



REZEPTE UND TEXTE NILS HENKEL
FOTOGRAFIE WONGE BERGMANN

INHALT

8	EINLEITUNG
8	NATUR & TEXTUR
9	FLORA & FAUNA
11	HANDHABUNG DIESES BUCHES
14	BROT & BUTTER
16	TRAUBENKERNBROT NUSSBUTTER • VEILCHENMISOBUTTER RUKOLACREME
18	PROLOG
20	SALATCREME OSSIETRAKAVIAR • KNUSPERCANNELLONI • EIWEISS
22	FLAMMKUCHEN FRISCHKÄSE • SAUERAMPFERCREME • EISZAPFEN
24	HANDKÄSKUGEL KÜMMELBAISER • GRÜNER APFEL
26	GILLARDEAU-AUSTER SOJAPERLE • GURKE • DASHI
28	ÜBERRASCHUNGSEI WACHTELEI • HÜHNERRAGOUT • MISOSCHAUM
30	RINDERTARTAR TAPIOKACRACKER • PULPO • MOJOCREME
32	ENTENLEBER PAPADAM • GRANATAPFEL • GEWÜRZJOGHURT
34	BAYERISCHE GARNELE RÖSTZWIEBELSUD • ZITRONE • SCHWARZER KNOBLAUCH
36	ORA KING LACHS VADOUVANSUD • KICHERERBSEN • SESAM • MINZE

38	FAUNA FISCH AAL BIS ZANDER	78	KAISERGRANAT CHORIZOSUD • ARTISCHOCKE • GEWÜRZZWIEBEL
40	AAL GLASIERT TERIYAKIBOUILLON • GESTOCKTES EI • SOJABOHNEN	80	KAISERGRANAT - ROH FRÜCHTECHUTNEY • ERBSEN • BIRNENBLÜTE
42	BACHKREBSE GURKE • GESTOCKTE KREBSNAGE • DILL	82	KINGFISH CEVICHE • STAUDENSELLERIE • POMELO
46	BACHSAIBLING MILD GERÄUCHERT • ALBATRÜFFEL • RAPSKERNMILCH	84	KÖNIGSKRABBE KLETTENWURZEL • SCHWARZWALDMISO MANDARINENVERJUS
48	BONITO SOJASAUCE • FJORDGARNELEN • YUZU • KOHLRABI	86	MAKRELE MARRAKESCH AUBERGINE • KICHERERBSENCOUSCOUS • SEEGURKE
50	BRETONISCHER HUMMER MELONE • ERBSE • ZITRONENVERVEINE	88	MEERÄSCHE KAROTTEN-KORIANDERSAFT • JUNGE MÖHREN
52	CALAMARETTI SOBRASSADA • JUNGER FENCHEL • ANISFUMET	90	ROTE GARNELE CALAMARETTI • GRIECHISCHER SALAT SCHAFSJOGHURT
54	CARABINIERO AVOCADO • TOMATE • JALAPEÑO • BASILIKUM	94	SAIBLING GERÄUCHERT HOLUNDERKAPERN-VINAIGRETTE • KRESSE SAIBLINGSKAVIAR
56	DORADE - CEVICHE BLUMENKOHL • KORIANDER • GRAPEFRUIT	98	SARDINE GEFÜLLT GULASCHSUD • ZITRONE • FENCHEL
58	FELSENROTBARBE SAUCE BOURRIDE • TINTENFISCH • FENCHEL	100	SCHWARZER KABELJAU ARTISCHOCKENSUD • PETERSILIE • ZITRONE • KAPERN
60	GELBSCHWANZMAKRELE AUBERGINE • JOHANNISBEERE • TANDOORI	102	SCHWERTMUSCHEL NORDSEEKRABBen • GURKE • DILLVINAIGRETTE
62	GILLARDEAU AUSTER PUMPERNICKELSUD • WACHTELEI • GRÜNER APFEL	104	SEESAIBLING GEGRILLTER SELLERIE • FERMENTIERTER FENCHEL
64	GLATTBUTT RÄUCHERAAL • BOHNEN • WILLIAMSBIRNE	106	SEEZUNGE DUCCA • AVOCADO • FINGERLIME
66	GOLDFORELLE GEBEIZT HOKKAIDOKÜRBIS • LEBERCREME • MISO • KERNÖL	108	SKREI GEDÄMPFT GRÜNKOHL • MEERRETTICHMILCH KARTOFFELRISOTTO
70	HEILBUTT MUSCHEL-CURRYSUD • FENCHEL • SALICORNE	112	SOCKEYE WILDLACHS GEWÜRZGURKE • AUSTER • INGWER
72	JAKOBSMUSCHEL KAROTTE • ERDNUSS • KREUZKÜMMEL	116	ST. PETERSFISCH PAELLASUD • SEPIA • BOHNEN • RÄUCHERAAL
74	JAKOBSMUSCHEL TERIYAKI • ALGEN • INGWER	118	STEINBUTT SONNENBLUME • SCHNITTLAUCHSUD • PFIFFERLINGE
76	KABELJAU GEDÄMFT MUSCHELN • DILL • NORDSEEKRABBen		

120	STÖR LACKIERT SÜSSKARTOFFEL • GERÖSTETE ERDNÜSSE • PAK CHOY	168	KALBSBRIES HAFERWURZEL • KRÄUTERPORRIDGE • STEINPILZE
122	TASCHENKREBS GRÜNE PAPAYA • MANDELCOUSCOUS • SULTANINEN	170	KALBSHERZ BÄRLAUCHJUS • DICKE BOHNEN
126	TRISTAN LANGUSTE KOKOSMILCH • ERBSEN • KALAMANSI	172	KALBSKOTELETT CHORIZOJUS • BUTTERNUSSKÜRBIS • OKRASCHOTEN
128	WALLER IKE JIMNE SAUERAMPFERSUD • KARTOFFELSCHAUM GRÜNER APFEL	174	KALBSZUNGE COLATURA DI ALICI • ZITRONE GEGRILLTER STÄNGELKOHL
130	WISPERTALFORELLE CONFIERTER SPARGEL • MOHNVINAIGRETTE VOGELMIERE	176	LAMM AUS DER PFALZ VADOUVANJUS • LINSEN • WILDER BLUMENKOHL
132	ZANDER IKE JIME KALBSKOPFGRAUPEN • ROTWEIN • SAUERKLEE	180	PERLHUHN GETRÜFFELT BLUMENKOHL • PUNTARELLE • CHAMPIGNONS
134	FAUNA FLEISCH BAUCH VOM LANDSCHWEIN BIS WILDHASE	182	REHBOCK WACHOLDERESSIGJUS • SONNENBLUMENWURZEL CASSIS
		186	RIEDGOCKEL TANDOORI • HAFERWURZEL • LINSEN
		188	TAUBE - GERÄUCHERT SÜSSHOLZGEWÜRZJUS • PISTAZIE • AUBERGINE
136	BAUCH VOM LANDSCHWEIN BIRNEN • BOHNEN • SPECK	192	TRUTHAHN SOT L'Y LAISSE HERBSTRÜBCHEN • GEWÜRZLINSEN • KORIANDER
140	EIFLER LAMM ANISJUS • ARTISCHOCKEN • STÄNGELKOHL	194	WILDENTE ZIMTBLÜTENJUS • MARINierter KÜRBIS • CRANBERRIES
144	EIFELREH FICHTEnessigJUS • PFIFFERLINGE • GUNDERMANN	198	WILDHASE MIT PFEFFER BLAUBEEREN • KERBELKNOLLE • MANGOLDCAPUNS
148	ENTENLEBER BIRKENSAFT • PILZE • SÜSSDOLDE	202	FAUNA DESSERTS APRIKOSE BIS ZWETSCHGE
150	FASAN CONFIERT WALDORFSALAT • ENTENLEBER • WALNÜSSE		
154	FERKELBAUCH TINTENFISCH • LORBEERJUS • ERBSEN		
156	FROSCHSCHENKEL BRATHÄHNCHENSUD • PETERSILIE • GEWÜRZZWIEBEL	204	APRIKOSE MANDEL • PORCELANASCHOKOLADE • FICHTENNADEL
158	GEWÜRZENTE SICHUANPFEFFER • ENTENZUNGE • SPITZKOHL	208	BLUTORANGE VIRUNGASCHOKOLADE • HIBISKUSCURRY LITSCHI-INGWERSORBET
162	HIRSCHRÜCKEN ROSMARINSAUCE • KERBELKNOLLE GESCHMORTE QUITTE	210	BROMBEERE GIANDUJA • SCHWARZER SESAM • MUSCOVADO- KARAMELL
164	HOCHRIFFE BARBECUE JUS • MAIS • VOGELMIERE		

214

ERDBEEREN

MILCHSCHOKOLADE • MACADAMIANÜSSE

MÄDESÜSS

218

FEIGE

KAMILLENBLÜTENEIS • GRÜNER SANGRIASUD

ZIEGENJOGHURT

220

GRÜNER APFEL

LAKRITZ • MEERRETTICH

222

KOKOSMILCHREIS

GRANATAPFEL-INGWERSORBET • MANGO

224

MANDARINE

HIBISKUSCURRY • GRANATAPFEL • JOGHURT

226

QUITTE GESCHMORT

CRANBERRY • MACADAMIA • SALZKARAMELL

230

RHABARBER

CHEESECAKE • LIMETTE • ESTRAGON

234

SCHWARZE KIRSCH

PORCELANA SCHOKOLADE • KIRSCHBLÜTE

GERÖSTETER MOHN

238

WEINBERGPFIRSICH

RUBYSCHOKOLADE • GRÜNER TEE

240

ZWETSCHGE

SCHOKOLADE • MUSCOVADO • HASELNUSS

KARDAMOM

244

EPILOG

246

MAISEIS

ROTES ZWIEBELCONFIT • VOGELMIERE • POPCORN

248

PEANUT BUTTER CUPS

KARAMELLGEL • MEERSALZ

250

YOGURETTE

BROMBEERE

252

FRUCHTGUMMI

ROTE JOHANNISBEERE • ROTER CURRY

254

MACARONS

KORIANDER • KOKOS

256

GRUNDREZEPTE

258

BISKUIT, TEIG & SCHAUM

263

CHIPS & DEKO

271

CREMES & MURMELN

279

EIS & SORBETS

285

ESSENZEN & MARINADEN

289

FONDS

300

FRÜCHTE

305

GELE, GELEES & EMULSIONEN

315

GEMÜSE

320

GEWÜRZE & BEIZEN

322

GEWÜRZÖLE

327

SAUCEN

340

SONSTIGES

348

UNVERGOREN

352

GLOSSAR

362

GERÄTE & UTENSILIEN

365

PRODUZENTEN & PARTNER

368

NILS HENKEL // TEAMGEIST

370

INDEX

375

ZUM SCHLUSS

376

IMPRESSUM

NATUR & TEXTUR

Als ich nach vielen gemeinsamen Jahren mit Dieter Müller 2008 die Küchenleitung für das Restaurant Lerbach übernahm, musste ich mir Gedanken über meine persönliche Stilistik machen. Wenn man über einen so langen Zeitraum mit jemandem so eng zusammenarbeitet, den man so gut kennt und so sehr schätzt, dann heißt das natürlich auch, dass man sich diesem Stil sehr verbunden fühlt. Im Gegenzug bleiben natürlich auch manche Produkte und Ideen ungenutzt, von denen man weiß, dass sie nicht so gut in das bestehende Konzept passen. Was aus dieser Zusammenarbeit als wesentliche Eckpfeiler für die Zukunft stehen blieben, waren zum einen die ständige Suche nach den besten Produkten und die Leidenschaft für aromenstarke und tiefgründige Saucen. Aber auch die Liebe zu frischen Kräutern aus dem Garten und das Faible für farbenfrohe Arrangements auf dem Teller stammen aus dieser gemeinsamen Zeit.

In diesen Jahren haben wir einen Großteil unserer Waren noch aus Frankreich bezogen, frische Fische aus der Bretagne, Lamm aus Südfrankreich, Geflügel aus der Bresse, Rind aus der ganzen Welt. Und im krassen Gegensatz zu diesen selektierten Luxusprodukten bestimmten in Deutschland Massentierhaltung und industrielle Landwirtschaft den Alltag auf dem Teller. Ich wollte raus aus dieser frankophilen Abhängigkeit, ich wollte viel lieber mit Produkten aus der Region oder zumindest aus Deutschland arbeiten. Ich wollte die Aneinanderreihung von Fisch, Fleisch- und Luxusprodukten reduzieren, viel mehr mit Gemüse arbeiten und damit die Natur auf meine Teller holen. Das war für mich ein wichtiger Grund, in meiner Küche auf ein vegetarisches Gemüsemenü zu setzen.

Das klassische Degustationsmenü war damals weiterhin von Fleisch und Fisch geprägt, aber viele der Produkte kamen mittlerweile aus Deutschland. Das gilt beispielsweise für Saiblinge und Forellen aus der Region, für den Riedgockel vom Ochsen-schläger Hof oder auch für deutsches Fleisch vom Metzger unseres Vertrauens. Die Gerichte der Fauna Küche sind aber auch stark von Kräutern und Gemüsen geprägt. Zum einen, weil ich es wichtig finde, für den Einsatz von Fisch und Fleisch einen vernünftigen und zeitgemäßen Rahmen zu finden. Zum anderen, weil Gemüse in meiner Küche den zentralen Schwerpunkt darstellt. Bei manchen Gerichten überwiegt dann auch das Gemüse, Fleisch wird zum perfekten Begleiter.

Ein wichtiger Aspekt ist für mich das Spiel mit verschiedenen Texturen und auch Temperaturen. Ich persönlich liebe knusprige Elemente und manchmal ist es besser, solche Leckereien in der Küche vor mir in Sicherheit zu bringen. Meine Gerichte müssen nicht nur hervorragend schmecken, auch wenn das sicher der wesentliche Aspekt ist. Essen muss auch Spannung erzeugen, im Mund muss etwas passieren, man sollte sich als Esser damit beschäftigen. Und ganz wichtig ist mir, dass die einzelnen Elemente auch geschmacklich deutlich wahrnehmbar und keine austauschbare Deko sind. Gerade bei Gemüse habe ich es gern, verschiedene Zubereitungen auf den Teller und auch rohe Elemente ins Spiel zu bringen. So erhöht sich die geschmackliche Bandbreite eines Produkts und man empfindet als Esser im idealen Fall, das Produkt selten so intensiv geschmeckt zu haben.





FLORA & FAUNA

Aus dem Gemüsemenü und dem Degustationsmenü wurden schließlich Flora und Fauna. Das Flora Menü steht für die pflanzliche Welt und das Fauna Menü eben für Gerichte aus tierischen Produkten. Flora und Fauna nehmen die Gäste mit auf eine kulinarische Reise. Ich verfolge mit meiner Küche keinen krassen regionalen Ansatz, aber es ist mir wichtig, regional zu denken und die Auswahl der Produkte an die Jahreszeit und die saisonale Verfügbarkeit zu binden. Ich verknüpfe heimische Produkte aber auch sehr gerne mit den Aromen der Welt. So sind manche Gerichte an deutsche oder nordische Küche angelehnt, manche sind mediterran, orientalisch oder auch asiatisch inspiriert. Nach dem Flora Kochbuch, in dem ich ausführlich meine vegetarische Küche der Pflanzenwelt vorgestellt habe, liegen nun mit der Fauna meine mir wichtigsten Rezepte mit den Produkten aus der Tierwelt vor Ihnen.

FAUNA FISCH

Da ich selbst an der Ostseeküste aufgewachsen bin, liebe ich das Meer, Fische und Meeresfrüchte. Daher ist ein Großteil der Rezepte auch der Meeresfauna gewidmet. In meinen Fauna Menüs ist das ebenso. In einem großen Menü gibt es in der Regel vier Fisch- und Krustentiergerichte, maximal zwei Fleischgerichte und zwei Desserts. Bei der Produktqualität

von Fisch und Krustentieren ist die beste Qualität das oberste Gebot. Es kommen nur Produkte auf den Teller, die ich auch jederzeit roh essen würde. Eine Zeitlang habe ich keine Fische und Krustentiere verarbeitet, die vom anderen Ende der Welt kommen. Aus Nachhaltigkeitsgründen finde ich das auch nach wie vor vernünftig. Allerdings gibt es Ausnahmeprodukte wie Hiramasa Kingfish, Tristan Lobster oder Ora King Lachs, die ich so grandios gut finde, dass ich sie doch ab und zu ins Fauna Menü aufnehme. Typische Luxusprodukte wie Steinbutt oder Hummer verwende ich eher selten und am liebsten immer dann, wenn sie Saison haben und in bester Qualität verfügbar sind. Da der Großteil der Rezepte in diesem Buch dem Meer gewidmet ist, habe ich mich entschlossen, auch bei der Papierwahl thematisch darauf einzugehen. Fauna wurde auf Alga Carta Papier von Favini gedruckt, einem sehr hochwertigen Naturpapier mit einem Anteil an Meeresalgen, die auch als feine Punkte und Einsprengsel auf dem Papier zu finden sind.

FAUNA FLEISCH

Grundsätzlich wird in Deutschland nach wie vor zu viel Fleisch gegessen und damit auch produziert. Das hat im Laufe der Jahre zur Massentierhaltung, wie wir sie heute kennen, geführt. Oder auch nicht kennen, denn die meisten Konsumenten ver-

schließen gerne die Augen vor der Realität, vor dem Schlachtprozess und dem Leid der Tiere. Oft wird argumentiert, dass Fleisch aus guter Herkunft oder Biofleisch viel teurer sei und daher vom Haushaltsbudget nicht in Frage kommt. Wenn wir aber alle unsere Gewohnheiten etwas verändern und weniger Fleisch und Fisch essen würden, dann würden sich die Bedingungen in der Tierhaltung verändern. Die Nachfrage bestimmt das Angebot. Früher gab es Fleisch oft nur einmal in der Woche, den klassischen Sonntagsbraten. Fisch gab es traditionell am Freitag. Dazwischen wurde meist fleischlos gegessen und das oft bei einer körperlich weitaus anstrengenderen Tätigkeit, als es heute der Fall ist. Das war für mich ein Grund, in meiner Küche bei einem der beiden Menüs auf Gemüse zu setzen. Wenn ich im Fauna Menü Fleisch und Geflügel verwende, möchte ich wissen, wo es herkommt. Neben den großen Produzenten gibt es viele kleine, individuelle Erzeuger, denen das Wohl der Tiere am Herzen liegt, wie zum Beispiel dem Ochsenschläger Hof in Südhessen, der uns mit Riedgockeln oder Perlhühnern versorgt.

FAUNA DESSERTS

Für mich ist ein Dessert der krönende Abschluss eines schönen Menüs. Die Desserts der Fauna Menüs sind etwas klassischer und kommen, anders als die Flora Desserts, meist ohne den Einsatz von Gemüse aus. Ich liebe Schokolade und wir verwenden in unseren Desserts hauptsächlich die fantastischen Schokoladen von Original Beans, die mich sowohl geschmacklich als auch in Sachen Nachhaltigkeit überzeugen. Ich selbst habe in meinen Berufsjahren viel zu selten die Gelegenheit gehabt, als Pâtissier zu arbeiten. Daher schätze ich mich glücklich, immer herausragende Pâtissiers an meiner Seite gehabt zu haben, die meine Ideen geteilt und auf die Teller gezaubert haben. Allen voran Frédéric Guillon, der 15 Jahre auf Schloss Lerbach für die Desserts verantwortlich war.

FAUNA & WEIN

Die Weinbegleitung zu den Gerichten ist oftmals eine spannende Entwicklung. Die meisten Gerichte, gerade im Fischbereich, haben wir mit Weißweinen begleitet, manchmal ist die Kombination mit naturbelassenen Weinen reizvoll, manchmal passt tatsächlich auch ein Rotwein perfekt. Es gibt zu jedem Gericht eine passende Empfehlung. Meistens ist das genau der

Wein, den es ursprünglich auch im Restaurant zum Gericht als Begleiter gab. Damit spiegelt sich in der Weinauswahl auch die Leidenschaft der Sommeliers Thomas Sommer, Peter H. Müller und Michel Fouquet wider, denen ich herzlich für die überaus spannende Zusammenarbeit danke. Die Weine sind im Buch ohne Jahrgang aufgeführt und sollen Inspiration für die Weinstilistik sein, die wir passend fanden.

FAUNA & UNVERGOREN

Das Thema alkoholfreie Getränke wird selbst in der Spitzen-gastronomie auch heute noch oft bescheiden gehandhabt. Mich beschäftigt das Thema seit 2011, als meine Frau mit unserer ersten Tochter schwanger war. Wir waren im Urlaub in einigen erstklassigen Restaurants essen, aber für meine Frau gab es – bis auf eine bemerkenswerte Ausnahme bei Tanja Grandits in Basel – zum Trinken oft nur Wasser. Die meisten Sommeliers hatten auch wenig Ideen zum Thema, es ging bis zu der Aussage: „Ich bin hier für Wein zuständig, nicht für Saft“. Das fanden wir wenig gastfreundlich und ich begann, mich nach den Ferien mit der Idee einer „unvergorenen“ Begleitung zu beschäftigen. Meine Sommeliers im Restaurant Lerbach konnte ich schnell für das Projekt begeistern. So entwickelten wir je einen Begleiter zu jedem Gang aus verschiedenen selbstgemachten Tees und Essenzen, guten und ungewöhnlichen Limonaden und maximal einem frisch gepressten Saft pro Menü, damit das Ganze erfrischend leicht blieb und nicht sättigend wurde.

Damals entstand auch eine enge Zusammenarbeit mit Jörg Geiger, der für seine Manufaktur gerade die ersten alkoholfreien Priseccos auf den Markt brachte, ebenso mit der Obstkelterei Van Nahmen, deren fantastische Säfte hin und wieder Grundlage für meine alkoholfreien Begleiter sind. Seitdem beschäftige ich mich immer wieder mit neuen Ansätzen und Ideen, mit Fermentation, Kombucha, Kefirherstellung und so fort.

Erlaubt ist, was gefällt. Regeln gibt es daher keine, außer dass die Begleiter nicht sättigen dürfen. Der Vorteil der selbstgemachten Getränke ist, dass ich hier sehr konkret auf die Zusammenstellung des Gerichts eingehen kann. So wird die Getränkebegleitung oft ein weiterer Bestandteil des Gerichts im Glas. Im Rezeptanhang befinden sich einige exemplarische Rezepte ab Seite 348.

HANDHABUNG DIESES BUCHES

Dieses Buch ist keine Momentaufnahme von einigen Monaten oder einem Jahr. Es ist eher eine Art Werkskatalog der letzten Jahre im Schlosshotel Lerbach und der Jahre im Restaurant Schwarzenstein. In diesen Jahren hat mich Wonge Bergmann als Fotograf begleitet. Im Laufe der Zeit sind viele tolle Bilder entstanden. So wuchs mein Wunsch, aus dem Bildmaterial die schönsten Gerichte für dieses Buch auszuwählen. Es geht mir in erster Linie um die Teller und die Rezepte aus der Küche. Es gibt keine Menüstruktur, keine Jahreszeiten, nur Fisch, Fleisch und die Fauna Desserts, alphabetisch sortiert. Jedes Gericht trägt die Jahreszahl seiner Entstehung, dazu kommt die passende Weinempfehlung und die entsprechende unvergorene Begleitung.

Einige der Gerichte in diesem Buch sind puristisch, schlicht und in der Zubereitung überschaubar. Der Großteil der Gerichte ist jedoch komplex und vielschichtig, sie erfordern Geduld und Zeit. Jedes Rezept wird ausführlich erklärt, oft komplettieren begleitende Grundrezepte das Gericht. Diese Grundrezepte sind in der Zutatenliste mit GR gekennzeichnet. Am Ende des Rezeptes gibt es immer einen Seitenverweis für die benötigten Rezepte. Auf der entsprechenden Seite im Kapitel Grundrezepte finden sich dann die dazugehörigen Rezepturen. Es steht Ihnen natürlich offen, beim Nachkochen die eine oder andere Komponente wegzulassen oder auszutauschen.

Sie sollten aber auf jeden Fall, bevor Sie anfangen zu kochen, jedes Rezept mit den zugehörigen Grundrezepten einmal komplett durchlesen und dann die Zeitplanung erstellen. Es gibt oft ein paar Arbeitsschritte, die man gut am Vortag erledigen kann, oder man muss mit Ruhe- oder Trockenzeiten rechnen. So wie auch ich mir in der Küche jeden Tag einen Arbeitsplan schreibe, damit ich alle meine Aufgaben erledigt bekomme, macht es auch in der Küche zuhause viel Sinn, mit Struktur und Planung ans Werk zu gehen.

Die Rezepturen sind, wenn nicht anders angegeben, immer für vier Personen gedacht. Hierzu muss aber gesagt sein, dass es nicht immer möglich ist, alle Rezepte auf so kleine Mengen herunter zu rechnen. Daher sind die Grundrezepte immer auf eine größere Menge ausgerichtet, die sich auch gut verarbeiten lässt. Gerade bei der Arbeit mit großen Mixern sind kleinste Mengen oft nicht zu verarbeiten. Hier macht es Sinn, mit kleinen Mixbechern zu arbeiten.

Die Mengenangaben in den Rezepten sind immer in Gramm angegeben. Das hat den Hintergrund, dass wir sowohl in der Küche als auch in der Patisserie nach festen Rezepturen arbeiten, eben jenen Rezepturen, die Sie auch in diesem Buch finden. Dabei wiegen wir konsequent alle Zutaten ab. Der Vorteil hierbei ist, dass man die Zutaten direkt nacheinander genau abwiegen kann. Damit erspart man sich zum einen das Han-

tieren mit Messbechern, zum anderen ist genaues Arbeiten in unserer Küche unverzichtbar. Da ein Liter Wasser eine andere Dichte hat als ein Liter Olivenöl oder Tomatensaft, würden Mengenangaben in Millilitern zu Differenzen führen. Die Angabe in Gramm ist in jedem Fall die genaueste.

Ich finde es gerade bei der Arbeit mit Gemüse wichtig, die Produkte in verschiedenen Zubereitungen auf den Teller zu bringen. Oder bei der Zubereitung von Fisch oder Fleisch auch die Stücke mit einzubeziehen, die weniger populär sind, wie zum Beispiel Innereien. Das bringt eine schöne Komplexität und differenziert den Geschmack und die Textur der einzelnen Produkte. Dazu kommen oft auch knusprige Elemente, weil das für Spannung beim Essen sorgt – außerdem liebe ich knusprige Komponenten. Das ergibt aber auch sehr komplexe Rezepturen, die auch ich zu Hause sicher nicht komplett kochen würde, weil es viel Zeit kostet. Bei den Desserts gibt es oft auch zwei Sorten Eis oder Sorbet, auch das ist nicht nur aufwändig zu produzieren, sondern auch beim Anrichten eine echte Herausforderung. Daher würde ich immer empfehlen, sich beim Kochen zu Hause auf die wesentlichen Dinge zu konzentrieren und ruhig ein paar Elemente wegzulassen.

Ich wünsche Ihnen sehr viel Spaß beim Entdecken meiner Fauna Küche und bei der Lektüre dieses Buches – und viel Erfolg beim Nachkochen.







BROT & BUTTER



BROT & BUTTER

TRAUBENKERNBROT

Das Traubenkernbrot für den Prolog kommt vom Freibäcker Arnd Erbel aus dem fränkischen Dachsbach. Das Besondere an seinen Produkten ist der konsequente Verzicht auf industrielle Hefe, sowohl bei allen Brotsorten als auch bei süßem Gebäck oder seinem Paradebackwerk Panetone. Das Traubenkernbrot wird aus Dinkelmehl, Traubenkernmehl, Pumpernickel und Dinkelsauerteig hergestellt und hat ein feines malziges Aroma mit angenehmer Säure. Es passt hervorragend als Begleiter zum Menü und drängt sich nicht auf. Aber Achtung, in Kombination mit der Nussbutter besteht Suchtgefahr!

ZUTATEN

750 g Butter
Salz

NUSSBUTTER --- GRUNDREZEPT

Aufgeschlagen

ZUBEREITUNG

Die Butter in einem hohen Topf langsam erhitzen, bis das enthaltene Wasser verdampft ist und die Molke zum Topfboden sinkt. Diese karamellisiert langsam am Topfboden und gibt der Butter so den charakteristischen, nussigen Karamellgeschmack. Je dunkler die angebrannte Molke, desto kräftiger das Aroma. Bei Erreichen des gewünschten Aromas die Butter durch ein feines Tuch in ein Gefäß passieren und kalt stellen.

Die kalte Butter würfeln und in eine Küchenmaschine mit Schneebesens geben oder ein Handrührgerät verwenden. Die Nussbutter langsam aufrühren, mit zunehmender Temperatur wird die Butter weicher und cremiger, bis man sie schließlich ganz luftig aufschlagen kann. Nach Geschmack etwas Salz zufügen und die cremige Butter mit einem Löffel in ein Schälchen portionieren.

Die Nussbutter spielt in meiner Küche eine wichtige Rolle. Sie gibt vielen Gemüsen, Pürees oder auch Saucen einen Aromakick und findet sich in diesem Buch auch immer wieder in den Rezepten.

ZUTATEN

50 g Butter
220 g Veilchenmiso
(Schwarzwaldmiso)
25 g Frühlingslauch
25 g Korianderblätter
25 g Petersilienblätter
1 Limette, Schalenabrieb
und Saft
Salz, Piment d'Espelette

VEILCHENMISOBUTTER --- GRUNDREZEPT

Lupinenmiso + Koriander

ZUBEREITUNG

Die Butter schaumig aufschlagen und die Veilchenmisopaste unterschlagen. Den Frühlingslauch in kleine Würfel schneiden, Koriander und Petersilie fein hacken und mit dem Lauch unter die Misobutter heben. Die Butter mit Limettenabrieb, Limettensaft, Salz und Piment d'Espelette abschmecken, zu Halbkugeln oder einem Block formen und kalt stellen.

RUKOLACREME - - - GRUNDREZEPT

ZUBEREITUNG

Den Kopfsalat, Spinatsalat, Brunnenkresse und Petersilie etwa eine Minute in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gut ausdrücken und mit dem Rapskernöl mixen. Dann den Rukola untermixen, zu einer sehr feinen grünen Paste mixen und unter den Frischkäse und den Sauerrahm mixen. Mit Salz, Pfeffer, Weißweinessig und Tabasco würzig abschmecken und entweder direkt verwenden oder in einem Pacojetbecher eingefrieren. Dann nach Bedarf pacossieren und wieder cremig mixen, dadurch wird die Creme noch glatter. Die kalte Rukolacreme mit einem Löffel zu Nocken abdrehen und in ein Schälchen anrichten.

ZUTATEN

- 100 g Kopfsalatblätter
- 50 g Spinatsalat
- 45 g Brunnenkresseblätter
- 25 g Petersilienblätter
- 85 g Rapskernöl organic
- 100 g Rukolablätter
- 330 g Frischkäse
- 165 g Sauerrahm
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Weißweinessig
- Tabasco



PROLOG



SALATCREME

OSSIETRAKAVIAR • KNUSPERCANNELLONI • EIWEISS

GRUNDREZEPT --- 10 SNACKS

ZUTATEN

- 50 g Ossietrakaviar
- 80 g Eiklar
- 500 g Rapsöl
- 10 Knuspercannelloni (GR)
- 10 Schnittlauchspitzen

SALATCREME

- 300 g Kopfsalatblätter
- 75 g Spinatsalat
- 65 g Schmand
- 25 g Rapskernöl
- 1 Msp Xanthan
- Salz, weißer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Das Eiklar etwas salzen, mit einem Stabmixer aufmixen und durch ein Sieb geben, dann in eine Spritzflasche füllen. Das Rapsöl in einem Topf auf 85° C temperieren, das Eiklar in das erhitzte Öl tropfen lassen. Das Eiklar stockt und es bilden sich kleine Eiweißperlen. Das Öl mit den Perlen durch ein Sieb gießen, die Perlen mit Salz und Pfeffer würzen.

SALATCREME

Den Kopfsalat und den Spinatsalat in gesalzenem Wasser für etwa eine Minute blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Den Salat gut ausdrücken und zusammen mit Schmand, Rapskernöl und einer Messerspitze Xanthan im Mixer sehr fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken und entweder durch ein Sieb streichen und direkt verwenden, oder in einem Pacojetbecher eingefrieren. Dann pacossieren und wieder cremig mixen, dadurch wird die Creme noch glatter. Die Salatcreme in einen Spritzbeutel füllen.

ANRICHTEN

Die Knuspercannelloni hochkant auf einen Porzellanriegel platzieren und zu drei Viertel mit der Salatcreme füllen. Darauf einige Eiweißperlen und anschließend etwas Kaviar anrichten. Eine Schnittlauchspitze einstecken und servieren.

GRUNDREZEPTE

KNUSPERCANNELLONI // SEITE 266