

PORT CULINAIRE

EIN KULINARISCHER SAMMELBAND

REPORTAGEN • REZEPTE • WARENKUNDE

Spanische Avantgarde – Eneko Atxa, Albert Adrià, Jordi Roca.

Färöer – New Nordic Cuisine Extreme – Poul Andrias Ziska.

Taste Academy – Christian Mittermeier.

Die Fjordforelle – Frédéric Morel, Jan-Philipp Berner.

Ursprung – Serkan Güzelcoban.

Côtes du Rhône – Eric Menchon ...

Ausgabe 38 – 2016 • Deutschland € 19,90
Österreich € 22,00 • Luxembourg € 23,00 • Schweiz SFR 37,00

XXL AUSGABE
180 EDLE SEITEN



2007



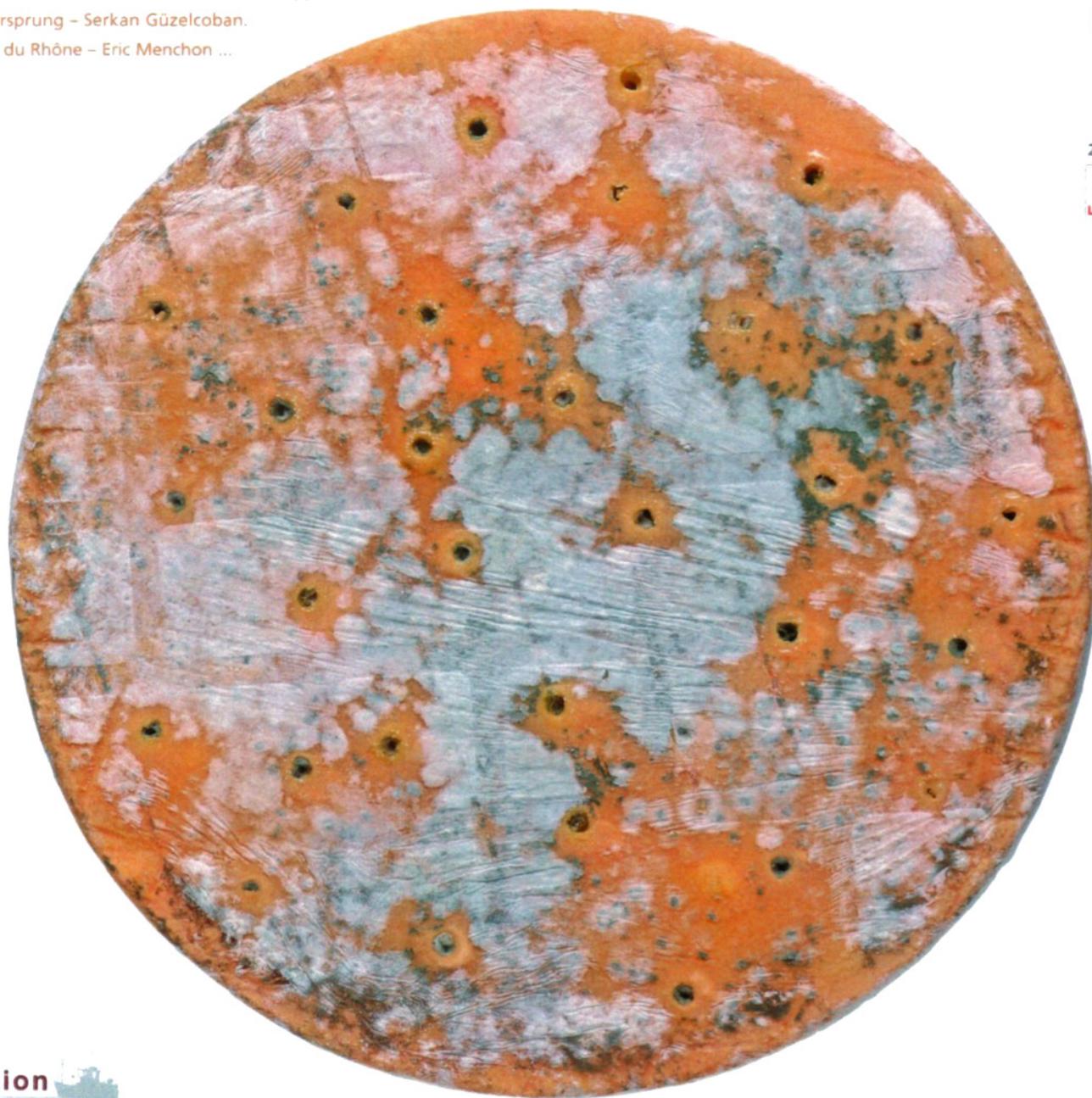
2007 & 2014



2008



DESIGNPREIS
2009
NOMINIERT



Edition 
Port Culinaire

NO
THIRTY-EIGHT

Prolog: Ein Restaurant an der Costa Brava, benannt nach der Bulldogge der einstigen deutschen Besitzer, prägte die Kochkunst der Jahrtausendwende nachhaltig, weltweit und wie kein anderes. Das legendäre El Bulli. Geburtsstätte der sogenannten Molekularküche und Kaderschmiede der heutigen Eliteköche Bottura, Redzepi, Aduriz ... Gefördert von Maître Juli Soler avancierte Ferran Adrià zum Frontmann. Sein Rückgrat Albert Adrià, jüngerer Bruder, Pâtissier und Manager des Restaurants. Immer ein wenig im Schatten des Kochs, des älteren Bruders stehend. Aber das ist eben so bei Pâtissiers. 2010, auf der Höhe des Olympos, kündigte man die Schließung des El Bulli an. Was nur bedeutet, dass El Bulli kein Restaurant mehr ist. Die Denkfabrik lebt weiter und entwickelte sich zu einem Universum. Über 70 Leute arbeiten in diesem an Restaurantkonzepten und an einem Lexikon. Wohl gemerkt ohne das Personal in den Restaurants. Albert Adrià, ausgezeichnet als "Beste Pâtissier der Welt 2015", ist längst nicht mehr das, was er war. Heute ist er Motor, Manager und Entwickler der Restaurant-Unit El Barri, zu der allein in Barcelona sechs Konzepte gehören. Spanisch, mexikanisch, Nikkei Food. Das kleine Gourmetrestaurant Enigma eröffnet in diesem Jahr. Allen voran das Sternerestaurant Tickets, No. 29 der World's 50 Best. Eine bunte, lustige, laute Tapas Bar mit Tingeltangel-Flair. Einzigartig Adriàs Führungsstil. Jeden Tag besucht er alle Restaurants, probiert alle Teller und verpflichtet seine Chefs zur Dokumentation. Diese ist allen El-Barri-Köchen über eine Cloud zugänglich.



DAS IMPERIUM

TEXT: JÜRGEN DOLLASE

Ferran Adrià. Man hätte es ahnen können. Schon in seinem Buch von 1993 ("El Bulli. El Sabor del Mediterrani", deutsch im gleichen Jahr unter "Die neue Küche Kataloniens") tauchten auf einmal Grafiken auf, die es vorher in Kochbüchern quasi nie zu sehen gab. Ferran Adrià benutzte Tabellen, in denen z.B. alle Krusten-, Weichtiere und andere Meeresfrüchte aufgelistet waren – aber auch Kochtechniken und Zubereitungsarten. Mit Hilfe dieser Auflistungen stellte er sicher, dass er bei der Neukonzeption von Gerichten an alle Möglichkeiten dachte und sie einer genauen Prüfung auf ihre Tauglichkeit hin unterzog. Diese Liebe zur systematischen Erfassung des Wissens wurde zu einem Schlüssel für seine weitere Arbeit. Adrià war schon früh fasziniert von Wissen und von den kulinarischen Perspektiven, die sich daraus ergeben. Wenn man es ganz genau wissen will, eröffnen sich eben unglaubliche neue Welten. Der Rest ist Legende. Aber – man tut gut daran, auch die bizarrsten Ergebnisse und Formen vor diesem Hintergrund zu sehen. Es wurde geforscht und die Ergebnisse im "El Bulli" und in den riesigen Werkverzeichnissen veröffentlicht. Und – wo das Interesse an Wissen ist, ist auch die ganz große Neugier auf das, was es so alles auf der Welt gibt.



statt mitten in Barcelona, unweit von den Ramblas und dem berühmten Markt "La Boqueria". Bei einem etwas späteren Besuch hatte ich dort den Eindruck, dass Albert Adrià eine wesentlich größere Rolle im System Adrià spielt, als das bekannt ist. Heute drückt er sich elegant an der Antwort auf eine entsprechende Frage vorbei: "Es war uns klar, dass wir eine Galionsfigur brauchten, die das El Bulli und die Aktivitäten nach außen vertrat. Und da war Ferran sehr viel besser geeignet als ich." Der ganz große Coup – wenn man das angesichts der sagenhaften Dessertvielfalt im El Bulli überhaupt so sagen kann – war die Veröffentlichung von "Natura" im Jahre 2008. Das Buch mit den nachgeahmten und nachempfundenen Naturformen und den vielen neuen Techniken aus

der El-Bulli-Forschung wurde zu einem der am meisten kopierten und inspirierenden Dessert-Bücher aller Zeiten. Es gab z.B. die "Herbstlandschaft", "Vulkanerde", "Montblanc", "Schwarze Rose" oder "Lunar Footprint", ein Dessert, das den Mondboden mit den Fußspuren von Astronaut Neil Armstrong nachahmt. Wie faustdick es Albert Adrià hinter den Ohren hat, wurde aber erst nach dem Ende von El Bulli im Jahre 2011, und das in einem Viertel in Barcelona sichtbar, das man jetzt schon scherzhaft "El Bulli Village" nennt. Und – im Kern des Ganzen steht als ganz wesentliche Triebkraft nun auch der Koch Albert Adrià.

Die Restaurants. Das grundlegende Interesse der Adrià-Brüder hat zwei verschiedene Strömungen genommen, eine praktisch-kulinarische und eine eher theoretisch-wissenschaftliche, die El Bulli Organisation und das elBullilab. Bei den Restaurants begann es kurz vor dem Ende von El Bulli mit zwei Adressen, dem 41° und dem Tickets. Das 41° war ein Versuch, das El Bulli irgendwie im Kleinformat hinzubekommen. Dieser Versuch ging aber in eine Richtung, die beide im Grunde nicht wollten. Der Aufwand nahm zu, und am Ende gab es mehr Personal in der Küche, als das Restaurant Sitzplätze hatte. Heute ist das 41° der Dessert-Raum vom Tickets, dem genialen Tapas-Konzept mit über 50 Mitarbeitern für etwa ebenso viele Plätze, die aber am Abend zwei- bis dreimal besetzt werden. Dieses wuselige, auf den ersten Blick

TS **Albert Adrià.** Der jüngere Bruder Ferrans war erst einmal nicht so richtig bekannt. Schon im Alter von 16 Jahren kam er 1985 ins "El Bulli" und konzentrierte sich zunehmend auf die Patisserie. Gefüttert wurde sein kulinarisches Gehirn durch Stages bei einigen spanischen Patisseriegrößen wie Antoni Escribà oder Francisco Torreblanca (siehe auch Seite 31), aber auch durch Aufenthalte bei Heston Blumenthal, Guy Savoy, Michel Bras, Martín Berasategui, Charlie Trotter in Chicago oder Andoni Luis Aduriz. Dass er dort nicht nur mit der Patisserie zu tun hatte, wurde erst einmal von außen kaum wahrgenommen. Der erste Schritt in eine größere Öffentlichkeit war die Veröffentlichung von "Els postres de El Bulli" ("Die El Bulli Desserts") im Oktober 1998. Danach blendete er sich – ebenfalls kaum wahrgenommen – langsam aus dem operativen Geschäft im Restaurant aus und widmete sich mehr der Forschung im "El Bulli Taller", der Kreativwerk-

TAPAS AB 1 EURO 25

ziemlich unübersichtliche Restaurant mit mehreren Küchen, Theken, normalen Plätzen, Hochtischen und so vielen Dekomaterialien, wie eben eine Tapas-Bar von Rang hat, ist heute wohl eine der gastronomisch interessantesten Adressen der Welt. Hier einige Details. Auffällig ist erst einmal, dass der Gast die völlige Freiheit mit den Bestellungen hat. Es gibt kein Menü, sondern ein stilistisch breit gefächertes Spektrum von Snacks und Tapas, deren Preise von 1,25 bis zu 27 Euro (für die Chili King Crab) reichen. Wie das funktionieren kann, wird schnell deutlich. Es hängt alles vom Service ab. Jeder Servicemitarbeiter betreut nur wenige Gäste und berät sie in allen Details, damit jeder Gast das bekommt, was er erwartet, und natürlich auch, was er braucht, um satt zu werden. In den meisten Fällen beginnt das Essen mit dem Bestellen von ein paar Snacks, nach denen dann sozusagen gemeinsam weiter darüber nachgedacht wird, was man denn nun als nächstes essen und trinken sollte. Teil zwei des Erfolges (und auch der Grund für das so zahlreiche Personal) ist die schiere Geschwindigkeit der Küche. Wenn eine Bestellung in der Küche eingeht, dauert es nur wenige Minuten bis zur Fertigstellung. Diese Organisation ist natürlich eine Folge der Erfahrungen im El Bulli, wo man mit teilweise über 30 asynchron servierten Gängen plus einer Unmenge von Sonderwünschen zu recht kommen musste und das dennoch perfekt löste. Und weil das alles auch noch sehr entspannt abläuft und der Service auch nicht – wie das in manch einem international-schicken Metropolenrestaurant der Fall ist – in irgendwelche merkwürdigen Marotten verfällt, bereitet das Essen hier auch noch ausgesprochen viel Vergnügen. Wozu – last but not least – ganz entscheidend die überzeugenden bis überragenden Küchenleistungen beitragen. Es fällt dabei sofort auf, wie hervorragend die diversen modernen avantgardistischen Küchentechniken beherrscht werden, und dass es bei der Ausführung keinerlei Abstriche gegenüber dem "El Bulli" gibt. Schon bei den "sphärischen Oliven" merkt man, dass hier das Original serviert wird. Die Haut ist extrem dünn und die Füllung extrem intensiv und sehr natürlich im Aroma. Da ist nichts von einer viel zu dicken Haut mit Nebengeschmack oder einem Platzen, bei dem man aufpassen muss, dass man den Mund geschlossen hat, um seine Umgebung nicht mit einem Schwall des Inhalts zu be-



glücken. Beim Cake von Rote Bete mit Joghurt und Senfcreme fällt die spezielle Textur des Kuchens zwischen Baiser und Sponge auf.

Es gibt Stierschinken mit Kaviar, Thunfisch-Sashimi mit Reiscrackern oder Kulitainment-Winzigkeiten wie gefülltes Popcorn auf dem Maiskolben oder einer Kiste serviert mit gläsernem Deckel, in der man suchen muss, wo denn nun Essbares versteckt ist. Auf einer "Spinne", die ein wenig wie ein Requisit aus einem futuristischen Film aussieht, steht eine Dose

mit Seeigelzungen auf einer Thunfischzubereitung, wie andere Dinge hier auch ein wenig japanisch im Grundkonzept und südamerikanisch in der Würze. Der Aal ist ein prächtiges Produkt, der weiße Spargel minimalistisch und überraschend in Richtung Zitrusfrucht weitergeführt, die Austern haben eine Cocktail-Schärfe, blenden aber

trotzdem mit ihrem Aroma durch, es gibt Clams und Oktopus von bestechender Frische und Präsenz und zum Abschluss des herzhaften Teils tatsächlich einen Eintopf der traditionell inspirierten Art – wenn man denn Nudeln aus Kräutersaitlingen für traditionell hält. Albert hält die Fäden zusammen und verzichtet ansonsten bei den Desserts eher ein wenig auf "Natura"-ähnliche Kompositionen zugunsten knapper gehaltenen Tapas wie ein Sorbet in einem prächtigen Würzsud in einer Kokosnusshälfte, die sich als Crème herausstellt. Man beendet den Abend und kann sich kaum entscheiden, ob dies nun vor allem kulinarisch ausgebufft gemacht oder vor allem ein genialer gastronomischer Schachzug ist, der genau das erreicht hat, wovon Köche und Gastronomen in aller Welt träumen.

Aber dies ist nur ein Teil des Imperiums. Die anderen Teile machen das "in groß" und konsequent, was bei den meisten Köchen nur als Zitate vorkommt. Es sind Restaurants, die die Vorlieben und Erlebnisse von Ferran und Albert Adrià in verschiedenen Bereichen und verschiedenen Teilen der Welt reflektieren. Der Unterschied ist eben, dass die beiden daraus bestens funktionierende Restaurants gemacht haben. Gleich um die Ecke vom Tickets gibt es die Bodega 1900, eine Tapas-Bar mit engen Räumen und kleinem Laden, den großen klassischen Tapas des Landes gewidmet, traditionell und professionell und mit besten Produkten in sofort einnehmender, gemütlicher





... TICKETS ...

DAS EL BULLI UNIVERSUM

Atmosphäre und mit lauter kulinarische Weltgeschichte schreibenden Bildern und Speisekarten aus dem El Bulli an den Wänden. Zwei Ecken weiter gibt es ein mexikanisch-südamerikanisch inspiriertes Doppelrestaurant mit einem an eine Tapas-Bar orientierten vorderen Bereich und einem Restaurant im hinteren Teil – abermals ergänzt durch einen kleinen Laden. Nino Viejo und Hoja Santa heißen die beiden, ebenfalls immer gefüllt und kulinarisch teilweise mit erheblichem Aufwand betrieben. Das Menü im Hoja Santa etwa hat 20 kleine Gänge vom Hausaperitif und Oliven über Seeigel-Guacamole bis zu Foie gras und Enten-Taco. Wie gesagt: Es ist südamerikanisch inspiriert, aber natürlich so gemacht, dass man die optimalen mediterranen Ressourcen in Barcelona ausnutzen kann. Ein ganz besonderes Lieblingskind der beiden Köche ist das Pakta, in dem japanische mit südamerikanischen Inspirationen – Nikkei Food – in einem grandiosen Menü von etwas über 20 Gängen für 110 Euro und zweimal 45 Gäste pro Abend zelebriert werden. Ein gewisser kulinarischer Schwerpunkt liegt hier in der Kombination japanischer Grundideen mit Zitrusfrüchten, Gemüse und Olivenöl. Im Juni eröffnet außerdem ein neues Projekt namens Enigma – ebenfalls nicht weit entfernt und mit großem Aufwand umgebaut. Albert Adrià nennt dies sein wichtigstes Projekt, bei dem er zum ersten Male in vollem Umfang zeigen wird, wie seine Vorstellung von Spitzenküche aussieht. Das Restaurant solle "ein würdiger El Bulli Nachfolger werden", heißt es dazu. Geboten wird ein einziges Menü nebst Getränken für 245 Euro und nur etwa 25 Personen, die ihr Essen an verschiedenen Stellen des Restaurants einnehmen werden – nicht wirklich multimedial wie im "Ultraviolet" in Schanghai, aber in einer Umgebung, die sehr künstlerisch ist und viel mit Licht und Farben und Musik zu tun hat. Wenn man sieht, wie bei unserem

Besuch auf der Baustelle schon das Kernteam der Restaurantgruppe zusammensetzt und das Menü für das Enigma diskutiert, wird man – Baustelle hin, Baustelle her – an die enorm disziplinierte Energie erinnert, die auch immer im "El Bulli Taller" herrschte. Hier ist Großes zu erwarten.

Was Ferran Adrià in seinem "elBullilab" gerade macht, schlägt sowieso alle Rekorde. Es geht dort im Moment – sagen wir: nur mittelbar kulinarisch zu. Auf riesigen Loft-Etagen arbeiten 72 Mitarbeiter aus aller Welt (darunter auch promovierte Wissenschaftler) an dem Projekt, das einmal "Bullipedia" werden soll, also ein kulinarisches Wikipedia, das diesen Namen wirklich verdient. Bei einer Vorführung seiner ersten Ideen dazu im Jahre 2013 in Berlin zeigte Adrià ein paar Wikipedia-Seiten zu Produkten und machte damit sofort klar, wie unzuverlässig, manchmal lächerlich karg und wie wenig durchdacht diese Seiten sind. Das soll grundlegend anders werden, ist aber ein gigantisches Vorhaben. Weil es in Ferran Adriàs Natur liegt, absolut jeder Frage nachzugehen, bis er sie geklärt hat, muss er natürlich in der Steinzeit und bei den ersten Informationen anfangen, die es zu Mensch und Essen gibt. Man ahnt es: Das ist eine Menge Holz und wird noch dauern. Zwischenergebnisse wird es – so Ferran Adrià in einem Briefwechsel – aber schon vorher geben. Erstes Produkt dieser Phase ist übrigens ein Kinderkochbuch, das gerade eben erschienen ist. Es zeigt die neue komplexe Denkweise von Essen und Ernährung bereits recht deutlich – verbunden mit wunderbar klaren Erklärungen, vielen Grafiken und Übersichten und einem pädagogisch völlig entspannten Ansatz zwischen bester, "cooler" Informationsaufbereitung und den Figuren von Disney, Pixar, Star Wars und Marvel. Es lebe die kulinarische Freiheit!

www.elbarriadria.com

NUDELN

BAUERN ART 2016

ALBERT ADRIÀ

Rezept für 4 Personen

Zwiebeln: 50 g Zwiebeln • **Steinpilzsud:** 250 g getrocknete Steinpilze • 3 l Mineralwasser • 800 g Kräutertseitlinge • **Gemüsefond:** 2 kg Zwiebeln • 500 g Lauch • 500 g Karotten • 1 kg Strauchtomaten • 1,5 l Steinpilzsud (s.o.) • 1,5 l Mineralwasser • 125 g Paste von Pimiento Choricero (spanische Paprikapaste) • 2 Cayennepfefferschoten • 125 ml Weißwein • 100 ml mildes Olivenöl • 0,4 g Salz • 50 g Kartoffelstärke • **Nudeln:** 2 kg Kräutersaitlinge • **Artischocken:** 200 g Artischocken (ca. 2 Stück) • 3 g Ascorbinsäure • 500 ml Wasser zum Aufbewahren der Artischocken • 500 ml Kochwasser für die Artischocken • 7 g feines Salz • Natives Olivenöl extra • **Habitas:** 50 g frische Habitas (kleine Saubohnen) • **Trompetenpfefferlinge:** 250 g frische Trompetenpfefferlinge • **Pfefferlinge:** 200 g frische Pfefferlinge • **Wilder Mini-Spargel:** 150 g wilder grüner Mini-Spargel • **Außerdem:** frischer Schnittlauch • Sauerrahm • feines Salz • mildes Olivenöl • schwarzer Pfeffer

Zwiebeln: Zwiebeln schälen, in 4–5 cm dicke Scheiben schneiden und von beiden Seiten auf dem Grill rösten. Zur Seite stellen.

Steinpilzsud: Getrocknete Steinpilze 30 Minuten in 1/2 l Mineralwasser wässern. Danach alle Zutaten in einen Topf geben und 10 Minuten kochen. Durch ein Superbag filtern und zur Seite stellen.

Gemüsefond: Zwiebeln schälen, Lauch und Karotten putzen. Gemüse in 1 cm große Würfel schneiden und in Olivenöl anschwitzen bis das Gemüse angebräunt ist und einen intensiveren Geschmack hat. Mit Salz abschmecken, Weißwein hinzufügen und einkochen lassen. Paprikapaste und gewürfelte Strauchtomaten hinzufügen und weiter einkochen. Gehackte Cayennepfefferschoten, Wasser und Steinpilzsud hinzufügen und 1 Stunde bei geringer Hitze köcheln lassen. Durch ein Sieb gießen. Dabei das Gemüse gut ausdrücken. Mit Salz abschmecken und mit Kartoffelstärke binden. In Spritzflaschen abfüllen und kühl stellen.

Nudeln: Kräutersaitlinge längs halbieren. Ca. 5 mm Rand vom Pilzhut abschneiden, damit man die Pilze

mit der Aufschnittmaschine auf 2,8 mm Stärke schneiden kann. (Abgeschnittene Pilzteile für einen Fond aufbewahren.) Die Scheiben zu 3,5 cm langen Nudeln schneiden. In Portionen à 100 g aufteilen und separat in Küchenpapier wickeln. In einem verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahren.

Artischocken: Äußere Artischockenblätter entfernen. Ascorbinsäure in Wasser auflösen. Artischockenböden mit einem Küchenmesser begradigen, sodass sie auf ebener Basis stehen. Artischockenherz freilegen und in vier Stücke teilen. In das Ascorbinsäurewasser geben, damit sie nicht braun werden. Dann 4 Minuten in Salzwasser kochen und in Eiswasser abschrecken. Mit Öl übergießen und in einem verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahren.

Habitas: Habitas mit kochendem Wasser überbrühen und 1 Minute ziehen lassen. In Eiswasser abschrecken. Abschälen, trockentupfen und luftdicht im Kühlschrank aufbewahren.

Trompetenpfefferlinge: Pilze gründlich putzen und nach Größe sortieren. In einem mit Küchenpapier ausgelegten, verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahren.

Pfefferlinge: Pfefferlinge gründlich putzen. In Würfel schneiden und in einem mit Küchenpapier ausgelegten, verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahren.

Wilder Mini-Spargel: Spargelstangen 2 cm kürzen, in 3 cm lange Stücke schneiden und (außer die Spargelköpfe) an den Enden spitz zuschneiden. 1 Minute in kochendes Wasser geben und in Eiswasser abschrecken. In einem mit Küchenpapier ausgelegten, verschlossenen Behälter aufbewahren.

Anrichten (Angaben pro Portion): 100 g Pilznudeln in 10 g mildem Olivenöl anbraten. Nach 30 Sekunden 80 g Gemüsefond hinzugeben. 30 g Artischockenstücke, 50 g Trompetenpfefferlinge, 30 g Pfefferlinge, 20 g Mini-Spargelstücke hinzufügen und 2 weitere Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Paellapfanne anrichten, mit 5 Klecksen Sauerrahm verzieren und mit Schnittlauch bestreuen. Heiß servieren.



WEISSER SPARGEL MIT TARAMA UND INGWER 2016

ALBERT ADRIÀ

Rezept für 4 Personen

Weißer Spargel: 8 Stangen weißer Spargel • 3–4 l Mineralwasser • 3 g Ascorbinsäure • feines Salz • **Ingweröl:** 1 l Sonnenblumenöl • 300 g Ingwer • **Spargel-Ingwer-Emulsion:** 250 g Spargelstücke (s.o.) • 1,5 g Jang (Koreanisches Miso) • 8 g Ingweröl (s.o.) • 7 ml Wasser • 2 ml Mirin • feines Salz • Zucker • Xanthan (0,2 g auf 100 g Emulsion) • **Marokkanische Zitrone:** 1 Zitrone • 100 g grobes Salz • 25 ml Zitronensaft • **Tarama:** 50 g Yuzu-Tarama • **Außerdem:** 32 Knoblauchblütenblätter • natives Olivenöl extra

Weißer Spargel: Ascorbinsäure in 1 l Wasser auflösen. Spargelstangen auf 15 cm kürzen, schälen und in Wasser-Ascorbinsäure-Mischung legen, damit sie nicht braun werden. Untere Enden für die Emulsion aufbewahren. Dann den Spargel im restlichen Wasser mit Salz bissfest kochen und in gesalzenem Eiswasser abschrecken (8 g Salz pro Liter Wasser). Auf Küchenpapier trocknen lassen und dünn abschälen, um einen bitteren Nachgeschmack zu vermeiden. Stangen in 4 Stücke à 3 cm schneiden und im Kochsud im Kühlschrank aufbewahren.

Ingweröl: Ingwer in Scheiben schneiden und im Sonnenblumenöl bei geringer Hitze auf dem Herd 1 Stunde ziehen lassen. 12 Stunden in einem ver-

schlossenen Behälter ziehen lassen. Durch ein Sieb geben und im Kühlschrank aufbewahren.

Spargel-Ingwer-Emulsion: Spargelstücke in Ingweröl im Schnellkochtopf anbräunen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Restliche Zutaten in den Topf geben, verschließen und 20 Minuten garen. Dann zuerst durch ein Sieb, danach durch ein Superbag geben.

Emulsion abkühlen lassen und mit Xanthan andicken. In einer Spritzflasche im Kühlschrank aufbewahren.

Marokkanische Zitrone: Ganze Zitrone in Salz und Zitronensaft 1 Monat in einem verschlossenen Behälter im Kühlschrank ziehen lassen. Danach Zitrone waschen und nur die äußere, gelbe Schale mit dem Messer abschälen und in feine Julienne schneiden (1 mm). In einem verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahren.

Tarama: Mit zwei Teelöffeln 32 Tarama-Nocken à 2 cm Breite formen. In einem verschlossenen Behälter im Kühlschrank aufbewahren.

Anrichten: 50 g Spargel-Ingwer-Emulsion in einen tiefen Teller geben. 8 Spargelstücke, davon jeweils 1 Spargelspitze, auf jedem Teller arrangieren. Auf jedem Spargelstück eine Tarama-Nocke, einen Streifen Zitronenjulienne und ein Blatt einer Knoblauchblüte platzieren. Mit einigen Tropfen Olivenöl beträufeln und kalt servieren.



KNUSPRIGER TINTENFISCH MIT KIMCHIMAYONNAISE UND PICKLES 2016

ALBERT ADRIÀ

Rezept für 4 Personen

Tintenfisch: 1 Tintenfisch, 4 kg, tiefgefroren • 1 kg grobes Salz • 10 l Wasser • 150 g feines Salz • **Xanthanbasis:** 500 ml Mineralwasser • 10 g Xanthan • **Kimchisaucenbasis:** 180 ml Kimchisauce • 60 ml Soja-Sauce • 60 ml Mirin • 90 ml Reisessig • 45 ml Xanthanbasis (s.o.) • **Marinierter Tintenfisch:** 200 ml Kimchisaucenbasis • 1 Tintenfischtentakel • **Tintenfischtentakel:** Tentakel • Metallspieße (30 cm) • **Kimchimayonnaise:** 60 ml pasteurisiertes Ei • 140 ml Sonnenblumenöl • 20 ml Kimchisauce • **Kimchipanade:** 20 g Panko • 10 ml Kimchisauce • **Pickles-Marinade:** 125 ml Weißweinessig • 75 ml Mineralwasser • 7,5 g feines Salz • 40 g Zucker • 10 g Dijon-Senf à l'Ancienne • 2 g Kümmel • 2 g Anis • 2 ml Anisschnaps (Anis del mono) • **Pickles:** 250 ml Marinade (s.o.) • 8 Mini-Gürkchen

Tintenfisch: Tintenfisch über Nacht auftauen. Mit dem groben Salz gut abreiben, um alle Unreinheiten zu entfernen. Unter Wasser abspülen und mit einer Küchenschere Augen und Maul entfernen. Dicke Tentakeln an der dicksten Stelle einschneiden, damit sie gleichmäßig garen. Topf mit 10 l Wasser und 150 g feinem Salz zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, den Tintenfisch dreimal ins kochende Wasser tauchen, dann 30 Minuten kochen und überprüfen, ob er gar ist. Tintenfisch im heißen Wasser auf der ausgeschalteten Herdplatte 10 Minuten ziehen lassen. Aus dem Wasser nehmen und bei Raumtemperatur auf einem Tablett abkühlen lassen.

Xanthanbasis: Zutaten durchmischen und 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Kimchisaucenbasis: Alle Zutaten verrühren und in einem verschlossenen Behälter aufbewahren.

Marinierter Tintenfisch: Jeweils einen Tintenfischtentakel mit Kimchisauce in einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. Tentakel aus der Sauce nehmen und bei Raumtemperatur aufbewahren.

Tintenfischtentakel: Die Tentakel gerade aufspießen. Bei Raumtemperatur zur Seite stellen.

Kimchimayonnaise: Das Ei aufmixen, dabei das Sonnenblumenöl in feinem Strahl hinzufügen bis eine Mayonnaise entsteht. Etwas von der Kimchisauce zugeben, gut durchmischen und abgedeckt aufbewahren.

Kimchipanade: Zutaten vermischen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausstreichen. Im Ofen bei 120° C ca. 15 Minuten trocknen. Dabei alle 5 Minuten wenden. Abkühlen lassen und luftdicht aufbewahren.

Pickles-Marinade: Alle Zutaten vermischen und luftdicht aufbewahren.

Pickles: Mini-Gürkchen in 3 Teile à max. 3 cm Breite schneiden. Mit der Marinade in einen Vakuumbbeutel füllen und in einem verschlossenen Behälter 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Anrichten: Tentakel-Spieß auf dem Holzkohle-Grill grillen. Währenddessen die Pickles mit Marinade in eine Schüssel geben. Die gegrillten Tentakel vom Grill nehmen. Mit der Kimchimayonnaise bestreichen und mit der Pankopanade panieren. Saugnäpfe dabei aussparen. Jeden Tentakel in 8 Stücke teilen. Dabei ihre ursprüngliche Form beibehalten. Die Tentakel diagonal auf dem Teller arrangieren. Die Pickles separat dazu servieren.



Zeig, was du kannst! Zeig, wer du bist!
Zeig deinen "Signature Patisserie Dish"!
Aus deiner Küche rauf auf unsere Showbühne.

Wie kannst du mitmachen?

Entwickle ein kreatives Dessert und verwende dafür Spitzenschokoladen von Original Beans und frische Zutaten aus dem Sortiment von METRO. Sende uns das Rezept, ein Foto von deinem Dessert sowie ein Foto von Dir und Deinen Kurzlebenslauf mit dem Stichwort "Patisserie Award".

Das ganze geht per Post an:

Port Culinaire
Werderstraße 21
50672 Köln

oder per E-Mail an:
info@port-culinaire.de

Einsendeschluss ist der 22. August 2016.

Wer kann mitmachen?

Der Wettbewerb wird in zwei Kategorien ausgetragen.

1. **Master of Pastry** – Für alle Pâtissiers, Köche/innen und Konditoren/innen
2. **Next Generation** – Für alle Auszubildenden zum Koch/Köchin oder Konditor/in

Wie läuft der Wettbewerb ab?

Die Jury wählt unter allen Einsendungen pro Kategorie die besten drei Kandidaten aus. Sie haben es in die Endrunde geschafft und tragen den Wettbewerb am Montag den 26. September 2016 auf der CHEF-SACHE in Köln aus. Auf der Bühne präsentieren sich die drei Kandidaten mit ihrem Können einer fachkundigen Jury, der Presse und dem großen Publikum. Der Kampf um den 3., den 2. und den 1. Platz beginnt.

Die Sieger beider Kategorien werden in einer vierseitigen Strecke in den begleitenden Medien Konditorei & Café und Port Culinaire vorgestellt. Auch den anderen Teilnehmern winken attraktive Preise.

Darüber hinaus vergibt die Jury an herausragende Bewerber, deren Desserts die Endrunde nur knapp verfehlten, "FOR EXCELLENCE" Urkunden.

Um richtig trainieren zu können, erhalten die Finalisten im Vorfeld eine Auswahl an Original Beans Schokoladen. METRO Cash & Carry stellt für den Wettbewerb einen individuellen Warenkorb mit hochwertigen Zutaten zur Verfügung. Die Bestellung wird den Kandidaten kurz vor der CHEF-SACHE nach Hause geliefert.

Die Veranstalter übernehmen außerdem die Hotel und Fahrtkosten für die Kandidaten.

Was sind die Vorgaben?

Auf der CHEF-SACHE sind von jedem Kandidaten fünf identische Desserts anzurichten, die ausschließlich Schokolade von Original Beans und frische Zutaten aus dem Sortiment von METRO beinhalten. Hierfür steht ein Zeitfenster von zweieinhalb Stunden zur Verfügung, dann muss der Jury das Dessert vorgestellt werden, die es eingehend prüft. Die Kandidaten starten zeitversetzt mit einem Abstand von 15 Minuten.

Eine Mengenvorgabe der Zutaten gibt es nicht. Angerichtet wird auf Tellern der Marke ASA Selection.

Die Bewertungskriterien

In erster Linie werden die Einzigartigkeit und die Innovation des Desserts und somit die Kreativität des Teilnehmers beurteilt: Es soll eine eigene Handschrift, eine "Signatur" deutlich werden. Ebenso wichtig ist der Geschmack, gefolgt von handwerklichen Fähigkeiten und die Einheitlichkeit der Teller.

Die Jury

Den Vorsitz der Jury hat Pâtissier **Andy Vorbusch**. Ihm zur Seite stehen seine Kollegen **René Frank**, **Christian Hümb**s und **Wolf-Andreas Richter**, Chefredakteur der Fachzeitschrift KOCA.

Die Award Ausrichter:

Original Beans

Original Beans beweist seit einigen Jahren, dass anspruchsvoller Genuss und Naturschutz hervorragend zusammenpassen. Immer mehr Pâtissiers und Köche der internationalen Spitzengastronomie entscheiden sich für die preisgekrönten Edelschokoladen aus den seltensten Kakaosorten der Welt. Hierzu zählen Massimo Bottura, Christian Hümb's, René Frank oder Johannes King. Diese Spitzenköche und Pâtissiers schätzen nicht nur die erstklassige Qualität der Schokoladen, sie übernehmen mit ihrer Wahl auch Verantwortung: Für jede Tafel pflanzt Original Beans einen Baum im Regenwald und hilft so, bedrohte Tierarten zu schützen und das Klima zu stabilisieren. Außerdem sind alle Teile der Verpackung hundertprozentig biologisch abbaubar. Die Rezepte von Original Beans basieren auf minimalen Zutaten und sind frei von Lecithin und Vanille oder weiteren Zusätzen. Das Ergebnis: intensiver Schokoladengeschmack, schillernde Kakaofruaromen und ein sagenhafter Schmelz.

METRO Cash & Carry Deutschland

Die Erfolgsgeschichte von Deutschlands führendem Großhandelsunternehmen begann im Jahr 1964 in Mülheim an der Ruhr. Inzwischen betreibt die METRO Cash & Carry Deutschland GmbH mit mehr als 15.000 Mitarbeitern über 100 Cash & Carry-Märkte in Deutschland. Rund vier Millionen Kunden vertrauen auf das Sortiment und die Leistungen des Unternehmens, das international in 25 Ländern mit mehr als 750 Märkten aktiv ist. Es ist das erklärte Ziel des Unternehmens, für die Leidenschaft und die Ambitionen, die Kreativität und Flexibilität selbstständiger Unternehmer einzutreten. Dazu gehörte von Anfang an die Gastronomie mit ihren unterschiedlichen Konzepten, der METRO Cash & Carry als zuverlässiger Partner und Dienstleister zur Seite steht. Besonders das Segment der Sterneküche und der gehobenen Gastronomie rückt METRO Cash & Carry nun in den Fokus. Hier gehen die Großmärkte mit umfangreichem Sortiment und starkem Service innovativ und ganz individuell auf die Wünsche der Gastronomen ein. Außerdem wird insbesondere die Patisserie unterstützt, die in den Spitzenrestaurants der letzten Jahre wie nie zuvor eine tragende Rolle spielt. Die Förderung dieser Entwicklung hat sich METRO Cash & Carry zur Aufgabe gemacht.

BEWERBUNGSUNTERLAGEN:
WWW.CHEF-SACHE.EU

CHEF-SACHE

Cologne Avantgarde Cuisine Festival

25. & 26.09.2016 PALLADIUM KÖLN



ON STAGE: ALBERT ADRIÀ, ANDRÉ CHIANG, ANDREAS DÖLLERER, POUL ANDRIAS ZISKA, ALEXANDRE GAUTHIER, JORDI ROCA, JOACHIM WISSLER, TALK-GÄSTE: MARIA GROSS, SARAH HENKE, FELIX SCHNEIDER, BILLY WAGNER, JÜRGEN DOLLASE, RALF BOS, THOMAS RUHL u.v.m.

THE CULINARY REVOLUTION IS NOW

Präsentiert von:

PORT CULINAIRE & **FLEET**

www.chef-sache.eu

Partner CHEF-SACHE 2016

*** Partner:



** Partner:



* Partner:



Das Wasser Seit 1742

Partner:



Wettbewerbspartner:



Hotelpartner:



Medienpartner:

