



Das schmeckt auch dem Koch-Profi: Verena Kleffner lässt ihren Bekannten und Profi-Kollegen Pino von der herbstlichen Kürbissuppe kosten. • Fotos: Sommer

# Wildfremde Menschen am heimischen Esstisch

Verena Kleffner bietet Menü-Abende für jedermann an

Von Martin Sommer

**WILDESCHAUSEN** • Das hat er sich selbst eingebracht: Wenn der Pilot Timo Kleffner von einem anstrengenden Langstreckenflug nach Wildeshausen (Landkreis Oldenburg) heimkehrt, muss er sich nicht wundern, dass er in den eigenen vier Wänden wildfremde Menschen antrifft – die auch noch von seiner Frau verwöhnt werden. Denn Verena Kleffner bietet Menü-Abende in ihrem Wintergarten an; „Private Dinner“ nennt sich das Prinzip, das sich in Großstädten zu meist im Untergrund entwickelt hat. Ehemann Timo wurde darauf aufmerksam und trug die Idee seiner kochbegeisterten Ehefrau vor. Sie war sofort Feuer und Flamme und holte die illegale Metropolen-Gastronomie in die Provinz. Mit einem feinen Unterschied: Verena Kleffner hat die Lizenz zum Kochen – in Niedersachsens erstem Private Dinner Club, wie die ambitionierte Köchin nicht ohne Stolz feststellt.

An diesem Abend hat sich eine bunt zusammengewürfelte, sechsköpfige Gäste-schar am ovalen Esstisch eingefunden. Sven beispielsweise ist eigens aus dem 40 Kilometer entfernten Sulingen angereist, Patricia und Gernot wohnen nebenan. Sie sind gewissermaßen Wiederholungstäter und schätzen die Kochkunst ihrer Nachbarin. Was alle vereint, ist die Liebe zu gutem Essen und die Lust, dieses einmal in einem außergewöhnlichen Rahmen zu genießen.

Auf die Idee muss man erst einmal kommen: Gastronomie in den eigenen vier Wänden. Die zuständigen Mitarbeiter im Wildeshauser Rathaus staunten nicht schlecht, als Verena Kleffner ihnen das unkonventionelle Geschäftsmodell vortrug. „Aber überall war man von der Idee ange-tan. Es hat nur seine Zeit gedauert, bis die Genehmigungen durch waren.“ Das Veterinäramt kam zum Küchencheck, ein Antrag auf Nutzungsänderung des Eigenheims musste her, das Ordnungsamt gab sein O.K.,

Thema des Tages:

## PRIVATES RESTAURANT

Verena Kleffner nahm an einem Hygienelehrgang in Oldenburg teil, im örtlichen Gesundheitsamt sah sie einen Hygiene-Lehrfilm. Erst nach diesem bürokratischen Slalom und vier Monate nach der Eingebung hielt sie die Genehmigung in Händen. Danach darf sie acht Mal im Monat bis zu zehn Gäste bewirten. „My flying Table“ – mein fliegendes Tisch – nennt die hauptberufliche Stewardess ihr Kleingewerbe für große Kochkunst.

Dieser Duft! Von der angrenzenden Herdstelle dringt ein Konvolut von Aromen an die festlich eingedeckte Tafel. Etwas Knoblauch ist dabei. Vielleicht auch Petersilie? „Verschiedene Crostini“ verheißt das Menü in aller Bescheidenheit, doch stellt sich schon der erste Gruß aus der Küche als kulinarischer Volltreffer heraus. Die Röstbrotscheiben sind mit geschmorten Pfefferlingen belegt, andere mit Ruccolapesto, Oliventapenade und einer Guacamole. Mmmm!

Unvermittelt endet die genießerische Stille am Tisch. „Das Ruccola-Pesto werde ich auf jeden Fall nachmachen“, ist sich Patricia sicher. „Sie ist mein größter Fan“, plaudert Verena Kleffner aus und lobt die tatkräftige Nachbarschaftshilfe. „Patricia rührt hier in Wildeshausen ganz schön die Werbetrommel.“

Offenbar mit Erfolg. Denn seit dem Start ihres privaten Restaurants hat die Köchin aus Leidenschaft schon einige Male für fremde Gäste den Kochlöffel geschwungen. Ihr erstes Privatdinner servierte die 44-Jährige einer reinen Herrengesellschaft. Deren Partnerinnen oder Partner dürften es seither schwerer haben. „In einem wundervollen Ambiente im Wintergarten durften wir beobachten, genießen und vor allen Dingen schliefen“, hinterließ die

siebenköpfige Runde nach Steinpilzrisotto mit Thaispargel und Filet vom Wasserbüffel in dem ersten Gästebuch-Eintrag.

Weitere Einträge dürften bereits gesichert sein. Auf Verena Kleffners Internetseite sind schon zahlreiche Veranstaltungen bis Weihnachten ausgebucht. „Meine Schwester hat das jetzt auch in Hamburg gestreut“, verrät Verena Kleffner. Alle wurden informiert: Freunde, Kollegen, Bekannte. „Und die verschenken jetzt alle ein Dinner bei mir.“ 55 Euro pro Person kostet sie das großzügige Präsent – ein raffiniertes Sechsgänge-Menü, zuzüglich der Getränke.

Ein frischer Welschriesling ist an diesem Abend darunter, ein kräftiger Weißburgunder, später ein gehaltvoller Blaufränkisch. Sie alle unterstützen die Menüfolge vorzüglich. Von den „Antipasti vom Meer und Land“ über „Kürbiscreme-



Da wird einem warm ums Herz: Kürbiscremesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen.

süppchen mit gerösteten Kürbiskernen“, den „hausgemachten Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen und Shiitakepilzen in einer Butter-Salbei-Soße“ bis zur „lackierten Entenbrust auf gratiniertem Babyspargel an kräftiger Rotweinsauce mit Oliven-Semmel-Knödel“. Das soll ein gelernter Maître erst einmal nachmachen. Und dann noch das Dessert! „Zwischencrumble mit Zimteis“. Wie mag

es wohl im Paradies schmecken?

Die internationale Ausrichtung der Speisenfolge ist nicht zufällig gewählt. Als Stewardess hat Verena Kleffner schon manchen Zwischenstopp eingelegt und dabei Märkte oder ortstypische Restaurants besucht. Gewürze, Ideen und Rezepte aus aller Welt führt sie schließlich in ihren eigenen Rezepten zusammen.

Diesmal ist ein italienischer Einfluss unverkennbar: Crostini, Antipasti und Tagliatelle. Die mediterrane Handschrift hat Pino eingebracht, ein Freund und Profi-Kollege aus Syke. Er möchte das Private Dinner einmal miterleben und unterstützt Verena Kleffner am Herd. „Das ist eine tolle Sache“, lautet das Fazit des Gastronomen, der üblicherweise abgeschottet in der Küche stehen muss und nur selten die unmittelbare Reaktion der Tischgesellschaft beobachten darf. Diesmal ist alles anders. Die Gäste schauen Köchin und Koch in Pfannen und Töpfe, die „Aaahs“ und „Ooohs“ erreichen die Aufführenden, und auf brennende Fragen nach Zutaten und Zubereitung – „Ist die Ente mit Honig und Balsamico lackiert?“ – kommt die prompte Antwort: „Die habe ich karamellisiert.“

Irgendwann im Verlauf des Abends fühlen sich alle unter Freunden. Das anfängliche Sie ist jetzt ein Du, auf Konversation folgen Scherze, Verena Kleffner setzt sich zu den Gästen an den Tisch, man kommt ins Plaudern. So hat sie es auch am Vorabend gemacht, als ein Paar zum Candlelight-Dinner zu Gast war. Er hatte ihr den romantischen Abend zum Geburtstag geschenkt, Näheres aber nicht preisgegeben. Noch vor der Haustür der Kleffners dachte die Beschenkte: „Was soll ich hier?“ Spätestens zum Ende des Abends wusste sie es, wie ihr Eintrag in das Gästebuch belegt: „Es war einfach alles erstklassig! Wir werden garantiert wiederkommen.“

www.myflyingtable.de  
Telefon: 04431-942624



Hinein damit: Verena Kleffner gibt die selbstgemachten Tagliatelle in den Kochtopf.

## EIN MENÜ VON VERENA KLEFFNER

### Flusskreb-Avocado Türmchen mit Papayatatar für 4 Personen

Für die Guacamole:  
2 Avocados,  
ein halber Becher Creme fraiche,  
Saft von einer Limette,  
2 Knoblauchzehen,  
1 fein gewürfelte Schalotte,  
Salz,  
Pfeffer.

Für die Flusskrebse:  
200 Gramm Flusskrebsefleisch,  
ein Viertel Salatgurke, entkernt, geschält und fein gewürfelt,  
ein halbes Bund Korianderblättchen oder glatte Petersilie.

Für das Papayatatar:  
eine halbe Papaya, fein gewürfelt,  
Saft einer halben Limette,  
etwas Ahornsirup oder Honig.

Die Avocados pürieren, mit Creme fraiche und den übrigen Zutaten verrühren. Einen Servierring auf einen Teller stellen und das Avocado-Püree hinein füllen und glattstreichen. Das Papayatatar als zweite Schicht auf die Avocado geben, etwas andrücken. Als letzte Schicht die Flusskrebse einfüllen, wiederum andrücken und glattstreichen. Mindestens 2 Stunden kaltstellen. Den Servierring vorsichtig abziehen. Das fertige Türmchen mit Kräutern garnieren und servieren.

### Rinderfilet vom Blech

Zutaten:  
1/8 Liter Rotwein,  
50 Gramm Pinienkerne,  
1 rote Zwiebel,  
2 Knoblauchzehen,  
2 Töpfe Basilikum,  
75 g Parmesan,  
100 Gramm getrocknete Tomaten in Öl,  
800 Gramm Rinderfilet.

Das Rinderfilet in 4 Medallions schneiden und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne heben und auf ein Backblech setzen. Gewürfelte Zwiebel, zerdrückten Knoblauch, in Streifen geschnittene Tomaten und Pinienkerne in Olivenöl anbraten. Basilikum abzupfen und kurz mitbraten. Geriebenen Parmesan unterheben. Mit 3 EL Rotwein ablöschen. Die Medallions mit der Gemüse-mischung belegen und mit dem Rotwein anbraten. Butterflockchen auf den Medallions verteilen und bei 180 Grad ca. 8 Minuten im Backofen braten. Dazu schmecken kleine Röstkartoffeln oder auch ein Püree aus Kartoffeln, weißen Bohnen und karamellisiertem Knoblauch.



Für das Dessert gilt: Je dunkler die Schokolade ist, umso besser eignet sie sich. • Foto: dpa

### Schokoladen-Lava-Törtchen mit Chilibirnen und Himbeercoulis

Für die Chilibirnen:  
3 reife Birnen,  
100 Gramm Zucker,  
1 Chilischote,  
250 ml Weisswein.

Den Zucker zusammen mit 50 ml Wasser zu einem Sirup einkochen lassen. Die Birnen und die in Ringe geschnittene, entkernte Chilischote hinzufügen, mit Wein ablöschen und ein paar Minuten einkochen.

Für das Himbeercoulis:  
250 Gramm gefrorene Himbeeren,  
100 Gramm Puderzucker,  
50 ml Himbeergeist,  
Saft einer Zitrone.

Gefrorene Himbeeren mit dem Puderzucker bestreuen und einige Stunden, am besten über Nacht ziehen lassen. Dann gut durchmischen, durch ein Sieb passieren und mit Himbeergeist und Zitronensaft abschmecken.

Für die Schokotörtchen:  
225 Gramm dunkle Schokolade, am besten 70-prozentige,  
115 Gramm weiche Butter,  
1 Vanilleschote,  
80 Gramm Zucker,  
35 Gramm Mehl,  
4 Eier,  
1 Prise Salz,  
2 EL dunkles Kakaopulver.

Schokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Die trockenen Zutaten, bis auf das Kakaopulver, mischen. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark unterrühren, ebenso ein Ei nach dem anderen unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Die flüssige Schokolade etwas abkühlen lassen, unterrühren und mit einem Rührgerät auf höchster Stufe 3 Minuten lang cremig aufschlagen. Die Mulden eines Muffinblechs gut einfetten und mit dem Kakaopulver bestäuben. Teig in die Form einfüllen und bei 190 Grad Ober/Unterhitze etwa zehn Minuten backen. Die Törtchen sind fertig, wenn sie außen noch etwas feucht glänzen. Kurz abkühlen lassen und aus den Muffinmulden lösen. Mit Puderzucker bestreuen und zusammen mit Chilibirnen und Himbeercoulis servieren.

Guten Appetit!