



FIBEL! GASTRO MENU

## Die Saarbrücker Altstadt-Legende in jungen Händen: Der alte Gemmel erstrahlt im neuen Glanz

Wenn am St. Johanner Markt eine legendäre Institution wie „de Gemmel“ wieder in neuem Glanz erstrahlt, sollte man wenigstens kurz einen Blick auf seine Vergangenheit werfen. Der Name stammt von der Metzgerei mit Gaststätte Gemmel, ebenso wie die herrlichen moosgrünen Kacheln mit Jugendstilrelief. Zur Nobel-Gaststätte wurde der Gemmel Ende der 70er Jahre, als sich das frühere Rotlichtviertel um den St. Johanner

Markt zum schicken Ausgehviertel für jung und alt mauserte. Schnell wurde das kleine, aber feine Lokal in der „Kappengasse“ zum Treffpunkt der Saarbrücker Society und Demi-monde: honorige Geschäftsleute und Vertreter der Medien speisten angeregt neben Künstlern, Kennern und Königen des Nachtlebens. Austern, Foie Gras und die gute französische Küche an weissgedeckten Tischchen gehörten schon damals zum Gemmel-Standard. In der prickelnden Champagnerlaune und stilvoll-antiken Kulisse des Edelbistrots wirkten die schönen Frauen noch schöner. Illustre Wirte wie Manfred Emlaut, Originale wie de dicke Hennes und Rainer Schmitt, Antiquitätenhändler und „graue Eminenz des Marktes,“ waren nacheinander die Betreiber und machten den Gemmel während der goldenen 80er Jahre nicht nur zur Goldgrube, sondern zum place to be und Inbegriff der ganz speziellen, légèren Saarbrücker Altstadt-Atmosphäre.

Am 15. Oktober nun haben die jungen und

FIG Menü

engagierten Nachwuchs-Gastronominnen Lena Schäfer und Sandra Fuhrmann die Saarbrücker In-Location unter der Devise „der alte Gemmel erstrahlt im neuen Glanz“ übernommen. Und sie haben sich zum Ziel gesetzt, dem wunderschönen Restaurant mit viel eigener und familiärer Gastronomie-Erfahrung seinen ursprünglichen Glamour zurück zu bringen. Dazu haben sie mit Ralf Jochum einen Küchenchef mit Eurotoques-Stern und den richtigen Mann für eine gehobene französische Küche mit mediterranen Elementen engagiert.



Jahreszeitgemäss wechselt die Karte alle vier Wochen, mittags lockt die Stammkarte mit Gerichten unter 10 € oder das 3-gängige Business-Menü zu 19 €. Das ganze Jahr über gibt's im Gemmel samstags einen Eintopf oder eine Suppe und in guter alter Gemmel-Tradition natürlich auch Austern. Dazu passt dann ein guter Champagner oder einer der über 50 ausgewählten feinen Weine auf der grössten Weinkarte der Altstadt, darunter einige Exklusiv-Importe für den Gemmel.



Als Biere fließen herbfrisches Karlsberg UrPils und spritziges elsässisches „Licorne“ aus dem Zapfhahn - bislang einzigartig im Saarland!

FIG gratuliert den neuen und jungen Gemmel-Betreiberinnen zu ihrem Engagement und wünscht den beiden viel Erfolg und viel Spass in ihrem neuen alten Gemmel!

**FIG-Tipp:** Am 31.12. gibt's im Gemmel ein 4-gängiges Silvester-Gala-Diner zum Preis von 73,50 €: Foie Gras - Hummer - Kalbsfilet - Valrhona-Trilogie



# GEMMET-MENÜ

## Kürbiscremesuppe mit Croutons

\*\*\*\*

## Kabeljaufilet im Speckmantel auf Kartoffel-Lauggemüse

\*\*\*\*

## Medallions vom Reh auf Feigenrotkohl mit Schupfnudeln

\*\*\*\*

## hausgemachte Apfeltarte mit Walnusseis und Calvadosschaum

### 1. Gang: Kürbiscremesuppe mit Croutons

- \* 750 g Hokaido Kürbis
- \* 1 kleine Zwiebel
- \* 125 ml Weißwein
- \* 250 ml Schlagsahne
- \* Salz, Pfeffer
- \* ein wenig Curry
- \* 3 Scheiben Toastbrot

Kürbis in Würfel schneiden, mit der gehackten Zwiebel andünsten. Mit Weißwein und evtl. etwas Wasser bzw. Gemüsebrühe aufgießen und weich kochen. Weichgekochten Kürbis mit dem Mixer fein pürieren, Sahne dazugeben, mit den Gewürzen abschmecken und noch einmal aufkochen. Rinde von Toastbrotsscheiben abschneiden, die Toastscheiben in kleine Würfel schneiden und in Butter knusprig braten.



### 2. Gang: Kabeljaufilet im Speckmantel auf Kartoffel-Lauggemüse

- \* 480 g Kabeljaufilet
- \* 8 Scheiben Baconspeck
- \* 400 g Pellkartoffeln
- \* 200 g Lauch
- \* 200 ml Sahne
- \* Salz, Pfeffer

Lauch halbieren, in Streifen schneiden, waschen. Kartoffeln schälen, vierteln, in Scheiben schneiden. Lauch in etwas Butter andünsten, Kartoffelscheiben und Sahne dazugeben, aufkochen bis die Sahne bindet, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kabeljau in 4 Portionen schneiden, mit je 2 Scheiben Baconspeck umwickeln, anbraten. Im Backofen bei 200 °C 4 Min. garen.



## FIG Menü

### 3. Gang: Medallions vom Reh auf Feigenrotkohl mit Schupfnudeln

- \* 600 g Rehrückenfilet
- \* Salz, Pfeffer
- \* kalte Butterwürfel
- \* 400 ml Reh- oder Wildfond auf 200ml reduziert (eingekocht)

Rehrückenfilet in 4 Portionen schneiden, salzen, pfeffern, in Butterschmalz anbraten, im Ofen bei 180 °C 6-8 Min. fertig braten.

- \* 1 mittelgr. Kopf Rotkohl
- \* 2 Äpfel
- \* 1 Zimtstange
- \* 3 Gewürznelken
- \* 4 Feigen
- \* 4 Wacholderbeeren
- \* 4 Pimentkörner
- \* 20 g Butter
- \* 6 weiße Pfefferkörner
- \* 250 ml Rotwein trocken
- \* Salz, Zucker
- \* etwas Speisestärke

Rotkohl putzen, halbieren, Strunk heraus schneiden, Blätter in feine Streifen schneiden. Äpfel schälen, vierteln, entkernen. Feigen klein würfeln, dann in feine Scheiben schneiden. Gewürze in ein kleines Mulltuch binden, mit Kraut und Äpfeln in eine Schale geben, mit Rotwein übergießen, passenden Teller darauflegen, beschweren, einen Tag ziehen lassen. Schalotten schälen, in dünne Scheiben schneiden, in Butterschmalz andünsten. Mariniertes Rotkraut dazugeben, zugedeckt 20-30 Min. weich garen. 5 Min. vor Ende Feigenwürfel dazugeben, mit Salz und Zucker abschmecken.

- \* 500 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- \* 2 Eier
- \* 200 g Mehl
- \* Salz, Pfeffer, Muskat

Am Vortag Kartoffeln in Schale gar kochen, kühl stellen. Am nächsten Tag Schale abpellen, durch Kartoffelpresse drücken. Eier zufügen, mit Salz und Muskat würzen. Nach und nach soviel Mehl zufügen, bis sich alles zu einem glatten Teig verkneten läßt. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit bemehlten Händen Rolle formen. In Scheiben schneiden, zu ca. fingerdicken, daumenlangen Röllchen formen (schupfen). Salzwasser zum Kochen bringen, Schupfnudeln schnell hintereinander hineingeben. Auf mittlere Temperatur schalten, ca. 5 Min. sieden lassen. Wenn sie gar sind, steigen sie an die Oberfläche. Mit Schaumkelle aus Wasser nehmen.



### 2. Gang: hausgemachte Apfeltarte mit Walnusseis und Calvadosschaum

- \* 1 Pck. Blätterteig
- \* 4 Eigelb
- \* 4 Ei Creme fraîche
- \* 4 El Zucker
- \* 3 Äpfel
- \* 4 TI Calvados

4 kleine Backbleche fetten, mit Blätterteig auslegen. Äpfel halbieren, in feine Scheiben schneiden, wieder als Hälften zusammengesetzt dicht auf Boden legen, bei 200 °C ca. 10 Min. backen. Restliche Zutaten mischen, über Tarte gießen, wenn der Teig goldgelb ist, ca. 20 Min. weiterbacken, bis Eiermasse gestockt ist.

- \* 500 g Sahne
- \* 6 Eigelb
- \* 150 g Zucker
- \* 100 ml Ahornsirup
- \* 200 g Butter
- \* 100 geh. Walnüsse

Sahne, Zucker, Eigelb zur Rose abziehen. Butter, Ahornsirup, geröstete Walnüsse dazugeben, alles einfrieren.

- \* 40 ml Calvados
- \* 1 Ei
- \* 100 g Zucker
- \* 100 ml Milch
- \* 3 Eigelb

Alle Zutaten der Reihenfolge nach zusammenrühren, im heißen Wasserbad mit Schneebesen so lange schlagen, bis Masse schaumig und dickflüssig wird.



### Wir empfehlen folgende korrespondierende Weine zum Gemmet-Menü:

1. Gang:  
1998  
Pommery  
Cuvée  
Louise  
Champagner



2. Gang:  
2008  
Christman  
Deidesheimer  
Paradies-  
garten  
Riesling  
Pfalz



3. Gang:  
2007  
Laibach  
The  
Ladybird



4. Gang:  
2007  
Sybille Kuntz  
Riesling Scharz

