

BREAKING THE RULES



Robin Blaauw sucht sein
Glück im Ausland





BREAKING THE RULES

08 STORY

Robin Blaauw sucht sein Glück im Ausland

Haben Sie auch schon einmal darüber nachgedacht, alles hinter sich zu lassen und den Schritt ins Ungewisse zu wagen?

16 REZEPT

Geröstete Königskrabbe

18 REZEPT

Mar y Montaña

20 REZEPT

Gebratene Wachteln

Frisch geriebene Feigen aus Spanien harmonieren perfekt mit dem herrlich zarten Fleisch der Wachtel.

22 TECHNIK

Entdecken Sie die drei Dimensionen einer Sauce

Drei Schritte zur perfekten Sauce

08



22



30



48



56



56 DESSERTS

Eine Flasche, unendlich viele Möglichkeiten

Das !D Magazin ist eine Publikation von FrieslandCampina Foodservice
P.O. Box 640, 3800 AP Amersfoort
Niederlande
info.de@debic.com
Tel.: +49 (0) 7131 489222 debic.com

Haftungsausschluss: Aus den Informationen in dieser Publikation können keine Rechte abgeleitet werden.

Redaktion: Joost van der Werf, Force451
Bram van IJssel Smits, André van Dongen,
Lianne Boeljon, Tom van Meulebrouck
Rezepte: Robin Blaauw,
André van Dongen, Tom van Meulebrouck
Texte: André van Dongen,
Jeroen van Oijen, Linda van 't Land

Fotografie: Kasper van 't Hoff,
André van Dongen

Konzept, Design und Umsetzung: Force451
Copyright: Jede Vervielfältigung dieser Publikation, auch auszugsweise, bedarf der vorherigen Genehmigung des Herausgebers.
Für Satz- oder Druckfehler können weder FrieslandCampina Foodservice noch Force451 haftbar gemacht werden.



BREAKING THE RULES

Ein Lobgesang auf Querdenker

Als Koch sind Sie es gewohnt, Dinge auf Ihre ganz eigene Weise zu tun. Kreativität ist in unserem Beruf entscheidend für den Erfolg – und dazu muss man einen freien Kopf haben. In der Welt der Gastronomie kursieren jedoch unzählige (ungeschriebene) Gesetze: Es muss immer eine ungerade Anzahl an Komponenten auf dem Teller sein, Speisen müssen im Dreieck angerichtet werden, kalte Gerichte werden vor warmen serviert und so weiter und so fort. Aber sind Sie nicht auch auf der Suche nach Möglichkeiten, solche Regeln zum Ziel des Fortschritts zu umgehen? Dann ist diese Ausgabe von Debic !D speziell Ihnen gewidmet! Denn tatsächlich feiern wir in diesem Magazin die Querdenker unserer Zunft. Wir erzählen Geschichten von Köchen, die lieber ihre eigenen Wege gehen und mit althergebrachten Regeln brechen, um die kulinarische Welt ein kleines bisschen besser zu machen – oder einfach auf den Kopf zu stellen.

In dieser Ausgabe kommen die Regelsbrecher zu Wort. Zum Beispiel der 2-Sterne-Koch Dick Middelweerd, der es satt hatte, seine Küchenbrigade mit Resteessen und schnellen Imbissen abzuspeisen. Er beschreibt, wie viel positive Energie durch eine anständige Verpflegung freigesetzt werden kann. Oder der kulinarische Experte André van Dongen, der sechs Monate lang aus seiner vertrauten Umgebung ausbrach und herausfand, dass die kulinarische Welt noch viel mehr zu bieten hat als nur die westeuropäische Küche. In dieser Ausgabe berichtet er nicht nur ausführlich über seine zahlreichen Abenteuer, sondern präsentiert uns auch mehrere inspirierende Rezepte, in die seine Erfahrungen eingeflossen sind. Und dann ist da noch Robin Blaauw, der sich von seiner vertrauten Umgebung löste und die Welt bereiste, bevor er in Spanien eine neue Heimat fand. Zu guter Letzt widmen wir uns einem weiteren wichtigen Thema: Saucen. Die Köche von Debic haben sich auf die vergessene Kunst der Saucenzubereitung besonnen, um der Sauce ihren angestammten Platz als Star auf dem Teller zurückzugeben. Jede dieser Storys, Reportagen und Ideen dient vor allem einem Zweck – in Ihnen den Drang nach Freiheit zu wecken. Fühlen Sie sich also ruhig frei, hier und da ein paar Regeln zu brechen.

Und nun viel Vergnügen beim Lesen!



ÜBER DEBIC.

Debic verkauft jedes Jahr mehr als 50 Mio. Produkte an Köche und Bäcker und ist somit Europas führende Milchproduktmarke für den Gastronomiebedarf. Wir arbeiten ständig an der Entwicklung innovativer Lösungen mit besonderem Fokus auf Funktionalität und Benutzerfreundlichkeit. Debic hat unter anderem die Koch- und Sprüh Sahne erfunden.

Die Bedürfnisse von Chefköchen und Bäckern stehen bis heute im Mittelpunkt unseres Handelns. Unser Ziel ist es, ihnen die Arbeit zu erleichtern, damit sie sich auf das konzentrieren können, was sie am besten können.

Dies erreichen wir nicht nur durch die Herstellung der besten Produkte und cleverer Verpackungslösungen, sondern auch durch unser Angebot an Rezepten, Inspiration, kulinischen Konzepten und Debic Masterclasses, in denen erstklassige Köche ihre Tipps und Tricks weitergeben.

Mehr Informationen finden Sie unter Debic.com.



**Einfach
perfekt.
Go Original!**

**Debic Culinaire Original ist perfekt
für die Kunst der Saucenzubereitung:**

- Ideales Koch- und Bindeverhalten: kein Gerinnen, kein Absetzen von Fett
- Problemlose Zugabe von Alkohol oder Säure
- Ausgewogener Geschmack dank 20 % Milchfett

Kreieren Sie perfekte Sahnesaucen mit Debic Culinaire Original und entdecken Sie den Saucier in sich!

Für inspirierende Rezepte und spannende Techniken besuchen Sie uns auf Debic.com.

Debic. Immer etwas Besonderes.





Robin Blaauw sucht sein
Glück im Ausland

Nichts zu verlieren

Was braucht man, um glücklich zu sein? Oder in einer schwierigen Umgebung ein ausgezeichneter Koch zu werden? Sicherlich nicht unbedingt einen bekannten Namen, einen Firmenwagen oder zig Jahre Berufserfahrung.

Jeder, der sich ohne einen Plan oder unbefristeten Arbeitsvertrag in die große, weite Welt hinauswagt, den verschlägt es zwangsläufig an ungewöhnliche Orte. Häufig stößt man dort auf Inspiration. Und manchmal sogar auf seine Berufung. So wie Robin Blaauw (27).

„It's not a job, it's a lifestyle.“

„It's not a job, it's a lifestyle.“ Diesen Satz hat sich Chefkoch Robin Blaauw auf die Innenseite seines rechten Arms tätowieren lassen. Blaauw? Ganz genau – derselben Familie entstammt auch der niederländische 2-Sterne-Koch Ron Blaauw. Tatsächlich war Ron das große Vorbild von Robin in dessen Kindheit. „Sein Leben faszinierte mich. Am liebsten war ich bei ihm in der Küche. Schenkte Cola für Gäste aus oder zupfte Kräuter. Der Kochberuf selbst und Rons Lifestyle sprachen mich einfach an. Dabei ist die Welt des Kochens weniger romantisch, als ich sie mir damals ausgemalt hatte. Es ist eine harte Welt, in der man häufig scharf zurechtgewiesen wird, sich durchsetzen muss und wo der Alkohol zumeist in Strömen fließt. Ziemlich intensiv.“

Amsterdam

Heutzutage gönnt sich Robin gerne ein bisschen Extravaganz. Das hat vor allem mit seiner Position als Executive Chef des Hotelrestaurants Castell d'Empordà in La Bisbal nahe der spanischen Stadt Girona zu tun. Kein Geringerer als Salvador Dalí wollte das Anwesen in den 1970er-Jahren erwerben, bevor es 1999 in den Besitz der jetzigen Eigentümer kam. Innerhalb von eineinhalb Jahren verwandelten sie das zerfallene Schloss in ein erstklassiges Hotel mit Spitzenrestaurant.

Vor zwei Jahren wurde Robin durch einen Headhunter als Koch engagiert. Kurz darauf stieg er zum Chefkoch auf. „Ich habe acht Jahre lang für meinen Onkel Ron Blaauw in Amsterdam gearbeitet“, erzählt er. „Ron ist ein bekannter 2-Sterne-Koch. Ich kochte in verschiedenen seiner Restaurants: im Restaurant Sophia, im Ron Blaauw Amsterdam und schließlich in der Ron Gastrobar. Ich sah Köche kommen und gehen und lernte viele verschiedene Kochstile kennen. Es war eine tolle Zeit. Ich hatte einen Firmenwagen, einen Parkausweis für Amsterdam und ein eigenes Haus. Ich hätte meine Karriere dort ohne Probleme fortsetzen können – mir standen alle Türen offen. Trotzdem hatte ich das Gefühl, mal rauskommen zu müssen. Ich spürte, dass ich noch mehr erreichen konnte und auch wollte. Zum ersten Mal in meinem Leben wollte ich mein eigenes Ding machen. In den Amsterdamer Restaurants, in denen ich arbeitete, war Ron natürlich der Boss. Er gab den Kurs vor und wir mussten tun, was er sagte. Ich wollte aber unbedingt herausfinden, wie es ist, selbst das Ruder zu übernehmen.“



Erst einmal den Kopf frei bekommen

Als Robin den Entschluss gefasst hatte, Amsterdam zu verlassen, buchte er einen Flug nach Thailand. „Nachdem ich acht Jahre lang geschuftet hatte, wollte ich einfach nur nichts tun. Ich wollte den Kopf komplett frei bekommen. Keine Termine, keine Verpflichtungen, niemand, der etwas von mir wollte. Also flog ich vollkommen ohne Pläne nach Bangkok, um dem Hamsterrad zu entfliehen und mich selbst zu finden. Ich packte einfach meine Tasche und fuhr los.“

Eineinhalb Monate reiste er nur herum. Dann bekam er einen Anruf von einem Headhunter, ob er Interesse hätte, als Koch im Castell d'Empordà in Spanien anzufangen. „Wenn ich zu jener Zeit nicht in Thailand gewesen wäre, hätte ich niemals den Schritt gewagt, nach Spanien zu gehen. Ich wäre in meinem gemachten Nest in Amsterdam geblieben. Doch so ganz allein in Thailand fing ich an, darüber nachzudenken, was ich brauchte, um glücklich zu sein. Mit meinem Beruf war ich sehr zufrieden. Aber was war mit dem Rest? Mit meiner Familie und meinen Freunden würde ich ja jederzeit übers Internet telefonieren können. Die Welt ist heutzutage so klein. Also sagte ich mir: Warum nicht? Sicherlich hätte das auch schiefgehen können. Und am Anfang hatte ich auch große Angst davor, zu scheitern. Trotzdem wollte ich mich dieser Herausforderung unbedingt stellen. Was auch immer passieren würde – am Ende wäre ich um eine Erfahrung reicher. Außerdem stellte ich fest, dass die besten Dinge im Leben manchmal passieren, wenn man keine festen Pläne schmiedet.“



In Holland hatte Robin Blaauw häufig kein Verständnis für Leute, die alles aufs Spiel setzten. „Wir neigen dazu, viel zu schnell zu sagen: ‚Er ist auf die Nase gefallen.‘ Dabei könnten wir auch sagen: ‚Er hatte Mut, aber leider hat es nicht geklappt.‘ Es aber selbst zu wagen, ist gar nicht so leicht. Heute habe ich mehr Respekt vor Leuten, die etwas wagen und scheitern, als vor solchen, die noch nie ein Risiko eingegangen sind. Ich sprang einfach ins kalte Wasser. Dabei hatte ich immer im Hinterkopf: Falls es nicht klappt, fange ich einfach neu an.“



„Man muss sich den Respekt des Teams erarbeiten.“

Fuß fassen in einem neuen Team

Das erste Jahr in Spanien war von Höhen und Tiefen geprägt. Als junger Chefkoch an der Spitze eines neuen Küchenteams, das bereits eine gut eingespielte Einheit war, musste sich Robin erst einmal behaupten. „Man muss sich den Respekt des Teams erarbeiten“, sagt er. „Wenn man neu in einem Restaurant ist und die Aromen nicht stimmen oder dir der Stil nicht gefällt, kann man nicht von heute auf morgen alles umkrepeln. Das ist ein längerer Prozess. Wenn das Team dich nicht auf Anhieb sympathisch findet oder deine Anweisungen ignoriert, musst du sehr behutsam und durchdacht vorgehen, um es auf deine Seite zu ziehen. Mir fiel das anfangs sehr schwer. Natürlich verfolgt man ein gemeinsames Ziel: Die Gäste sollen sich wie zu Hause fühlen und das Restaurant rundum zufrieden verlassen. Doch jeder hat seinen eigenen Weg, um das Ziel zu erreichen.“



Den Respekt, den Robin sich wünschte, erarbeitete er sich in seinem ersten Jahr vor allem durch harten Einsatz. „Ich half meinem Team immer aus, auch wenn ich selbst viel zu tun hatte. Dadurch hörte das Getratsche auf, weil meine Hilfe einen echten Mehrwert bot. Langsam, aber sicher wuchsen wir zu einem Team zusammen. Ein Team, das gerne Zeit miteinander verbringt, aber auch gemeinsam ranklotzt, wenn es nötig ist. Das versuche ich vor allem den jungen Leuten immer wieder einzubläuen: Konzentriert euch zuallererst auf euch selbst. Es ist keine Kunst, nur auf andere zu schauen und das, was sie tun, zu kritisieren. Zuerst muss man darauf schauen, was man selbst zu tun hat – und sein Bestes geben. Erst dann kann man andere kritisieren.“

Das Ruder übernehmen

Robin bezieht sein Team gerne bei der Entwicklung eines neuen Menüs mit ein. „Fünf Köche wissen mehr als einer. Ich möchte keiner von den Chefköchen sein, deren Wort Gesetz ist. Ich lasse meine Mitarbeiter alles kosten und frage sie nach ihrer Meinung. Letzten Endes müssen wir an einem Strang ziehen, denn eine Kette ist nur so stark wie ihr schwächstes Glied. Selbst wenn ich die besten Gerichte zaubere, nützt das gar nichts, wenn derjenige, der die Speisen anrichtet, nicht darauf achtet, dass die Teller sauber sind. Die Kunst besteht darin, die schwächsten Glieder zu finden und zu stärken. Dann kann man das gesamte Team auf ein vollkommen neues Niveau bringen.“

Auch wenn Robin in der Küche gerne Aufgaben delegiert, möchte er letztlich die Kontrolle behalten. „Ich gehöre eigentlich nicht zu denjenigen, die an der Durchreiche stehen und kontrollieren. An sehr vollen Tagen mache ich es trotzdem manchmal. Dann kann ich sagen, was zu lange dauert und was noch nicht fertig ist. Letzten Endes bin ich derjenige, der den Kurs vorgibt. Wenn ich nicht sage, dass etwas gemacht werden muss, wird es auch nicht gemacht.“

Hommage an die Heimat

Robin möchte seinen Gästen eine Mischung aus originellen und traditionellen Gerichten bieten. „Ich darf nicht zu ausgefallen kochen. Die Hotelgäste müssen auch die Möglichkeit haben, ein leckeres Tatar oder Steak zu bestellen. Deshalb biete ich neben einer Tom Kha Gai mit Cashewkernen und gebratenem Corvina auch ein Tournedo an einer Zwiebelrahmsauce mit Zwiebelarte und Rinderjus an. Bei einigen Gerichten versuche ich, eine einzige Zutat herauszustellen. Bei anderen wiederum gehe ich auf Nummer sicher. Schließlich hat nicht jeder immer das Verlangen nach ausgefallenen Gerichten.“

Sehr häufig findet man auf Robins Speisekarte auch eine Hommage an seine Heimat. Zum Beispiel eine Eiscremewaffel mit Rosinen, Apfelmus und Streuseln. „Ich kuche mit dem Herzen. Gleichzeitig sollen meine Gäste nachvollziehen können, was ich mir bei einem Gericht gedacht habe. Deshalb lege ich großen Wert auf Einfachheit. Fantastische Aromen auf einem Teller – nicht mehr als fünf oder sechs Zutaten. Ich bin ein Fan von einer Mischung aus knusprig und frisch. Mit anderen Worten: Ich mag gutes Essen! Ich möchte unseren Gästen einfach ein besonderes Erlebnis bieten.“



„Ich möchte unseren Gästen ein besonderes Erlebnis bieten.“



„Das Leben hat mehr zu bieten als nur Arbeit.“

Freizeit ist ein hohes Gut

Die Arbeit hat einen hohen Stellenwert in Robins Leben. Inzwischen legt er jedoch auch mehr Wert auf Freizeit und möchte diese seltenen Momente in vollen Zügen genießen. „Als ich mit meiner Kochausbildung anfing, drängten mich meine Eltern dazu, einen höheren Berufsabschluss zu machen. Mein damaliger Chef sagte mir, dafür müsste ich fünf Tage die Woche arbeiten und einen Tag zur Schule gehen. Das gefiel mir überhaupt nicht. Ich brauche Zeit, um abzuschalten. Dieses Bedürfnis ist seit meinem Aufenthalt in Thailand und jetzt in Spanien noch größer geworden. Meine Freizeit ist mir extrem wichtig und ich bemühe mich, sie möglichst effizient zu gestalten. In der Mittagspause spiele ich manchmal mit den Jungs aus meinem Küchenteam Fußball und hin und wieder bringe ich sie mit dem Auto nach Hause zu ihren Familien. Ich möchte ihnen vermitteln, dass das Leben mehr zu bieten hat, als sich in der Küche aufzureiben. Wenn ich ihnen diese Freizeit schenke, kommen sie am nächsten Tag frischer und erholter zur Arbeit. Letztendlich profitiere ich also auch davon.“ Diese Fürsorge für sein Küchenpersonal erstreckt sich auch auf seine Lehrlinge. „Ich habe gerne Azubis in meiner Küche. Sie fordern mich auf besondere Weise heraus. Ich zeige ihnen, wie man Fisch filetiert und Fleisch ausbeint. Natürlich

machen sie auch Fehler. Aber sie sind ja bei mir in der Ausbildung, um etwas zu lernen. Sie möchten mehr machen, als nur Kartoffeln zu schälen.“

Die Lehrlinge im Castell d'Empordà, die eine besondere Leidenschaft für den Kochberuf haben und Talent mitbringen, werden von einem der besten Restaurants der Welt übernommen – dem preisgekrönten katalanischen El Celler de Can Roca. „Ich sehe es als meine Pflicht an, diesen Lehrlingen die Chance zu geben, ihre eigenen Erfahrungen zu sammeln. Deshalb möchte ich ihnen auch diese Seite der gastronomischen Welt zeigen. Das ist das Beste vom Besten. Natürlich sind manche Köche auch mit weniger zufrieden. Dennoch möchten wir ihnen die Chance geben, ihren Horizont zu erweitern. Ich denke, wir haben die Aufgabe, unsere Lehrlinge bestmöglich zu fördern. Letztlich sind es solche großartigen Restaurants, die unsere Branche auszeichnen.“ Robin lehnt es ab, Kritik an den Köchen von morgen zu üben. „Mein Ausbilder damals zeigte mir seine Unterschrift und erlaubte mir, alle Ausbildungsunterlagen selbst zu unterschreiben. Es gab absolut keine Kontrolle. Doch wie können wir gleichzeitig von unseren Schülern erwarten, dass sie alle Aspekte des Berufs meistern? Ich möchte stolz auf meine Azubis sein können, wenn sie den Betrieb verlassen, weil ich gute Köche aus ihnen gemacht habe. Umgekehrt möchte ich aber auch, dass sie stolz auf den Betrieb sind, bei dem sie gelernt haben. Wenn wir das gemeinsam schaffen, können wir eine ganze Generation von Lehrlingen auf ein neues Niveau bringen.“



Marinierte Tomaten mit Mozzarella, Basilikum, knuspriger Quinoa und Zitrusdressing

Auf die Praxis kommt es an

Aufgrund seiner eigenen Erfahrungen glaubt Robin heute nicht mehr, dass eine schulische Ausbildung an einer besonders renommierten Schule die einzige Möglichkeit ist, als Koch voranzukommen. „Als ich in der Lehre war, sagte mir mein Onkel Ron, dass man den Beruf nur in der Praxis lernen könne. Man kann noch so viele Jahre die Schulbank drücken. Die wahren Qualitäten treten erst zutage, wenn man in der Praxis Verantwortung übernehmen und in bestimmten Situationen spontan agieren muss. Man muss rausgehen, um zu lernen und Erfahrungen zu sammeln. Nur in der Praxis findet man heraus, was für ein Koch man ist und welchen Kochstil man sich aneignen möchte. Wahrscheinlich halte ich mich selbst nicht an die konventionellen Regeln unserer Zunft, weil ich selbst noch damit beschäftigt bin, meinen Weg als Koch zu finden. Erst wenn man das herausgefunden hat, kann man sich von bestimmten Dingen bewusst lösen und eigene Wege gehen.“

„Indem ich den Sprung ins kalte Wasser wagte und meinem Herzen folgte – zuerst nach Thailand und dann nach Spanien –, habe ich mit allen Regeln gebrochen. Ich hätte bequem bis zur Rente bei meinem Onkel in Amsterdam bleiben können. Aber ich habe mich für den steinigeren Weg als Ausländer in einer spanischen Küche entschieden. Ich habe herausgefunden, wo meine Stärken und Schwächen liegen. Und jetzt bin ich hier.“ Der junge Chefkoch schaut sich um – auf die wunderschönen, sonnengetränkten Terrassen, den Swimmingpool, die üppigen Gärten und das zauberhafte Schloss, in dem sich „sein“ Restaurant befindet. „Ich habe mich entschieden, meinen eigenen Weg zu gehen. Und hierher hat es mich verschlagen. Wenn man sich für das Ungewisse entscheidet, hat man nichts zu verlieren.“



Castell d'Empordà
s/n 17115 La Bisbal, Girona

hotelcastellemporda.com

Geröstete Königskrabbe

mit gebräunten Zwiebeln, Knoblauchsahne, Erbsen, knusprigem Kataifi und einer Beurre blanc mit Brunnenkresse



„Ich liebe Königskrabbe, weil es einfach ein fantastisches Produkt ist. Dazu serviere ich knusprigen Kataifi – die feinen Teigfäden haben eine wunderbare Konsistenz. Eine Kressesauce bereichert die Süße des Krabbenfleisches durch ein tarteähnliches Aroma. Schließlich gibt es noch eine Knoblauchsahne dazu. Ein Genuss!“

ROBIN BLAAUW, KÜCHENCHEF IM HOTEL-RESTAURANT CASTELL D'EMPORDÀ IN LA BISBAL

REZEPT FÜR 10 PERSONEN

Königskrabbe

10 Königskrabben, in Stücken
Salz
Olivöl

Knoblauchsahne

1 kg Zwiebeln, weiß
120 g Butter
600 ml Gemüsebrühe
400 ml Debic Schlagsahne 32 %
800 ml Milch

Krabbensalat

10 Königskrabben, Beine
1 Ei, gekocht
100 g Mayonnaise
Salz
Pfeffer

200 g Knoblauch, geröstet
24 g Gellan

Gebräunte Zwiebeln

5 Zwiebeln, klein

Kataifi

200 g Kataifi-Teig
5 g Rosenpaprika, edelsüß
Salz
Limetten, Abrieb

Kressesauce

500 ml Weißwein
100 g Schalotten, fein geschnitten
300 ml Debic Schlagsahne 32 %
500 g Butter
5 g Dashi-Pulver
130 g Kessepulver

Garnitur

200 g Erbsen, blanchiert
100 ml Debic Braten & Backen



ZUBEREITUNG

Die Krabbenstücke aufschneiden, den Panzer entfernen und von beiden Seiten grillen. Mit Salz und Olivenöl abschmecken.

Für den Krabbensalat das Fleisch aus den Krabbenbeinen entnehmen und mit dem gekochten Ei und der Mayonnaise zu einem Krabbensalat verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kataifi bei 180 °C frittieren, mit Rosenpaprika, Salz und Limettenabrieb abschmecken. Im geschlossenen Behälter aufbewahren.

Für die Knoblauchsahne die Zwiebeln, ohne Farbe nehmen zu lassen, in Butter andünsten. Die Gemüsebrühe, Debic Schlagsahne 32 % und Milch hinzufügen. Anschließend den Knoblauch dazugeben. Das Gellan hinzugeben und auf Eiswasser herunterkühlen. Im Mixer fein pürieren. Die Mixtur kurz aufkochen lassen. Anschließend kalt stellen.

Die Zwiebeln halbieren und auf dem Grill bräunen. Für die Kressesauce aus Weißwein und Schalotten eine Gastrique herstellen.

Durch ein feines Sieb passieren und Debic Schlagsahne 32 % dazugeben. Mit eiskühlter Butter aufmontieren und mit Dashi- und Kessepulver abschmecken.

Die Erbsen in Debic Backen & Braten sautieren.

Anrichten: Krabbensalat auf den Teller geben und Krabbenfleischstücke anlegen. Mit den gebräunten Zwiebeln, den Erbsen, dem Kataifi, der Kressesauce und der gelierten Knoblauchsahne garnieren.

Mar y Montaña

mit Kaisergranat, Picantón-Hähnchen,
Reisblättern und einer geräucherten
Paprika-Sahnesauce



„Mar y Montaña gehört zu meinen Spezialitäten. Es ist ein katalanisches Gericht, dem ich meine eigene Note verliehen habe. Der Name bedeutet wörtlich ‚Meer und Berg‘. Es ist eine Kombination aus scharfem Picantón-Hähnchen und Kaisergranat. Traditionell isst man es mit Reis und einer Pfeffersauce. Ich persönlich serviere dazu knusprige Reisblätter und eine Pfeffersahnesauce. Die Bisque peppen wir mit Paprikapulver auf. Außerdem verleihe ich den einzelnen Komponenten gerne meine eigene Note.“

ROBIN BLAAUW, EXECUTIVE CHEF IM HOTEL-RESTAURANT CASTELL D'EMPORDÀ IN LA BISBAL



REZEPT FÜR 10 PERSONEN

Picantón

10 Picantón (junge Masthühner)
200 ml Olivenöl

Hähnchen-Blinis

1,2 kg Hähnchenkeulen
850 ml Debic Schlagsahne 32 %
100 g Eigelb

Frittierte Reisblätter

10 Reisblätter
Reisöl

Kaisergranat

30 Kaisergranate

Bisque

100 ml Debic Braten & Backen
200 ml Portwein, weiß
200 ml Cognac
3 l Fischfond
4 g Paprikapulver
15 Tomaten
200 g Bouquet garni
500 ml Debic Schlagsahne 32 %
100 g Butter

Geräucherte Paprika-Sahnesauce

2 Paprika, rot
2 Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer
4 Tropfen Öl, geräuchert
Xanthan Gum

Garnitur

100 g Zwiebeln, fein gehackt
100 g Paprika, fein gehackt
20 g Schnittlauch, gehackt

ZUBEREITUNG

Die Picantón-Hähnchen mit dem Olivenöl vakuumieren und im Wasserbad 40 Minuten lang bei 65 °C garen.

Für die Blinis das Fleisch der Hähnchenkeulen mit 750 ml Debic Schlagsahne 32 % und dem Eigelb im Mixer pürieren. Durch ein feines Sieb streichen und anschließend zurück in den Mixer geben. Mit 100 ml kalter Debic Schlagsahne 32 % vermengen. Die Mixtur auf ein Backblech geben und 12 Minuten im Backofen unter Dampf garen. Die Reisblätter im Reisöl knusprig frittieren und in einem fest verschließbaren Behälter aufbewahren. Die Kaisergranatschwänze auslösen. Für die aufgeschäumte Bisque die Karkassen (ohne die vorher ausgelösten Schwänze) der Kaisergranate in Debic Braten & Backen erhitzen. Portwein und Cognac dazugeben und kurz einreduzieren lassen. Den Fischfond, das Paprikapulver, die Tomaten und das Bouquet garni hinzugeben. 60 Minuten köcheln lassen und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Die Debic Schlagsahne 32 % auf ein Drittel reduzieren und zur Sauce dazugeben. Butterstücke in die Sauce geben und mit Hilfe eines Pürierstabs aufschäumen.

Für die Paprika-Sahnesauce die Paprika mit dem Knoblauch im Backofen grillen. Die Paprika häuten und anschließend im Mixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Rauchöl abschmecken und mit Xanthan Gum abbinden.

Hähnchenbrustfilets auslösen und auf der Hautseite knusprig anbraten. Anschließend mit Salz abschmecken. Die Masse für die Blinis mithilfe eines Stahlringes ausstechen und beidseitig anbraten.

Die Kaisergranatschwänze kurz anbraten. Paprikasahne auf den Teller geben und mit sautierten fein gehackten Zwiebeln, Paprika-Brunoise und Schnittlauch garnieren. Hähnchen-Blinis, Hähnchenbrust und Kaisergranatschwänze anlegen und mit der geschäumten Bisque und den Reisblättern vervollständigen.





„Hier in Spanien fallen frische Feigen buchstäblich von den Bäumen. Die Feigenbäume tragen so viele Früchte, dass wir ständig ernten müssen. Die Qualität ist ausgezeichnet. Deshalb habe ich mich entschieden, sie für mein Gericht zu verwenden. Sie harmonieren wunderbar mit dem herrlich zarten Fleisch der Wachtel.“

ROBIN BLAAUW, KÜCHENCHEF IM HOTEL-RESTAURANT CASTELL D'EMPORDÀ IN LA BISBAL



Gebratene Wachtel

mit kandierten Wachtelkeulen,
Kirschen, Feigen und einer
Maronencreme



REZEPT FÜR 10 PERSONEN

Kandierte Wachtelkeulen

20	Wachtelkeulen
100	g Salz
10	g Rosmarin
400	ml Olivenöl
100	g Mehl
100	g Eiweiß
200	g Panko (japanisches Paniermehl)

Maronencreme

250	g Zwiebeln, weiß
250	g Speck
800	g Maronen, geröstet

Polenta

2	l Gemüsebrühe
300	g Butter
400	g Polentagrieß
200	g Parmesan
100	ml Debic Braten & Backen

Kirschsauce

1	kg Kirschen, entsteint
500	ml Wachtelglace
200	ml Kirschsaft, reduziert
30	g Szechuanpfeffer

Feigenkompott

500	g Feigen, frisch
-----	------------------

Wachtelbrust

40	Wachtelbrüste
500	ml Debic Braten & Backen

Garnitur

20	Minifeigen
20	Kirschen
100	ml Schnittlauchöl

ZUBEREITUNG

Die Wachtelkeulen 2 Stunden mit dem Salz und Rosmarin trocken marinieren. Anschließend gründlich unter kaltem Wasser abspülen und 3 ½ Stunden bei 85 °C in Olivenöl konfieren. Für die Maronencreme alle Zutaten anbraten und anschließend im Mixer fein pürieren.

Für die Polenta die Gemüsebrühe mit der Butter aufkochen und den Polentagrieß unter ständigem Rühren zugeben. Mit Alufolie abdecken und 45 Minuten bei 170 °C im Backofen weitergaren. Anschließend den Parmesan dazugeben. Alles in einen Behälter geben und abkühlen lassen, damit sich die Polenta leicht schneiden lässt.

Für die Kirschsauce die Kirschen im Mixer fein mixen. Durch ein feines Sieb passieren und bis zu einer sirupähnlichen Konsistenz einreduzieren. Anschließend die Wachtelglace, den Kirschsaft und den Szechuanpfeffer hinzugeben und zu einer sämigen Kirschsauce einkochen.

Für das Feigenkompott die frischen Feigen im Mixer fein pürieren. Wachtelbrüste auf der Hautseite in Debic Braten & Backen kross anbraten, dabei ständig mit dem Bratensaft übergießen. Anschließend auf Tellern anrichten.

Die konfierten Wachtelkeulen abtupfen, in Mehl wenden, durch Eiweiß ziehen und in Panko wenden. Bei 180 °C knusprig ausbacken und anrichten.

Den Minifeigen auf dem Grill Farbe geben.

Die Polenta mit einem Metallring ausstechen, in Debic Braten & Backen anbraten und auf die Teller geben.

Mit einem Spritzbeutel die Maronencreme tropfenweise auf die Polenta geben.

Das Gericht mit dem Feigenkompott, den gerösteten Feigen, den Kirschen, der Kirschsauce und dem Schnittlauchöl vervollständigen.

DIE DREI DIMENSIONEN EINER SAUCE

Saucen sind das wahre Markenzeichen eines Kochs und der ultimative Ausdruck seiner Kochkunst. Klassische Sahnesaucen erhalten ihre Bindung oftmals durch eine Mehlschwitze oder werden durch Verdickungsmittel gebunden. Diese Saucen sind sehr mächtig und können stark dominieren. Trotzdem erlebt die Sahnesauce gerade ein furioses Comeback, allerdings in moderner Gestalt mit weniger Fett und fein aufeinander abgestimmten Aromen.

Die Bedeutung von Saucen

Der große französische Saucier Fernand Point hat uns gelehrt: „Im Orchester einer hervorragenden Küche ist der Saucenkoch ein Solist“. Zu Zeiten des Starkochs eine zutreffende Aussage. Der Saucenzubereitung kam damals eine größere Rolle zu als heutzutage. Doch eines hat sich seitdem nicht geändert: Saucen sind immer noch das Element, das alle Gerichte auf dem Teller miteinander verbindet. Mit einer großartigen Sauce können Sie sich als Koch von anderen abheben und Ihre handwerklichen Künste unter Beweis stellen.

Heutzutage muss jeder Koch auch ein Saucier sein.

Warum sollen Sie also nicht Ihr Repertoire mit einigen Rezepten der größten französischen Köche der modernen Geschichte ergänzen? In unserem Saucen-Spezial finden Sie zeitgenössische Interpretationen bekannter Saucen der großen „Solisten“ wie Paul

Bocuse und der Brüder Troisgros. Selbstverständlich haben wir diese großartigen Saucen für die moderne Küche neu interpretiert. So sind sie einfach zuzubereiten, ohne ihr kraftvolles Aroma einzubüßen.

Drei Schritte zu einer perfekten Sauce

Die perfekte Sauce besteht aus drei wichtigen Elementen: der GRUNDLAGE, der VERFEINERUNG und der TEXTUR. Die Grundlage ist ein fein komponierter Fond. Durch die Verfeinerung mit Aromen bekommt die Sauce mehr Tiefe, Charakter und Ausgewogenheit. Zu guter Letzt kommt die Textur. Dieser Teil ist für das Mundgefühl zuständig – zum Beispiel bei einer sehr cremigen oder leichten, schaumigen Sauce. Durch die geschickte Kombination dieser drei Zubereitungsschritte begeistern Sie Ihre Gäste jeden Tag aufs Neue.



Schritt 1: GRUNDLAGE



Schritt 2: VERFEINERUNG



Schritt 3: TEXTUR



Schritt 1: GRUND- LAGE

Die Grundlage jeder Sauce ist eine gute Brühe, die Sie zu einem Fond, einer Demi-glace oder Glace reduzieren und danach mit Kochsahne binden. Schenken Sie der Brühe besondere Aufmerksamkeit, denn sie bestimmt die Intensität der Sauce.

Die folgenden Tipps zeigen, welche geschmacklichen Variationen Sie durch verschiedene Zutaten und Zubereitungsmethoden erzielen können:

- Fleisch und/oder Knochen (dunkle Sauce)**
Für einen dunklen Fond rösten Sie Knochen oder Fleisch im Ofen an. So erreichen Sie einen besonders würzigen Geschmack.
- Fleisch und/oder Knochen (helle Sauce)**
Geben Sie Knochen und/oder Fleisch mit Salz in kaltes Wasser. Kochen Sie das Wasser auf, damit das Blut gerinnen und entfernt werden kann. Gießen Sie das Wasser ab und spülen Sie die Zutaten mit kaltem Wasser ab. Geben Sie Knochen und/oder Fleisch erneut in kaltes Wasser und setzen Sie den Fond an. Das Abschöpfen von Trübstoffen ist nun nicht mehr erforderlich.
- Fisch und/oder Krusten- und Schalentiere**
Achten Sie nach der Zubereitung der Grundlage darauf, die Sauce ziehen zu lassen und nicht wieder aufzukochen. Andernfalls kann ein unangenehmer Geschmack, wie etwa eine Ammoniaknote, entstehen.
- Frisches Gemüse**
Geben Sie das Gemüse nicht zu früh hinzu und schwitzen Sie es vorher an. Lassen Sie das Gemüse nicht länger als eine Stunde in der Grundsauce ruhen.
- Kräuter und Gewürze**
Geben Sie Kräuter und Gewürze 15 Minuten vor Ende der Kochzeit hinzu. Häufig werden sie zu früh hinzugefügt und verlieren so beim Kochen ihr Aroma.



Schritt 2: VERFEINERUNG

Um der Sauce mehr geschmackliche Tiefe zu verleihen, werden verschiedene aromatische Zutaten zugefügt. Geben Sie diese etwa 10-20 Minuten vor Ende der Kochzeit hinzu, damit der Geschmack seine maximale Intensität entfalten kann.

In unserem Überblick erfahren Sie, wie aromatische Zutaten Ihren Fond verfeinern.

- Säuren:** Säuren, wie Zitronen- oder Limettensaft, gelten als natürliche Geschmacksverstärker. Sie verfeinern und runden den Geschmack der Saucen-Grundlage ab.
- Umami:** Mit Algen wie Kombu bekommt ein Fond ein besonders würziges Aroma. Diese werden während des Abkühlens zugegeben und eine Stunde ziehen gelassen. Andere Umami-Booster sind Bonito-Flocken, Anchovis, geröstete Zwiebeln oder Tomatensugo.
- Gewürze:** Gewürze mit fettlöslichen Aromen werden in Butter angeschwitzt. Gewürze mit wasserlöslichen Aromen werden 10-15 Minuten in der heißen Sauce ziehen gelassen.
- Grüne Kräuter:** Grüne Kräuter geben einer Sahnesauce mehr Tiefe und schaffen ein Gleichgewicht zwischen frischer und sahniger Konsistenz. Je härter die Blätter der Kräuter sind, desto länger müssen sie ziehen.
- Alkohol:** Alkoholika sorgen für Mehrschichtigkeit. Um den Alkoholgehalt zu minimieren, sollte die Sauce nach deren Zugabe aufgekocht werden.



Schritt 3: TEXTUR

Das letzte Element der Saucenzubereitung ist die Textur. Achten Sie darauf, dass die Textur zum Gericht passt. In der **GRUNDLAGE** sorgt die Zugabe von Debic Culinaire Original 20 % bereits beim Kochen für eine feine Bindung. Sie können die Sauce dabei auch mit einem Schneebesen luftig aufschlagen. Wenn Sie eine noch leichtere, aber zugleich voluminösere Sauce haben möchten, verwenden Sie einen Siphon.

- Cremig-flüssige Textur:** Einreduzieren.
- Luftig-leichte Textur:** Luft mit dem Schneebesen oder dem Stabmixer einschlagen.
- Schaumige Textur:** Sahnesiphon mit der warmen Sauce und 1 oder 2 Sahnekapseln befüllen.



REZEPT FÜR 1 LITER

Weiße Fischsauce

300 ml Fischfond
100 ml Weißwein
150 ml Debic Culinaire Original 20 %
1 Zitrone, Saft
Salz

Dillpüree

100 g Dill
1 g Xanthan Gum

ZUBEREITUNG

Für die Sauce Fischfond mit dem Wein aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Debic Culinaire Original 20 % zugeben. Um ein Drittel reduzieren und mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Für das Dillpüree zunächst den Dill kurz blanchieren, danach zusammen mit 20 ml des Blanchierwassers im Mixer zerkleinern. Durch ein feines Sieb passieren und Xanthan Gum einrühren. Wiederholt durch ein feines Sieb passieren und beiseitestellen.

SERVIERVORSCHLAG

Langsam den Lachs in gesalzener Butter für 3–4 Minuten garen, ohne dass er Farbe annimmt. Vom Herd nehmen und in einer erhitzen Pfanne ruhen lassen. Die Oberseite des Lachses mit einem Flambierbrenner bräunen. Sauce und Püree zum besseren Dosieren in Quetschflaschen füllen. Die Fischsauce in die Mitte des Tellers geben und mit dem Dillpüree ein Zickzackmuster darüberträufeln. Dann mit dem Rücken eines Löffels die Sauce von rechts nach links und von links nach rechts verstrecken, sodass ein schönes Muster entsteht. Den Fisch in die Mitte des Tellers legen und mit einem Zweig Dill garnieren.

DILLSAUCE



MADEIRA-SCHAUM



REZEPT FÜR 1 LITER

Madeiraschaum

20 g Butter
100 g Räucherspeck
100 g Champignons, frisch
30 g Schalotten
150 ml Madeirawein
1 l Geflügelfond, dunkel
200 ml Debic Culinaire Original 20 %
Salz
Pfeffer, schwarz
1 Zitrone, Saft

ZUBEREITUNG

Für die Sauce Butter erhitzen, gewürfelten Räucherspeck zugeben und unter Rühren anbräunen. Dann geschnittene Champignons und fein geschnittene Schalotten zugeben, in der Butter glasig dünsten. Mit Madeirawein ablöschen, flambieren und Alkohol abbrennen lassen. Einreduzieren, bis eine sirupähnliche Konsistenz erreicht wird. Geflügelfond zugeben und auf ein Drittel der Menge reduzieren. Debic Culinaire Original 20 % zugeben. Um ein Drittel reduzieren. Durch ein Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft geschmacklich abrunden.

SERVIERVORSCHLAG

Tortellini und einen Teil der Waldpilze auf einem tiefen Teller anrichten. Die Sauce mit einem Stabmixer aufschäumen. Eine großzügige Menge der schaumigen Sauce über die Tortellini nappieren. Mit Trüffelscheiben, fein geschnittenem Schnittlauch und den restlichen Waldpilzen servieren.

MORCHEL-RAHM-SAUCE

- GRUNDLAGE**
Geflügelfond, dunkel
- VERFEINERUNG**
Morcheln
- TEXTUR**
cremig-flüssig

REZEPT FÜR 1 LITER

Morchele Rahmsauce

150 ml Madeirawein
1 l Geflügelfond, dunkel
200 ml Debic Culinaire Original 20 %
Salz
Pfeffer, schwarz
1 Zitrone, Saft
100 g Morchele
2 g Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Für die Sauce Madeirawein erhitzen, flambieren und Alkohol abbrennen lassen. Einreduzieren, bis eine sirupähnliche Konsistenz erreicht wird. Geflügelfond zugeben und auf ein Drittel der Menge reduzieren. Debic Culinaire Original 20 % hinzufügen. Um ein Drittel reduzieren. Durch ein feines Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft geschmacklich abrunden. Geputzte und in Scheiben geschnittene Morchele und Schnittlauch hinzugeben.

SERVIERVORSCHLAG

Die Sauce in die Mitte des Tellers nappieren. Mit gebratenem Hühnerfilet und grünem Spargel servieren.



REZEPT FÜR 1 LITER

Trüffelsauce

20 g Butter
100 g Champignons, frisch
30 g Schalotten
1 l Geflügelfond, dunkel
10 ml Weißwein
2 g Aktivkohle
200 ml Trüffeljus
100 ml Debic Culinaire Original 20 %
50 g Trüffelstücke
Salz
Pfeffer, schwarz
1 Zitrone, Saft

Weiße Kalbssauce

20 g Butter
100 g Sellerie
100 g Champignons, frisch
40 g Lauch
100 ml Portwein, weiß
800 ml Kalbsfond, hell
300 ml Debic Culinaire Original 20 %
20 g Petersilie
10 g Kerbel
Salz
1 Zitrone, Saft

ZUBEREITUNG

Für die Trüffelsauce Butter erhitzen, geschnittene Champignons und fein geschnittene Schalotten zugeben und in der Butter weich dünsten. Geflügelfond und Weißwein hinzufügen und auf ein Drittel der Menge reduzieren. Aktivkohle und Trüffeljus zugeben und aufkochen. Debic Culinaire Original 20 % hinzufügen. Um ein Drittel reduzieren. Trüffelstücke hinzugeben und für 20 Minuten ziehen lassen. Mit einem Stabmixer zerkleinern. Durch ein grobes Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft geschmacklich abrunden.

Für die weiße Kalbssauce Butter erhitzen, Sellerie-Brunoise zugeben und weich werden lassen. In feine Scheiben geschnittene Pilze und Lauch zugeben und so lange andünsten, bis das gesamte Gemüse weich ist. Mit Portwein ablöschen, flambieren und Alkohol abbrennen lassen. Kalbsfond hinzufügen und auf die Hälfte der Menge reduzieren. Debic Culinaire Original zugeben. Um ein Drittel reduzieren. Kräuter dazugeben und 10 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken.

SERVIERVORSCHLAG

Die Sauce zu Kalbsbries in Eihülle servieren. Trüffelsauce in die Mitte des Tellers nappieren und weiße Kalbssauce auf die Trüffelsauce geben.

TRÜFFEL- SAUCE

- GRUNDLAGE**
Geflügelfond, dunkel
- VERFEINERUNG**
Trüffel
- TEXTUR**
cremig-flüssig



Koch auf Reisen

André van Dongen wurde das Kochen quasi in die Wiege gelegt. Heute ist er als Culinary Advisor für FrieslandCampina tätig.

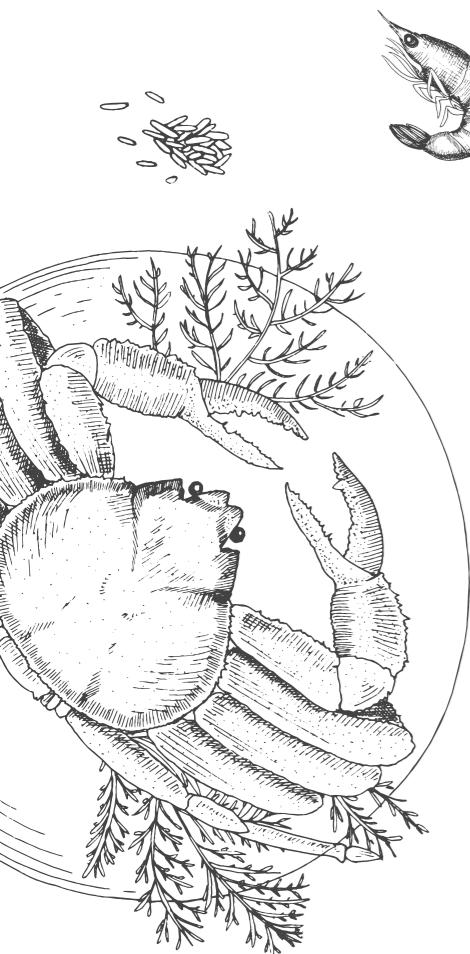
Jeder kreative Koch braucht Inspiration. Manche gehen dazu mit Kollegen in ein Restaurant, andere wiederum haben die besten Einfälle bei einem Waldspaziergang. Wie es bei mir ist? Ich gehe auf Reisen. Meine letzte Reise führte mich fünf Monate lang durch insgesamt acht Länder Asiens – jedes mit einer ganz eigenen Esskultur. Ich reiste durch Thailand, Kambodscha, Vietnam, Hongkong, Taiwan, Südkorea, die Philippinen und Malaysia. Dabei hielt ich immer die Augen auf nach Zutaten, die ich noch nie gesehen hatte, nach ungewöhnlichen Zubereitungsmethoden und natürlich nach spannenden Geschichten der Einheimischen. Einfach nur gucken, kosten und zuhören: Was hätte ich auch sonst tun können? Den überraschendsten Inspirationen begegnete ich nicht nur in Sternerestaurants, sondern auch an kleinen Street-Food-Ständen. Inspirierend waren auch die bunten Street-Art-Werke, die atemberaubenden Sonnenuntergänge und die sagenhafte Skyline von Hongkong. Inspiration findet man überall – nicht nur in der Küche oder auf dem Schneidebrett.

Ich lade Sie ein, mich auf den nächsten Seiten auf eine kulinarische Reise durch Asien zu begleiten. Freuen Sie sich auf tolle Geschichten, Bilder und natürlich Rezepte, die ich entwickelt habe auf der Basis dessen, was ich gesehen, geschmeckt, gerochen und erlebt habe. Denn ohne Inspiration kann man nichts Neues erschaffen.

..... los gehts!



Thailand

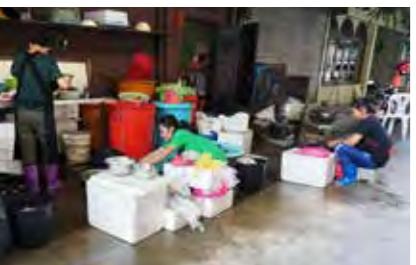
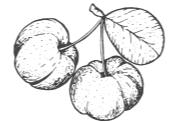


BRICHT MICHELIN DIE REGELN?

Grellroter Lippenstift, Wollmütze auf dem Kopf und die Augen von einer überdimensionierten Skibrille geschützt. Die 72-jährige Supinya Junsuta ist eine echte Erscheinung. Im Restaurant Jay Fai bereitet sie als einzige Köchin alle Speisen auf zwei großen Wokherden über Holzkohle zu. Wer nicht weiß, dass sich dort ein Restaurant befindet, läuft glatt daran vorbei. Es wirkt unhygienisch und Gäste stehen mindestens zwei Stunden an. Und dieses Restaurant wurde mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet? Verstößt Michelin gegen seine eigenen Regeln? Ich persönlich finde nicht, dass dieses Restaurant einen Stern verdient hat, sofern der Guide Michelin seine Kriterien weltweit gleichermaßen zugrunde legt. Die gastronomische Welt befindet sich im Wandel und ich würde mir wünschen, dass sich Michelin durch eine Anpassung der Kriterien an diesem Wandel beteiligt. Dennoch muss ich zugeben: Die Qualität der Speisen ist unglaublich.

Ich bestelle Junsutas Spezialität: ein Krabbenomelett. Sie bereitet es im Wok zu. Es sieht aus wie ein großer Burrito, prall gefüllt mit Krabbenfleisch. Dazu gibt es eine Sriracha-Sauce. Fantastisch! Meine kulinarische Reise hat soeben begonnen.

Das Jay Fai öffnet um 14 Uhr. Es empfiehlt sich jedoch, deutlich früher dort zu sein! Ich kam schon um 11:30 Uhr an, um mir einen Sitzplatz zu sichern. Um 12 Uhr wurde eine Liste aufgehängt, in die man seinen Namen eintragen konnte. Ab 14 Uhr wurden die Gäste dann nacheinander aufgerufen.



IM BESTEN RESTAURANT ASIENS LECKT MAN DIE TELLER SAUBER

Aus den Lautsprechern dröhnt der Song „Lick it up“ von der Hardrock-Band Kiss. Die perfekte musikalische Untermalung zu dem Gericht, das uns gerade serviert wurde und das einfach vom Teller geleckt wird. Im Gaggan gibt es keine Regeln. Wer will, kommt im T-Shirt. Auch die Ellbogen darf man auf dem Tisch ablegen. Und wer unbedingt möchte, kann sogar mit den Händen essen. Die Speisekarte besteht aus 25 Emojis, die ohne weitere Erklärung untereinander aufgelistet sind. Erst ganz am Ende der Speisekarte erfährt man, worum es sich bei den Gerichten genau handelt. Tatsächlich passten die Emojis genau zu dem, was wir bestellt hatten. Die üblichen gastronomischen Regeln haben im Gaggan keine Gültigkeit. Hier hat die Kreativität die Alleinherrschaft übernommen.

Das Gaggan wurde viermal zum besten Restaurant Asiens gekürt und belegte 2018 auf der Liste von „The World's 50 Best Restaurants“ den fünften Rang. Das Restaurant ist mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Inhaber und Chefkoch Gaggan Anand, ein kleiner, dynamischer Inder, hat im El Bulli gearbeitet. Technisch gesehen sind seine hauptsächlich indischen Gerichte also ausgezeichnet: Perfektion wird hier großgeschrieben. Dazu zieht Anand alle Register der Molekularküche: Chips, die per Gefrierrockner hergestellt werden, Sphärisierung und hocharomatische Schäume. Begeistert war ich vom Baiser aus Sushi-Reis, das mit Thunfisch und Yuzu abgerundet wird und eine sehr überraschende Konsistenz hat. Das Menü im Gaggan ist ein Festmahl, eine Explosion asiatischer Aromen.

Ich hatte drei Monate im Voraus per E-Mail reserviert und bekam zum Glück gleich zu Beginn meiner Reise einen Tisch. Wenn man in Asien einen Tisch bestellt, sollte man immer angeben, dass man selbst Koch ist. Denn in vielen Restaurants werden Angehörige der Zunft bevorzugt behandelt – auch im Gaggan. Ich bekam sogar einen Platz am Chef's Table mit Blick in die Küche und einem angeregten Austausch mit Kollegen. Unglaublich, wie inspirierend ein solches Erlebnis sein kann!



TOM YUM

Die thailändische Küche ist bekannt dafür, viele verschiedene Aromen in einem einzigen Gericht zu kombinieren. Tom Yum habe ich überall in Thailand gegessen. Dabei wollte ich vor allem die Unterschiede entdecken. Aber auch herausfinden, wie man das Gericht am besten zubereitet. Die Brühe hat zwei Hauptaromen: scharf und sauer. „Tom“ bedeutet „Kochen“ und „Yum“ ist der Name eines scharf-sauren Salats, der überall in Thailand gegessen und serviert wird. Tom Yum ist also nichts anderes als eine scharf-saure Suppe. Sie wird mit Hähnchen (kai), Schweinefleisch (moe) oder Garnelen (kung) zubereitet. Für Vegetarier gibt es auch eine fleischlose Variante mit Pilzen: Tom Yum Hed.

- Tom Yum -



Kambodscha Vietnam

KRABBNMARKT IN KEP

Acht Dollar für ein Kilo Krabben. So frisch, dass man dabei zugucken kann, wie sie aus dem Meer gefischt werden. Mit einem Korb voller Krabben, die man einer der vielen Frauen abgekauft hat, die nebeneinander im Wasser stehen und fischen – wobei man sich natürlich davon überzeugt hat, die besten Krabben erworben zu haben –, geht man zu einem der Köche, die sich mit Wok und Brenner am Ufer aufgestellt haben. Er wäscht die Krabben und bereitet sie mit frischem Pfeffer aus Kämpot und einer scharfen Sauce zu. Ein Händler kommt mit Bier um die Ecke. Erstaunlich, wie wenig es für eine fantastische Mahlzeit braucht. Hauptsache, frisch und authentisch. Der Krabbenmarkt in Kep ist täglich geöffnet und von Kämpot aus einfach per Tuk-Tuk zu erreichen. Ein Ausflug dorthin lässt sich gut mit einem Besuch der Pfefferplantagen von Kämpot verbinden.

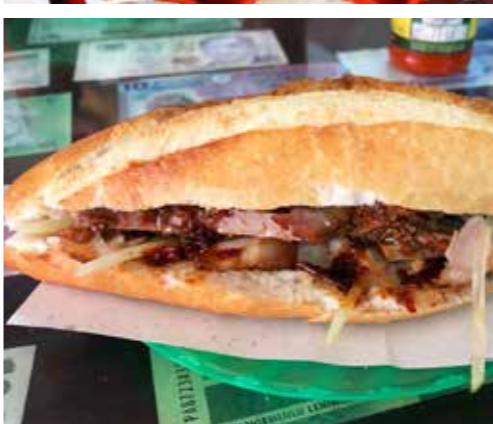
Die kambodschanische Küche unterscheidet sich nicht sonderlich von anderen asiatischen Küchen. Einer der Gründe dafür ist, dass die Bevölkerung während des Pol-Pot-Regimes in den 1970er-Jahren drastisch reduziert wurde. Mit den Menschen verschwand auch das Wissen um die lokale Küche. Kein Zweifel, dass die Opfer unzählige fantastische Rezepte mit ins Grab genommen haben.

Hat Sie die Reiselust gepackt? Folgen Sie Food-Bloggern auf YouTube, um die besten Reiseziele kennenzulernen. In den Videos kann man sofort sehen, ob man einen Ort ansprechend findet oder nicht, und dann seine eigene Route zusammenstellen.

AUF DEN SPUREN VON ANTHONY BOURDAIN

Starten Sie Ihre Reise in Ho-Chi-Minh-Stadt oder Saigon, wie die Stadt früher hieß. Springen Sie auf ein Motorradtaxi und fahren Sie im Slalom durch die verstopften Straßen. Lassen Sie sich bei Nguyen Thi Thanh absetzen – besser bekannt als The Lunch Lady. Das ist nur einer von vielen Tipps, die Anthony Bourdain in seiner Sendung „Eine Frage des Geschmacks“ präsentierte. Bourdain kannte The Lunch Lady damals schon. Inzwischen ist ihr Street Food weltbekannt. Die Speisekarte wechselt täglich und bietet Fusionsküche mit thailändischen und vietnamesischen Einflüssen. Auch ein gutes Frühstück findet man in Vietnam ganz leicht. Wenn Sie wie ich morgens gerne Brötchen essen, ist das Banh Mi genau das Richtige für Sie. Es ist eine Art Baguette mit mehreren Belägen – ein Relikt aus der französischen Kolonialzeit.

Die vietnamesische Küche vereint Einflüsse aus China, Kambodscha und sogar Frankreich, kombiniert mit lokalen Zutaten. Sie ist nicht so scharf wie die thailändische und weniger fettig als die chinesische Küche. Die Vietnamesen verwenden viel rohes Gemüse und jede Menge frische Kräuter.



„Acht Dollar für ein Kilo Krabben. So frisch, dass man dabei zugucken kann, wie sie aus dem Meer gefischt werden.“

- Eierkaffee -

„Einen der außergewöhnlichsten Kaffees, die ich je getrunken habe, ist vietnamesischer Eierkaffee: ein starker Kaffee mit einem Eigelb und Kondensmilch. Er wird in einer kleinen Tasse über einem Teelicht serviert.“



Hongkong

„Authentische kantonesische Küche und Trend-Konzepte aus aller Welt passen perfekt zueinander.“

EIN STERNEMENÜ FÜR KLEINES GELD

Hongkong gilt als führender kulinarischer Hotspot in Asien und ist zweifelsohne die coolste Stadt in diesem Teil der Welt. Die Skyline aus Wolkenkratzern ist zu jeder Tageszeit atemberaubend. Authentische kantonesische Küche und Trend-Konzepte aus aller Welt passen perfekt zueinander. Auch hier kommen mir jedoch wieder Zweifel daran, wie aussagekräftig ein Michelin-Stern ist. Das Restaurant Tim Ho Wan von Chefkoch Mak Pui Gor wurde ein Jahr nach seiner Eröffnung 2009 mit einem Stern ausgezeichnet. Dabei wird hier praktisch gar kein Wert auf Außengestaltung, Inneneinrichtung oder Service gelegt. Der Fokus liegt allein auf der ausgezeichneten Qualität der Dim Sum, die hier serviert werden. Tim Ho Wan hat inzwischen fünf Restaurants in Hongkong und überall stehen die Menschen stundenlang an, um einen Platz zu bekommen. Wer alleine kommt, kann das Glück haben, dass er zu anderen Gästen mit an den Tisch gesetzt wird und so schneller an die Reihe kommt. Auf einem Notizblock kreuzt man die Gerichte an, die man haben möchte. Die kleinen Leckerbissen werden von Rollwagen serviert, auf denen normalerweise benutztes Geschirr gestapelt wird.



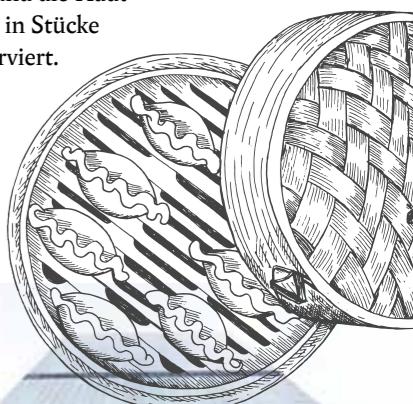
Sobald die Gerichte fertig sind, kommen sie auf den Tisch – auch wenn die Begleitung noch auf ihr Essen warten muss. Ein einmaliges Erlebnis. Am Ende aß ich für schlappe 15 Dollar ein Gericht, das locker einen Stern verdient hätte. Ein Lächeln oder freundliches Wort vom Servicepersonal ist nicht inbegriffen. Mir war das egal. Ich war einfach nur verblüfft über den Preis und dass es möglich ist, solche Gerichte so günstig herzustellen. Ob dieses Konzept auch in anderen Regionen der Welt funktionieren würde?

Buchen Sie am besten gleich nach Ihrer Ankunft in Hongkong eine Food-Tour. Lassen Sie sich einen halben Tag von einem Fremdenführer die besten kantonesischen Restaurants, Noodle Bars und Dai Pai Dongs oder Street-Food-Stände zeigen. Dann haben Sie sehr wertvolle Informationen für die restlichen Tage Ihres Aufenthalts.



GERÖSTETE GANS

Wenn man Einwohner von Hongkong nach dem besten Restaurant für geröstete Gans fragt, bekommt man fast immer zu hören: Joy Hing. Dieses Restaurant, vor dem Gäste den ganzen Tag anstehen, hat sich auf chinesische Grillküche spezialisiert. Tatsächlich wurde das BBQ nicht in Amerika erfunden, sondern in China. Seit Jahrhunderten bereiten die Chinesen die köstlichsten Gerichte über glühender Holzkohle zu. Dabei werden die Lebensmittel nicht auf einen Grill gelegt, sondern hängen direkt über dem Feuer. Die Qualität der Holzkohle ist für ein gutes Kochergebnis entscheidend. Im Joy Hing wird die gewürzte Gans gebraten, bis das Fleisch zart und die Haut knusprig ist. Anschließend wird das Fleisch in Stücke geschnitten und an einer Pflaumensauce serviert.



skyline von Hongkong GANS AN PFLAUMEN- SAUCE

REZEPT FÜR 10 PERSONEN

Brötchen-Füllung

2	Gänsekeulen
500	ml Salzlake (8 % Pökelsalz)
150	g Gänsefett
2	Schalotten
500	g Shiitake-Pilze
2	Knoblauchzehen
100	ml Reiswein
200	ml Debic Culinaire Original 20 %
100	g Gänseleber, gekocht
	Sojasauce
12	g Blattgelatine, eingeweicht

Shiitake-Brötchen

560	g Bapao-Mehl
11	g Trockenhefe
2	g Salz
4	g Backpulver
30	g Zucker
320	ml Milch
30	ml Sonnenblumenöl

Pflaumensauce

25	Pflaumen
3	Knoblauchzehen
75	ml Sushi-Essig
1	Paprika, rot
20	g Zucker
5	cm Ingwer, geschält
1	Schalotte
5	g Fünf-Gewürze-Pulver
100	ml Sojasauce

Gänsebrust

3	Gänsebrüste
150	ml Debic Braten & Backen

Garnitur

5	Pflaumen
100	ml Men Dorobo Shiso Fumi
20	g Pilzpulver, fein gemahlen
5	g Fünf-Gewürze-Pulver
	Salz
30	Pfifferlinge
2	Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten

ZUBEREITUNG

Für die Füllung der Shiitake-Brötchen in Pilzform die Gänsekeulen 12 Stunden in der Salzlake einlegen. Anschließend mindestens 20 Minuten wässern und zusammen mit dem Gänsefett vakuumieren. 24 Stunden im Wasserbad bei 75 °C garen. Abkühlen lassen und das Fleisch von den Knochen lösen. Die Schalotten und die Shiitake-Pilze in dünne Scheiben schneiden und mit dem Knoblauch und etwas Gänsefett in einer Pfanne sautieren. Mit Reiswein ablöschen und aufkochen. Zum Schluss die Debic Culinaire Original 20 % dazugeben und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. Das Gänsefleisch klein schneiden und ebenfalls dazugeben. Mit der Gänseleber und Sojasauce abschmecken. Die eingeweichte Blattgelatine in die noch warme Mixtur geben und in runde Silikonformen füllen. Abkühlen und erstarren lassen. Für die Shiitake-Brötchen alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und 8 Minuten mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen und in eine leicht gefettete Schale geben. Mit einem feuchten Küchentuch abdecken und mindestens 1 Stunde bei 25 °C gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig zu einer gleichmäßigen Rolle formen. In gleich große Stücke à 35 g portionieren. Den Teig flach drücken und die Gänsefüllung in der Mitte platzieren. Den Teig über die Füllung falten und zu einem Brötchen formen. Darauf achten, dass es von allen Seiten gut verschlossen ist. Die Oberseite des Brötchens mit etwas Wasser befeuchten und leicht andrücken. Das Brötchen mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden und auf ein Stück Backpapier geben. Aus dem restlichen Teig kleine, 3 cm große Teile für die Stängel formen und weitere 30 Minuten mit den Brötchen gehen lassen. Anschließend 8–10 Minuten im Bambusdämpferkorb garen. (Für Ihr Mise en Place können Sie die Brötchen nach dem Füllen auch einfrieren und erst nach dem Auftauen ein zweites Mal gehen lassen.)

Für die Pflaumensauce alle Zutaten bis auf die Sojasauce 20 Minuten bei 90 °C im Thermomix vermengen. Mit Sojasauce abschmecken.

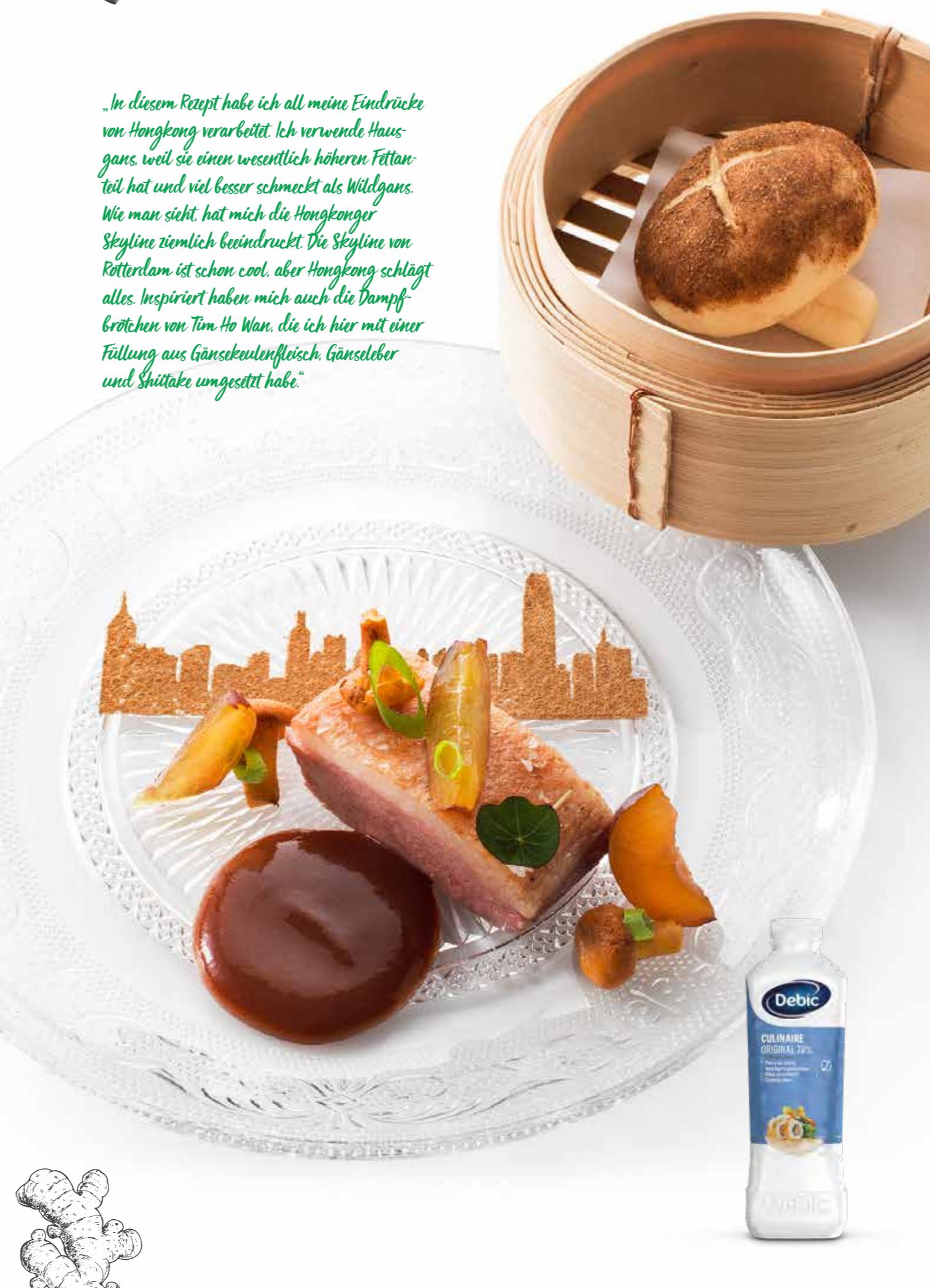
Die Gänsebrüste mit Debic Braten & Backen vakuumieren und 2 1/2 Stunden bei 57 °C im Wasserbad garen. In Eiswasser abkühlen.

Für die Garnitur die Pflaumen in Stücke schneiden und mit dem Men Dorobo Shiso Fumi marinieren.

SERVIERVORSCHLAG

Die Skyline mit einer entsprechenden Schablone und Pilz- und Fünf-Gewürze-Pulver kreieren. Die Gänsebrüste auf der Hautseite knusprig anbraten, ruhen lassen und anschließend in gleich große Stücke schneiden. Mit Salz abschmecken. Die Pfifferlinge kurz in derselben Pfanne wie die Gänsebrüste anbraten. Das Gericht mit der Sauce, den Frühlingszwiebeln und den marinierten Pflaumen garnieren.

„In diesem Rezept habe ich all meine Eindrücke von Hongkong verarbeitet. Ich verwende Hausgans, weil sie einen wesentlich höheren Fettanteil hat und viel besser schmeckt als Wildgans. Wie man sieht hat mich die Hongkonger Skyline ziemlich beeindruckt. Die Skyline von Rotterdam ist schon cool, aber Hongkong schlägt alles. Inspiriert haben mich auch die Dampfbrötchen von Tim Ho Wan, die ich hier mit einer Füllung aus Gänsekeulenfleisch, Gänseleber und Shiitake umgesetzt habe.“



Taiwan Südkorea

EIN MEER VON STREET-FOOD-STÄNDEN

Sobald in Taipeh die Sonne untergeht, verwandelt sich die Stadt in einen Markt. Überall auf den Straßen werden Stände aufgebaut, an denen Street Food feilgeboten wird. Nicht selten findet man mehr als 200 Street-Food-Stände. Diese Stände sind einfach und klein, damit genügend Platz für möglichst viele Händler ist. Die Verkäufer preisen ihre Waren mit Mini-Megafonen an und vor den beliebtesten Ständen bilden sich lange Schlangen. Die Leute genießen auf Gasflammen zubereitete Steaks, Bubble Teas, gebratene Milch (eine Art Marshmallow aus Milch, Zucker und Stärke, die mit Teig zubereitet und in Öl angebraten wird), gegrillte Tintenfischtentakel am Spieß, stinkigen Tofu (dieser fermentierte Tofu riecht wie ein strenger Camembert und bleibt lange in der Nase) und Jian Bao, ein mit Hackfleisch gefülltes Sandwich, das von einer Seite knusprig angebraten wird. Was in Taiwan auffällt, ist die hohe Qualität der Speisen und die hygienische Zubereitung.

EIN FESTMAHL FÜR 25 EURO

Handwerk und Perfektion in Kombination mit den besten Zutaten. So würde ich meinen Besuch im Dumpling-Restaurant Din Tai Fung zusammenfassen. Dieses Restaurant wurde 1958 in Taipeh eröffnet und ist heute weltweit vertreten. Das Konzept wurde vielfach mit Michelin-Sternen ausgezeichnet und zählt heute zu den besten Ketten der Welt. Die Spezialität des Din Tai Fung ist Xiaolongbao: Die klassische Teigtasche wird nach strengen Standards ausgerollt, gefüllt und gefaltet – ein wahres Meisterwerk der kulinarischen Handwerkskunst. Ich bestelle Xiaolongbaos mit Portwein und Trüffeln, Garnelen und Schweinefleisch sowie mit Schokolade. Neben der Füllung enthält jeder Dumpling auch eine heiße Brühe. Weil in der Füllung auch Gelatine enthalten ist, nimmt sie die Flüssigkeit während des Garens auf. Zum Essen nimmt man den Xiaolongbao mit dem Löffel auf und sticht mit den Stäbchen ein Loch hinein, damit die Brühe auslaufen kann. Ein wahres Festmahl für nur 25 Euro.

ÜBERRASCHEND UNVORBEREITET

Nach Taiwan bin ich eigentlich nur gereist, weil es am preiswertesten war, von Hongkong aus dort zwischenzulanden. Ein glücklicher Zufall, wie sich herausstellte. Ich kann jedem nur empfehlen, einmal ganz ohne Erwartungen oder Vorkenntnisse in ein Land zu reisen. Ich habe Gerichte gegessen, die ich nicht kannte, Zutaten gekostet, die ich nicht mit nach Hause nehmen konnte, und hatte aufgrund der Sprachbarriere manchmal wirklich keine Ahnung, was da vor mir auf dem Teller lag. Aber genau das liebe ich so am Reisen.



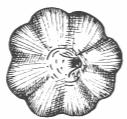
„Das Dumpling-Restaurant Din Tai Fung: Handwerk und Perfektion in Kombination mit den besten Zutaten.“

GEFÜLLTE SALATBLÄTTER

Südkorea ist eine Mischung aus Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft. Hier findet man neben traditionellen Märkten sowohl westliche Restaurantketten als auch bizarre kulinarische Konzepte. Zu den am häufigsten verwendeten Zutaten gehören Knoblauch, Paprika, Seetang, Reis, Sesam und Tofu. Weniger bekannt hingegen ist Ginseng, ein Wurzelgemüse, das geschmacklich an Süßholz erinnert. In Südkorea gilt Ginseng als die gesündeste Zutat überhaupt. Die meisten Speisen werden auf dem Grill zubereitet. Oder besser gesagt: Man grillt sich sein Fleisch selbst am Tisch. In vielen Restaurants gibt es in der Tischmitte ein Loch mit glühender Kohle und einem Grillrost darüber. Über jedem Tisch befindet sich ein Abzugsrohr, was ein wundervolles Bild beim Betreten des Restaurants darbietet. Eine beliebte koreanische Beilage ist Kimchi, das ist ein fermentierter Kohl mit Chili und Salz. Dazu bekommt man eingekochten Winterrettich, Nori, Dampfries und Salatblätter. Man legt sich einige Fleischstücke auf ein Salatblatt, gibt Sauce und Beilagen nach Wahl dazu, rollt das Blatt wie einen Burrito fest auf und beißt hinein.

GWANGJANG-MARKT

Der Gwangjang-Markt mit seinen mehr als 5.000 Ständen ist einer der größten und ältesten Märkte in Seoul. Es sind hauptsächlich ältere Frauen, die hier ihre selbst gekochten Speisen anbieten. Sie kochen frische Nudeln, scharfe Suppen und Bindaetteok, einen koreanischen Pfannkuchen. Da in Südkorea kaum jemand Englisch spricht, ist es mit der Bestellung manchmal schwierig. Deshalb nehme ich meistens einfach das, was mein Tischnachbar hat. Dann begutachte, rieche und koste ich. Und vielleicht macht genau das den Reiz aus – dass man nicht weiß, was man isst.


REZEPT FÜR 10 PERSONEN
Königskrabbe

10 Königskrabbenbeine, gefroren

Kimchi

2	Chinakohl
200 g	Salz
50 g	Zucker
12 g	Reismehl
1	Zwiebel
5	Knoblauchzehen
10 cm	Ingwer
30 g	Gochugaru (koreanische Chiliflocken)
1	Pastinake
½	Winterrettich
6	Frühlingszwiebeln

Frische Ginsengcreme

1 l	Debic Schlagsahne 32 %, ungestüßt
10 g	Ginseng, 6 Jahre alt
750 ml	Buttermilch
	Salz

Kimchi-Jus

60 g	Kombu
5	Sardellen, getrocknet
(vor Verwendung die Eingeweide entfernen, die mit getrocknet werden)	
	Sesamöl
1	Zwiebel, grob gehackt
5 cm	Ingwer
5	Shiitake-Pilze
	Sojasauce

Garnitur

3	Frühlingszwiebeln
	Tempuramehl
1 l	Reisöl
10 ml	Sesamöl
5 g	Sesamsamen, schwarz
150 g	Tofu
3 cm	Ingwer, gerieben
1 Schale	Kresse

ZUBEREITUNG

Die Krabbenbeine auftauen und mit einer Schere aufschneiden. Die Schalen entfernen und das Fleisch vakuumieren. Im Wasserbad bei 59 °C für 10 Minuten garen. Abkühlen lassen und gründlich trocken tupfen.

Für das Kimchi Chinakohl jeweils in 4 Stücke schneiden und am Strunk belassen. Gründlich waschen und mit einem Liter Wasser und 200 g Salz vakuumieren und 2 Stunden ziehen lassen. Den Kohl anschließend gründlich abspülen und gut abtrocknen. Er sollte weich sein und leicht salzig schmecken.

200 ml Wasser mit dem Zucker und dem Reismehl aufkochen. Kurz köcheln lassen, dann von der Flamme nehmen. Regelmäßig umrühren. Die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer im Mixer zu einer sämigen Masse pürieren. Die Reismehlmischung und die Chiliflocken dazugeben. Die Pastinake, den Winterrettich und die Frühlingszwiebeln in gleich große Streifen schneiden und mit der Gemüse-Chili-Mischung vermengen. Die Mischung auf die Kohlblätter geben und durch vorsichtiges Drücken überall gleichmäßig verteilen. Den Kohl in ein Einmachglas oder einen koreanischen Onggi geben. Kräftig pressen, damit die Luft komplett entweicht, und das Behältnis verschließen. 36 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Das Kimchi muss vollständig von der Flüssigkeit bedeckt sein. 2-3 Wochen kalt stellen. Anschließend kann das Kimchi verwendet werden.

Für die frische Ginsengcreme die Debic Schlagsahne 32 % mit den restlichen Zutaten vermengen und mit Küchenrolle bedecken, sodass Luft herankommt. Mindestens 24 Stunden bei ca. 25 °C fermentieren und anschließend erneut kalt stellen.

Für die Zubereitung der Kimchi-Jus die Hälfte des zuvor hergestellten Kimchi klein schneiden. 1 Liter Wasser erhitzen und den Kombu und die Sardellen 1 Stunde darin ziehen lassen. Durch ein feines Sieb passieren. 1 EL Öl erhitzen und die Zwiebel und das klein geschnittene Kimchi darin anbraten. Den Ingwer und die Shiitake-Pilze dazugeben. Mit dem Kombu-Fond auffüllen. Alles 30 Minuten köcheln lassen und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Mit Sojasauce abschmecken und zu einer sämigen Jus reduzieren.

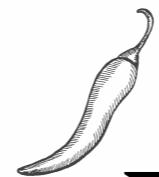
Für die Garnitur den grünen Teil der Frühlingszwiebeln in sehr dünne Streifen mit einer Länge von ca. 8 cm schneiden und direkt in Eiswasser legen. Die Frühlingszwiebeln sollten sich aufrollen.

SERVIERVORSCHLAG

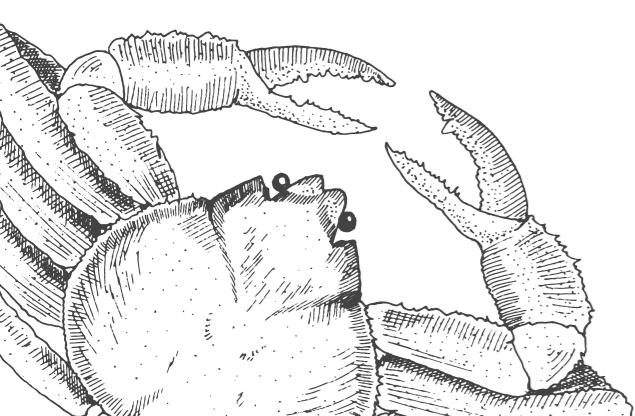
Aus Tempuramehl und Eiswasser einen dickflüssigen Teig mithilfe einer Gabel oder eines Essstäbchens herstellen. Die Krabbenbeine darin eintauchen und bei 180 °C in Reisöl frittieren. Auf dem Teller anrichten. Die frische Ginsengcreme in der Küchenmaschine vorsichtig aufschlagen. Einen Löffel davon auf den Teller geben. Die Frühlingszwiebeln mit etwas Sesamöl und schwarzen Sesamsamen marinieren und auf den Krabbenbeinen drapieren. Das Gericht mit Tofuwürfeln, geriebenem Ingwer, Kresse, Kimchi, Kimchi-Jus und Spritzern von Sesamöl garnieren.

Krabbe auf südkoreanische Art

FRITTIERTE KÖNIGSKRABBE



„Die südkoreanische Hafenstadt Busan ist ein Paradies für Fischliebhaber. Hier gibt es tonnenweise Meeresfrüchte wie Hummer, Krabbe und Abalone. Zu meinem Krabbenrezept habe ich mich von den traditionellen südkoreanischen Fermentierungstechniken inspirieren lassen. Die frische Ginsengcreme und die Kimchi-Jus ergeben eine spannende Kombination. Als Fleisch habe ich mich für Königskrabbe entschieden – wahrlich die Königin unter den Krabben. Zu teuer? Auch Butterkrebs eignet sich für dieses Rezept sehr gut.“



Philippinen Malaysia

„DAS BESTE SCHWEINEFLEISCH ÜBERHAUPT“

Nach dem hektischen Treiben in den spektakulärsten Metropolen Asiens sehnte ich mich nach etwas Ruhe. Keine kilometerlangen Fußmärsche, keine überfüllten U-Bahnen und keine lärmenden Großstadtgeräusche mehr. Zum Glück gehören die Philippinen zu den facettenreichsten Ländern, die ich kennengelernten durfte. Die Küche ist vielleicht nicht so herausragend und keines der philippinischen Restaurants genießt Weltruhm, dennoch lohnt sich ein Zwischenstopp im Inselstaat allemal. Auf der Straße bekommt man Dinge wie Buko- und Caseba-Kuchen, die beide aus jungen Kokosnüssen zubereitet werden. Das bekannteste Gericht der philippinischen Küche ist Lechón: geröstetes Spanferkel. Anthony Bourdain bezeichnete es als „das beste Schweinefleisch überhaupt“. Und er hatte recht! Serviert wird es als eine Art Pulled Pork – selbstverständlich mit Kruste. Für dieses Gericht verwendet man Jungschweine mit wenig Fett, die am Spieß über Holzkohle geröstet werden. In allen Lechón-Restaurants gilt: Nur solange der Vorrat reicht. Wer Spanferkel essen möchte, sollte also am besten vorbestellen.

FÜR DIE GANZ HARTEN UNTER UNS

Balut gelten als Aphrodisiakum und potenzsteigernd. Die angebrüteten Enteneier mit fast vollständig entwickeltem Küken werden hart gekocht und vor allem in Vietnam und auf den Philippinen als Delikatesse auf der Straße verkauft. Balut schmecken wie gewöhnliche Eier. Nur etwas bissfester, wegen des Schnabels und der Beine. Definitiv nur etwas für die ganz Harten unter uns.

DIE PERLE DES ORIENTS

Malaysia ist mit großartiger Street Art und fantastischem Street Food eine reichhaltige Quelle der Inspiration. Zum Beispiel George Town, die Hauptstadt der Insel Penang. Diese Stadt wird auch als Perle des Orients und kulinarisches Paradies von Malaysia bezeichnet und ist ein wahres Mekka für Feinschmecker. Die Bewohner stammen aus Indien, Malaysia und China – kein Wunder, dass das Essen hier so unglaublich gut ist. Gehen Sie ins Nasi Padang Minang, wo nur Mittagessen serviert wird. Oder essen Sie für weniger als drei Euro in einem malaysischen Büfettres-

- Reisfelder -

„Die Philippinen haben keine sonderlich herausragende Nationalküche vorzuweisen. Dafür findet man in diesem faszinierenden Land jede Menge Inspiration. Ein spektakulärer Anblick sind die Reisterrassen, die sich kilometerweit über die Landschaft erstrecken – zum Beispiel in der Bergregion Batad. Reis ist eine vielseitige Zutat, die in der philippinischen Küche auf verschiedenste Weise verwendet wird. Auch in Desserts.“



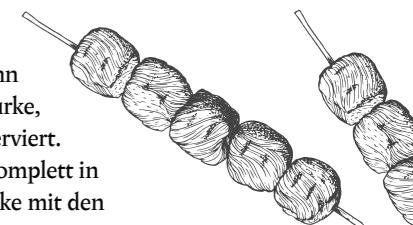
„Das angebrütete Entenei mit fast vollständig entwickeltem Küken wird hart gekocht und gilt als Delikatesse.“

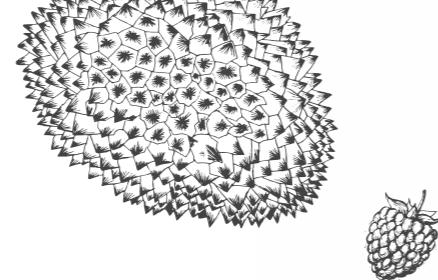
taurant, wo die Gerichte an eine indonesische Reistafel erinnern. Man bekommt einen Teller mit Reis und kann dann aus allen möglichen Speisen auswählen. Ein Kellner nimmt die Bestellungen entgegen und stellt einem die Gerichte hin. Am Ende zahlt man für alles 1,30 Euro. Und natürlich müssen Sie unbedingt Laksa probieren – eine Reisnudelsuppe mit Paprika, Ananas, Minze, Ingwer und Garnelenpaste.

SATÉ MIT ERDNUSSSAUCE

Auch in der malaysischen Hauptstadt Kuala Lumpur kann man sich nach Lust und Laune kulinarisch verwöhnen lassen. Schweinefleisch bekommt man hier eher selten, da die Bevölkerung mehrheitlich muslimisch ist. Jalan Alor ist die „Restaurantmeile“ der Stadt – nach Sonnenuntergang sind die Plätze draußen alle belegt. Lust auf eine Spezialität? Dann nehmen Sie das gute alte Saté mit Erdnuss-

sauce. Die Spieße mit Lamm, Rind und Huhn werden über Holzkohle geröstet und mit Gurke, Zwiebel und einer flüssigen Erdnusssoße serviert. Die Spieße sind so kurz, dass man sie sich komplett in den Mund stecken kann, um die Fleischstücke mit den Zähnen abzuziehen. In der Jalan Alor bekommt man außerdem die besten Nasi-Gerichte und Dumplings in ganz Kuala Lumpur. Zu guter Letzt gönnte ich mir noch eine Crème brûlée aus drei verschiedenen Eiersorten: einem fermentierten Tausendjährigen Ei, einem Hühnerei und einem Entenei. Diese Speise war sehr mächtig, stark gewürzt und hatte einen ganz eigenen Geschmack. Schon beim Probieren war mir klar: Daraus würde ich später ein eigenes Rezept ableiten. So ist das mit der Inspiration. Man sieht ein Gericht, riecht und kostet es und merkt es sich für später. Und irgendwann taucht es dann wieder auf.





Malaysia

LANGKAWI SUNSET

*Ein Dessert, inspiriert vom
Sonnenuntergang auf der
Inselgruppe Langkawi*

REZEPT FÜR 10 PERSONEN

Mango Panna Cotta

1 l Debic Panna Cotta
150 g Mangopüree

Fruchteder

4 g Blattgelatine
300 g Johannisbeerpüree
100 g Zucker
5 g Agar-Agar

Mangosauce

200 g Mangopüree
50 ml Läuterzucker (1:1)

Himbeersauce

200 g Himbeerpüree
50 ml Läuterzucker (1:1)

Blaues Zitrusgel

100 g Zucker
2 Stangen Zitronengras, zerstampft
1 Limette, Abrieb
100 ml Blue Curaçao
4,5 g Agar-Agar

Garnitur

10 Nocken Johannisbeersorbet
100 g rote Beeren
30 g Zuckerwatte
20 g Himbeeren, gefriergetrocknet
20 g Durian, gefriergetrocknet
20 g Joghurt, gefriergetrocknet

ZUBEREITUNG

Die Debic Panna Cotta schmelzen und das Mangopüree dazugeben. In Silikonformen geben und im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend im Gefrierschrank aufbewahren.

Für das Fruchteder die Gelatine in Eiswasser einweichen und die restlichen Zutaten zusammen mit 200 ml Wasser aufkochen. 1 Minute kochen lassen und anschließend die Gelatine dazugeben. Auf ein GN Blech mit Silikonmatte gießen und im Kühlschrank erstarren lassen. In gleich große Streifen von ca. 7 x 20 cm schneiden, auf eine Dörrfolie legen und ca. 2 Stunden im Dörrgerät trocknen (an der ledrigen Struktur erkennt man, ob es fertig ist). Abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Die Zutaten für die Mango- und Himbeersauce jeweils separat voneinander vermischen und in je eine Quetschflasche geben.

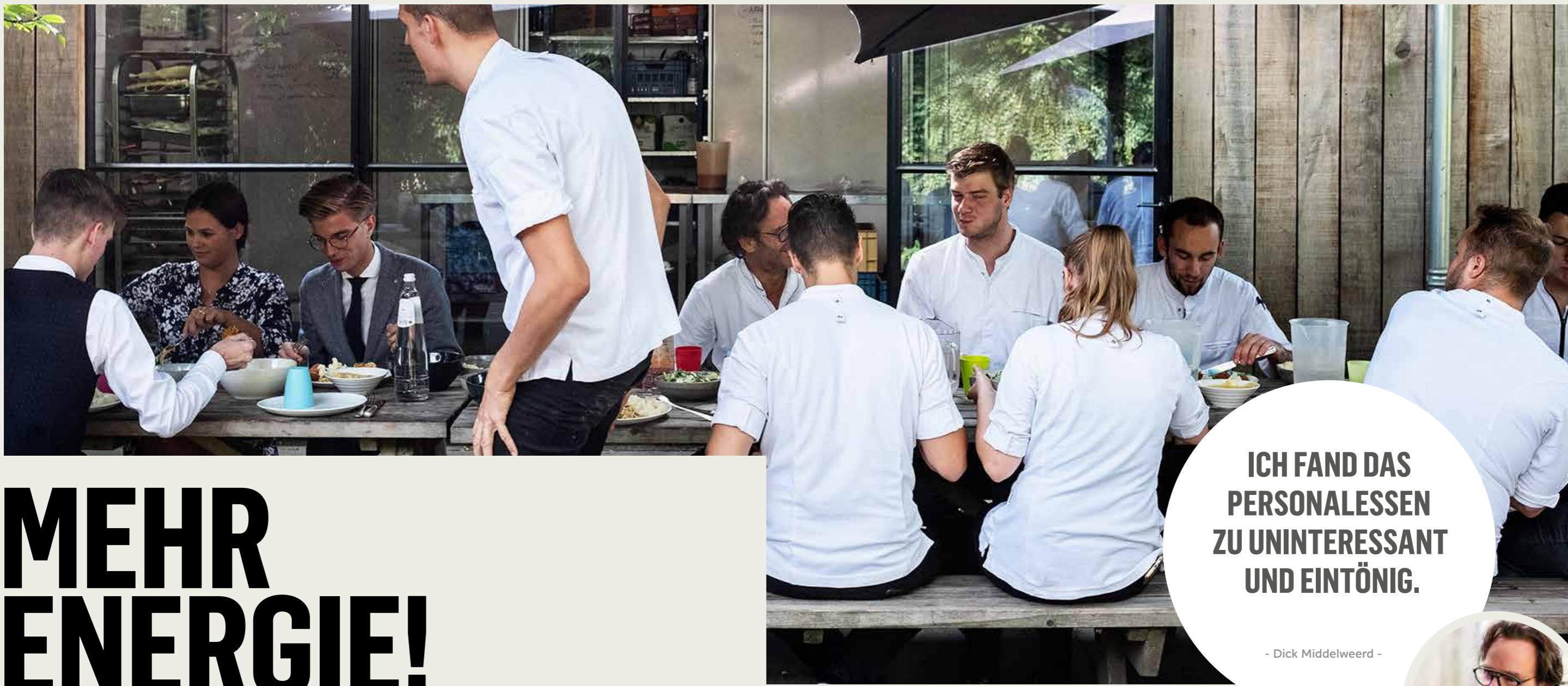
Für das Zitrusgel 250 ml Wasser, den Zucker, das Zitronengras und den Limettenabrieb erhitzen (nicht aufkochen) und 60 Minuten kalt ziehen lassen. Den Blue Curaçao dazugeben, aufkochen und 3 Minuten köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren und erneut kalt stellen. Anschließend mit dem Agar-Agar aufkochen und 1 weitere Minute köcheln lassen. Auf Eiswasser erneut abkühlen. Mit dem Pürierstab zu einem weichen Gel verarbeiten und in eine Quetschflasche geben.

SERVIERVORSCHLAG

Die Panna Cotta auf einen Teller stürzen und vorzugsweise im Kühlschrank auftauen lassen. Das Fruchteder seitlich auf der Panna Cotta anrichten und das Dessert mit dem blauen Gel, den Saucen, dem Johannisbeersorbet und den roten Beeren garnieren. Aus der Zuckerwatte zehn kleine Bällchen formen, jeweils ein Bällchen pro Teller an der Seite anrichten und das Gericht mit den gefriergetrockneten Früchten sowie dem Joghurt garnieren.



„Auf der Insel Langkawi, dreißig Kilometer vor der Küste Malaysias, gibt es alle möglichen Früchte. Man kann sie am Straßenrand pflücken oder auf den Abendmärkten kaufen. Dieses Dessert vereint viele verschiedene Texturen und Temperaturen. Das macht es so spannend. Die Inspiration dafür stammt von einem Foto, das ich mit meinem Handy gemacht habe. Sonnenuntergang am Strand von Langkawi. Offensichtlich war es nicht unsonst, dass ich Zeuge dieses einzigartigen Schauspiels wurde.“



MEHR ENERGIE!



Wenden wir uns einem ernsthaften Thema zu. Denn in den meisten professionellen Küchen läuft etwas gehörig schief. Köche geben ihr Bestes, damit Gäste einen unvergesslichen Abend genießen können. Die Gerichte müssen immer noch besser schmecken und noch exklusiver angerichtet werden. Die Köche und das Küchenpersonal selbst geben sich häufig mit Resten zufrieden, die sie im Stehen essen, oder werfen sich zwischendurch schnell etwas in die Fritteuse. Obwohl sie lange und hart arbeiten und eigentlich den doppelten Energiebedarf haben! Was läuft da verkehrt? Liegt es daran, dass in der Küche unter einem enormen Druck gearbeitet wird? Ist der Mehraufwand das Problem? Oder hat das Personalessen in Restaurantküchen einfach keinen hohen Stellenwert? Höchste Zeit, mit einer fragwürdigen Tradition zu brechen!

Denn so, wie die Verpflegung des Küchenpersonals häufig gehandhabt wird, muss es nicht sein – und tatsächlich gibt es zahlreiche Leute, die es bereits anders machen. Zum Beispiel Chefkoch Dick Middelweerd vom De Treeswijkhoeve**. Wer dem Niederländer auf Instagram folgt, weiß, dass sein Restaurant einiges zu bieten hat. Sein „Veggie-Freitag“ hat inzwischen eine Art Kultstatus erreicht. Was also macht er anders? Um das herauszufinden, haben wir ihn in seinem Restaurant besucht – auf seinen Wunsch hin an einem Freitag. Sein vegetarischer Imbiss ist zum Aushängeschild für seine Vorstellung von einem anständigen Personalessen geworden.

ESSKULTUR HINTER DEN KULISSEN

Ein erhöhter Cholesterinspiegel, der bei Middelweerd leider in der Familie liegt, führte bei ihm 2009 zu einem Herzinfarkt. Seitdem hat der Spitzenkoch seine Lebensweise komplett umgekämpft: Er treibt mehr Sport und ernährt

ICH FAND DAS PERSONALESSEN ZU UNINTERESSANT UND EINTÖNIG.

- Dick Middelweerd -



sich gesünder. Damit stellte er zugleich die Weichen für eine neue Esskultur hinter den Kulissen seines 2-Sterne-Restaurants im niederländischen Waalre. Middelweerd: „Ich hatte keine andere Wahl, als meinen Lebensstil von Grund auf zu verändern. Samstags musste ein Extragericht für mich gekocht werden, weil ich fettigem Essen komplett abgeschworen habe. Später schloss sich der Rest des Teams an. Inzwischen essen alle unsere Köche viel bewusster. Dabei achten sie nicht nur auf ihre eigene Gesundheit, sondern auch auf die ihrer Kollegen.“

War das der einzige Grund für die Umstellung? Middelweerd: „In dem Betrieb, in dem ich vorher gearbeitet hatte, war das Personalessen ungesund und eintönig. Außerdem konnte ich mir nicht vorstellen, dass es auf Dauer gut sein würde, wenn die Köche ihre Mahlzeiten immer umgeben von den ganzen Küchengerätschaften essen! Was ich in dieser Hinsicht alles gesehen habe, ist unbeschreiblich.“



DAS PERSONAL-ESSEN ALS RESETKNOPF

Auf die Frage, ob es nicht zu viel Aufwand sei, ein gesundes PersonalesSEN zuzubereiten, antwortet Middelweerd: „Wir tun den lieben langen Tag nichts anderes, als andere Menschen glücklich zu machen. Das PersonalesSEN ist eine perfekte Möglichkeit, um auch uns mal etwas Gutes zu tun. Um etwa halb fünf ist die Küche sauber und wir bereiten uns auf die Abendschicht vor. Das gemeinsame Essen ist eine Art Resetknopf. Anfangs saßen wir immer in der Küche, aber das fand ich irgendwann unbefriedigend. Seitdem essen wir entweder draußen oder im Wintergarten.“

Helfen Sie sich gegenseitig aus, wenn es sehr hektisch zugeht? Middelweerd: „Seit 2009 bieten wir ‚Trees for Home‘ an – Gerichte zum Abholen. Der Slogan dazu lautet: ‚Essen mit den Köchen‘. Wir verkaufen also das, was wir selbst essen. Gäste können ein Gericht ab 9,50 Euro bestellen und abholen. Somit gehört die Zubereitung des PersonalesSENS inzwischen zu unseren gewöhnlichen Aufgaben. Die Köche fordern sich gegenseitig heraus und geben sich untereinander Komplimente für gelungene Gerichte. Für das Team ist das alles andere als eine Extraarbeit.“ In vielen Restaurants gehört die Zubereitung des PersonalesSENS zur

Routine – eine Aufgabe, die als undankbar gilt und häufig auf Lehrlinge abgewälzt wird. Nicht so im De Treeswijkhoeve**. Middelweerd: „Unser Koch Patrick hat vor kurzem Urlaub auf den Philippinen gemacht. Als er zurück war, sagte er zu uns: ‚Jetzt weiß ich endlich, wie man Nasi Goreng zubereitet!‘ – und machte sich gleich an die Arbeit. Seitdem herrscht bei uns eine Art Wettbewerb darum, wer das beste Nasi Goreng kochen kann. Aber auch der ‚Preis‘ für die besten Frikadellen oder die perfekten Makkaroni ist heiß umkämpft.“

Ist das PersonalesSEN auch eine gute Gelegenheit, neue Ideen für die Speisekarte auszuprobieren? Middelweerd: „Normalerweise ist es umgekehrt: Ein neues Gericht wird für das Personal kreiert. Einer unserer Köche hatte während eines Thailandurlaubs Pad Thai gegessen. Er bereitete das Gericht für das ganze Team zu und alle waren begeistert. Daraufhin wurde dieser Klassiker der thailändischen Küche zur Grundlage für eine Vorspeise, die wir unseren Gästen seit Langem servieren. Und an einem unserer Veggie-Freitage gab es ein so köstliches Karotten-Curry, dass wir entschieden, das Rezept in eine Creme umzuwandeln, die wir seitdem als Komponente für eine unserer Vorspeisen verwenden.“



VEGGIE-FREITAG

Als wir fragen, was am Tag unseres Besuchs auf dem Tisch steht, legt Middelweerd die typische Leidenschaft eines Chefkochs an den Tag, der die Spezialität seines Hauses präsentiert. Middelweerd: „Dieses Gericht ist ein Traum! Die Jungs haben vegetarische Gerichte mit orientalischem Einfluss zubereitet: extrem leckerer Perl-Couscous, großartige Falafel, Blumenkohl, einen Gurken-Salat mit Feta und gerösteter Kürbis mit Ingwer und roter Paprika. Es kostet weniger als ein Gericht mit Fleisch und schmeckt tausendmal besser!“

Hinter der Küche des De Treeswijkhoeve** befindet sich ein Rasenplatz mit einem Volleyballnetz. Hier kann das Küchenpersonal nach dem Essen ein bisschen Sport treiben. Middelweerd: „Früher haben wir Fußball gespielt, aber inzwischen sind wir auf Fußvolleyball umgestiegen. Das Küchenteam ist in zwei Mannschaften aufgeteilt: das Team Tumult und das Team Eendenbek. Die Verlierer des Spiels müssen für die siegreiche Mannschaft ein Grillfest ausrichten.“ Nach allem, was wir hier gesehen und geschmeckt haben, ist das ein Preis, um den es sich zu kämpfen lohnt!

„**ES GIBT
EINEN WETTSTREIT
DARUM, WER DIE
BESTEN FRIKADELLEN
ZUBEREITET.**“

- Dick Middelweerd -





Während Ihrer Ausbildung zum Koch haben Sie sicher alle möglichen Regeln kennengelernt. In der Praxis gibt es jedoch noch viele mehr. Jede Küche hat ihre eigenen ungeschriebenen Gesetze. Gut zu wissen. Nützlich zu befolgen. Funktionieren für jeden. Wir haben Köche in den sozialen Netzwerken gebeten, ihre ungeschriebenen Gesetze mit uns zu teilen. Hier sind ihre Antworten.

WENN DER LADEN BRENNT, HELFEN SERVICE UND KÜCHE EINANDER AUS.

MENSCHEN, DIE ZU UNS KOMMEN, SIND GÄSTE. KUNDEN GEHEN ZU PROSTITUIERTEN.

SAG NIE, DU HÄTTEST NICHTS ZU TUN.

NICHT RUMTRÖDELN, TELLER FÜLLEN.

KEINE DISKUSSIONEN MIT DEM KOCH, WENN VIEL LOS IST.

Peter Zijlstra auf Facebook

SAG NIEMALS „JA, ABER ...“.

@vriezinga auf Instagram

ES GIBT NICHTS SCHLIMMERES, ALS LEBENSMITTEL WEGZUWERFEN.

WIR VERARBEITEN ALLES – VON KOPF BIS SCHWANZ.

GEWEINT WIRD IM KÜHLRAUM.
IMMER VORWÄRTS, NIEMALS RÜCKWÄRTS!

KOSTE NIE MIT DEN FINGERN – WER WEISS, WO DU SIE ÜBERALL GEHABT HAST.

RÄUM DEINEN EIGENEN KRAM AUF,
DEINE MUTTER ARBEITET HIER NICHT.

GEHT NICHT, GIBT'S NICHT!

Iwan Kapitein auf Facebook

1. DER KOCH HAT RECHT.
2. DER KOCH HAT IMMER RECHT.
3. SELBST WENN DER KOCH NICHT RECHT HAT, HAT DER KOCH RECHT.

WENN DU REDEST, SIND DEINE HÄNDE STILL.

WENN DU MIT DEINEN IDEEN ZUM KOCH GEHST,
KOMMST DU MIT DEN IDEEN DES KOCHS ZURÜCK.

@pieter_vandesande auf Instagram

FRAGEN SIE UNSERE EXPERTEN

Wissen wird häufig von einer Generation an die nächste weitergegeben. Vieles nehmen wir einfach als gegeben hin. Manchmal wundern wir uns aber auch über Althergebrachtes. Bei Debic verfügen wir über sehr viel Wissen und Erfahrung, die wir gerne mit Ihnen teilen möchten.

Was ist Ginseng?

Vielleicht kennen Sie Ginseng aus der Kosmetikwelt oder Sie haben die Wurzel, die ein bisschen aussieht wie Ingwer, schon einmal in einem Lebensmittelgeschäft gesehen. Ginseng schmeckt recht erdig, leicht süß und etwas bitter. Die Wurzel wird häufig in Getränken verwendet und ihr werden viele gesundheitliche Vorteile nachgesagt.

André van Dongen, Culinary Advisor von FrieslandCampina, entdeckte die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten dieser Wurzel in Südkorea, der angeblichen Wiege des Ginseng. Frischer Ginseng ist in gut sortierten Lebensmittelgeschäften erhältlich. Manchmal bekommt man ihn auch tiefgefroren oder getrocknet. Auch als Pulver kann man Ginseng kaufen. In dieser Form wird er hauptsächlich in Getränken verwendet. In der Küche wird die Wurzel wegen ihres einzigartigen Aromas häufig für Fonds oder in Desserts verarbeitet. In unserem Rezept für Frittierte Königskrabbe (siehe S. 42) wird Ginseng für die Zubereitung einer frischen Creme genommen.



Was ist Ihr Geheimtipp für die Zubereitung von Schlagsahne?

Schlagsahne hat die besondere Eigenschaft, aufgeschlagen werden zu können. Durch das Einschlagen von Luft in die Sahne wird das Volumen erhöht und die Struktur komplett verändert. Sahne zu schlagen, ist nicht schwierig. Dennoch sollte man einige Punkte beachten. Wichtig: Bewahren Sie Schlagsahne immer kühle auf. Temperaturschwankungen können zu Verfärbungen oder zur Gerinnung der Sahne führen, was sich auf das Endprodukt auswirkt.



Wofür kann man getrocknete Sardellen in der Küche verwenden?

In Europa kennt man Sardellen vor allem in Öl eingekocht. In der koreanischen Küche hingegen kommen sie häufig in getrockneter Form zum Einsatz. Sie werden vor allem zur Zubereitung einer koreanischen Variante von Dashi genommen. Die getrockneten Sardellen werden tiefgefroren verkauft und sind praktisch unbegrenzt haltbar. Sie möchten selbst koreanische Dashi zubereiten? So gehts: Mit der Spitze eines kleinen Messers den Kopf und die Eingeweide der getrockneten Sardellen entfernen. Ansonsten fangen sie an, zu riechen und machen den Fond bitter. 1 Liter Wasser aufkochen, ein Stück Kombu (getrockneten Seetang) dazugeben, den Topf von der Flamme nehmen und den Kombu 30 Minuten ziehen lassen. Den Kombu herausnehmen und ca. 10 Sardellen dazugeben. Weitere 20–30 Minuten kochen lassen. Die Flüssigkeit anschließend passieren.

Ein Rezept mit getrockneten Sardellen finden Sie auf Seite 42.

Was ist Dulce de Leche?

Dulce de Leche bedeutet wörtlich „Süßes aus Milch“ oder „süße Milch“ – und genau das ist es auch. Tatsächlich handelt es sich um Kondensmilch, in der der gesamte Zucker karamellisiert ist. Die Speise wird in Spanien und Lateinamerika gegessen und vor allem in der argentinischen Küche häufig verwendet. Dulce de Leche lässt sich einfach selbst herstellen, indem man eine Büchse gesüßte Kondensmilch in einen Topf mit kochendem Wasser gibt. Das fertige Produkt kann zur Zubereitung einer Sauce, eines Desserts oder einer Tarte verwendet werden.

Haben Sie auch eine Frage an unsere kulinarischen Experten? Senden Sie uns eine E-Mail an info.de@debic.com.

Die folgenden Spezialisten von FrieslandCampina Foodservice stehen Ihnen zur Beantwortung Ihrer Fragen zur Verfügung:
Jürgen Dravnieks, Senior Culinary Advisor; Timo Maier, Culinary Advisor und Arno Arens, Culinary Advisor.



Großartige, anspruchsvolle Desserts im Nu zubereitet – das ist Debic! Um Ihre Kreativität noch weiter anzuregen, haben wir für Sie die besten Dessertrezepte zusammengestellt. Ob italienische Klassiker mit dem gewissen Etwas, vollmundige Schokoladendesserts oder saisonale Nachspeisen – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Und alle punkten auf vierfache Weise: Sie schmecken wie hausgemacht, sind im Handumdrehen zubereitet, vielfältig individualisierbar und bieten eine attraktive Marge.

Entdecken Sie unsere
Dessertwelt voller
Inspiration auf Debic.com



Eine Flasche, unendlich viele Möglichkeiten

Semifreddo

aus Pastis und Estragon
mit gestockter Orangencreme



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Semifreddo
500 ml Debic Parfait
100 ml Pastis
5 g Estragon

Orangencreme
500 ml Debic Crème Brûlée
200 ml Orangensaft

Dekoration
5 Orangen
30 Schokoladenperlen
Atsina-Kresse
5 g Estragon

ZUBEREITUNG

Das Debic Parfait in der Küchenmaschine luftig aufschlagen, bis die Masse ihr Volumen verdoppelt hat. Anschließend mit Pastis und feingehacktem Estragon aromatisieren. Mit dem Spritzbeutel in die gewünschten Formen füllen und für mindestens 6 Stunden gefrieren lassen. Für die Orangencreme Debic Crème Brûlée unter Rühren aufkochen und Orangensaft zugeben. In einen Behälter geben und im Kühlschrank durchkühlen.

ANRICHTEN

Semifreddo aus der Form nehmen und auf Tellern anrichten. Mit ausgestochener Orangencreme, Orangenfilets, Schokoladenperlen, Kresse und Estragon ausgarnieren.



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Panna Cotta
500 g Mangopüree
6 g Blattgelatine
500 ml Debic Panna Cotta

Mousse von weißer Schokolade
500 ml Debic Tiramisù
150 g Schokolade, weiß

White Chocolate Sauce
300 ml Debic Crème Anglaise Bourbon
100 g Kuvertüre, weiß

Dekoration
1 Mango
1 Schale Limonenkresse
10 Hippenblüten



Mousse von weißer Schokolade mit Panna Cotta und Mango

ZUBEREITUNG

Mangopüree auf etwa 40 °C erwärmen und eingeweichte Gelatine darin auflösen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Backblech mit Backpapier auslegen und einen Rahmen aufsetzen. Die Hälfte der Mangogelatine in den Rahmen gießen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden fest werden lassen. Debic Panna Cotta schmelzen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann über das Mangogelee gießen und im Kühlschrank fest werden lassen. Das restliche Mangogelee über die erstarrte Panna Cotta gießen. 100 ml Debic Tiramisù erwärmen und die weiße Schokolade darin auflösen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Das restliche Tiramisù in der Küchenmaschine steif schlagen, unter die Schokoladenmischung unterheben und kalt stellen. Für die Schokoladensauce die Debic Crème Anglaise Bourbon erhitzen und die Kuvertüre darin auflösen. Abkühlen lassen und in eine Quetschflasche füllen.

ANRICHTEN

Den Rahmen entfernen, dazu vorsichtig mit einem Flambierbrenner außen oder mit heißem Wasser erwärmen. Panna Cotta in gleiche Portionen teilen und auf Tellern anrichten. Nocken aus Schokoladenmousse auf den Teller geben und mit Schokoladensauce, frischer Mango, Limonenkresse und Hippenblüten garnieren.



Die Milchstraße

ZUBEREITUNG

Debic Panna Cotta schmelzen und Mark aus der Vanilleschote hinzugeben. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann ringförmige Silikonformen zur Hälfte damit füllen. In den Kühlschrank stellen. Milch erwärmen und Milchschorle darin schmelzen. Panna Cotta erwärmen und Schokoladenmasse hinzugeben. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und über die fest gewordene Vanille Panna Cotta gießen. Im Kühlschrank fest werden lassen und dann gefrieren, damit man die Masse aus den Formen entnehmen kann. 1 l Debic Mousse au Chocolat leicht und luftig in der Küchenmaschine aufschlagen. Eine Hälfte in einen geeigneten Behälter geben und im Kühlschrank kalt stellen. Die andere Hälfte mit einem Schlesinger auf eine Silikonmatte streichen und bei 50 °C im Backofen oder im Trockenschrank trocknen lassen. In einem fest schließenden Behälter mit Silicaperlen aufbewahren. Für die Knuspermilch Milch, Zucker und Vanilleschote aufkochen. Für 5 Minuten vom Herd nehmen, damit sich auf der Milch Haut bilden kann. Ein passgenau geschnittenes Backpapier sanft auf die Milchhaut drücken. Vorsichtig abziehen und bei 50 °C im Trockenschrank eine Stunde trocknen lassen. Schritte wiederholen und die Knuspermilch in einem fest schließenden Behälter mit Silicaperlen aufbewahren.

ANRICHTEN

Panna Cotta Ringe auf die Teller geben und auftauen lassen. Knusperschokoladenmousse und einen Nocken Schokoladenmousse auflegen. Mit Tropfen von Kondensmilch und Knuspermilch garnieren.

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Vanille Panna Cotta

500 ml Debic Panna Cotta
 $\frac{1}{2}$ Vanilleschote

Milchschorle Panna Cotta

200 ml Vollmilch
200 g Schokolade, Vollmilch
500 ml Debic Panna Cotta

Milchschorlenmousse

500 ml Debic Mousse au Chocolat

Knuspermilch

500 ml Vollmilch
100 g Zucker
 $\frac{1}{2}$ Vanilleschote

Knusperschokoladenmousse

500 ml Debic Mousse au Chocolat

Dekoration

1 Dose Kondensmilch



Schokoladen-Trifle

mit Salzkaramell und Knusperperlen



ZUTATEN FÜR 20 PORTIONEN

Schokoladencreme

- 1 l Debic Crème Caramel
- 10 g Kakaopulver
- 200 g Kuvertüre, dunkel, geraspelt

Karamellsauce

- 10 g Blattgelatine
- 300 g Kristallzucker, fein
- 400 ml Debic Schlagsahne 32 %
- 50 g Butter
- 1 g Meersalz

Dekoration

- Schokoladensauce
- 100 g Knusperperlen
- 10 g Meersalz

ZUBEREITUNG

Debic Crème Caramel auf mindestens 70 °C erwärmen, dann Kakaopulver und Kuvertüre darin auflösen. Durch ein feines Sieb passieren und in Gläser füllen. Im Kühlschrank 2-3 Stunden fest werden lassen. Für die Karamellsauce Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zucker karamellisieren, dann Debic Schlagsahne 32 % hinzugeben. Anschließend ebenfalls Butter, Salz und eingeweichte Gelatine zugeben. Durch ein feines Sieb passieren, bei Raumtemperatur abkühlen lassen. Diese Mischung auf die Schokoladencreme gießen.

ANRICHTEN

Trifle mit Schokoladensauce, Knusperperlen und Meersalz garnieren.



Eis-Lasagne

mit Vanille, Mango und Schokolade

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Vanille Parfait

- 100 ml Debic Schlagsahne 32 % (nach Belieben gesüßt)
- 1 Vanilleschote
- 700 ml Debic Parfait

Mango Parfait

- 350 ml Debic Parfait
- 200 g Mangopüree
- 30 Schokoladentäfelchen

Englische Mangocreme

- 200 ml Debic Crème Anglaise Bourbon
- 50 g Mangopüree

Dekoration

- 1 Mango
- 1 Schale Atsina-Kresse

ZUBEREITUNG

Debic Schlagsahne 32 % mit Vanillemark erhitzten und 10 Minuten neben dem Herd ziehen lassen. Auskühlen lassen, Debic Parfait in der Küchenmaschine leicht und luftig aufschlagen, dann Vanillesahne zugeben und vorsichtig unterheben. In einen Spritzbeutel mit flacher Tülle geben. Für das Mango Parfait das Parfait in der Küchenmaschine leicht und luftig aufschlagen, dann das Mangopüree vorsichtig unterheben. In einen Spritzbeutel mit flacher Tülle geben. Dünne Schokoladentäfelchen auf ein Backblech mit Backpapier legen und Vanille und Mango Parfait in Wellenform aufdressieren. Schichtweise stapeln und in den Gefrierschrank stellen. Für die Englische Mangocreme die Debic Crème Anglaise Bourbon mit dem Mangopüree aufkochen und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Abkühlen lassen und in eine Quetschflasche füllen. Mango in gleichmäßige Würfel schneiden.



ANRICHTEN

Eis-Lasagne auf den Teller legen und mit Englischer Mangocreme, Mangowürfeln und Atsina-Kresse garnieren.

Eine Flasche, unendlich viele Möglichkeiten



Desserts sind ideal, um Ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen. Leider gibt es in Profiküchen immer viel zu tun. Da bleibt kaum Zeit für aufwendige Eigenkreationen. Debic hat dafür die perfekte Lösung entwickelt! Vertrauen Sie einfach auf unsere Debic Dessertbasen.

- Geschmack wie hausgemacht
- Im Handumdrehen zubereitet
- Vielfältig individualisierbar
- Attraktive Marge

Übrigens, wir haben die Rezeptur unserer Panna Cotta verbessert – sie ist jetzt noch cremiger! Auf der Suche nach Inspiration sollten Sie unbedingt Ihre unendlich vielen Möglichkeiten mit Debic Dessertbasen erkunden.



► Entdecken Sie unsere Dessertwelt voller Inspiration!