

SENSATIONELL!

Kochen mit tollen europäischen Produkten



SENSATIONELL!

Manuskript abgeschlossen im März 2019

Erste Ausgabe

Die Europäische Kommission haftet nicht für Folgen, die sich aus der Weiterverwendung dieser Veröffentlichung ergeben.

Luxemburg: Amt für Veröffentlichungen der Europäischen Union, 2020

© Europäische Union, 2020

Weiterverwendung mit Quellenangabe gestattet.

Die Weiterverwendung von Dokumenten der Europäischen Kommission ist durch den Beschluss 2011/833/EU (ABl. L 330 vom 14.12.2011, S. 39) geregelt. Für die Benutzung oder den Nachdruck von Fotos, die nicht dem Copyright der Europäischen Union unterstellt sind, muss eine Genehmigung direkt bei dem (den) Inhaber(n) des Copyrights eingeholt werden.

PDF	ISBN 978-92-76-03479-7	doi: 10.2762/02434	KF-01-19-441-DE-N
Print	ISBN 978-92-76-03486-5	doi: 10.2762/947419	KF-01-19-441-DE-C

SENSATIONELL!

Kochen mit tollen europäischen Produkten



INHALT



08 Einleitung

12 **Belgien – Pascale Naessens**
Zichorienköpfe umhüllt von Jambon d'Ardenne mit Selleriepüree und Buttersoße mit Nüssen und Petersilie

18 **Bulgarien – Vladimir Todorov**
Gornooryahovski Sudzhuk und Bohneneintopf

24 **Tschechien – Oldrich Sahajdak**
Všestarska cibule in verschiedenen Varianten

30 **Dänemark – Nicolai Nørregaard**
Palthea mit gegrilltem Danablu und Blumen

36 **Deutschland – Tohru Nakamura**
Nürnberger Bratwürste mit gegrillten Zwiebeln, Tomate und Allgäuer Bergkäse

42 **Estland – Tõnis Siigur**
Marinierter Weißfisch



48 Irland – *Grainne O'Keefe*
Clare-Insel-Lachs mit Bonito-Essig, Sauerampfer, Apfel, Dill und Bienenpollen

54 Griechenland – *Argiro Barbarigou*
Fava Santorinis

60 Spanien – *Quique Dacosta*
Turrón de almendra

66 Frankreich – *Denis Groison*
Kalbtatar mit Gurken-Erdnuss-Salat und Pflaumenchutney mit Jasmintee

72 Kroatien – *Mate Janković*
Kartoffelsalat mit Slavonski Med

78 Italien – *Franco Aliberti*
Risotto mit Rotkohl und geräuchertem Fisch

84 Zypern – *Wajdi Talhouk*
Loukoumi-Makronen



90 **Letland – *Juris Dukaļskis***
Latvijas lielie pelēkie zirņi polpettes

96 **Litauen – *Deivydas Praspaliauskas***
Rote Beete mit Roggenbrot und Schwarzen Johannisbeeren

102 **Großherzogtum Luxemburg – *Léa Linster***
Biscuit de Savoie

108 **Ungarn – *Eszter Palágyi***
Gyulai-kolbász-Snack

114 **Malta – *Ramona Farrugia Preca***
Schalentiere mit Gozo

120 **Niederlande – *Jonnie Boer***
Nudeln mit Aal und gereiftem Käse

126 **Österreich – *Anna Haumer und Valentin Gruber-Kalteis***
Gepökelte Schweinebäckchen mit Käferbohnen, Spitzkraut und Kürbiskernöl



132 Polen – *Bartosz Szymczak*
Apfelkuchen mit Buttermilch-Eiscreme

138 Portugal – *José Avillez*
Kalte Birnensuppe mit rohem Schinken

144 Rumänien – *Alex Petricean*
Gebackenes rumänisches Brot mit Telemea di Ibănești und Ziegenkäse-Soße

150 Slowenien – *Ana Roš*
Kartoffel im Heu mit Lammsoße

156 Slowakei – *Jozef Riska*
Sauerkraut Stupavské zelé mit glasiertem Filet

162 Finnland – *Kati Laszka*
Maränenmousse mit Maränenrogen und Buttermilchsoße

168 Schweden – *Titti Qvarnström*
Kalix Ljöjrom auf cremigem Kartoffelpüree, serviert mit Sauerrahm, roten Zwiebeln und Dill

WARUM WIR EINE EUROPÄISCHE URSPRUNGSBEZEICHNUNG HABEN

Europa hat eine ungemein vielfältige kulinarische Geschichte und ein reiches kulturelles Erbe. Der Grund dafür liegt natürlich nicht nur in der Größe des Kontinents, sondern auch in Traditionen, die von Generation zu Generation weitergegeben werden. Außerdem zeichnet sich Europa durch eine beispiellose geografische Vielfalt aus; von den Fjällen des finnischen Lapplands bis zu den Wüstengebieten in Murcia und vom alpinen Hochland bis zur Irischen See. All diese verschiedenen Territorien bringen ein großes kulinarisches Angebot hervor. Menschen aus der ganzen Welt reisen nicht nur nach Europa, um die vielen Kunst- und Kulturschätze zu bewundern, sondern auch um die lokale Küche zu genießen. Von dänischem Käse bis zu französischen Pflaumen, von bulgarischer Wurst bis zu portugiesischem Gemüse tragen viele Produkte eine geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.). Dieses Qualitätssicherungssystem der Europäischen Union schützt die Namen spezifischer

Produkte aufgrund ihrer unverwechselbaren Eigenschaften, die mit ihrer geografischen Herkunft und traditionellem Know-how verbunden sind. Es reflektiert die Vielfalt Europas und sein reiches kulinarisches Erbe. Küchenchefs schätzen diese einzigartigen Eigenschaften, die den Ort der Herstellung der Produkte und jahrhundertalte Herstellungspraktiken widerspiegeln. Sie erfreuen sich nicht nur bei Verbrauchern in Europa, sondern auch in anderen Teilen der Welt zunehmender Beliebtheit.

Bereits 1992 hatte die Europäische Union beschlossen, mehrere Namen von Produkten zu schützen. Diese Entscheidung entstand aus dem Wunsch heraus, das eigene kulinarische Erbe zu bewahren und Landwirten und Erzeugern ein gerechteres Einkommen zu bieten. Europäische Produkte, die mit einem Qualitätssiegel ausgezeichnet sind, weisen immer einzigartige Eigenschaften auf. Diese sind typisch für die Region,

in der sie angebaut oder verarbeitet werden, und vor allem sind sie von ausgezeichneter Qualität. Im November 2012 wurden drei Qualitätskriterien für diese Ursprungsbezeichnung eingeführt.

„g. U.“ (geschützte Ursprungsbezeichnung): Produkte dieser Kategorie haben einen klaren Bezug zum Produktionsstandort. Das bedeutet, dass alle Schritte der Erzeugung, der Zubereitung und Verarbeitung in der Region stattfinden müssen, für die der Schutz gilt.

„g. g. A.“ (geschützte geografische Angabe): Diese Bezeichnung steht für den Zusammenhang zwischen der Region und dem Namen des Produktes. Im Gegensatz zu Produkten mit einem g. U.-Label muss nur eine Herstellungsstufe in der Region stattfinden, für die die Ursprungsbezeichnung gilt.

In diesem Buch zeigen bekannte europäische Köche, wie einzigartige Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung aus ihrer Heimat für Rezepte verwendet werden können. Sie teilen auch ihre Leidenschaft für die Produkte, mit denen sie aufgewachsen sind und die sie so erfolgreich gemacht haben. Produkte aus den Regionen vor Ort, die für handwerkliches Können und Spitzenleistungen stehen. Wir müssen unbedingt sicherstellen, dass diese Produkte weiterhin ihre geschützte Ursprungsbezeichnung tragen. Nur so kann ihre Qualität heute und in Zukunft erhalten und garantiert werden.







JAMBON D'ARLENNE

[ARDENNER SCHINKEN]

— BELGIEN —

Nichts verbindet man mehr mit der einzigartigen belgischen Küche als hochwertiges Schweinefleisch aus den Ardennen. Das Rezept für Ardenner Schinken soll aus der Zeit vor der Ankunft von Julius Cäsar stammen und ist eines der ältesten geschützten Fleischzubereitungsverfahren in Europa (1974).

Der *Jambon d'Ardenne*, so der offizielle Name, wird aus Schweinskeulen hergestellt. Ardenner Schinken findet man hauptsächlich in der belgischen Provinz Luxemburg, die nicht mit dem nahe gelegenen Großherzogtum zu verwechseln ist.

Die Oberschenkel aus Schweinefleisch werden durch Reiben mit oder Eintauchen in Salz getrocknet. Räuchern ist nicht erforderlich, doch wenn der Schinken geräuchert wird, wird sorgfältig ausgewähltes Buchenholz oder Späne von Buchenholz verwendet. Das Buchenholz spielt eine wichtige Rolle, obwohl auch Eiche und Wacholder erlaubt sind. Diese strenge Auswahl ist unerlässlich, da natürliche Faktoren eine entscheidende Rolle spielen. Würde das Schweinefleisch gesalzen und an einem anderen Ort geräuchert, hätte der Schinken einen anderen Geschmack. Das Mikroklima der Ardennen mit seinen saisonalen Temperaturen, seiner Feuchtigkeit und Frischluftzirkulation ist perfekt für die Herstellung. Es ermöglicht einen idealen und ausgewogenen Reifeprozess.







PASCALE NAESSENS

ERFOLGREICHE AUTORIN VON KOCHBÜCHERN

Die Bestsellerautorin Pascale Naessens verkörpert gesundes Essen in Belgien. Ihr romantischer Kochstil wurde wegen ihrer köstlichen und einfachen zuzubereitenden Gerichte beliebt. Die allgemeine Meinung ist, dass „Pascale ihrem Land beigebracht hat, wie man sich gesund ernährt“. Schon mit ihrem ersten Buch *My Pure Kitchen* gelang ihr der Durchbruch. Mittlerweile hat sie neun Bücher veröffentlicht und schreibt außerdem kulinarische Berichte und Kolumnen für mehrere Lifestyle-Magazine, für die sie Interviews mit Wissenschaftlern über Ernährung und Gesundheit führt.

„Ich liebe Jambon d’Ardenne einfach. Die belgischen Ardennen erinnern mich an lange Spaziergänge mit meiner Familie durch die herrliche Landschaft. Danach gingen wir immer in ein Restaurant, um eine Mahlzeit mit Ardenner Schinken zu genießen. Reiner Ardenner Schinken ist wunderbar geeignet, um damit zu arbeiten. Ich wähle immer ein einfaches Rezept, ohne Aufwand, aber mit Charakter. Genau wie der Schinken selbst.“

Der von Pascale in diesem Rezept verwendete Brussels grondwitloof (Chicoréeköpfe) hat den Status einer geschützten geografischen Angabe erhalten. Wussten Sie, dass Chicoréeköpfe seit 1862 von Belgien nach Paris exportiert werden?

www.purepascale.com

ZICHORIENKÖPFE UMHÜLLT VON JAMBON D'ARDENNE MIT SELLERIEPÜREE UND BUTTERSOÛE MIT NÜSSEN UND PETERSILIE

ZUTATEN

3 große Köpfe *Brussels
grondwitloof* (Chicorée)

300 g Sellerie

6 Scheiben Jambon d'Ardenne

50 g geröstete Haselnüsse

1 großer Bund gelockte Petersilie

2 Stück Butter

Pfeffer und Salz

Den Sellerie schälen und in große Stücke schneiden.

Diese in Butter mit etwas Wasser anbraten und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den geschmorten Sellerie zerdrücken.

Schneiden Sie die Köpfe des *Brussels grondwitloof* in zwei Hälften und wickeln Sie sie in Scheiben Jambon d'Ardenne.

Etwas Butter in die Pfanne geben und die in den Jambon d'Ardenne gehüllten Köpfe der *Brussels-grondwitloof*-Hälften hinzufügen. Zugedeckt etwa zwanzig Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.

In der Zwischenzeit die Haselnüsse und die Petersilie mischen. Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen und die Haselnüsse und die Petersilie in der Butter kochen.

Den zerdrückten Sellerie auf einen großen Teller geben und mit dem geschmorten *Brussels grondwitloof* und der Haselnusssoße servieren.





ГОРНООРЯХОВСКИ СУДЖУК - GORNOORYAHOVSKI SUDZHUK

[BULGARISCHE WURST]

— BULGARIEN —

Gornooryahovski Sudzhuk ist eine traditionelle bulgarische Wurst, die in Gorna Oryahovitsa hergestellt wird. 1538 gab Suleiman der Prächtige, der zehnte Sultan des Osmanischen Reiches, seinem Großwesir das Recht, eine Steuer auf die Herstellung dieser Delikatesse zu erheben. Dies ist die erste Erwähnung dieser traditionellen bulgarischen Wurst in den Geschichtsbüchern. Nachdem sie 1861 auf einer internationalen Messe in Italien mit einer Medaille ausgezeichnet wurde, erfreut sie sich auch heute noch großer Beliebtheit.

Die Wurst wird aus reinem Rindfleisch hergestellt. Die Kühe müssen mindestens zwölf Monate alt sein und natürliche Glycogen-Level aufweisen, was das Rindfleisch saftig macht. Der würzige Geschmack resultiert aus der traditionellen Zugabe von schwarzem Pfeffer, Kreuzkümmel und Bohnenkraut.

Gornooryahovski Sudzhuk wird in eine Hufeisenform gebogen und dann zum Trocknen in Räumen aufgehängt, wo sie mit einem naturweißen Schimmelpilz überzogen wird. Dies ist ein heikles Verfahren, da der Formprozess genau zum richtigen Zeitpunkt gestoppt werden muss, damit die Wurst ihren feinen Geschmack und ihr Aroma behält.







VLADIMIR TODOROV

CHEFKOCH IM BISTRELLO

Vladimir Todorov ist zweifellos einer der talentiertesten jungen Köche seines Landes. Im Jahr 2016 wurde er zum besten Koch Bulgariens gewählt, nachdem er in den Niederlanden, Belgien und den Vereinigten Staaten gearbeitet hatte. Seit Mai 2018 ist er Küchenchef im Bistrello, einem interessanten Fusionsprojekt im Zentrum der bulgarischen Hauptstadt Sofia.

„Unsere Küche zeichnet sich durch eine breite Palette von Qualitätsprodukten, ein Gleichgewicht zwischen Tradition und Innovation, Liebe zum Detail, einen Hauch von Abenteuer und bulgarische Gastfreundschaft aus. In Bulgarien essen wir oft herzhaften Eintopf mit Wurst und Bohnen. Dies ist ein traditionelles Gericht, das überall zu finden ist, besonders im Winter. Ich habe ein paar Beilagen hinzugefügt, wie sie auf jedem bulgarischen Familientisch zu finden sind: Gurken, würzige Paprika und Brot. Nicht zu vergessen der Rakiya, unser lokaler Brandy, denn ein Essen ohne Rakiya ist kein Essen! Es gibt in fast jeder europäischen Stadt einen Laden mit Lebensmitteln aus dem Balkan, in dem man die Zutaten und eine Flasche Rakiya kaufen kann. Viel Spaß.“

Bistrello – www.bistrello.bg

ZUTATEN

Für den Eintopf

200 g Laufbohnen (Smyliyanbohnen)
ein Prise Backpulver
100 g halbtrockene Wurst
(*Gornooryahovski Sudzhuk*)
20 g Butter
10 g Knoblauch, fein gehackt
30 g Schalotten, fein gehackt
30 g Karotten, in Brunoise gehackt
30 g Sellerie, in Brunoise gehackt
600 g frische Rindfleischwurst
250 g Rotwein
30 g Champignons, fein gehackt
500 g Rinderbrühe
5 g Estragon-Stiele
Salz und Pfeffer
80 g rote Paprika, geröstet und
in Brunoise gehackt
30 g Tomaten, gehackt
Zitronensaft

Für die Brühe

700 g Champignons, grob gehackt
300 g getrocknete Paprika, grob gehackt
1 Liter Wasser
80 g Bärlauch
Salz
Zitronensaft

Für das Chutney

50 g Zwiebeln, fein gehackt
30 g Knoblauch, fein gehackt
10 g Sonnenblumenöl
250 g Karotten
20 g Honig
80 g Weißweinessig
Prise Salz
5 g Petersilie
5 g Dill
1 Knoblauchzehe

Für das eingelegte Gemüse

200 g Sellerie
200 g rote Zwiebeln
200 g grüne Tomaten
200 g Reisweinessig
200 g Zucker
200 g Wasser
10 g Salz
2 Lorbeerblätter
ein paar schwarze Pfefferkörner, Senfkörner
und eine Prise Piment

GORNOORYAHOVSKI SUDZHUK UND BOHNENEINTOPF

Die Bohnen über Nacht in Wasser einweichen und am nächsten Tag in frischem Wasser mit einer Prise Backpulver kochen.

Die halbtrockene Wurst bei schwacher Hitze in einem großen Kochtopf anbraten, bis das Öl ausgetreten ist. Erst dann sollten Sie die Butter und den Knoblauch hinzufügen, gefolgt von den Schalotten, den Karotten und dem Sellerie. Kochen lassen, bis das Gemüse weich ist.

Die Haut der frischen Wurst entfernen und das Hackfleisch in einer separaten Pfanne kochen. Mit dem Rotwein ablöschen und zum Kochen bringen, bis der Alkohol verdunstet ist. Die Champignons und die Brühe dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und der Hälfte des Estragons würzen. Lassen Sie den Eintopf eine Stunde lang einkochen, bis sich alle Aromen vermischt haben.

Ein Viertel der Bohnen mit einer Gabel zu einem feinen Püree zerdrücken und zum Eintopf geben. Die restlichen Bohnen hinzufügen, weitere 10 bis 15 Minuten garen und die geröstete Paprika und die gewürfelten Tomaten dazugeben. Weitere 5 bis 6 Minuten garen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Mit dem restlichen Estragon garnieren.

Für die Suppe die Pilze und getrockneten Paprikaschoten ins Wasser geben und kochen, bis das Gemüse weich ist. Die Blätter des Bärlauchs hinzufügen. Die Suppe verrühren und mit Salz und Zitronensaft würzen.

Für das Chutney die fein gehackten Zwiebeln und den Knoblauch in einer Pfanne zusammen mit etwas Öl anbraten. Die fein gehackten Karotten dazugeben und 5 bis 10 Minuten garen. Mit dem Essig ablöschen und den Honig und das Salz dazugeben. Weitere 10 Minuten garen. Zum Schluss die fein gehackte Petersilie und den Dill dazugeben und mit einer zerdrückten Knoblauchzehe garnieren. Die Pfanne mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

Für die Gurken das Gemüse in Stücke schneiden und in separate Einmachgläser geben. Alle anderen Zutaten in einem Topf vermischen und zum Kochen bringen. Die kochende Flüssigkeit über das Gemüse in den drei Gläsern verteilen. Die Gurken abdecken, abkühlen lassen und in einem vakuumdicht verschlossenen Glas aufbewahren.

Den Eintopf mit Suppe, Gurken, Chutney und etwas Brot servieren.





VŠESTARSKÁ CIBULE

[VŠESTARY-ZWIEBELN]

– TSCHECHIEN –

Všestary-Zwiebeln sind ein hochwertiges Gemüse, das im mittelböhmisches Raum, östlich von der Hauptstadt Prag, angebaut und verarbeitet wird.

Všestary-Zwiebeln sind kugelförmig oder eiförmig, haben eine goldgelbe Schale und cremeweißes Fleisch, das gelegentlich eine dezente grünliche Färbung aufweist. Das Aroma ist süß und leicht scharf, typisch für Zwiebeln, aber der Geschmack ist einzigartig und überraschend fein, je nach gewählter Sorte. Všestary-Zwiebeln sind in verschiedenen Sorten erhältlich, von Radar und Armstrong bis zu Wellington und Festival. Der Name „Všestarská cibule“ ist in der EU wegen der Einzigartigkeit des Geschmacks und der Verbindung mit der betreffenden Region als geschützte Ursprungsbezeichnung eingetragen. Der Boden in dem betreffenden Gebiet ist hervorragend für den Anbau von Zwiebeln geeignet. Verantwortlich dafür sind die hohen Konzentrationen von Eisen und Vitamin B3 – auch bekannt als Niacin oder Nikotinsäure. Das macht die Zwiebel von Všestary zu einem begehrten Produkt.







OLDRICH SAHAJDAK

KOCH IM LA DEGUSTATION BOHÊME BOURGEOISE

Das berühmte Prager Restaurant mit dem ungewöhnlich langen Namen „La Degustation Bohême Bourgeoise“ öffnete am 26. Juli 2006 erstmals seine Pforten, am selben Tag, an dem der Sohn von Koch Oldrich Sahajdak geboren wurde. „Deshalb nenne ich es meinen zweiten Sohn“, lacht der Küchenchef. „Meine Eltern und Großeltern waren alle Köche. Ich bin mit Essen aufgewachsen. Als Kind war ich derjenige in der Familie, der am Ende die Schale ausleckte. In meiner Teenagerzeit wollte ich Profifußballer werden, aber das ist leider nie passiert, und so blieb mir eine andere Möglichkeit: das Kochen.“

Die Idee zu La Degustation Bohême Bourgeoise entstand nach einem Besuch im berühmten kalifornischen Restaurant French Laundry des Küchenchefs Thomas Keller. „Ich war sehr angetan von allem dort. Die Zubereitung, die Garzeiten, der Service. Ich fühlte, dass die Zeit reif war, etwas Ähnliches in Tschechien, hier in Prag, zu versuchen. Einen Ort zu schaffen, an dem Gäste verwöhnt werden. Dieser wurde La Degustation Bohême Bourgeoise.“

Sahajdak fühlt sich der kulinarischen Tradition des alten österreichisch-ungarischen Reiches verpflichtet. Er nimmt traditionelle Rezepte aus den betreffenden Ländern und bereitet sie auf moderne Art zu. Fast alle von ihm verwendeten Lebensmittel kommen aus der Region um Prag. „Ich liebe besonders Schweinefleisch, Äpfel, Zwiebeln und Honig. Diese Zutaten finden Sie fast immer auf unserer Speisekarte. Die Všestary-Zwiebeln werden stark unterschätzt. Für mich sind sie nicht nur Zwiebeln, sondern vollwertiges Gemüse.“

La Degustation Bohême Bourgeoise – www.ladegustation.cz

VŠESTARSKÁ CIBULE IN VERSCHIEDENEN VARIANTEN

ZUTATEN

Eingelegte Zwiebeln

300 g Zwiebeln, geschält
500 ml Essig
3 Lorbeerblätter
3 Birnen, geviertelt

Bereiten Sie das Essiggemüse einige Tage im Voraus vor. Die Zwiebeln in Ringe schneiden. Den Essig auf 80 °C erhitzen, über die Zwiebeln gießen und die Lorbeerblätter und Birnen dazugeben. Abdecken und 48 Stunden ziehen lassen.

Für die gerösteten Zwiebeln die fein gehackten Zwiebeln bei sehr geringer Hitze zusammen mit den Lorbeerblättern im Entenfett anbraten. Karamellisieren lassen und gelegentlich umrühren. Den Wein tropfenweise hinzufügen und verdunsten lassen. Dies erfordert viel Zeit. Entscheidend ist, langsam zu arbeiten.

Gebratene Zwiebeln

1 kg Všeřtary-Zwiebeln, fein
gehackt
180 g Entenfett
3 Lorbeerblätter
350 ml angereicherter Rotwein

Im Restaurant kochen wir die Zwiebeln für das Püree sous-vide für 120 volle Stunden bei 80 °C zusammen mit dem Zwiebelsaft. Zu Hause können Sie die Zwiebeln und den Saft bei mittlerer Hitze zart kochen.

Zwiebelpüree

500 g Zwiebeln, in Stücke ge-
schnitten
Saft von 1 kg Zwiebeln (mit einem
Entsafter)

Für den Saft den Zwiebel- und Birnensaft mischen, den Wein hinzufügen und die Mischung einkochen lassen, bis sie dunkel und sirupartig ist.

Die Birnenwürfel in etwas Schmalz oder Butter erhitzen und mit den verschiedenen Zwiebelzubereitungen servieren.

Zwiebel- und Birnensaft

Saft aus 300 g Zwiebeln
Saft aus 300 g Birnen
300 ml angereicherter Rotwein

Zum Garnieren

1 Birne, in 1 cm große Würfel
geschnitten
Schmalz oder Butter





DANABLU

[DÄNISCHER BLAUSCHIMMELKÄSE]

— DÄNEMARK —

*Danablu oder Danish Blue ist ein dänischer Blauschimmelkäse aus Kuhmilch. Dem Käse wird der Pilz *Penicillium roqueforti* injiziert. Im Anschluss reift er zwölf Wochen lang. Durch seinen hohen Fettgehalt ist Danish Blue auch als Käseaufstrich geeignet.*

Bereits 1874 versuchte die Käsepionierin Hanne Nielsen, den Havartigaarden Roquefort-Käse nachzuahmen, wobei sie anstelle von Schafsmilch Kuhmilch verwendete. Marius Boel ist es zu verdanken, dass die Produktion von Blauschimmelkäse ab 1914 aufgenommen wurde. Gegen Ende der 1920er-Jahre experimentierte er mit der Zugabe von homogenisierter Sahne zum Produktionsprozess. So entstand dänischer Blauschimmelkäse, ein heller Käse mit einem hohen Fettgehalt und einem außergewöhnlich starken Geschmack. Im Jahr 2003 wurde Danablu in die Liste der geschützten Qualitätsprodukte in der Europäischen Union aufgenommen.







NICOLAI NØRREGAARD

KOCH IM KADEAU

Nicolai Nørregaard ist einer der frühen Vertreter und Protagonisten der nordischen Küche. Er wurde auf der Insel Bornholm geboren, was sich in seinem Kochstil zeigt. Auf seiner Speisekarte stehen Gerichte mit geräucherter Fisch, gebratenen Flechten, Wacholderkeksen und Blumenblüten sowie Herzmuscheln mit fermentiertem Weizen und Seeigel, Sellerie mit Kaviar, rote Holzameisen und Waldmeister ... „Not macht erfinderrisch“, erklärt Nicolai. „Die Winter sind lang und hart auf Bornholm, und die Erntezeit ist sehr kurz. Du lernst, kreativ zu sein mit den Produkten, die die Natur zu bieten hat.“

Nicolai Nørregaard pökelt und fermentiert seine eigenen Blumen und sein eigenes Gemüse, die charakteristischen Produkte seines renommierten Restaurants Kadeau in Kopenhagen und des Schwesterrestaurants in Bornholm. „Wir pflügen, ernten und konservieren Bornholm.“

Dieser ganzheitliche Ansatz zeigt sich auch in der Zubereitung von *Palthesta*, einem authentischen traditionellen Pfannkuchen aus Gerstenbrei. Dieses Gericht wird normalerweise als herzhaftes Gericht serviert, passt aber auch hervorragend zu süßen Geschmacksnoten. *Palthesta* ist ein gekochter, einen Tag alter Haferbrei, der „gärt“ und wie ein Pfannkuchen gekocht wird. „Ich bereite ihn mit Gerste und Mehl aus Öland zu und serviere ihn mit Liebstöckel und Bärlauch, frischen und eingelegten Blumen und natürlich dem berühmten Danablu, der in meiner Version geröstet und gemahlen wird; eine tolle, wenn auch vielleicht etwas ungewohnte Art, herzhaftes Pfannkuchen zu essen.“

Kadeau, Kopenhagen und Bornholm – www.kadeau.dk

PALTHESTA MIT GEGRILLEM DANABLU UND BLUMEN

ZUTATEN

Für den *Palthe*sta

200 g Gerstenbrei
50 g aktiver Sauerteigstarter
1 großes Ei
150 g Milch
100 g Mehl
Salz
Rinderfett oder geklärte Butter

Zuerst den Gerstenbrei durch das Kochen von Gerste und Wasser zu einer Masse mit cremiger Konsistenz zubereiten. Mit Salz würzen. Den Gerstenbrei von Hand mit dem Sauerteigstarter, dem Ei, der Milch, dem Mehl und dem Salz mischen. Bei Raumtemperatur 3 Stunden ziehen lassen und dann den Teig vorsichtig umrühren.

Eine gusseiserne Pfanne mit aged Rinderfett oder geklärter Butter einfetten.

Die Gersten-Porridge-Pfannkuchen bei mittlerer Hitze 3 Minuten auf der einen Seite und 2 Minuten auf der anderen Seite garen. Die Pfannkuchen sollten außen knusprig und in der Mitte weich sein.

Für die *Danablu*-Zubereitung

50 g *Danablu*
20 g getrocknete Hefeflocken
etwas gereifter Käse (Comté)
10 g geklärte Butter

Den *Danablu*-Käse in dünne Scheiben schneiden und in eine gusseiserne Pfanne legen. Die Käsescheiben mit einem Küchensbrenner bearbeiten, bis sie fast schwarz und geschmolzen sind. Abkühlen lassen und dann den Käse in feine Stücke schneiden.

Die Hefeflocken unter ständigem Rühren in einer trockenen Pfanne goldbraun braten.

Die Flocken in den Käse mischen und die geklärte Butter dazugeben.

Für die Zubereitung der Blumen

Garten- und Feldblumen
(Bronzefenchel, Holunderblüten,
Kornblumen, Rosen, Thymian,
Apfelblüten etc.)
1/2 Liter Wasser und 50 g Salz
100 g frische Kräuter (Petersilie,
Salbei, Liebstöckel, Bärlauch etc.)
einige Liebstöckel-
und Bärlauchblätter

Im Idealfall sollten Sie die Blumen im späten Frühjahr vorbereiten, wenn es viele davon gibt.

Die essbaren Blumen in eine Salzlösung geben und über Nacht in einem gut verschlossenen Glas im Kühlschrank aufbewahren.

Das Salz mithilfe von Mörser und Stößel mit den frischen Kräutern mischen und über Nacht trocknen lassen. Einige frische essbare Blumen fein hacken. Liebstöckel und Bärlauch knusprig rösten und mit dem Kräutersalz würzen. Den warmen *Palthe*sta-Pfannkuchen mit Haselnussbutter bestreichen. Etwas gereiften Käse (Comté) über den Pfannkuchen reiben. Den Pfannkuchen mit der *Danablu*-Hefe-Streuselmasse bedecken.

Zerkleinern und das gegrillte Liebstöckel und den Bärlauch dazugeben. Zum Schluss die eingelegten Blumen und die gehackten frischen Blumen hinzufügen. Mit etwas Kräutersalz würzen.





NÜRNBERGER BRATWÜRSTE/ NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE

[GRILLWURST AUS NÜRNBERG]

– DEUTSCHLAND –

Die Wursterstellung hat in Deutschland eine lange Tradition. Eine der beliebtesten Sorten, die ebenfalls eine lange Tradition und jetzt einen Satus als geschützte Ursprungsbezeichnung hat, ist die Nürnberger Bratwurst.

Diese kleinen Würstchen in engem, 7 bis 9 Zentimeter langem und nicht mehr als 25 Gramm schwerem Schafsdarm werden in eine frische Semmel mit Sauerkraut und würzigem Senf eingebettet und traditionell mit den Fingern gegessen. Die Legende besagt, dass mittelalterliche Gastwirte die Würstchen klein genug machten, um sie nach Feierabend durch Schlüssellocher zu verkaufen. Schon Goethe war offenbar ein Fan dieser Köstlichkeit, die aus Schweinehackfleisch, Salz, Pfeffer und Majoran hergestellt wird. Im Jahr 2003 wurden die „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ mit dem Prädikat „geschützte Ursprungsbezeichnung“ ausgezeichnet, um Verbrauchern eine hohe Qualität zu garantieren.

Die Zahl der Michelin-Sterne-Restaurants in Deutschland ist in den letzten Jahren deutlich gestiegen, und die oft jungen und innovativen Köche wissen genau, wie man traditionelle Zutaten in eine moderne und kreative Küche mit erfrischendem Geschmack integriert. Koch Tohru Nakamura kombiniert in seinem Rezept Nürnberger Bratwürste mit Allgäuer Bergkäse, einem halbharten, milden, aromatischen Käse aus roher Kuhmilch, der ebenfalls eine geschützte Ursprungsbezeichnung trägt.







TOHRU NAKAMURA

KOCH IM WERNECKHOF BY GEISEL

Koch Tohru Nakamura ist ein Münchner mit japanischen Wurzeln. Er bezeichnet sich selbst als puristisch und aromavirtuos, eine Bezeichnung, die er sich in den letzten Jahren als Koch des Werneckhofs by Geisel, eines Zwei-Sterne-Restaurants im Herzen der bayerischen Hauptstadt, mehr als verdient hat.

Nakamura sammelte Erfahrung im renommierten Restaurant Königshof, arbeitete dann mehrere Jahre in Gourmetrestaurants auf der ganzen Welt und absolvierte seine Ausbildung in den besten japanischen Restaurants. Dann kehrte er nach Bayern zurück, um den Werneckhof by Geisel zu einem international renommierten Restaurant zu machen.

„Mein Team ist genauso wichtig wie ich. Ich arbeite mit jungen Leuten zusammen, die nicht nur technisch versiert, sondern auch perfekt auf die Wünsche unserer Kunden abgestimmt sind“, erklärt Küchenchef Nakamura. „In meinem Rezept verwende ich zwei typisch bayerische Produkte, die von der EU anerkannt und geschützt sind, die Nürnberger Bratwürste und Allgäuer Bergkäse. Es ist eine wunderbare Herausforderung, der oft traditionellen bayerischen Küche leichte, spielerische Akzente zu verleihen.“

NÜRNBERGER BRATWÜRSTE MIT GEGRILLTEN ZWIEBELN, TOMATE UND ALLGÄUER BERGKÄSE

ZUTATEN

Für die gegrillten Zwiebeln und Tomaten

2 Zwiebeln

2 Peperoni

3 Knoblauchzehen

4 Tomaten

1 Chilischote oder grüner Jalapeño

Olivenöl

Salz und Pfeffer
Schale von 1 Zitrone

Stärke (optional)

100 g Butter

50 g Schlagsahne

150 g Hühnerbrühe

Die Zwiebeln schälen und vierteln. Entfernen Sie den Stiel von den Paprikaschoten. Den Knoblauch zerdrücken.

Zwiebeln, Paprika, Tomaten (ganz), Knoblauch und Chili mit Olivenöl und Salz in einer Auflaufform 30 Minuten bei 200 °C backen.

Aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie abdecken und 45 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Entfernen Sie die Haut von den Paprikaschoten und Tomaten. Die Paprikaschoten entkernen. Alle Zutaten vorsichtig durch ein Sieb drücken und den Saft auffangen.

Die Hälfte des Gemüses zu einem Chutney zerkleinern und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenschale würzen.

Die andere Hälfte zusammen mit dem Gemüsesaft und der Hühnerbrühe in einen Topf geben und die Mischung zum Kochen bringen, dann 5 Minuten köcheln lassen. Mischen und durch ein feines Sieb drücken. Gegebenenfalls etwas Stärke hinzufügen und mit Butter und Sahne vermischen.

Die Zwiebel in 1 mm dicke Scheiben schneiden, die Scheiben in dem Mehl bei 170 °C frittieren. Kurz auf einem Küchentuch ruhen lassen und mit Salz würzen.

Das Brot in 2 mm dicke Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und 6 Minuten im auf 180 °C erhitzten Ofen backen. Aus dem Ofen nehmen, mit Senf bestreichen und mit geriebenem Allgäuer Bergkäse bestreuen. Weitere 4 Minuten im Ofen backen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit etwas fein gehackter Petersilie und gebratener Zwiebel garnieren. Einen Teil der gebratenen Zwiebel zurückhalten, um das Chutney zu garnieren.

Das Gemüsechutney erhitzen und die Würstchen im Chutney erwärmen.

Etwas Chutney in einen tiefen Teller geben, die Würstchen darauflegen und mit dem Rest der Röstzwiebel garnieren. Die Soße aufschäumen und großzügig auf die Schüssel geben. Die Croutons mit dem Allgäuer Bergkäse separat servieren.

Für die gebratenen Zwiebeln

1 Zwiebel

Mehl

Salz

Für die Croutons

500 g Roggenbrot

Olivenöl

mittelscharfer Senf nach Belieben

100 g Allgäuer Bergkäse

halber Bund Petersilie

12 Nürnberger Bratwürste,
gegrillt





ESTNISCHER WODKA

– ESTLAND –

Estland produziert seit dem 16. Jahrhundert Wodka. Im Jahr 1799 gab es nicht weniger als 731 verschiedene Brennereien im ganzen Land.

Auf Wunsch der Zarin war der größte Teil der Produktion den „vornehmen“ Familien vorbehalten und wurde daher im Russischen Reich verkauft. Die Qualität des Wodkas blieb viele Jahre lang unterdurchschnittlich. Man könnte sogar sagen, dass bis zum Ende des 19. Jahrhunderts reines Ethanol produziert wurde, bis zu dem Zeitpunkt, da ein estnischer Apotheker eine lokale Brennerei übernahm und begann, Wodka von außergewöhnlicher Qualität herzustellen. Das Destillieren verlief nicht ohne Rückschläge. Während des Ersten Weltkriegs wurde die Wodka-Produktion zum Stillstand gebracht und die Destillerie begann stattdessen mit der Produktion von nahrhafter Stärke. Erst mit der späteren Aufnahme Estlands in die Europäische Union wurde der estnische Wodka neu erfunden, ohne dass dabei die Qualität verloren ging, die dieses Produkt heute so einzigartig macht.

Küchenchef Tõnis Siigur vom Restaurant NOA in Tallinn verwendet estnischen Wodka, der auf Basis von Winterroggen aus der estnischen Region Sangaste, Roggenmalz und dem für diese Region charakteristischen Karstwasser destilliert wird. Er ist das Ergebnis eines langsamen, traditionellen Destillationsprozesses mit Methoden aus der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts. Dadurch werden das charakteristische Aroma und der Geschmack des Winterroggens hervorgehoben. Der estnische Wodka ist das erste estnische Produkt, das als geografische Angabe geschützt wurde (2017).







TÕNIS SIIGUR

KOCH IM NOA

Die geografische Lage Estlands ist interessant; es grenzt im Osten an Russland, im Westen an Mittel- und Westeuropa und im Norden an die skandinavischen Länder. Folgerichtig greift die moderne estnische Küche stark auf nordische Einflüsse zurück. Im Restaurant des Küchenchefs Tõnis Siigur, NOA, was auf Estnisch sowohl „Schiff“ als auch „Messer“ bedeutet, ist das nicht anders.

„Die Einflüsse sind unverkennbar skandinavisch, aber die Gerichte sind ohne Zweifel estnisch. Alles auf unserer Speisekarte hat einen lokalen Touch: Hering, Zander, fermentierte Gurken, geräucherte Rote Beete, Brombeeren und andere Beeren, lokaler Käse ... Wir bereiten sogar einen Stroganoff aus Steinpilzen zu!“

Warum verwendet Tõnis in seiner Küche immer estnischen Wodka? „Es ist eines der Produkte, die besonders typisch für Estland sind. Die Region Sangaste ist bekannt für die Qualität ihres Winterroggens, und ihr Karstwasser sorgt für die Reinheit dieser Spirituose.“

Restoran Noa – www.noaresto.ee

MARINIERTER WEIßFISCH

ZUTATEN

1 kg Weißfischfilet	Putzen Sie die Fische und entfernen Sie alle Knochen.
20 g estnischer Wodka	Dann mit dem Wodka abreiben.
9 g Zucker	Zucker und Salz mischen und die Salz-und-Zucker-Mischung vorsichtig in den Fisch reiben.
26 g Salz	
Kleines Glas estnischer Wodka	Wickeln Sie den Fisch mit der Marinade in Folie ein und stellen Sie ihn für mindestens 24 Stunden in den Kühlschrank.
	Entfernen Sie überflüssige Marinade.
	In dünne Scheiben schneiden und mit Kartoffelsalat und einem kleinen Glas estnischem Wodka servieren.





CLARE-ISLAND-LACHS

[LACHS VON CLARE ISLAND]

– IRLAND –

Jedes Frühjahr findet eine der größten geplanten Migrationen an der Küste Irlands statt. Tausende von Lachsen werden in Gehege vor der Küste von Clare Island gebracht, wo sie die nächsten zwei Jahre lang gehalten werden.

Die Fische erhalten eine spezielle Ernährung mit ausschließlich natürlichen Produkten und sind vor Stürmen und Raubtieren geschützt. Das Gebiet um Clare Island weist mehrere spezifische hydrografische Gegebenheiten auf, durch die starke Strömungen entstehen. Dies verhindert Parasiten und macht somit viele chemische Behandlungen überflüssig. Die Aufzucht von Clare-Island-Lachs ähnelt in dieser Hinsicht biologischer Landwirtschaft. Nach zwei Jahren sind die Lachse stark und groß genug für den Verzehr. Dieser Lachs hat festes Fleisch mit einem niedrigen Fettgehalt und ähnelt hinsichtlich seiner Morphologie dem Wildlachs. Er wird vorzugsweise warm gegessen, z. B. gegrillt mit Essigsoße und Spargel, aber es ist auch möglich, ihn wie in dem unten stehenden Rezept zuzubereiten. Der Clare-Island-Lachs genießt seit 1999 den Status eines Produkts mit geschützter geografischer Ursprungsbezeichnung. In ihrem Rezept verwendet die Köchin Grainne O'Keefe Oriel-Meersalz, ein Produkt mit geschützter Ursprungsbezeichnung und das einzige nicht oxidierte mineralische Meersalz der Welt.







GRAINNE O'KEEFE

KÖCHIN IM CLANBRASSIL HOUSE

„Als ich aufwuchs, war ich nie mit gehobener Küche konfrontiert. Ich hatte noch nie Foie gras oder Trüffeln gegessen. Aber ich wusste von klein auf, dass ich mit Essen arbeiten wollte. Ich habe mir viele Kochshows angesehen und mir Kochbücher aus der Bibliothek ausgeliehen. Ich war fasziniert von der Arbeitsweise der Köche. Ich hatte keinen Zweifel daran, dass ich Köchin werden würde.“

Die junge Grainne O'Keefe ist jetzt Chefköchin im Clanbrassil House. Sie wird als eine der vielversprechendsten Köche Irlands gefeiert. In dem Restaurant ist der Holzkohlegrill das Herzstück der Küche. Alle Hauptgerichte, einige der Vorspeisen und sogar Desserts werden auf ihm zubereitet.

„Ich liebe es, Lachs auf dem Grill zuzubereiten“, sagt Grainne. Es liegt etwas sehr Befriedigendes darin, einen perfekt zubereiteten Lachs zu schneiden. Ich verbringe viel Zeit damit, mit dem Barbecue zu experimentieren, langsam Lebensmittel wie Zuckermais zu grillen, Seeteufel mit Miso zuzubereiten und so weiter. Oriol-Meersalz ist ideal für den letzten Schliff, die Krönung eines Grillgerichts. Sie können es sowohl für Gemüse als auch für Fleisch oder, wie in diesem Fall, für Fisch verwenden.“

Clanbrassil House – www.clanbrassilhouse.com

CLARE-ISLAND-LACHS MIT BONITO-ESSIG, SAUERAMPFER, APFEL, DILL UND BIENENPOLLEN

ZUTATEN

1 Stange grüner Spargel	Den Spargel mit Salz einreiben und über Nacht einziehen lassen.
250 g Clare-Island-Lachs	Entfernen Sie die Haut und die Knochen vom Clare-Island-Lachs.
50 ml Bonito-Essig (oder jede Art von Reissessig)	Den Lachs in dünne Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit dem Essig, 5 ml Zitronensaft, Meersalz und schwarzem Pfeffer mischen. 10 Minuten ruhen lassen.
10 ml Zitronensaft	
Oriel-Meersalz	Sauerampfer, Apfel, Dill und 5 ml Zitronensaft in einen Mixer geben und die fertige Mischung durch ein feines Sieb drücken.
schwarzer Pfeffer	
50 g Sauerampfer (oder Spinat)	Den Lachs auf einem Teller anrichten und mit der Apfel-Sauerampfer-Mischung, Buttermilch, Sesam, Spargel und Bienenpollen garnieren.
1 Apfel (Granny Smith)	
50 g Dill	
10 ml Buttermilch	Vervollständigen Sie das Gericht mit frisch geriebenem Meerrettich.
2 g schwarze Sesamsamen	
5 g Bienenpollen (optional)	
1 Würfel Meerrettich, gerieben	





ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ – FAVA SANTORINIS

[GELBE SPALTERBSEN]

– GRIECHENLAND –

Fava gehören zu den wichtigsten Produkten der Kykladeninsel Santorini, zusammen mit Wein, Tomaten und Kapern.

Archäologische Funde aus der Bronzezeit zeigen, dass der Anbau von Fava mehr als 3 500 Jahre zurückreicht. Die gelben Spalterbsen zählen zur gleichen großen Familie von Hülsenfrüchten wie die in Kontinentaleuropa angebaute Fava-Bohnen, gemeinhin als Saubohnen bekannt.

Die Verarbeitung erfolgt nach traditioneller Art. Die Erbsen werden in Steinmühlen gemahlen, reifen in unterirdischen Lagerräumen aus Vulkanstein und trocknen in der hellen ägäischen Sonne. Heute sind noch rund 200 Fava-Bauern auf der Insel tätig. Ihre Arbeit ist hart. Das Dreschen, Verarbeiten und Lagern erfolgt von Hand. Auf dem griechischen Markt gibt es zahlreiche Nachahmungsprodukte, aber die von der „Union der Santorini-Genossenschaften“ (SantoWines) produzierten Fava sind die einzigen, die von der Europäischen Union als ein Produkt geschützter Ursprungsbezeichnung anerkannt sind.







ARGIRO BARBARIGOU

KÖCHIN IM PAPADAKIS

Argiro Barbarigou ist die „First Lady der griechischen Küche“. Sie hat ihr Leben dem Ziel gewidmet, die Geheimnisse der authentischen griechischen Küche – sowohl der modernen als auch der traditionellen – mit ihren Fans aus der ganzen Welt zu teilen. Barbarigou eröffnete ihr erstes Restaurant, Papadakis, auf ihrer Heimatinsel Paros. Mit ihrem einzigartigen Ansatz „direkt vom Bauernhof und aus dem Meer auf den Tisch“ führt sie uns ins Zentrum der griechischen Küche. „Nichts ist vergleichbar mit dem Kochtalent griechischer Mütter“, sagt sie, eine Ansicht, die sie gerne in Restaurants, Büchern und Fernsehsendungen und nicht zuletzt in ihrem authentischen griechischen Restaurant in Washington D.C. verbreitet.

Argiro Barbarigou ist die wahre Botschafterin der Gastronomie der Südägäis und eine Förderin lokaler griechischer Produkte und Zutaten. „Ein Gericht kann nur dann so schmecken wie auf Santorini, wenn man es mit den gleichen Zutaten zubereitet. Nur Produkte mit der richtigen Ursprungsbezeichnung können dies garantieren. Die weiche, samtige Textur der Santorini-Fava bildet eine ausgezeichnete Grundlage für verschiedene leckere Experimente. Dieses Gericht wird traditionell heiß mit Olivenöl und Zitrone oder kalt als Meze gegessen.“

Papadakis Restaurant – www.papadakisrestaurant.com
www.argiro.gr

FAVA SANTORINIS

ZUTATEN

½ kg Fava Santorinis,
gelbe Spalterbsen
2 mittelgroße rote Zwiebeln,
grob gehackt
4 Esslöffel natives Olivenöl extra
aus Griechenland
1 Zweig frischer Thymian
1½ Liter Wasser
Salz
Zitronensaft
Natives Olivenöl extra
zum Servieren

„Verheiratete Fava“

2 rote Zwiebeln
4 Esslöffel natives Olivenöl extra
1 Esslöffel Rotweinessig
2 Esslöffel Kapern

Optional

Marinierte Sardellen
Eingelegte Zwiebeln
Konfitüre aus Kirschtomaten
Kapernblätter und
Kapernblütenknospen
Schnittlauchöl

Die Fava in eine Schüssel geben und vollständig mit Wasser bedecken. 30 Minuten einweichen lassen und dann in einem Sieb gründlich abtropfen lassen.

Das Olivenöl in einem Topf mit dickem Boden bei mittlerer Hitze erwärmen und die Zwiebeln und den Thymian dazugeben. 7 bis 8 Minuten garen, bis die Zwiebeln weich, aber nicht braun sind.

Fügen Sie die Fava und das Wasser hinzu. Unter Rühren zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren, den Thymianzweig aus dem Topf nehmen und die Fava bei schwacher Hitze köcheln lassen. Ab und zu den Schaum von der Oberfläche abschöpfen.

50 Minuten köcheln lassen – die genaue Garzeit hängt von der Qualität der Fava ab. Die Erbsen müssen weich sein. Bitte beachten Sie: Rühren Sie nicht während der Garzeit um, sonst bleiben die Fava am Boden des Topfes kleben. Mit Salz würzen.

Sobald die Fava gekocht sind, rühren Sie sie um, bis Sie eine Masse in der Konsistenz von einem Püree erhalten. Abschließend reichlich Olivenöl und einige Tropfen Zitronensaft dazugeben.

Für „verheiratete Fava“: Die Zwiebeln in Würfel schneiden und ungefähr 10 Minuten bei mittlerer Hitze in Olivenöl goldgelb braten. Die Zwiebeln sollten leicht karamellisiert, aber nicht zu braun sein, da sie sonst bitter werden. Mit dem Rotweinessig ablöschen und die Kapern dazugeben. In die Fava einrühren oder als Beilage verwenden.

Sie können die Fava mit einigen marinierten Sardellen, eingelegten Zwiebeln, Konfitüre-Kirschtomaten, Kapernblättern, Kapernblütenknospen und Schnittlauchöl servieren.





TURRÓN DE ALICANTE

[NOUGAT AUS ALICANTE]

— SPANIEN —

Turrón de Alicante ist eine beliebte spanische Süßigkeit, die besonders gern in der Weihnachtszeit gegessen wird. Die Köstlichkeit ist einer der vielen kulinarischen Schätze, die auf die Mauren zurückgehen.

Das Klima um Alicante ist bekannt für seine milden Winter und sehr trockenen, heißen Sommer; wichtige Voraussetzungen für die Herstellung von Turrón, Honig – gelegentlich auch zusätzlich mit Zucker gesüßt – und Eiweiß. Echter Nougat aus Alicante schmeckt leicht geröstet mit Noten von Rosmarin und Thymian aus dem Honig. Weniger bekannt ist *Turrón de Alicante* für seine kulinarischen Vorzüge. Doch Drei-Michelin-Sterne-Koch Quique Dacosta liefert den Beweis, dass süße Produkte wie Turrón perfekt mit anderen, würzigen Zutaten aus dem Mittelmeerraum kombiniert werden können, wie z. B. *Gambas pato*, einer Garnelenart, die es nur in dieser Region gibt.







Jacque Jacosta

QUIQUE DACOSTA

KOCH IM QUIQUE DACOSTA

Nur wenige Köche haben die spanische Küche so geprägt wie Quique Dacosta. Er entwickelte sich von einem stets neugierigen Lehrling zu einem Professor in seinem Labor, auf der Suche nach der perfekten Harmonie und der Geschichte hinter Produkten und Zutaten. Seine Gerichte sind von Emotionen und Überraschungen geprägt; immer wieder präsentieren sie einzigartige Kombinationen von scheinbar nicht zusammenpassenden regionalen Produkten.

„Mit diesem Gericht wollte ich einen magischen Moment auf den Tisch bringen, den die Natur uns jedes Frühjahr schenkt: die fallenden Blätter der Mandelblüten. Für mich ist das der Inbegriff des Frühlings. Im Mittelpunkt des Gerichtes stehen verschiedene Mandelzubereitungen: Mandelmilch, Mandelpapier, Turrón de Alicante und die Frucht selbst. Doch es ist kein Dessert, dafür sorgen die Garnelen. Wussten Sie, dass wir in Spanien besonders zur Weihnachtszeit Turrón essen? Es ist ein einzigartiges, handgefertigtes und traditionsreiches Produkt. Ein Symbol für die süßen und zarten Momente des Lebens.“

Restaurant Quique Dacosta – www.quiquedacosta.es

TURRÓN DE ALMENDRA

ZUTATEN

Für das „Mandelpapier“

1 Liter Mineralwasser
200 g geschabte Mandeln
120 g Tapiokastärke
30 g Sirup
(50 % Wasser, 50 % Zucker)

Für die Garnelensuppe

100 g halbgetrocknete Tomaten
500 g Garnelenköpfe
100 g Olivenöl
3 Knoblauchzehen, zerdrückt
600 g Zwiebel, fein gehackt
50 g Muskovadozucker
80 g Manzanilla-Sherry
1 700 g Meeresfrüchtebrühe
350 g Mineralwasser

Für die Garnelen-Sülze

250 g der Garnelensuppe
0,8 g Agar-Agar
1,5 Gelatine-Blätter
50 g Mirin (oder trockener Sherry)

Für die Mandel-Emulsion

150 g geschabte Mandeln
300 g Mineralwasser
50 g Weißbrot
20 g Sherry-Essig
5 g trockener Sherry
12 g Knoblauch (blanchiert)
60 g natives Olivenöl extra

Das Weiße von 1 Lauch
12 Garnelen
Teriyaki-Soße

250 g Schinken aus Alicante
Ein paar Mandeln
Ein paar Mandelblüten

Zuerst das Mandelpapier vorbereiten. Das Wasser zum Kochen bringen und dann vom Herd nehmen. Die Mandeln dazugeben und abkühlen lassen. 3 Minuten bei hoher Geschwindigkeit in einer Küchenmaschine mixen und durch ein feines Sieb drücken. Pro 600 Gramm Mandelmilch fügen Sie 120 Gramm Tapioka und 30 Gramm Sirup hinzu. Zum Kochen bringen und eindicken lassen. Abkühlen lassen und in einem Mixer mischen. Die Masse auf ein mit einer Antihafbeschichtung oder Silpat belegtes Backblech gießen und 1 Stunde im Ofen bei 100 °C backen. Abkühlen lassen und dann in einem verschlossenen Behälter trocken aufbewahren.

Zur Zubereitung der Suppe die halbgetrockneten Tomaten einige Stunden lang im Öl einweichen lassen und dann wieder herausnehmen.

Die Garnelenköpfe in dem Tomatenöl anbraten. Vom Herd und aus der Pfanne nehmen und Knoblauch, Zwiebeln und halbgetrocknete Tomaten im gleichen Öl anbraten. Den Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Mit Manzanilla ablöschen, Brühe und Mineralwasser hinzufügen und zum Kochen bringen. Eine Stunde köcheln lassen. Durch ein feines Sieb sieben und beiseitestellen. Entfernen Sie das Fett aus der Suppe und klären Sie die Suppe so weit wie möglich.

Für die Herstellung des Aspiks 250 g der kalten Suppe mit dem Agar-Agar mischen und wieder erhitzen. In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Suppe vom Herd nehmen und Gelatine und Mirin hinzufügen. In einem verschlossenen Kunststoffbehälter beiseitestellen und nach dem Aushärten das Aspick in Würfel schneiden.

Bereiten Sie nun die Mandelemulsion vor. Lassen Sie die Mandeln 12 Stunden im Wasser einweichen.

Fügen Sie Weißbrotstücke hinzu. Eine Stunde lang einweichen und dann in einer Küchenmaschine mit allen anderen Zutaten, außer dem Öl, mixen. Das Öl langsam hinzufügen. Durch ein Sieb abseihen und beiseite stellen.

Den Lauch in kleine Stücke schneiden und in Wasser kochen.

Die vorgekochten Garnelen ein paar Minuten in der Teriyaki-Soße marinieren. Dies gibt den Garnelen mehr Struktur.

Auf jeden Teller drei Aspikwürfel, drei Stücke Lauch und drei marinierte Shrimps geben. Geben Sie ein oder zwei Löffel Mandel-Emulsion in die Mitte. Einige rohe Mandeln auf die Garnelen legen und mit dem Mandelpapier belegen.

Den *Turrón de Alicante* in einer Küchenmaschine mahlen. Dann in einem Wasserbad erhitzen. und durch ein Sieb drücken, um eine feine Paste zu erhalten. Den Teig in einen Spritzbeutel geben. und die Paste in kleine Tropfen auf das Mandelpapier geben. Mit einigen wenigen Mandelblüten verzieren







PRUNEAUX D'AGEN

[PFLAUMEN AUS AGEN]

— FRANKREICH —

Es wird allgemein angenommen, dass Griechen und Römer die Pflaume über die ursprüngliche Seidenstraße von China nach Europa brachten. Schon damals war bekannt, dass die Frucht nach dem Trocknen in der Sonne oder im Brotbackofen ihren nahrhaften Charakter behält. In der Provinz Gallia Narbonensis (Narbonne) pflanzten die Römer Pflaumbäume bis zum heutigen Quercy an der Grenze zur Region Agen.

Im zwölften Jahrhundert hatten Benediktinermönche, die vom Dritten Kreuzzug zurückkehrten, die Idee, lokale Bäume mit Pflanzen aus Damaskus zu kreuzen. Die neue Obstsorte erhielt den Namen „Prune d’Ente“ nach dem alten französischen Wort für „veredeln“. Sie erwies sich als sehr gut für das Klima und den Boden im Sud-Ouest (Südwesten) geeignet und hatte einen exquisiten Geschmack. Dies war die Geburtsstunde der *Pruneaux d’Agen*.

Früher wurde ein Produkt oft nach dem Hafen benannt, in dem es besteuert wurde. Damals wurden die Früchte von der Stadt Agen über die Garonne nach Bordeaux transportiert, wo sie auf größere Seeschiffe verladen wurden. Heute tragen *Pruneaux d’Agen* die geschützte Bezeichnung nur, wenn sie aus dem Département Lot-et-Garonne mit Ausnahme des Département Houeillès, und den benachbarten Départements Gironde, Dordogne, Lot, Tarn-et-Garonne und Gers stammen.







DENIS GROISON

KOCH IM LE MAZENAY

Wussten Sie schon, dass es in der Stadt der Lichter nicht weniger als 16 000 Restaurants gibt? Seit geraumer Zeit haben kulinarische Blogs und Foodies das Restaurant des französischen Küchenchefs Denis Groison auf dem Radar. Der in Burgund geborene Koch schwört auf die Kraft und Schönheit französischer Produkte, die er in der Küche von Le Mazenay perfekt zubereitet. Dazu gehören manchmal auch exotische Einflüsse, vor allem nach seinem Aufenthalt in Vietnam. Aber meist stehen auf der Speisekarte von Le Mazenay Variationen klassischer Gerichten mit Foie gras, Geflügel, Rindfleisch und Seebarsch. Zubereitungen mit Geflügel und Innereien verlangen manchmal danach, mit einer süßsaurigen Note verfeinert zu werden. In diesem Rezept erreicht Groison das mit einem Chutney. Die *Pruneaux d'Agen* sind eine ausgezeichnete Ergänzung zu dieser Art von Küche. Sie sorgen für ein Gleichgewicht und stellen ein Gegenstück zum Fett dar.

Le Mazenay – www.lemazenay.com

KALBTATAR MIT GURKEN-ERDNUSS-SALAT UND PFLAUMENCHUTNEY MIT JASMINTEE

ZUTATEN

Pflaumenchutney mit Jasmintee

200 g *Pruneaux d'Agen*,
entkernt und gewürfelt

70 g Honig

140 g Apfelessig

2 Teelöffel Jasmintee im Teebeutel

Die Zutaten für das Pflaumenchutney in einer Auflaufform vermengen und zugedeckt bei 180 °C 20 Minuten im Ofen backen. Entfernen Sie den Teebeutel.

Bereiten Sie die Remoulade wie eine Mayonnaise zu: Fügen Sie die Zutaten in der oben angegebenen Reihenfolge hinzu.

Remoulade

1 Eigelb

20 g Traubenkernöl

80 g Olivenöl

1 Esslöffel Sherry-Essig

5 Tropfen Tabasco-Soße

10 Tropfen Worcestershire-Soße

Salz und Pfeffer

Das Kalbsschnitzel in kleine Würfel schneiden. Den Koriander fein hacken und zusammen mit 4 großen Esslöffeln Tatarsoße und dem Limettensaft zum Fleisch geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gut vermischen und das Tatar in einen Kochring auf einen tiefen Teller legen, um es in Form zu bringen. Dann den Ring entfernen.

Marmelade, Calamansi-Essig und Olivenöl zu einer Vinaigrette vermengen.

Kalbtatar

400 g Kalbsschnitzel

¼ Bund Koriander

1 Limette

Salz und Pfeffer

Die Gurke schälen und in Scheiben schneiden.

Die Erdnüsse im Ofen mit Butter, Salz und Pfeffer braten.

Die Gurke mit der Vinaigrette, dem Salz und dem Lorbeerpfeffer würzen.

Gurken-Erdnuss-Salat

1 Teelöffel Zitronenmarmelade

1 Esslöffel Calamansi-Essig (oder
Zitrus-Essig)

3 Esslöffel Olivenöl

1 Noa-Gurke (oder 250 g Gewürzgurken)

50 g frische Erdnüsse

1 Stück Butter

Salz und Pfeffer

eine Prise süße Niora-Paprika (oder eine
andere Paprika mit einem kräftigen,
rauchigen Geschmack)

Den Gurkensalat in eine kleine Auflaufform mit einem Pflaumenchutney-Quenelle in der Mitte geben. Die gerösteten Erdnüsse und den frischen Koriander darüberstreuen.





SLAVONSKI MED

[SLAWONISCHER HONIG]

— KROATIEN —

Im östlichsten Teil Kroatiens liegt Slawonien, bekannt als die Wiege der kroatischen Bienenzucht. Gerüchte besagen, dass die slawonische Bienenzucht bis in die Römerzeit zurückreicht, und der erste Imkerverein wurde bereits 1879 im Komitatssitz Osijek gegründet. Dank dieser langjährigen Tradition gilt der slawonische Honig als einer der besten in Kroatien.

„Slavonski Med“, der slawonische Honig, ist ein Honig, der von der einheimischen grauen Honigbienenpopulation produziert wird, die Nektar und Säfte von Honigpflanzen sowie deren Blütenteile und Saft sammelt. Die Bienen konzentrieren diese Stoffe, lagern sie in den Waben ein und lassen sie reifen. Diese Honigsorte verdankt ihre Reinheit den einzigartigen landwirtschaftlichen und ökologischen Bedingungen in Slawonien. Wenn die häufigen und eisigen Winterwinde abgeklungen sind, blühen die Pflanzen, Obstbäume und Wiesen schon früh im Frühling. Die sehr warmen Sommer, die darauf folgen, sind ideal für das Reifen landwirtschaftlicher Erzeugnisse.

Der Honig wird hauptsächlich in kleinem Maßstab produziert und dient als zusätzliche Einkommensquelle für Familienbetriebe, die die Kunst der Bienenzucht von einer Generation an die nächste weitergeben. Die Imker arbeiten meist mit Bienstöcken aus Holz und verwenden getrocknete Pflanzenreste als Brennstoff zum Ausräuchern der Bienenstöcke. Mehr als 400 Imker produzieren jährlich über 200 Tonnen dieses außergewöhnlich hochwertigen Produktes, das von Robinien-, Linden-, Raps- oder Sonnenblumenhonig über Kastanienblüten- bis hin zu ungarischem Eichenhonig reicht. Welche Sorte Sie auch wählen, sie alle bringen den Geschmack der Wiesen und Wälder der Region mit sich.







MATE JANKOVIĆ

BEKANNTER FERNSEHKOCH

Mate Janković ist ohne Zweifel einer der berühmtesten – und beliebtesten – Fernsehköche Kroatiens. Für zwei Staffeln war er Jurymitglied bei *MasterChef Croatia* und dem Programm *3, 2, 1 – kochen!* Im Jahr 2015 durfte er dem verstorbenen Anthony Bourdain in der kulinarischen Reisesendung *No Reservations* als Führer dienen und dem Zuschauer den Reichtum und die gastronomischen Highlights der kroatischen Küste zeigen.

Zuvor arbeitete Mate im Bevanda in Opatija, im Plavi Podrum in Volosko, im Baltazar in Zagreb und im Restaurant des Fairmont-Luxushotels auf der Insel Bermuda. Vor Kurzem veröffentlichte er außerdem das Buch *Kroatien: Das Kochbuch*, in dem er dem Leser berühmte kroatische Produkte und Gerichte vorstellt und erstmals einige der besten Köche Kroatiens zusammenbringt. Seine Vorliebe für traditionelle Produkte ist offensichtlich: „Wir dürfen unser Erbe und unser Land nicht vergessen. *Slavonski Med* ist ein einzigartiger Honig aus der Region Ostslawoniens. Ich freue mich, ihm meine Anerkennung zu erweisen.“

KARTOFFELSALAT MIT SLAVONSKI-MED-HONIG

ZUTATEN

200 g Baranjski-Kulen-
Wurst, in Stücke mit 1 cm
Länge geschnitten
1 kg neue Kartoffeln, halbiert
100 ml Olivenöl + extra
2 Schalotten, fein gehackt
2 Esslöffel fein gehackter Dill
2 Esslöffel fein gehackter
Schnittlauch
2 Esslöffel Senf
1 Esslöffel Slavonski-Med-Honig
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
Salz und Pfeffer

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Wurststücke darauf verteilen. Im Backofen 8 Minuten braten, die Scheiben umdrehen und weitere 8 Minuten braten. Die Wurst aus dem Ofen nehmen, in eine Schüssel geben und beiseite stellen.

Nun den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Kartoffeln auf das Backblech mit der aus der Wurst ausgetretenen Flüssigkeit legen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln im Ofen 15 bis 20 Minuten braten, bis sie gar sind.

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und zu der Kulen-Wurst geben. Die fein gehackten Schalotten, Dill und Schnittlauch untermischen.

Aus dem Senf, dem Honig, dem Knoblauch und 100 ml Olivenöl ein Dressing herstellen. Das Dressing über den Kartoffelsalat träufeln und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.





RISO NANO VIALONE VERONESE

[VERONESISCHER RISOTTO-REIS MITTLERER KÖRNUNG]

– ITALIEN –

Wenn wir in Italien von Reis sprechen, sprechen wir eigentlich von Risotto. Reis wird hauptsächlich im Norden Italiens angebaut, wo der Boden und das Klima ideal dafür sind.

Es gibt verschiedene Reissorten, die sich für ein Risotto eignen. Dazu gehören Arborio, Carnaroli und Maratelli. Vialone Nano, wohl die teuerste Reissorte, wird exklusiv in der Provinz Verona angebaut. Ihr voller Name lautet *Riso Nano Vialone Veronese*, die Pflanze gehört zur Spezies der Japonica. Die Reiskörner haben eine durchschnittliche Größe, sind rund und von mittlerer Länge, mit einem ausgeprägten „Zahn“, einem untersetzten „Kopf“ und einer cremeweißen Farbe. Vialone Nano ist vor allem für Risotto geeignet, weil der Reis beim Kochen besonders weich wird.

In der Gemeinde Isola della Scala in Verona, einer der wichtigsten Gegenden für die Reisproduktion, findet jedes Jahr eine Fiera del Riso statt. Dieses große Festival steht ganz im Zeichen von Reis und Risotto.







FRANCO ALIBERTI

KOCH IM TRE CRISTI

Franco Aliberti's Karriere begann, als er mit 16 sein Zuhause verließ und nach Salsomaggiore Terme zog. Er schloss eine Ausbildung an der Hotelfachschule ab und lernte in den Sommerferien das Konditorhandwerk bei Massimo Spigaroli. In dieser Zeit entwickelte er eine Leidenschaft für Backwaren.

„Als Kind bereitete ich zu Hause die Desserts zu. Größtenteils verdankte ich dies meiner Mutter, wie es in den meisten italienischen Familien der Fall ist. Mamma gab mir ein bisschen Teig und ließ mich damit spielen. Ich machte Pizza und Baba. Meine Liebe zu Süßigkeiten begann mit einem lustigen Zeitvertreib.“

Doch es blieb nicht bei Kuchen und Backwaren. Der junge Aliberti ging nach Paris und arbeitete bei Alain Ducasse und dem berühmten italienischen Koch Gualtiero Marchesi. Nach vier Jahren bei Le Calandre in Padua stieß er 2012 zum Küchenteam von Massimo Bottura in der Osteria Francescana, wo er 2013 begann, als Konditor zu arbeiten. Anstellungen in anderen gefeierten Restaurants wie La Présef in Mantello folgten. Jüngst nahm Aliberti eine Stelle als Küchenchef im Restaurant Tre Cristi in Mailand an, in dem ausschließlich regionale Produkte Verwendung finden.

„Reis – standardmäßig Risotto – ist ein Produkt aus Norditalien und Mailand. Bei mir steht dieses Risotto auf der Speisekarte, denn mit einer kleinen und originellen Ergänzung lässt sich ein klassisches Rezept auf ein neues Level heben“, so Koch Franco Aliberti.

RISOTTO MIT ROTKOHL UND GERÄUCHERTEM FISCH

ZUTATEN

1/2 Rotkohl	Den Rotkohl in einer Küchenmaschine zerkleinern und den Saft beiseitestellen (Sie können aus dem restlichen Kohl köstliches Sauerkraut zubereiten). Das Natron in den Rotkohlsaft geben. Das wird unsere Brühe sein.
1/2 Pck. Natron	
250 g Riso Nano Vialone Veronese	
Natives Olivenöl extra	Den Riso Nano Vialone Veronese für kurze Zeit in etwas Olivenöl kochen, Wasser hinzufügen, bis der Reis bedeckt ist, und weiter garen. Nach etwa 7 Minuten die Rotkohlbrühe zugeben und weiterkochen, bis der Reis weich ist.
Salz und Pfeffer	
Räucherfisch, in dünne Scheiben geschnitten zu einem Carpaccio (Lachs, Forelle, Makrele)	Mit Olivenöl garnieren und mit Salz und Pfeffer würzen. So entsteht ein bläuliches Risotto. Die Sahne mit dem Zitronensaft vermischen und mit Salz würzen.
Für den Sauerrahm	
200 g Sahne	Schließlich den geräucherten Fisch auf einen Teller legen, das Risotto über den Fisch löffeln und mit Sauerrahm garnieren.
1 Teelöffel Zitronensaft	
Salz	





ΛΟΥΚΟΥΜΙ ΓΕΡΟΣΚΗΠΟΥ – ΛΟΥΚΟΥΜΙ GEROSKIPOY

[LOUKOUMI AUS GEROSKIPOU]

– ZYPERN –

Loukoumi ist eine der ältesten Delikatessen aus Zypern. Sie ist unter verschiedenen Namen im gesamten Mittelmeerraum bekannt, aber die einzige geschützte geografische Angabe (g. g. A.), die für diese Leckerei aktuell gewährt wird, trägt den Namen Λουκούμι Γεροσκήπου (Loukoumi Geroskipou). Diese spezielle Variante stammt aus der Stadt Geroskipou im Bezirk Paphos im Westen Zyperns.

Auch heute noch findet man hier beste Qualität nach überlieferten Vorgaben. So müssen die Mandeln und der Honig laut dem traditionellen Rezept aus Geroskipou stammen, wo auch der gesamte Herstellungsprozess stattfinden soll.

Hochwertiges *Loukoumi* sollte nicht klebrig oder feucht sein. Die winzigen Würfel haben eine gelatineartige Textur und ein sehr ausgeprägtes Aroma. Traditionelles *Loukoumi* wird mit Rosenwasser zubereitet. Um der Köstlichkeit ihre schöne Farbe zu verleihen, wird rote Lebensmittelfarbe hinzugefügt. Zypriische Konditoren geben außerdem getrocknete Kokosnüsse anstelle von Puderzucker hinzu oder arbeiten Nüsse und Schokolade in das fertige Produkt ein. Die Geschmacksrichtungen variieren von Erdbeere, Mandarine und Bergamotte bis hin zu Pistazie, Vanille und Banane.







WAJDI TALHOUK

KONDITIONER IM CHALET DOUX

Wajdi Talhouk verließ seine Heimat Libanon, als er 21 Jahre alt war, um zu arbeiten. Begierig darauf, zu reisen und neue Möglichkeiten zu entdecken, lebte und arbeitete er in Dubai, Moskau, dem Libanon und in Schottland, wo er in renommierten Lokalen wie Castle Terrace und The Caledonian und später in der bekannten Bäckerei The Bread Winners arbeitete. Wajdi Talhouk begann, sich auf feine Backwaren zu spezialisieren, und zog schließlich nach Zypern zurück, um seinen Traum zu verwirklichen: ein eigenes Lokal unter dem Namen Chalet Doux zu eröffnen. „Am Anfang wollten wir die Dinge ruhig angehen. Im Winter haben wir Eclairs, Obstkuchen, Opern-Torten und Kastanienkuchen hergestellt. Ich wollte nicht fünfzig verschiedene Gebäcke zubereiten, von denen nur wenige ausgezeichnet waren und der Rest mittelmäßig. Loukoumi wird in Zypern oft bei Hochzeiten als Dessert für die Gäste serviert, kann aber auch zu Kaffee oder Tee gereicht werden. Das traditionelle Loukoumi aus Zypern wird mit Rosenwasser zubereitet, aber wir stellen es in allen möglichen Geschmacksrichtungen her: Zitrone, Vanille, Bergamotte, Orange ... was auch immer.“

LOUKOUMI-MAKRONEN

ZUTATEN

- ca. 28 Loukoumi
25 g gemahlene Mandeln
175 g Puderzucker
eine Prise rotes
Lebensmittelfarbpulver
90 g Eiweiß
75 g Kristallzucker
- Für die Zubereitung der Makronen ist eine Küchenmaschine ideal. Die gemahlene Mandeln, den Puderzucker und die Lebensmittelfarbe in die Küchenmaschine geben und gut vermischen.
- Das Eiweiß mit dem Zuckergranulat in einem Mixer bei mittlerer bis hoher Geschwindigkeit schaumig schlagen.
- Die Mandelmischung unter das Eiweiß heben, bis beides gut vermischt ist. Der Teig sollte die Konsistenz von Lava haben.
- Füllen Sie einen Spritzbeutel mit dem Teig und spritzen Sie Kreise von 3 cm Durchmesser auf eine Silikon-Backmatte auf einem Backblech.
- Das Backblech zweimal auf eine ebene Fläche klopfen, um die Luftblasen aus dem Teig zu entfernen, und 30 Minuten ruhen lassen.
- In einem auf 140 °C vorgeheizten Ofen 19 Minuten backen.
- Schneiden Sie Kreise mit 4 cm Durchmesser aus dem Loukoumi und drücken Sie sie zwischen zwei Makronenhälften. Dieses Rezept ergibt ca. 28 Makronen.





LATVIJAS LIELIE PELĒKIE ZIRŅI

[GETROCKNETE GRAUE ERBSEN]

— LETTLAND —

Lettlund liegt in Nordosteuropa und ist einer der drei baltischen Staaten. Seine Geografie und das damit verbundene Klima prägen sein kulinarisches Erbe. Die Landschaft ist perfekt für den Anbau von Kartoffeln und einer Vielzahl von Getreidesorten.

In den 1990er-Jahren begannen lettische Bauern, mit biologischen Anbaumethoden zu experimentieren. Dies ist einer der vielen Gründe, warum Lettland weiterhin ein Wachstumsmarkt für Qualitätsprodukte ist. Allein im Jahr 2015 verlieh die EU mehreren dieser Produkte ein Echtheitsiegel. Dazu gehören Latvijas lielie pelēkie zirņi, die getrockneten Samen der lokalen *Retrija*-Leguminose. Diese Hülsenfrüchte, die mit Erbsen vergleichbar sind, werden in Lettland seit dem 18. Jahrhundert angebaut, haben aber in den letzten Jahren an Popularität gewonnen. Das Klima und die Geografie sind perfekt für den Anbau dieser Erbsen mit ihrer charakteristischen grauen Farbe und ihrem marmorierten Muster. Sie haben eine mehlig Konsistenz, und der Geschmack ist im Wesentlichen umami mit einer leicht süßen Note. Oft werden sie in der Weihnachtszeit mit etwas Speck gegessen.







JURIS DUKAĻSKIS

KOCH IM RESTAURANT 3

Junge Köche mussten Anfang der 1990er-Jahre mit der Suche nach einer neuen Identität beginnen. Natürlich gab es in Lettland Restaurants, aber diese konzentrierten sich auf die „Ernährung“ der Gäste, statt Vergnügen zu bereiten oder ein gastronomisches Erlebnis mit Mehrwert zu schaffen. Essen gehen war sehr billig und ein Besuch in einem Restaurant eine Frage der Effizienz. Nicht nur das Essen, sondern oft auch die Tische wurden geteilt, bis jeder Stuhl besetzt war.

Juris Dukaļskis: „Es war an der Zeit, über die Zutaten nachzudenken, die wir selbst herstellen können, und über ökologischen Landbau. Das ist die Philosophie hinter dem Restaurant 3. Wir sind ständig auf der Suche nach neuen Produkten, die durch Industrialisierung oder menschliche Eingriffe unberührt geblieben sind. Wir wählen Produkte und Zutaten mit Sorgfalt aus und achten besonders auf ihre Herkunft. Wir geben diese Ideen weiter, damit unsere Kinder in einer besseren Welt leben können als wir.“

Juris Dukaļskis' Restaurant 3 wurde zur Verkörperung dieser Ideen. Der Küchenchef kocht nach den Regeln der von ihm so bezeichneten Neuen Lettischen Küche: frisch, lecker, saisonal, gesund und immer mit Unterstützung der lokalen Bauern und Produzenten. „Die Hülsenfrüchte in diesem Gericht sind ein hervorragendes Beispiel dafür.“

Restaurant 3 – www.restaurant3.lv

LATVIJAS LIELIE PELĒKIE ZIRŅI POLPETTES

ZUTATEN

300 g Latvijas lielie pelēkie zirņi
(getrocknete graue Erbsen)
150 g gekochte Kartoffeln
30 g Zwiebel, fein gehackt
100 g Steinpilze, gewürfelt
60 g gesalzener Speck, gewürfelt
50 g Hanfsamenbutter
oder normale Butter
100 g saure Sahne
5 g Brennnesselpulver (optional)

Salz

Die grauen Erbsen über Nacht in Wasser einweichen lassen.

Kochen, bis sie weich sind, und mit den gekochten Kartoffeln vermischen.

Die Erbsen und Kartoffeln mehrmals durch einen Fleischwolf drehen und die Mischung in eine separate Schüssel geben.

Die fein gehackte Zwiebel, die Steinpilze und den Speck in einer Pfanne anbraten.

Mit der Erbsen-Kartoffel-Mischung vermischen.

Hanfsamenbutter zugeben, mit Salz würzen und gut vermischen.

Dann Kugeln aus der Mischung zubereiten und mit saurer Sahne servieren (Sie müssen sie nicht backen!). Das Gericht mit etwas Brennnesselpulver garnieren.

Dieses Gericht schmeckt am besten mit einem lokalen lettischen Bier.





DAUJĖNŲ NAMINĖ DUONA

[ROGGENBROT AUS DAUJENAI]

– LITAUEN –

Daujėnų naminė duona ist ein traditionelles, hausgemachtes Roggenbrot, das seit jeher im nordlitauischen Dorf Daujėnai hergestellt wird. Seine Geschichte reicht bis ins 17. Jahrhundert zurück.

Der Roggen wird in Eichentrögen fermentiert und dann im Ofen auf einem Bett aus heißen Kohlen gebacken. Jeder Trog verleiht dem Teig einen unverwechselbaren Geschmack und wird von Generation zu Generation weitergegeben. Dies garantiert einen einzigartigen Geschmack und ein hausgemachtes Produkt, das die Traditionen des schönen und mystischen Litauens verkörpert.

Das Brot von Daujėnai hat eine weiche, dunkle und zarte Textur und den ansprechenden, süß-säuerlichen Geschmack, der für Roggenbrot typisch ist. Die einzige Zutat, die der Mischung aus Mehl, Wasser, Zucker und Salz hinzugefügt wird, ist Kümmel. Das Brot kann zwischen 4 und 10 Kilogramm wiegen. In Litauen wird es vor allem zu besonderen Anlässen – wie Festen, Hochzeiten und Taufen – serviert, wobei es oft mit Symbolen von Stärke, Treue und Demut geschmückt wird. Im Jahr 2014 wurde die Liste der geschützten geografischen Angaben in der Europäischen Union um „Daujėnų naminė duona“ erweitert.







DEIVYDAS PRASPALIAUSKAS

KOCH IM AMANDUS

Deivydas Praspaliauskas begann seine Karriere als Geschirrspüler, aber schon mit 23 Jahren arbeitete er in der Küche seines eigenen Restaurants Lauro Lapas. Im Jahr 2014 eröffnete er in der Hauptstadt Vilnius das nach wie vor beliebte Bistro 1 Dubliss, ein Jahr später folgte das gehobene Restaurant Dublis mit mehr Ambitionen, einem größeren Team und höheren Standards. Praspaliauskas gewann wiederholt den Titel „Bester Koch Litauens“ gewonnen und 2013 den Baltic Culinary Star Cup, eine Leistung, die er 2015 als Teamchef wiederholte.

„Ich habe schon immer von einem Ort geträumt, an dem ich meine kulinarischen Ideen über einen längeren Zeitraum verwirklichen kann“, sagt der Küchenchef. „Ich habe verschiedene Inspirationsquellen: die vier Jahreszeiten, die Kunstwerke der Grafo-Galerie in Vilnius und natürlich das Lächeln meiner Gäste. Ich freue mich, improvisieren zu können, auch wenn die Bühne ganz mir gehört.“

Dieses langfristige Experiment setzt sich in Deivydas' eigenem Restaurant Amandus fort, wo Sie ein exquisites Gourmetmenü mit einer breiten Palette lokaler Produkte genießen können. Dazu gehört manchmal auch leckeres litauisches Brot. „Auf unserer Speisekarte finden Sie ein Gericht mit Rote-Beete- und Buchweizenbrot, Haselnussbutter und Haselnüssen. Das Dessert in diesem Buch ist eine süßere Version davon.“

Restaurant Amandus – www.amandus.lt

ROTE BEETE MIT ROGGENBROT UND SCHWARZEN JOHANNISBEEREN

ZUTATEN

Für den Belag

50 g Daujėny naminė Duona
(Roggenbrot), geröstet

50 g Haselnüsse, geröstet
20 g Butter

Das Brot und die Haselnüsse in Stücke schneiden. Die Butter schmelzen und die Daujėny naminė Duona zusammen mit den Nüssen darin goldbraun braten.

Joghurt mit Schwarzen Johannisbeeren und Ahornsirup mischen und mit einer Prise Salz würzen. Die Sahne steif schlagen und unter die Joghurtmasse mischen.

Für die Joghurtcreme

50 g Joghurt
50 g Schwarze Johannisbeeren
50 g Ahornsirup
eine Prise Salz
50 g Sahne

Rote Beete in Würfel schneiden und in der geklärten Butter kochen.

Dann die Rote Beete in der Milch zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze ca. 8 bis 9 Minuten garen.

Die Kondensmilch zusammen mit den Schwarzen Johannisbeeren und dem Ricotta zugeben und die Mischung 5 bis 6 Minuten ziehen lassen.

In den Kühlschrank stellen und anschließend 30 g der Brot- und Haselnussmischung hinzufügen.

Für die Rote Beete

100 g Rote Beete
20 g geklärte Butter
50 ml Milch
50 ml Kondensmilch
30 g Schwarze Johannisbeeren
30 g Ricotta

Die Eier schlagen, bis sich steife Spitzen bilden. Den Zucker mit dem Maismehl vermischen und vorsichtig unter das Eiweiß heben. Den Zitronensaft und die Haselnüsse dazugeben.

Die Eiweiß-Baiser im Ofen bei 120 °C für 2 bis 2½ Stunden backen.

Servieren Sie dieses Gericht folgendermaßen: zuerst eine Schicht Rote Beete, dann ein Löffel Joghurtcreme und zum Schluss den Rest der Brot-Nuss-Mischung und ein Stück Baiser.

Für das Schaumgebäck

120 g Eiweiß
180 g Zucker
10 g Maisstärke
10 ml Zitronensaft
100 g Haselnüsse, fein gehackt





BEURRE ROSE

[BUTTER IN LUXEMBURG HERGESTELLT]

— **GROßHERZOGTUM LUXEMBURG** —

Beurre „Rose“ – Marque Nationale du Grand-Duché de Luxembourg ist eine Butter von höchster Qualität mit dem Status einer geschützten Ursprungsbezeichnung (g. U.), die ausschließlich im Großherzogtum Luxemburg hergestellt wird.

Ihre feine Qualität verdankt sie vor allem der spezifischen Flora und dem Gras in dem Gebiet, in dem die Kühe grasen, aber auch die Art und Weise des Butterns und die Qualität der frischen Sahne spielen eine wichtige Rolle. Für die Herstellung wird nur fermentierte Sahne verwendet. Es wird kein Salz hinzugefügt.







LÉA LINSTER

KÖCHIN IM LÉA LINSTER

Es war nicht immer einfach für Léa Linster, sich in den 1980er-Jahren als Frau in einer Branche zu behaupten, die fast ausschließlich Männern vorbehalten und von Männern dominiert war. Aber es stand in den Sternen geschrieben: Léa Linster sollte die „Grande Dame“ der luxemburgischen Gastronomie werden. 1987 erhielt sie ihren ersten Michelin-Stern, nachdem sie das ehemalige Café-Restaurant ihrer Eltern in einen Gastronomie-Tempel umgewandelt hatte. Zwei Jahre später gewann sie die Kochweltmeisterschaft und erhielt den Hauptpreis, den Bocuse d'Or. Bis heute ist Léa Linster die einzige Frau, die diese prestigeträchtige Auszeichnung erhalten hat.

1991 eröffnete sie ihr zweites Restaurant, das Kaschthaus, um die Gastronomie in Luxemburg weiter zu fördern. 1996 wurde sie stolze Besitzerin eines Weingutes bei Remich an der Mosel. Im Jahr 2010 folgte die moderne Brasserie Pavillon Madelaine, und ein Jahr später wurde das Delicatessen eröffnet, ein Gourmetladen mit einer großen Auswahl an lokalen kulinarischen Schätzen. Léa Linster ist eine Ikone der luxemburgischen Gastronomie und stolz auf die Beurre Rose, eines der Juwelen in der Krone dieses kleinen Großherzogtums. Ein einzigartiges Agrarprodukt und der perfekte Ausdruck unserer hügeligen Region, die an unterschiedliche Kulturen im Herzen Europas grenzt.

Restaurant Léa Linster – www.lealinster.lu

BISCUIT DE SAVOIE

ZUTATEN

Für die Crème au beurre

150 g Zucker
50 ml Wasser
2 Eigelb
2 Eier
250 g Beurre „Rose“ (Butter)
2 Schuss Espresso

Den Zucker für die Crème au beurre zusammen mit dem Wasser bei einer Karamellisierungstemperatur von 120 °C schmelzen lassen. Die Eigelb und die ganzen Eier in einer Küchenmaschine vermengen. Das Karamell langsam in die Eiermasse geben und dabei die Eier kontinuierlich schlagen. Die Eier weiter schlagen, bis die Mischung vollständig abgekühlt ist. Die Beurre „Rose“ Löffel für Löffel hinzufügen und weiter schlagen, bis eine weiche Creme entsteht. Den Espresso hinzufügen.

Für den Kuchen

6 Eier, getrennt
175 g Zucker
75 g Mehl
75 g Maisstärke
eine Prise Salz
250 g Mandelblättchen
ein Stückchen Butter
50 g Zucker

Für den Kuchen die Eigelbe mit 75 g Zucker verrühren. Das Mehl und die Maisstärke mischen und die Mischung sieben. Das Eiweiß mit 100 g Zucker und einer Prise Salz fest schlagen. Die Eigelbe unter die Mehl- und Maisstärkemischung heben und das geschlagene Eiweiß hinzufügen. Vorsichtig mischen. Zwei Kuchenformen mit einem Durchmesser von 25 cm und einem Durchmesser von 18 cm fetten und mit Mehl bestreuen.

Den Teig 20 Minuten lang in einem auf 175 °C vorgeheizten Ofen backen. Die Kuchen auf ein Backblech stellen und abkühlen lassen. Jeden Kuchen horizontal in drei Scheiben schneiden und die Crème au beurre darauf verteilen. Die Mandelblättchen in Butter und Zucker kochen, bis sie karamellisiert sind. Die Außenseite des Kuchens mit den Mandeln bedecken.

Die beiden Kuchen übereinanderlegen und die Crème au beurre dazugeben.





GYULAI KOLBÁSZ

[WURST AUS GYULA]

– UNGARN –

Die ungarische Küche bietet eine große Vielfalt verschiedener Wurstsorten. Die bekannteste ist die Gyulai kolbász, die durch das Räuchern und die mehrwöchige Reifung in dem besonderen lokalen Klima einen unverwechselbaren Geschmack annimmt.

Die *Gyulai kolbász*, die den g. g. A.-Schutzstatus erhalten hat, ist nach der ungarischen Stadt Gyula benannt. Die Zutaten sind: Schweinefleisch, Schweinefett, Knoblauch, Pfeffer, Salz, Kümmel sowie süßer, scharfer, gemahlener Paprika. Das Hackfleisch wird in Schweinedärme gefüllt, über Buchenholz geräuchert und schließlich zum Pökeln aufgehängt.

Die europäische Schutzbezeichnung besagt auch, dass die Würste 18 bis 26 cm lang sein sollten und als Paar verkauft werden müssen. An der Außenseite der kolbász darf sich kein Schimmelpilz bilden. Die Würste lassen sich leicht in Scheiben schneiden und haben einen würzigen, rauchigen Geschmack. Die Ungarn servieren sie gerne auf einer Scheibe Brot oder fügen die Wurst zum *Rakott krumplic*, einem Eintopf mit Kartoffeln und Eiern, hinzu. Die Wurst eignet sich auch hervorragend für innovativere und Originalzubereitungen, so wie Eszter Palágyi sie in ihrem Rezept verwendet hat.







ESZTER PALÁGYI

KÖCHIN IM RESTAURANT COSTES

Im Jahr 2010 wurde das Restaurant Costes unter der Leitung des portugiesischen Küchenchefs Miguel Rocha Vieira mit dem ersten ungarischen Michelin-Stern ausgezeichnet, eine Ehre, die es bis heute genießt. Im Jahr 2015 übergab Vieira das Zepter an Sous-Chef Eszter Palágyi. Eszter hatte bereits in verschiedenen europäischen Restaurants auf höchstem Niveau gearbeitet, darunter Robuchon und Taubenknobel, bevor sie nach Budapest zurückkehrte, um im Costes zu arbeiten.

„Ich erinnere mich noch an meinen allerersten Tag in der Küche“, sagt sie sich. „In der ersten Stunde habe ich mir in den Finger geschnitten. Ich wusste nicht einmal, wie man ein Messer hält. Jetzt glaube ich, beginne ich, die Zutaten gut zu kennen; ich kann mit ihnen arbeiten und das Beste aus ihnen herausholen.“ Im Jahr 2016 wurde Eszter Palágyi in Ungarn zur Köchin des Jahres gewählt, und das blieb nicht das letzte Mal. Sie hat den Titel nicht weniger als dreimal gewonnen und ist erst Anfang 30. Journalisten loben sie, weil sie lokale ungarische Produkte oft kreativ und spielerisch verwendet, was von den Gästen sehr geschätzt wird. „Früher mussten wir alles aus Frankreich mitbringen. Jetzt können wir endlich Ente aus Kunság kaufen und sie in Tokajer Wein marinieren. Oder Wels vom Fertő-See. Und die Gyulai kolbász ist mindestens so gut wie ähnliches, bekannteres Fleisch aus anderen Ländern. Darauf sind wir ziemlich stolz.“

Costes Restaurant – www.costes.hu

GYULAI-KOLBÁSZ-SNACK

ZUTATEN

1 Packung Backsteingebäck	Schneiden Sie Formen aus dem Backsteingebäck. Sie brauchen zwei Formen pro Portion.
220 g <i>Gyulai kolbász</i> , gewürfelt	
70 g Schlagsahne	Bei Costes verwenden wir lustige Schweineformen, aber ein kleiner, schlichter Ring funktioniert auch gut.
4 Eier, hart gekocht und fein gehackt	Die Formen mit Butter bestreichen und 15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 175 °C goldbraun backen.
250 g weiche, leicht gesalzene Butter	Die restlichen Zutaten vorsichtig vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
10 g Senfkörner, Typ Dijon	
Salz und Pfeffer	Das Fleisch auf einer der Formen verteilen und eine zweite Form darauflegen.





GOZO

[GOZITANISCHER WEIN]

— MALTA —

Hat Odysseus mit der Nymphe Calypso gozitanischen Wein getrunken und könnte dieser Wein der Grund dafür gewesen sein, dass er seine Rückkehr nach Ithaka aufgeschoben hat?

Auf jeden Fall erzeugt die magische Kombination aus Tonboden und dem speziellen Klima auf Gozo einen mythischen Wein, für den nicht nur die Sonne, sondern auch der Wind eine entscheidende Rolle spielt. Der Wind transportiert reichlich Salz aus dem Mittelmeer; in den Sommermonaten ist dieses sogar im Tau enthalten. Auf Gozo finden Sie lokale Rebsorten wie Girgentina und Gellewza, aber auch internationale Sorten wie Chardonnay, Merlot und Shiraz.

Sowohl die Rot-, Weiß- als auch die Roséweine von Gozo, der kleineren Schwesterinsel Maltas, haben den Status einer geschützten Ursprungsbezeichnung. Das bedeutet, dass sie nur aus Trauben hergestellt werden dürfen, die vor Ort angebaut werden.







RAMONA FARRUGIA PRECA

KÖCHIN IM PALAZZO PRECA

Die Preca-Schwestern Ramona und Roberta arbeiteten früher in ihrem Familienrestaurant zusammen: Tal-Familja, in Marsascula. In ihren Zwanzigern waren sie bereits „gastronomische Veteranen“, nachdem sie den größten Teil ihrer Kindheit in der Küche ihres Vaters verbracht hatten, im mythischen King's Own Band Club in Valletta. Dort zerkleinerten sie ihre ersten Zweige Petersilie und eine Handvoll Kapern und Oliven unter dem wachsamen Auge ihres Vaters Charles. In Marsascula entwickelte Ramona den Wunsch, einen neuen kulinarischen Treffpunkt zu schaffen. Zu diesem Treffpunkt wurde der Palazzo Preca, der sich in einem Palast aus dem 16. Jahrhundert an der Strait Street im Herzen von Valletta befindet. Hier zeigt sich das kulinarische Genie der Preca-Schwestern am deutlichsten. Der Palazzo Preca ist nur einen Steinwurf weit vom Meer entfernt, das Fisch, Schalen- und Krustentiere beherbergt. Und Gozo liegt direkt auf der anderen Seite des Wassers, wo schöne, feste Trauben wachsen. „Mein Gericht repräsentiert die Seele der maltesischen mediterranen Küche“, erzählt Ramona uns. „Schalentiere, Wein aus Gozo, Knoblauch, frische Kräuter: ein märchenhaftes Gericht.“

Restaurant Palazzo Preca – www.palazzoprecavalletta.com

SCHALENTIERE MIT GOZO

ZUTATEN

- | | |
|--|--|
| 4 Knoblauchzehen, zerdrückt
oder fein gewürfelt | Den Knoblauch mit etwas Olivenöl bedeckt in einer großen
Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze kochen. |
| 48 große Palourdes
(Venusmuscheln), gereinigt | Den Gozo zum Knoblauch geben und zum Kochen bringen. |
| 250 ml Gozo Chardonnay | Nun die Muscheln und die Kirschtomaten in die Brühe geben. |
| 250 g Kirschtomaten, gehackt | Die Pfanne abdecken und die Muscheln fünf bis sechs Minuten
garen, bis sie offen sind. Werfen Sie alle Muscheln weg, die sich
bis zum Ende der Garzeit nicht geöffnet haben. |
| Salz und Pfeffer
frische Kräuter
(Minze, Basilikum etc.) | Mit Salz und Pfeffer würzen. |
| 2 Esslöffel natives Olivenöl extra | Mit frischen Kräutern und einem Stück Orange garnieren und mit
Brot und Weißwein aus Gozo servieren. |
| 1 Orange | |





NOORD-HOLLANDSE GOUDA

[NORDHOLLÄNDISCHER GOUDA]

— NIEDERLANDE —

Wer von Ende März bis September an einem Freitagmorgen das Zentrum der niederländischen Stadt Alkmaar besucht, wird seinen Augen nicht trauen: Käseträger in traditioneller Kleidung gehen mit speziellen Schubkarren, beladen mit bis zu acht riesigen Käserädern, hin und her.

Auf dem Waagplein im Stadtzentrum wird seit dem Mittelalter Käse gehandelt. Die Träger bringen den Käse unter den wachsamen Augen der Wiegemeister zu riesigen Waagen. Die Händler und Verkoster auf dem Platz entscheiden über die Qualität des gelieferten Käses und handeln durch Händeklatschen.

Die Milch für die Herstellung des Käses stammt von Kühen, die von Frühjahr bis Herbst an 120 Tagen im Jahr sechs Stunden am Tag auf der Wiese grasen. In der Käserei wird sie mit Starterkulturen und Lab eingedickt und dann in Quark geschnitten. Der Bruch wird in eine Holzform gepresst, die dem Käse seine Form gibt und die Feuchtigkeit austreten lässt. Dann wird der Käse in Salzlake eingeweicht und an das Lager geschickt. Hier werden die Käseräder auf Holzregalen bei einer Temperatur von 12 bis 15 °C gelagert und regelmäßig umgedreht, damit sie ihre Form behalten. Anschließend werden sie mit einer Paraffinbeschichtung versehen, um die Bildung von Schimmelpilzen zu verhindern. Ein Beleg für die Handwerkskunst hinter dem Käse aus Noord-Holland, der das g. U.-Label trägt.







JONNIE BOER

KOCH IM DE LIBRIJE

Jonnie Boer wurde mit 24 Jahren Koch im Restaurant De Librije in Zwolle. Einige Jahre später übernahm er zusammen mit seiner Partnerin Thérèse das Restaurant. De Librije wurde 1993 mit dem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet, der zweite folgte 1999 und machte Jonnie zum jüngsten Zwei-Sterne-Koch der Niederlande. Fünf Jahre später war De Librije das zweite Restaurant in den Niederlanden, das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde.

Jonnie und Thérèse: „Wir alle essen und trinken jeden Tag, aber wir möchten diesen täglichen Bedarf in ein Fest verwandeln und Sie einladen, an unserer Liebe zu gutem Essen und köstlichen Weinen teilzuhaben. Wir sind beide in dieser Gegend aufgewachsen, haben Zander gefangen, Wassermintze gepflückt und wilde Steinpilze sowie Pfifferlinge gesammelt und sind mit dem Punt hinausgefahren, um Entenköder auszuwerfen. Ein Punt ist ein traditionelles Flachboot, das hauptsächlich an Teichen und Seen in der Provinz Overijssel zur Jagd auf Wasservögel eingesetzt wird. Diese Art von Teich ist auch als ‚kooi‘ (Lockvogel) bekannt. Wie könnte man sich nicht in all diese wunderschönen Produkte verlieben, wie den fantastischen Käse, den wir hier herstellen? Viele Menschen glauben, dass das Kochen mit regionalen Produkten unsere Spezialität ist, aber wir glauben, dass wir etwas Besonderes sind, gerade weil wir ‚keine Spezialität‘ haben. Wenn du mit ganzer Leidenschaft kochst, wird alles zu etwas Besonderem.“

De Librije – www.librije.com

NUDELN MIT AAL UND GEREIFTEM KÄSE

ZUTATEN

400 g Nudeln (z. B. Spaghetti oder Linguine)	Die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen.
2 Schalotten, fein gehackt	Anschließend kurz unter fließendem kaltem Wasser abspülen.
3 Knoblauchzehen, fein gehackt	Die Schalotten und den Knoblauch in Olivenöl glasig dünsten.
Olivenöl	Dann Nudeln dazufügen, alles erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Salz	Aal, Frühlingszwiebeln und Tomaten zur Pasta hinzufügen und dann alles in eine Schüssel geben.
frisch gemahlener weißer Pfeffer	Etwas gereiften Noord-Hollandse Gouda darüberreiben und mit der fein geschnittenen Petersilie garnieren. Der süß-nussige Charakter des Käses rundet den Geschmack ab.
2 Räucheraale, filetiert und gewürfelt	
½ Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten	
3 geschälte und entkernte Tomaten, gewürfelt	
75 g gereifter Noord-Hollandse Gouda (Gouda aus Nordholland)	
3 Esslöffel Petersilie, gehackt	





STEIRISCHE KÄFERBOHNE

[FEUERBOHNEN AUS STEIRISCHEM VULKANLAND]

— ÖSTERREICH —

Bohnen gehören zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt. Bereits im 16. Jahrhundert brachten die Konquistadoren Feuerbohnen vom amerikanischen Kontinent nach Spanien und England.

In den folgenden hundert Jahren verbreitete sich die Pflanze auf dem gesamten europäischen Kontinent. Diese Bohnensorte ist deutlich resistenter gegen Kälte als andere Sorten und gedeiht daher in Gebieten mit harten Wintern und feuchten Sommern. Seit dem 19. Jahrhundert wird die Feuerbohne auch im Südosten der österreichischen Steiermark angebaut. Sie hat eine charakteristische feine, cremige Textur und einen subtilen Geschmack. Ihre hohe Qualität ist das Ergebnis der fruchtbaren Böden im Steirischen Vulkanland, zu dem die Landkreise Bad Radkersburg, Leibnitz, Feldbach, Fürstenfeld, Hartberg, Weiz und Graz gehören. Die steirische Käferbohne besitzt den Status als geschützte Ursprungsbezeichnung seit 2016.







ANNA HAUMER UND VALENTIN GRUBER-KALTEIS

START-UPS DER KOCHNOMADEN

Anna Haumer und Valentin Gruber-Kalteis gehören zu den besten Köchen Österreichs. Das Paar arbeitet in perfekter Harmonie in und außerhalb der Küche zusammen, was ihnen schnell den ersten Michelin-Stern einbrachte. Mit ihrem Projekt „Kochnomaden“ organisieren sie monatlich ein „Momentum“: ein Pop-up-Konzept als Hommage auf das Kochen, das Handwerk und die Natur.

Im Zentrum ihrer kulinarischen Philosophie stehen moderne, saisonale und zeitlose Kreationen, wobei der Schwerpunkt auf lokalen Produkten liegt. Österreich stellt in dieser Hinsicht ein Land mit unzähligen kulinarischen Möglichkeiten dar. „Für uns ist das Kochen mit Zutaten wie steirischen Käferbohnen oder Kürbiskernöl aus der gleichen Region völlig normal. Wir würden es nicht anders haben wollen.“ In der Küche zu arbeiten ist der Traum der beiden Köche. Sie diskutieren, kreieren und gestalten alle ihre Rezepte und Gerichte gemeinsam. „Wir haben uns in der Küche kennengelernt und arbeiten seitdem zusammen, deshalb sind wir es gewohnt, uns 24 Stunden am Tag zu sehen.“ Anna und Valentin kommen normalerweise im praktischen Doppelpack.

Kochnomaden – www.kochnomaden.com

GEPÖKELTE SCHWEINEBÄCKCHEN MIT KÄFERBOHNEN, SPITZKRAUT UND KÜRBISKERNÖL

ZUTATEN

1 kg oder 8 kleine Schweinebäckchen	Entfernen Sie Sehnen und Haut von den Schweinebäckchen. Salz, Pökelsalz und Zucker in kaltem Wasser auflösen. Mit Pfeffer, Lorbeerblättern und Senfkörnern würzen.
2 Liter Wasser	
100 g Salz	Die Bäckchen 3 bis 4 Tage vollständig zugedeckt in der Flüssigkeit marinieren.
100 g Pökelsalz	
4 Esslöffel Zucker	Entfernen Sie die Bäckchen aus der Flüssigkeit und spülen Sie sie gründlich ab.
schwarze Pfefferkörner	
Lorbeerblätter	Zwiebeln, Karotten und Sellerie in 2 cm dicke Würfel schneiden.
Senfkörner	Die Karotten und den Sellerie in der Butter goldbraun anbraten und dann die Zwiebeln dazugeben. Das Tomatenmark dazugeben und einige Sekunden mitrösten lassen. Fügen Sie anschließend auch den Weißwein hinzu und reduzieren Sie die Flüssigkeit.
200 g Zwiebeln	
200 g Karotten	
200 g Sellerie	Den Ansatz in einen Schmortopf geben, den Kalbsfond darübergießen, abdecken und 90 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C schmoren lassen. Die eingeweichte Steirische Käferbohne in einem Topf mit frischem Wasser kochen. Die Kürbiskerne in einer trockenen Pfanne rösten und fein hacken. Die Schweinebäckchen aus dem Schmortopf nehmen und die Soße durch ein feines Sieb in einen Kochtopf sieben. Die Soße mit dem Maismehl auf die gewünschte Konsistenz eindicken. Den Apfel in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Bohnen in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Mit etwas Salz würzen, Kürbiskernöl und etwas Wasser hinzufügen und die Flüssigkeit bei schwacher Hitze sanft reduzieren. Die Spitzkrautblätter in heißem Öl anbraten, einen Spritzer Wasser hinzufügen und sanft köcheln lassen. Mit etwas Salz würzen.
40 g Tomatenmark	
½ Liter Weißwein	
2 Liter Kalbsfond	
1 Esslöffel Maisstärke	
40 g Kürbiskerne, geröstet	
1 säuerlicher Apfel (z. B. Gala)	
240 g Steirische Käferbohne (steirische Feuerbohnen, über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht)	
20 g Butter	
50 g steirisches Kürbiskernöl	
4 große Spitzkrautblätter	Geben Sie die Bohnen auf einen schönen, etwas tieferen Teller. Die Schweinebäckchen zusammen mit dem Spitzkraut darauf anrichten und mit den Kürbiskernen und der Schweinekruste garnieren. Ein paar Löffel Soße darüberggeben.
1 Esslöffel Schweinekruste (Gammeln)	





JABŁKA GRÓJECKIE

[ÄPFEL AUS GROJEC]

– POLEN –

Die Äpfel aus der polnischen Region Grojec sind der Überlieferung nach Früchte königlichen Ursprungs. Sie waren ein Geschenk von Königin Bona Sforza von Aragon für ihren Mann, König Sigismund den Alten.

Die in Spanien geborene Königin war eine leidenschaftliche Gärtnerin. Sie ließ eine beeindruckende Anzahl von Obstgärten anlegen, die den Anbau von Äpfeln in Polen begründeten.

Der Name Jabłka grójeckie ist in der EU als geschützte geografische Ursprungsbezeichnung registriert. Es werden 27 Sorten angebaut, von denen Gala, Gloster, Jonagold, Golden Delicious, Red Jonaprince und Ligol die häufigsten sind. Das Mikroklima und das Gelände sorgen dafür, dass die Temperaturen in der Nacht während der Zeit vor der Ernte kühl bleiben. Dies verleiht der Frucht ihren einzigartigen Charakter. Die schöne Röte der Äpfel sorgt nicht nur für ein angenehmes Aussehen, sondern spiegelt auch den hohen Pigmentanteil in der Schale wider.







ROZBRAT

BARTOSZ SZYMCZAK

KOCH IM ROZBRAT 20

Bartosz Szymczak wurde in Gdynia bei Danzig am Ufer der manchmal turbulenten Ostsee geboren. In London sammelte er Erfahrung in den Küchen von Bleeding Heart, Arbutus und The Cow. „Mein schönster Moment war mein erster Tag mit Tom Aitkens, dem Mann hinter erfolgreichen Konzepten wie Tom’s Kitchen. Das war eine gastronomische Lektion, durch die ich mich fand und meine Liebe zu Produkten und Zutaten entwickelte.“ Bartosz arbeitete anschließend als Sous-Chef für Lee Westcott’s Typing Room und eröffnete mit James Sharman (Noma) in Hongkong ein Pop-up-Restaurant, woraus das Projekt „One Star House Party“ entstand. Seit 2016 arbeitet er im Rozbrat 20 und bringt moderne, kreative polnische Küche auf den Tisch. „Unser Motto ist Mut, Wahnsinn und einzigartiger Geschmack“, lacht der Küchenchef. „Wir arbeiten mit nicht weniger als acht verschiedenen Jahreszeiten, jede mit einem entsprechenden Menü. Vom Winterschlaf im Januar und Februar über den Spätsommer im Oktober bis zur Weihnachtszeit im Dezember. Jede Speisekarte enthält regionale Produkte wie Äpfel aus Grojec und Gerichte wie Pierogi mit scharfer Wurst und Kohlrabi.“

Rozbrat 20 – www.rozbrat20.com.pl

APFELKUCHEN MIT BUTTERMILCH-EISCREME

ZUTATEN

1 kg Jabłka grójeckie PGI (z. B. Grojec Golden Delicious), gewürfelt
100 g Rosinen
100 g Zucker
100 g Butter
10 g gemahlener Zimt
1 Vanilleschote

Für die Streusel

125 g Mehl
125 g Butter
100 g brauner Zucker
90 g Kristallzucker
125 g gemahlene Mandeln

Für das Buttermilcheis

60 g Vollmilch
280 g Doppelrahm
Samen von 1 Vanilleschote
200 g Zucker
120 g Eigelb
470 g Buttermilch

Für den Kuchenboden

250 g Butter
400 g Zucker
60 g Erdnussöl
10 g Vanilleextrakt
4 Eier
560 g Mehl
24 g Backpulver

Für die Mandelbutter

125 g weiche Butter
125 g Zucker
125 g gemahlene Mandeln
125 g Eier

Die Apfelwürfel, Rosinen und Zucker in Butter anbraten und mit Zimt und Vanille würzen. Abkühlen lassen. Den Saft abseihen, auf eine sirupartige Konsistenz reduzieren und wieder zu den Äpfeln geben.

Die Streuselzutaten mischen und in einem auf 170 °C vorgeheizten Backofen 4 bis 6 Minuten oder hellgoldbraun backen.

Die Milch mit der Sahne und den Vanillesamen mischen. Die Mischung zum Kochen bringen, 1 Stunde lang ziehen lassen und durch ein Sieb passieren.

Aus Zucker und Eigelb eine Crème anglaise zubereiten, auf 40 °C abkühlen lassen und dann nach und nach die Buttermilch dazugeben. Abkühlen lassen und in einer Eismaschine verarbeiten.

Für den Kuchenboden Butter, Zucker, Erdnussöl und Vanilleextrakt mischen. Eier, Mehl und Backpulver dazugeben und gut mischen, um einen festen Teig zu erhalten. Im Gefrierschrank abkühlen lassen und dann ausrollen und in eine Tortenform legen. In einem auf 165 °C vorgeheizten Ofen 10 bis 15 Minuten lang oder goldbraun blind backen.

Zum Schluss die weiche Butter mit dem Zucker mischen und nach und nach die gemahlene Mandeln und Eier dazugeben.

Decken Sie den Kuchenboden mit 1/3 der Mandelbutter ab und füllen Sie den Rest mit der Apfelmischung auf. Die Streusel über die Äpfel verteilen, mit der restlichen Mandelbutter bestreichen und den Kuchen in einem auf 170 °C vorgeheizten Ofen 15 bis 25 Minuten oder bis die Mandelbutter gar ist backen.

Abkühlen lassen und mit dem Buttermilcheis servieren.





PÊRA ROCHA DO OESTE

[ROCHA-BIRNE]

– PORTUGAL –

1836 entdeckte Pedro António Rocha zufällig eine unbekannt Birnensorte auf seinem Grundstück, der Fazenda Rocha in der Nähe von Lisabon. Jedes Jahr im September lud er einige seiner Freunde ein, um den außergewöhnlichen Geschmack der Frucht zu genießen. Er ahnte nicht, dass seine Entdeckung eines Tages berühmt werden würde. Diese seltene Birnensorte ist nach ihrem Entdecker und Besitzer, Pêra Rocha, benannt.

Die Rocha-Birne wird in der Regel im August geerntet – heute noch von Hand und auf traditionelle Weise. Dabei wird die Frucht leicht seitlich geneigt, um eine Beschädigung des Stiels zu vermeiden. Die Ernte ist harte Arbeit und die Erntezeit kurz, aber intensiv.

Diese Birnensorte zeichnet sich durch ihre gelbe und/oder hellgrüne Farbe aus, manchmal mit einer rosa Färbung auf der der Sonne zugewandten Seite. Eine weitere wichtige Eigenschaft stellen ihre rotbraunen Flecken dar. In diesen Flecken sammelt sich der Zucker. Je sonniger die Jahreszeit, desto mehr dieser Flecken besitzt die Birne. Das Fleisch ist von einem cremigen Weiß, fest, knusprig, süß und leicht körnig.







José Añillón

PROOF

JOSÉ AVILLEZ

KOCH IM BELCANTO

„Ich hätte nie gedacht, dass ich den Punkt erreichen würde, an dem ich heute bin. Dies ist nur möglich mit einem motivierten und leidenschaftlichen Team, das ständig danach strebt, sich zu verbessern.“

José Avillez ist zweifellos einer der berühmtesten Köche Portugals und einer der wichtigsten Vertreter der portugiesischen Küche. Er wuchs in Cascais auf, „zwischen Meer und Pinienwald“. Er lernte von den Besten, darunter Maria de Lourdes Modesto, die wichtigste Autorin von Büchern über die traditionelle portugiesische Küche, und der berühmte Ferran Adrià im El Bulli. Im Jahr 2009 erhielt Avillez seinen ersten Michelin-Stern für das Restaurant Tavares in Lissabon. Zwei Jahre später beschloss er, sein eigenes Restaurant zu eröffnen. Heute besitzt José Avillez mehrere Restaurants: in Lissabon, Porto und Dubai. Jedes davon verfolgt ein eigenes Konzept, aber alle sind vereint durch eine Leidenschaft für die portugiesische Gastronomie. Belcanto ist zweifellos das berühmteste, gekrönt mit zwei Michelin-Sternen und einem Platz unter den Top 50 der „World's Best Restaurants List“.

José Avillez wählte die Pêra Rocha do Oeste, weil sie in besonderer Weise die portugiesische Landwirtschaft repräsentiert: eine zufällig entdeckte Birnensorte, die zwei Jahrhunderte später noch immer nach traditionellen Methoden angebaut und von Hand geerntet wird.

Belcanto – www.belcanto.pt

KALTE BIRNENSUPPE MIT ROHEM SCHINKEN

ZUTATEN

(für 8 Personen)

1,5 kg reife Rocha-Birnen
Saft von 1 Zitrone
2 Liter Wasser
200 g Schalotten, fein gehackt
50 g Butter
schwarzer Pfeffer und Meersalz
160 g roher Schinken
(z. B. Schwarzwälder Schinken)
ein paar Blätter frische Minze

Wählen Sie die reifsten Birnen aus. Diese kalte Suppe schmeckt nicht mit unreifen Birnen.

Die Rocha-Birnen schälen, die Kerne entfernen und jede Birne in vier Stücke schneiden. Legen Sie einige dünne Scheiben für später auf die Seite.

Geben Sie dann den Zitronensaft und die Birnen in das Wasser, damit sie nicht oxidieren.

Die Schalotten bei mittlerer Hitze und unter Rühren in etwas Butter anbraten, ohne sie zu bräunen.

Anschließend die Birnen abseihen und zu den Schalotten geben. Noch ein paar Minuten umrühren und braten.

Wasser hinzufügen, bis alles damit bedeckt ist.

Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen.

Die Birnen mit Backpapier abdecken, um Oxidation zu verhindern, und bei sehr geringer Hitze schmoren.

Dann die gekochten Birnen zu einer cremigen Masse verrühren. Bei Bedarf würzen und mit einem feinen Kegelsieb sieben.

Die Suppe beiseitestellen und abkühlen lassen.

Servieren Sie die Suppe kalt in tiefen Tellern und garnieren Sie sie mit Schinkenstreifen, einigen Birnenscheiben und ein paar Minzblättern.





TELEMEA DE IBĂNEȘTI

[KÄSE AUS IBĂNEȘTI]

– RUMÄNIEN –

Telemea de Ibănești ist ein rumänischer Käse aus der Region Mures, der seit 2015 den Status als geschützte Ursprungsbezeichnung hat.

Dieser Käse basiert ausschließlich auf Kuhmilch von Rindern, die mindestens sechs Monate im Gurghiului-Tal gegrast haben. In den Wintermonaten fressen sie Heu aus der gleichen Region. Der Telemea de Ibănești verdankt seinen charakteristischen Geschmack dem Wasser aus dem Salzwasserbrunnen Orsova. Junger Telemea enthält mehr Wasser, was ihn zu einem Weich- oder Halbweichkäse macht, während gereifter Telemea mehr Konsistenz und Geschmack hat. Gewürze wie Kreuzkümmel verleihen dem Käse einen nussigen Geschmack. Telemea de Ibănești kann pur, in Salaten, in Omelettes oder sogar mit herzhaften Pfannkuchen gegessen werden. Die jüngste Generation von Köchen, darunter Alex Petricean, verwendet dieses außergewöhnliche regionale Produkt mit einer gesunden Portion Kreativität.







ALEX PETRICEAN

KOCH IM NOUA

„Es gibt keinen einzigen Koch auf der Welt, der nicht davon träumt, ein eigenes Restaurant zu besitzen, ein Spiegelbild seiner selbst, wo er seine gastronomischen Ideen weiterentwickeln kann.“ Chefkoch Alex Petricean, 2018 von Gault & Millau in Rumänien zum Koch des Jahres gekürt, verwirklichte im Frühjahr 2019 seinen Traum. Er wurde Chefkoch des Restaurants NOUA, das sich auf die moderne rumänische Gastronomie konzentriert. „Es war an der Zeit, die Schätze unseres Landes und ihre Wurzeln in der rumänischen Kultur zu präsentieren.“

Das NOUA befindet sich in einem aristokratischen Stadthaus im alten Zentrum von Bukarest. „Das ist ein großer Schritt für uns. Wir haben die Chance erhalten, uns auf unsere lokalen Produkte und auf Qualität und Exzellenz, nicht auf Masse, zu konzentrieren. Der Telemea de Ibănești ist ein hervorragendes Beispiel dafür.“

NOUA – www.nouarestaurant.ro

GEBACKENES RUMÄNISCHES BROT MIT TELEMEA DE IBĂNEȘTI UND ZIEGENKÄSE-SOÛE

ZUTATEN

Für den Teig

300 g Mehl
130 g Kartoffelpüree (vorbereitet)
7 g Salz
15 g Hefe
20 ml warmes Wasser
200 g Joghurt

Für die Füllung

100 g Butter
50 g Mehl
50 g Vollmilch
100 g *Cașcavea de pe Valea Doftanei*
(rumänischer Rauchkäse)
200 gekochte Kartoffeln (ohne Schale)
300 g *Telemea de Ibănești*
5 g Salz
2 g Pfeffer
0,5 g Muskatnuss

Für die Soûe

200 g Schlagsahne
200 g Butter
150 g Ziegenkäse
30 g eingelegte Senfkörner
(im Fachhandel erhältlich)

4 weich gekochte Eier (4 Minuten)

Für den Teig die trockenen Zutaten und das Kartoffelpüree vermischen. Die Hefe im warmen Wasser auflösen und mit einer Gabel vermischen. Joghurt zugeben und den Teig mindestens 10 Minuten kneten, bis er sich weich und cremig anfühlt. Mit Frischhaltefolie abdecken und 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. 10 Minuten vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen.

Für die Füllung die Butter bei schwacher Hitze schmelzen und das Mehl hinzufügen. Das Mehl 3 Minuten kochen lassen, bis es nussig und geröstet riecht; dann die Milch hinzufügen. Rühren, bis sich eine Bechamelsonne bildet. Vom Herd nehmen und die geräucher-ten Käsewürfel dazugeben. Die Kartoffeln zusammen mit dem Telemea de Ibănești zerdrücken. Die Kartoffel-Käse-Mischung mit der Bechamelsonne mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und im Kühlschrank abkühlen lassen.

Für die Soûe Schlagsahne, Butter und Ziegenkäse bei schwacher Hitze mischen, bis eine homogene Mischung entsteht. Am Ende die eingelegten Senfkörner hineingeben.

Den Teig auf eine Dicke von 5 mm ausrollen. Schneiden Sie acht runde Stücke mit einem Durchmesser von 20 cm aus. Jedes Teigstück zu einem Nest formen, ein weich gekochtes Ei zusammen mit dem Telemea béchamel in die Mitte legen und mit einem weiteren Teigstück bedecken.

Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C 7 Minuten backen. Das Brot mit einem Geschirrtuch trocken tupfen und die Ziegenkäsesonne darübergießen.





PIRANSKA SOL

[PIRANER SALZ]

— SLOWENIEN —

Im Schatten der kulinarischen Supermächte Italien und österreichischer Alpenraum hat sich Slowenien in den letzten Jahren zu einem lohnenswerten Ziel für Feinschmecker entwickelt.

Das Land hat alles zu bieten an natürlichen Ressourcen, von Fisch aus der Adria über Milchprodukte aus den Berggebieten bis hin zu Fleisch aus dem fruchtbaren Hinterland.

Seit über 700 Jahren wird hier Salz aus dem Adriatischen Meer mit traditionellen Methoden gewonnen. Das Salz kristallisiert natürlich und lagert auf organischen Sedimenten, die alle Arten von Mineralien und Mikroorganismen enthalten. Die Ernte ist ein Produkt der Natur und der harten Arbeit der Arbeiter in den Salinen. Der Naturpark Sečovlje Salt pans im südlichen Teil der Provinz Piran produziert Salz von ausgezeichneter Qualität. Er erstreckt sich über 750 Hektar, und in seinem nördlichen Teil wird noch immer aktiv Salz gewonnen. Das Salz aus Piran, bekannt als Piranska sol, wurde 2014 nach EU-Recht zu einem Produkt mit geschützter Ursprungsbezeichnung.







ANA ROŠ

KÖCHIN IM RESTAURANT HIŠA FRANKO

Das Restaurant Hiša Franko von Chefköchin Ana Roš verdankt seine Existenz dem atemberaubenden, aber rauen Tal Soča im Norden Sloweniens. Ihre Küche ist ein Spiegelbild der Natur. Sie arbeitet mit dem, was die Berge und der smaragdgrüne Fluss zu bieten haben. Traditionell sind dies Käse, Eier, Fleisch, Süßwasserfisch, Wild, Obst und Kräuter. „Die Ernährung in diesem Teil Europas basiert seit jeher auf Milch und Fleisch“, erklärt Ana. Unsere Küche respektiert die Natur, indem sie sich mit den vorherrschenden regionalen Traditionen deckt. Aus diesem Grund bieten wir zum Beispiel keine vegetarischen Menüs an. Das wäre ein Affront gegen die harte Arbeit unserer Eltern und Großeltern. Piransalz ist eines der Produkte, für die wir den größten Respekt hegen. Etwas, das seit mehr als sieben Jahrhunderten existiert und Teil des slowenischen Kulturerbes ist.“

Hiša Franko befindet sich auf der Liste der 50 besten Restaurants der Welt. Der Vater von Valter Kramar, des Partners von Ana Roš, servierte hier vor fünfzig Jahren englisches Roastbeef.

Restaurant Hiša Franko – www.hisafranko.com

KARTOFFELN IM HEU MIT LAMMSOÛE

ZUTATEN

Für die Kartoffeln

80 g Heu (getrocknet und zu einem
Pulver gemahlen)
1 kg Piranska sol (Piransalz)
100 g EiweiÙ
4 groÙe Kartoffeln

Für die LammsouÙe

2 kg Lammkopf und Knochen
300 g *Moorpoix* (Zwiebel, Sellerie,
Karotten, fein gehackt)
5 g Oregano
3 g Rosmarin
3 g Thymian
10 g Tomatenmark
(aus Konzentrat)
200 ml trockener WeiÙwein
500 g Lammfett

Für den Kartoffelschaum

1 kg Kartoffeln
100 g Lammfett
(siehe Zubereitung)
20 g Majoran
20 g Rosmarin
4 Gelatine-Blätter
100 g Sahne

Für die Pilzzubereitung

150 g Füllhornpilze
(*trompettes de la mort*)
20 g Haselnussbutter
30 g istrische Sommertrüffel

Das getrocknete und gemahlene Heu mit dem Piranska sol und dem EiweiÙ mischen.

Die Kartoffeln mit der Mischung bedecken (1 Kartoffel pro Portion) und 45 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C backen.

Lammkopf und Knochen in einer Pfanne im Ofen bei 210 °C braten, bis das Fett auf den Knochen karamellisiert ist. Fügen Sie *Moorpoix* und Kräuter hinzu und braten Sie das Lamm weitere 30 Minuten lang.

Mit dem WeiÙwein ablöschen und einkochen lassen.

Das Lamm mit kaltem Wasser bedecken, das Tomatenmark hinzufügen und 4 Stunden kochen lassen.

AbgieÙen und die SouÙe weitere 2 Stunden garen.

Nun das Lammfett zum Kochen bringen und bei sehr geringer Hitze 2 Stunden einkochen lassen. AbgieÙen und das Fett in Eiswasser abkühlen lassen.

Die Kartoffeln für den Schaum schälen und vorsichtig in Salzwasser kochen. AbgieÙen und die Kochflüssigkeit beiseite stellen.

Das Lammfett zusammen mit Rosmarin und Majoran noch einmal erhitzen.

Die Kartoffeln im Lammfett goldbraun kochen. Dann mit der Kochflüssigkeit (50/50) vermischen. Die Gelatineblätter einweichen, die Feuchtigkeit auswringen und die Blätter zusammen mit der Sahne zur Masse geben. Alles in einem Sahneseiphon oder mit einem elektrischen Schneebesen mischen, bis sich Schaum bildet.

Die Pilze 7 Sekunden in der Haselnussbutter anbraten und anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Die Kartoffeln aus dem Heu nehmen. Eine kleine Menge der Heumischung für die Garnierung in den Mixer geben. Die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Kartoffelschaum, den Pilzen, den frisch geriebenen Trüffeln und der LammsouÙe servieren. Mit etwas von dem gepuderten gesalzene Heu garnieren.





STUPAVSKÉ ZELÉ

[FERMENTIERTER KOHL AUF STUPAVA-ART]

— SLOWAKEI —

Stupavské zelé ist ein fermentierter Kohl aus Weißkohlköpfen, die traditionell in der Nähe der Stadt Stupava in der Region Záhorie geerntet werden. Dies geschieht nach wie vor auf natürliche Art, nach einem traditionellen Rezept und ohne Zusatz von Konservierungsmitteln.

Seit Kohl in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts als Vitamin-C-Lieferant beworben wurde, ist er in Europa beliebt. Die Errichtung großer Anlagen für den Kohlanbau, auch durch die Behörden des österreichisch-ungarischen Reiches, fand breite Unterstützung, teilweise als Reaktion auf den Ersten Weltkrieg und daraus resultierende Armut, Hunger und Epidemien. Schriftliche Quellen, die den Anbau, Verkauf und Export von Kohlköpfen belegen, stammen aus viel früheren Zeiten. Unbestritten spielte der Anbau von Weißkopfkohl, der mehrere Jahrhunderte lang vor Ort als „zelé“ bekannt war, eine Schlüsselrolle in der Geschichte von Mást und Stupava sowohl im Inlands- als auch im Außenhandel.

Der Handel damit war und ist eine der Haupteinnahmequellen für viele Einheimische. Der eingelegte Kohl aus Stupava („Stupavské zelé“) ist seit mehreren Jahrhunderten ein Teil der lokalen Esskultur. Er ist sogar zu einem Bestandteil der *Dni zelá* (Kohltag) geworden, einer großen regionalen Veranstaltung, die jedes Jahr Anfang Oktober stattfindet. Stupavské zelé zieht sich als roter Faden durch die Geschichte von Mást und Stupava und sorgt so für Wurzeln, die gestärkt werden sollten. Der Kohl wird in Holzbottichen bei einer maximalen Temperatur von 25 °C fermentiert und in Sole getaucht, um ihn frisch zu halten und vor dem Verrotten zu schützen. Die Slowaken essen ihn in der Regel im Winter zusammen mit hausgemachter Wurst und einem Glas slowakischem Bier.







SAVOY
RESTAURANT
Joel Soka
Executive Chef

SAVOY
HOTEL
SAVOY

Radisson

JOZEF RISKÁ

KOCH IM SAVOY (RADISSON BLU CARLTON)

Viele osteuropäische Hauptstädte strahlen dank ihrer sorgfältig restaurierten historischen Gebäude noch immer Glanz und Größe aus; eines von diesen ist das Carlton im Herzen von Bratislava. Das Savoy Café war einst der Ort, an dem sich die lokale Business-Elite traf, um bei einem Kaffee Geschäfte zu machen, und das Savoy Restaurant hält die Atmosphäre jener Tage am Leben. Seit 2015 ist Jozef Riska hier Chefkoch. Unter seiner Leitung erhielt das Restaurant ein Jahr später den Trend Tip Award für sein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis. In seinen eigenen Worten arbeitet er daran, „die Essenz traditioneller Rezepte durch die Kombination mit ausgefallenen modernen kulinarischen Trends zu bewahren.“

Jozef Riska bewundert und pflegt die Traditionen des Lebens in der ländlichen Slowakei. „Kohl war immer ein Teil dieser Traditionen. Jeder, der Kohl in seinem Garten hatte, hatte Zugang zu einer privaten Apotheke. Kohl ist gesund und nahrhaft. Unsere traditionelle Zubereitungsmethode hält das Gemüse elastisch und knackig. Wir arbeiten mit Winterkohl, der nur in einem ganz bestimmten Gebiet zu finden ist: in der Nähe von Stupava, in dem Gebiet, das von den westlichen Hügeln der Kleinen Karpaten bis zum südlichen Rand der Záhorie-Ebene reicht.“

Savoy (Radisson Blu Carlton) – www.savoyrestaurant.sk

SAUERKRAUT STUPAVSKÉ ZELÉ MIT GLASIERTEM FILET

ZUTATEN

1 Esslöffel Goldsirup
2 Esslöffel Senf
1 Esslöffel Apfelessig
1 Schweinefilet, ca. 650 g
Meersalz und schwarzer Pfeffer
40 g Butter
1 Teelöffel geriebener
Meerrettich
2 Esslöffel Sauerrahm
1 Teelöffel Zitronensaft
150 g geräucherter Speck
in Scheiben
50 g Haselnüsse
1 kg „stupavské zelé“-Sauerkraut
frische Kräuter

Den Sirup mit Senf und Apfelessig verrühren und das Filet großzügig mit der Mischung einreiben. Das Fleisch in eine Auflaufform geben und mit reichlich Salz und Pfeffer würzen. Mit Folie abdecken und über Nacht oder länger im Kühlschrank marinieren.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Etwas Butter in einem gusseisernen, ofenfesten Topf schmelzen lassen. Sobald der Topf heiß ist, das Filet in der Butter von jeder Seite 2 bis 3 Minuten anbraten. Den Topf in den Ofen stellen und weitere 10 bis 15 Minuten backen, je nachdem, wie dick das Filet ist.

In der Zwischenzeit den Rest der Form vorbereiten. Für die Meerrettichcreme den geriebenen Meerrettich mit der sauren Sahne vermengen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung in einen Spritzbeutel füllen und in den Kühlschrank stellen, bis sie gebraucht wird.

Um den Haselnuss-Speck knusprig zu machen, den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Backform mit Pergamentpapier auslegen und die Speckscheiben darauf anordnen. Im Ofen 20 bis 25 Minuten trocknen lassen. Die Haselnüsse auf einem weiteren, mit Backpapier ausgelegten Backblech ausbreiten und 5 Minuten im Ofen rösten. Den Speck und die Nüsse abkühlen lassen. Brechen Sie ein paar Stücke Speck ab und heben Sie diese für die Garnierung auf. Den restlichen Speck in eine Küchenmaschine geben und zu Streuseln verarbeiten. Das gleiche mit den Haselnüssen machen und diese unter die Speckstreusel mischen.

Die Streusel auf die Teller verteilen. Einige Löffel des Sauerkrauts darauf anrichten und einige Kleckse Meerrettichcreme dazwischengeben. Zum Schluss ein Stück Filet, einige knusprige Speckstücke und frische Lieblings-Gartenkräuter darauf verteilen.







KITKAN VIISAS

[GERÄUCHERTE MARÄNE AUS DEM KITKA-SEE]

— FINNLAND —

Die Bewohner der Region Koillismaa an der nordöstlichsten Spitze Finnlands sind sehr stolz auf ihre lokalen Produkte.

Je nach Jahreszeit schließen diese Pilze, Rentiere, Süßwassermaränen, Moltebeeren und wilde Kräuter ein. Seit Jahrhunderten ermöglichen Fischerei und Jagd das Überleben in diesem unwirtlichen, aber atemberaubenden Teil Finnlands, dessen Kronjuwel der Kitkajärvi-See ist. Dieser große See ist voll von Leben. Er ist außerdem die Heimat der Kitkan viisas, der kleinen Maräne mit dem ungewöhnlichen Namen.

Kitkan viisas bedeutet wörtlich übersetzt „Weise vom Kitkajärvi-See“. Es gibt zwei Theorien darüber, wie dieser Name entstanden ist. Während der Russischen Revolution zogen viele Menschen auf die andere Seite der Grenze. Die Maräne blieb im See und war daher „klug“ genug, sich nicht nach Osten in Richtung Russland zu wagen. Ein weiterer Grund für diesen ungewöhnlichen Namen mag darin liegen, dass dieser kleine und schnelle Fisch nicht immer leicht zu fangen ist.

Die Kitkan viisas ist wesentlich kleiner als andere Süßwasserfische. In den Wintermonaten können Sie diesen maränenartigen Fisch einschließlich der Knochen essen. Im Herbst wird auch der wertvolle Rogen gegessen. Im Jahr 2013 erhielt die Maräne von der Europäischen Union den Status einer geschützten Ursprungsbezeichnung. Sie ist eine sehr begehrte Delikatesse.







KATI LASZKA

BEKANNTE PRIVAT-CHEFKÖCHIN

Naturtourismus, Erkundung der Wildnis und regionales Essen werden immer beliebter. Nordische Köche gehen gern auf diesen neuen Trend ein. „Wälder und Seen sind eine große natürliche Schatzkammer“, sagt Kati Laszka. „Sie sind – mit wenigen Ausnahmen – für jedermann frei zugänglich und bieten ganzjährig nahrhafte Lebensmittel.“ Das Geschichtenerzählen spielt hier eine entscheidende Rolle. Einheimische und Besucher müssen erfahren, woher ihre Mahlzeit kommt und wie die Zutaten auf ihren Tellern zur kulinarischen Tradition in Finnland passen. Das wiederum eröffnet bisher ungenutzte Möglichkeiten auf dem Arbeitsmarkt und im Tourismus. „Kitkan viisas sind einzigartig in der Welt“, betont Kati. „Sie kommen aus dem sauberen und reinen Wasser Nordostfinnlands und sind eine fantastische Zutat, die Sie sowohl in den feinen Gourmet-Restaurants als auch in der heimischen Küche finden können.“

Kati Laszka arbeitete einige Jahre im Restaurant Savoy und im G.W. Sundmans im Zentrum von Helsinki. Von 2011 bis 2014 war sie Chefköchin der Finnischen Nationaloper. Heute arbeitet sie hauptsächlich als Privatköchin für Unternehmen und Privatpersonen und kreiert Rezepte für verschiedene Zeitschriften und Marken.

www.kiehumispiste.fi

MARÄNENMOUSSE MIT MARÄNENROGEN UND BUTTERMILCHSOÛE

ZUTATEN

(für 6 Personen)

Für die Béchamelsoûe

10 g Butter
10 g Weizenmehl
100 ml warme Milch
1 Gelatineblatt (eingeweicht)

Zuerst die Béchamelsoûe zubereiten. Die Butter schmelzen und das Mehl dazugeben. Gut mischen und dann die Milch unterrühren. 5 Minuten lang umrühren und dann das Gelatineblatt hinzufügen. Abkühlen lassen.

Für die Mousse

250 g geräucherte Kitkan viisas
120 ml Béchamelsoûe (siehe Grundrezept)
50 g Saurrahm
½ Teelöffel Salz
150 g Doppelrahm

Den Fisch in einer Küchenmaschine zu einer glatten Mischung verarbeiten. Béchamel und Sauerrahm dazugeben und mit Salz abschmecken, Mixen, bis eine glatte Mischung entsteht. Diese durch ein Sieb drücken und abkühlen lassen.

Die Schlagsahne leicht aufschlagen und unter die Maränenmasse heben. Zuerst ein Drittel, dann den Rest.

Für die Buttermilchsoûe

25 g Dill
150 ml neutrales Öl (z.B. Rapsöl)
½ Teelöffel Salz
100 ml Buttermilch
½ Teelöffel Zucker
schwarzer Pfeffer

Den Dill kurz in kochendem Wasser blanchieren. Trocknen lassen und mit Öl und Salz in einen Mixer geben. Mixen, um eine glatte Mischung zu erhalten. Das Dillöl in einen sauberen Behälter geben und abkühlen lassen.

Die Buttermilch mit Salz, Zucker und schwarzem Pfeffer würzen. Eine kleine Menge Dillöl über die Buttermilch träufeln und vorsichtig unterrühren. Der Rest des Dillöls kann eingefroren werden.

Für die Lake

50 ml Weißweinessig
85 g Zucker
150 ml Wasser
½ Esslöffel Senfkörner
150 g Gurke
50 g rote Zwiebel

Zum Schluss Essig, Zucker, Wasser und Senfkörner zum Kochen bringen. Abkühlen lassen. Die Gurke in Würfel schneiden. Etwas von der Lake über die Gurken gießen und etwa eine Stunde marinieren lassen. Das Gleiche gilt für die Zwiebeln.

Das Mousse mit der Buttermilchsoûe servieren und mit dem Kitkan-viisas-Maränenrogen, etwas zerbröseltem Roggenbrot (das Sie im Ofen trocknen können) und einigen feinen Kräutern oder Kresse garnieren.

Zum Garnieren

100 g Kitkan-viisas-Maränenrogen
(Maränenrogen vom Kitka-See)
Roggenbrotchips
Sauerklee





KALIX LÖJROM

[KALIX-ROGEN]

— SCHWEDEN —

Kalix Löjrom ist der König des schwedischen Kaviars. Er gehört zu den schwedischen Produkten mit dem Status einer geschützten Ursprungsbezeichnung und gilt als Delikatesse, die normalerweise bei Anlässen wie einem Nobelpreisbankett oder einer königlichen Hochzeit serviert wird.

Die Eier werden von der Maräne produziert, einem Fisch, der im leicht salzigen Wasser nahe der Küste von Kalix in Nordschweden vorkommt. Er ist nicht größer als 20 Zentimeter und wird trotz seiner vielen kleinen Knochen von den Einheimischen als kulinarische Köstlichkeit angesehen. Normalerweise werden Maränen paniert und dann gebacken oder gebraten. Aber ihre Eier, die in den Gewässern von Kalix schwimmen, haben eine ungewöhnliche Farbe und einen ungewöhnlichen Geschmack und gelten als einzigartig.

Die Fangsaison steht unter strenger Aufsicht und dauert vom 20. September bis Ende Oktober. Der Fang hat keine signifikanten Auswirkungen auf die Fischpopulation im Bottnischen Meerbusen, aber die Anzahl der „geernteten“ Eier variiert von Jahr zu Jahr, aus Gründen, die bis heute nicht vollends geklärt sind. Nach dem Fang werden die Weibchen von ihren männlichen Kollegen getrennt und der Rogen von Hand aus den Fischen gewonnen. Jede Maräne produziert etwa zwei Teelöffel Eier, die anschließend gespült, getrocknet und leicht gesalzen werden. Nur für den Kalix Löjrom aus den Gemeinden Haparanda, Kalix selbst, Luleå und Piteå gilt der EU-Schutzstatus.







TITTI QVARNSTRÖM

ERSTE MICHELIN-STERNEKÖCHIN IN SCHWEDEN

Titti Qvarnström absolvierte eine Lehre zur Köchin in Kopenhagen und arbeitete in den besten Küchen Dänemarks und Deutschlands, bevor sie nach Schweden zurückkehrte und als allererste Frau in der skandinavischen Geschichte einen Michelin-Stern erhielt. Im Jahr 2015 wurde ihr Restaurant Bloom in the Park als das beste Restaurant Schwedens gefeiert. Sie nahm auch an kulinarischen Fernsehsendungen wie *Chefs* und *Battle of the Chefs* teil. Im Jahr 2017 schrieb sie das Buch *Malmö Cooking*. Derzeit ist sie kreative Leiterin des Konferenzzentrums Folk MAT & Möten.

„Die Natur von Skåne war schon immer eine wichtige Inspirationsquelle für mich“, erklärt Titti Qvarnström. „In meiner Welt ist immer etwas los. Ich liebe die Hitze einer Küche und das Tempo eines Restaurants. Das hat mich zum Restaurantbetrieb hingezogen. Jeden Tag fängst du mit einer leeren Tafel an. Du erschaffst etwas von Grund auf neu. Deshalb liebe ich auch das Ende des Tages. Alles ist aufgeräumt und die Töpfe sind bereit für den nächsten Tag.“

„Dieses Produkt kommt aus Nordschweden. Die Fische schwimmen im Brackwasser der Ostsee. Kalix Ljörom ist viel billiger als Kaviar, aber trotzdem eine echte Delikatesse. Deshalb ist er ein begehrtes Produkt, das verdientermaßen Schutz genießt.“

www.tittiqvarnstrom.se

KALIX LÖJROM AUF CREMIGEM KARTOFFELPÜREE, SERVIERT MIT SAUERRAHM, ROTEN ZWIEBELN UND DILL

ZUTATEN

200 g Kalix Löjrom (Maränenrogen)	Die saure Sahne in einen Kaffeefilter geben und 30 Minuten lang abseihen, um ihr eine festere Konsistenz zu verleihen.
200 ml saure Sahne	Die roten Zwiebeln fein schneiden.
2 mittelgroße rote Zwiebeln	Den Dill verlesen.
1 Zweig Dill	Die Kartoffeln schälen und in viel Wasser kochen. Abseihen und zu einem Püree zerdrücken. Die Butter schmelzen und zu den Kartoffeln hinzufügen. Die Sahne steif schlagen und mit dem Püree vermischen, um eine dicke und lockere Textur zu erhalten. Mit Salz und Muskatnuss würzen.
500 g Kartoffeln	
100 g Butter	
300 ml Sahne	
Salz	
Muskatnuss	Eine große Menge Püree in einen tiefen Teller geben. Mit gleichen Teilen Kalix Löjrom, roten Zwiebeln, Sauerrahm und Dill garnieren. Sofort servieren.



Die EU kontaktieren

Besuch

In der Europäischen Union gibt es Hunderte von „Europe Direct“-Informationsbüros.

Über diesen Link finden Sie ein Informationsbüro in Ihrer Nähe: https://europa.eu/european-union/contact_de

Telefon oder E-Mail

Der Europe-Direct-Dienst beantwortet Ihre Fragen zur Europäischen Union. Kontaktieren Sie Europe Direct:

- über die gebührenfreie Rufnummer: 00 800 6 7 8 9 10 11 (manche Telefondienstleister berechnen allerdings Gebühren),
- über die Standardrufnummer: +32 22999696 oder
- per E-Mail über: https://europa.eu/european-union/contact_de

Informationen über die EU

Im Internet

Auf dem Europa-Portal finden Sie Informationen über die Europäische Union in allen Amtssprachen:

https://europa.eu/european-union/index_de

EU-Veröffentlichungen

Sie können – zum Teil kostenlos – EU-Veröffentlichungen herunterladen oder bestellen unter <https://publications.europa.eu/de/publications>. Wünschen Sie mehrere Exemplare einer kostenlosen Veröffentlichung, wenden Sie sich an Europe Direct oder das Informationsbüro in Ihrer Nähe (siehe https://europa.eu/european-union/contact_de).

Informationen zum EU-Recht

Informationen zum EU-Recht, darunter alle EU-Rechtsvorschriften seit 1952 in sämtlichen Amtssprachen, finden Sie in EUR-Lex: <http://eur-lex.europa.eu>

Offene Daten der EU

Über ihr Offenes Datenportal (<http://data.europa.eu/euodp/de>) stellt die EU Datensätze zur Verfügung. Die Daten können zu gewerblichen und nichtgewerblichen Zwecken kostenfrei heruntergeladen werden.

