

PORTRÄT

# C FIVE



Sie befinden sich mitten in Mannheim, haben eine anstrengende Shopping-Tour hinter sich, und möchten sich am liebsten auf einer Restaurant-Terrasse niederlassen, wo Sie im Grünen, abgeschirmt vom Straßenlärm, in zwangloser Atmosphäre relaxen können. Ein Traum? Nein: C Five.

Hinter diesem Namen verbirgt sich ein ausgereiftes Gastronomie-Konzept, das den C Five-Gästen auf der riesigen Terrasse eine grüne Ruheoase mitten in Mannheim bietet, wo es z. B. ausgezeichneten Kuchen gibt.

Kleine, aber feine Speisen hält das C Five-Bistro bereit, das vom gleichen Koch betreut wird wie das Restaurant: Kurt Blass, der den Mannheimern noch aus seiner legendären Zeit bestens in Erinnerung ist, als er im Wasserturm das hoch dekorierte Feinschmeckerrestaurant „Blass“ betrieb. Blass steht für eine unkomplizierte Küche mit frisch zubereiteten, saisonalen Gerichten. |

**Restaurant Lounge Bar C Five**

C 5, 68159 Mannheim

Tel. 0621 1229550

info@c-five.de

Reservieren Sie online & in Echtzeit

Ihren Tisch im Restaurant:

[www.c-five.de](http://www.c-five.de)



C FIVE

# KOCHIDEEN



Exklusiv zusammengestellt für INFORM-Leserinnen von C Five-Chefkoch Kurt Blass.

## Milchlammschulter mit jungem Knoblauch geschmort

### Zutaten (für 4 Personen):

2 Milchlammschultern  
1 Knoblauchknolle  
4 kleine Karotten  
4 kleine Petersilienwurzeln  
8 Perlzwiebeln,  
1 Fenchelknolle  
1 Zweig Rosmarin  
4 Blätter Salbei  
2 Zweige Thymian  
Pfeffer  
Salz  
4 Tomaten  
0,5 l Fleischbrühe  
0,5 l trockenen Weißwein

### Marinieren der Milchlammschulter:

Als Vorbereitung die Gewürze entnadeln, etwas klein schneiden und an die Milchlammschulter drücken. Danach die Schulter in eine flache Schüssel legen, mit Plastikfolie verschließen und ca. ein Tag im Kühlschrank marinieren.

### Zubereitung:

Zu Beginn die Knoblauch-Zehen lösen ohne sie zu schälen. Danach Karotten, Petersilienwurzeln und Perlzwiebeln schälen, aber ganz lassen. Die äußere Haut des Fenchels schälen, anschließend den Fenchel vierteln, ohne dass die Blätter zerfallen. Die Tomaten enthäuten, entkernen und in Würfel schneiden. Vor dem Braten der Milchlammschulter die Marinade abstreifen, danach die Schulter in Öl auf beiden Seiten leicht anbraten. Karotten, Petersilienwurzeln, Perlzwiebeln und Fenchel bei niedriger Hitze dazugeben und ca. 40 Minuten schmoren. Das Fleisch wenden und die Tomatenwürfel hinzugeben und weitere 20 Minuten garen. In drei Abständen Weißwein und Fleischbrühe angießen.

Fleisch, Gemüse und den Knoblauch herausnehmen. Nun die übrig gebliebene Soße passieren und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Das Gemüse nochmals nachwärmen und anrichten. Das Fleisch in vier Teile vom Knochen lösen und auf das Gemüse legen. Als Abschluss die Soße um das Gericht herum gießen.

## Crêpe-Marmortorte mit Orangen-Hüttenkäse

### Zutaten Crêpes:

125 g Mehl  
100 g Eier (2 Stück)  
300 g Milch  
100 Sahne flüssig  
50 g neutrales Pflanzen-Öl  
30 g Zucker  
2 g Salz

### Zubereitung Crêpes:

Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben. Dann die Milch auf einmal dazugeben und unterrühren bis die Masse knollenfrei ist. Die Eier zerschlagen, Rahm, Orangenesten und Öl dazugeben und umrühren. Butter ist bewusst durch Öl ersetzt, da flüssige Butter in einer kalten Masse gratuliert und im kalten Zustand fest ist. Dann eine Pfanne mit wenig Butter oder Öl erhitzen, etwas Teig eingießen und die Pfanne so drehen, dass sich der Teig gleichmäßig verteilt. Den Crêpe anbacken, mit Hilfe einer Palette wenden und fertig backen.

### Zutaten Orangen-Hüttenkäse:

6 Blatt Gelatine  
100 ml Sahne  
90 g Zucker  
220 g frischer Orangensaft  
50 G Zitronensaft  
3 Eigelb (60 g)  
200 g Hüttenkäse  
200 g Magerquark  
300 g Sahne  
2 g Salz

### Zubereitung Orangen-Hüttenkäse:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und den Orangen- und Zitronensaft bis auf ein Drittel reduzieren. Dann das Eigelb, den Zucker und die Sahne zur Rose abziehen und die ausgedrückte Gelatine unterrühren. Danach die Orangensaft-Reduktion dazugeben. Hüttenkäse und Quark unterziehen und die Schlagsahne untermehlieren.

### Zubereitung Crêpe-Marmortorte mit Orangen-Hüttenkäse:

Man benötigt entweder eine Ring-, Spring- oder Rehrückenform oder eine Terrine. Die Crêpes (6-8 Stück) zuschneiden und in die Form legen. Danach die Crêpes mit der Hüttenkäse-Grundmasse ca. 1-1,5 cm dick bestreichen. Die weiteren Crêpes und Hüttenkäse etagenweise füllen und zum Schluss mit Frischhaltefolie abgedeckt kaltstellen. Am besten mit einer Fruchtsoße oder Früchten der Saison servieren.

