



Süße Jungs

Aus dem besten Restaurant Thüringens, dem Weimarer „Anna Amalia“, kommen Tipps für Leckermäulchen. Sternekoch Marcello Fabbri (l.) und Chef-Pâtissier Marcel Schmitutz präsentierten gestern ihr Dessert-Buch. 3. LOKALSEITE

Köstliche Desserts aus dem Elephant

Sternekoch Marcel Fabbri und Pâtissier Marcel Schmitutz stellten erstes gemeinsames Buch vor

Allein die Namen lassen den Lesern das Wasser im Mund zusammenlaufen. Noch mehr allerdings sollen dies die fertigen Desserts des Sternekochs Marcello Fabbri und seines Chef-Pâtissiers Marcel Schmitutz. In ihrem ersten gemeinsamen Buch stellen sie Nachschisch-Variationen für alle Jahreszeiten vor. Wobei sie den Beweis antreten, dass Desserts auch ohne Früchte köstlich sein können.

WEIMAR (rd). Erdbeer-Baumkuchen, die Trilogie von der Brombeere, Dreierlei-Nuss-Cannelloni und die Lebkuchentorte „Elephant“ gehören zu jenen 24 Dessert-Kreationen, die der Küchenchef des Restaurants „Anna Amalia“, Sternekoch Marcello Fabbri, und sein Pâtissier Marcel Schmitutz in ihrem Buch „Kulinarische Köstlichkeiten zu jeder Jahreszeit“ ambitionierten Hobbyköchen an die Hand geben. Damit sollen sie die Gelegenheit erhalten, die besonde-

ren Dessert-Erfindungen des Elephant-Teams in der eigenen Küche auszuprobieren.

Das Buch folgt dem Lauf der Jahreszeiten und stellt für jede sechs Rezepte vor. Im Zentrum steht jeweils das saisonale Angebot. Und obwohl die beiden Profis eine Vorliebe für frische Früchte hegen, können sie natürlich auch der Vorweihnachtszeit köstliche Seiten abgewinnen. Dazu gehört besagte Lebkuchentorte, eine Erfindung des jungen Pâtissiers, die er als Glanzpunkt mit dem Lo-

go des Hauses versieht. Der erst 22-jährige Schmitutz begann dort als 16-Jähriger seine berufliche Laufbahn unter Marcello Fabbri. Der Sternekoch erkannte schnell die besondere Begabung des gebürtigen Sommerdaers und förderte vor allem jene in der Pâtisserie. Nach zahlreichen gewonnenen Wettbewerben unter Nachwuchsköchen als Beweis seines Könnens und einem ausgezeichneten Abschluss 2005 stieg er bereits zwei Jahre später zum Chef de Pâtisier auf.

Fabbri und Schmitutz verstehen Desserts als den krönenden Abschluss eines herausragenden Menüs. Und damit diese gelingen, enthält das 120 Seiten umfassende Buch mit 210 Abbildungen zudem einen Früchtekalender, Grundrezepte, Weinempfehlungen und – bei schwierigen Handgriffen – Step-by-Step-Beschreibungen. Erschienen ist es im Verlag Media Service Stuttgart.

 TA-Internet-service:
www.meinneuesbuch.de