 7 g pro 100g Püree Espuma Stabilisator zugeben, in Espuma-Spender abfüllen und warm stellen.

- 2 Schwarzwurzeln gewaschen
- etwas Ascorbinsäure (Vitamin C)
- Olivenöl, Salz, Zucker, weißer Balsamico

Schwarzwurzeln dünn hobeln und mit den Zutaten marinieren.

- 8 Crosne geputzt und blanchiert
- etwas Butter, Salz, Pfeffer, Zucker

Blanchierte Crosne würzen und in Butter glasieren

- 4 dünne Scheiben Steckrüben (rund ausgestochen und blanchiert)

Zubereitung wie Schwarzwurzeln

Trüffelvinaigrette

- 1 Glas Wintertrüffel mit Fond (ca. 20 g)
- Distelöl, weißer Balsamico, Trüffel Fond
- Cranberries, Korbwurzeln

Trüffel in kleine Würfel schneiden, 1 Teil Balsamico, 1 Teil Trüffel Fond, 2 Teile Öl, Salz verrühren und damit das Gemüse nappieren.

Gebackener Quarkknödel eingemachtes fränkisches Steinobst / Domina-Crème-Eis

Zutaten

Topfenknödel

20 g	Zucker
25 g	Butter
1	Vanilleschote
1	Ei
250g	gut ausgepressten Quark 45% Fett
1 EL	Puderzucker
1 Prise	Salz
100 g	Briochebrösel ersatzweise Semmelbrösel

Erdnussfett
Mehl, Ei, Pankomehl, Zimt

Zucker, Butter, Vanillemark und Ei schaumig schlagen. Puderzucker, Salz, Quark und Briochebrösel zugeben, glatrühren und kaltstellen.

Kleine Knödelchen formen, melieren in Ei wenden und mit Pankomehl und Zimt panieren.

In 160 Grad heißem Erdnussfett goldgelb backen, dann 7 min in 150 Grad heißem Ofen temperieren und mit Puderzucker bestäuben.

Domina Crème-Eis

250 ml	Ruby Port
0,75 l	Domina (Rotwein Franken)
1 EL	Cassispurée
2	Zimtstangen
1	Vanilleschote
5	Orangenzesten
5	Korianderkörner
1	Nelke

Alle Zutaten aufkochen und auf die Hälfte einkochen.

6	Eigelb
150 g	Zucker
100 g	kalte Butterwürfel

Eigelb und Zucker schaumig schlagen, unter ständigem rühren, die noch heiße Reduktion darüber gießen, kalte Butterwürfel einmischen, durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine gefrieren.

Rumtopf-Einmach-Sud

0,75 l	Rotwein
500 g	Zucker
150 ml	Rum 40%
2	Stangen Zimt
2	Sternanis
5	Nelken
2	Minzezweige (Minzespitzen für Deko)
25 g	Rosinen
1 kg	Früchte aus der Saison (Mirabellen, Zwetschgen, Kirschen, Stachelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren)

Wein mit Gewürzen aufkochen, Früchte waschen, entsteinen, in Gläser füllen und mit heißem Sud begießen, verschließen und im 120 Grad Wasserdampf bzw. im Einmachtopf einwecken.

Zuckerkristalle

120 g	Zuckerfondant
80 g	Glucose

Aufkochen bis es Karamellfarbe erreicht, auf Silikonbackmatte gießen und erkalten lassen, danach fein mixen. Auf Backmatte aufstreuen und mit Bunsenbrenner abflämmen.

