



Yotam Ottolenghi

Der international angesehene Starkoch zaubert aus Gemüse verschiedenste Geschmacksrichtungen hervor



Nils Henkel

lässt bei seinen Kreationen der Fantasie freien Lauf. Kochen mit der Natur – das ist für ihn Lebenseinstellung



Ulrike Schneider

gibt in ihrem Backbuch „Brot“ wertvolle Gelingtipps für selbst gemachte Brote aus dem Ofen und vom Grill

Fotos: Fotolia; Jutta Schneider und Michael Will © 2015 Jan Thorbecke Verlag, Ostfildern; Keiko Oikawa; Wöngge Bergmann

MENSCHEN

Ob exklusive Sternekost fürs Oster-Dinner, selbst gebackenes Brot für den Brunch oder frühlingsfrische Gemüse-Ideen mit Kräutern. Die Rezepte von Sternekoch Nils Henkel, Brot-Expertin Ulrike Schneider und dem Londoner Kochstar Yotam Ottolenghi kommen jetzt gerade richtig, um die schöne Jahreszeit voll auszukosten



Im Epizentrum

des guten Geschmacks: Sternekoch Nils Henkel beim Anrichten

OSTERGRÜSSE AUS DER STERNEKÜCHE

Schenken Sie sich zum Fest einfach mal Zeit für Genuss: Die Rezepturen von Nils Henkel sind aufwendig, machen aber schon beim Lesen nur eines: pure Freude

Er hat ein Faible für natürliche Kostbarkeiten. Und er ist Pionier in Sachen Gemüseküche auf Sterne-Niveau. Nils Henkels Kompositionen sind aromatisch, schnörkellos und pur. Kurz: **Er zaubert Glücksgefühle auf die Zunge.** „Wenn die Hauptdarsteller fehlen, muss Gemüse der Jahreszeit den Part einnehmen“, erklärt der 45-Jährige. „Wir sind ständig auf der Suche nach neuen Sorten, aber vor allem nach alten, vergessenen, um auch neue Reize zu setzen.“ Zeugnis seiner Vorliebe für den grünen Bereich ist sein Buch „Pure Nature“, das 2010 erschien. „Pure Nature ist für mich nicht nur ein Konzept, sondern eine Lebenseinstellung.“ **Die Arrangements aus Nils Henkels Küche bieten ein** ausbalanciertes Spiel von Aromen, Texturen und Temperaturen. „Ob roh, gekocht, geeist, püriert, knackig – bei uns kommt Gemüse in vielen Variationen auf den Teller, eine einmalige Vielfalt.“ 17 Jahre lang war der gebürtige Kieler im Bergisch Gladbacher „Schloss Lerbach“ tätig. Ab 2008 leitete er das Gourmetrestaurant, 2009 wurde er zum Koch des Jahres gewählt und 2010 mit zwei Sternen ausgezeichnet. Da das „Lerbach“ Ende 2014 schloss, bieten sich nun neue Chancen, seinen Platz in den Top Ten der deutschen Köche zu festigen. Wohin es ihn als Nächstes verschlägt, ist offen, sicher ist, er bleibt im Land. „Für mich spielen Produkte der Region eine große Rolle. Deutsche Küche ist wieder ein richtiges Thema. Das Land hat sich in den letzten Jahren gut entwickelt, auch was die Qualität der Produkte betrifft. Das liegt mir sehr am Herzen. Der Gast soll schmecken, wo er ist.“ Seine Rezepte sind ein Streifzug durch die Natur, wer sie nachkocht, kann zu Hause die Genießerseele baumeln lassen.



**WACHTEL-SOLEIER MIT GELBER BETE IM SALZTEIG,
BUHECKERN UND SCHAFGARBE**

ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN

BITTE BEACHTEN: Die Soleier müssen 48 Stunden im Fond marinieren. Der Teig muss 24 Stunden ruhen
 250 g braune Champignons
 125 g Trompetenpilze
 20 g Schalotten (fein geschnitten), 2 EL Rapsöl
 65 g Malz- oder Rübensirup
 25 g Roggenmehl, 165 ml Malzbier
 350 g Schalotten
 300 ml Riesling
 180 ml Malzessig (z. B. von Gegenbauer)
 45 g Senfsaat, 20 g weißer Pfeffer
 15 g Kümmel, 45 ml Malzsirup
 35 g Muscovado-Zucker
 8 g Schwarztee
 8 Wachteleier, Salz
 500 g Meersalz
 500 g Mehl
 2 EL Rapsöl und 500 ml Rapsöl für die Eiweißperlen
 4 gelbe Mini-Beten
 1 EL Essig
 200 g Eiklar
 2 Knollen gelbe Bete (etwa orangengroß)
 1 EL Nussbutter
 50 ml Bucheckernöl
 2 EL Bucheckern (geschält und geröstet)
 2 EL Röstzwiebel-Crumble
 Schafgarbe (nur die feinen Triebblätter)

Für die Malzerde Champignons und Trompetenpilze klein schneiden, mit Schalottenwürfeln in Öl anrösten. Malzsirup und angeröstetes Roggenmehl zugeben. Kurz mitrösten. Mit Malzbier ablöschen, stark einkochen, bis die Flüssigkeit klebrig an den Pilzen haftet. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, im Backofen bei 60 Grad Umluft über Nacht trocknen lassen. Trockene Masse vorsichtig zu „Erde“ mahlen.

Schalotten samt Schale grob zerteilen, in beschichteter Pfanne kräftig rösten. Mit 750 ml Wasser, Riesling, 150 ml Malzessig, Senf, Pfeffer, Kümmel, Sirup, Muscovado und Tee aufkochen. Fond erkalten lassen.

Wachteleier in Salzwasser 2½ Minuten kochen, in Eiswasser abschrecken. Schale vorsichtig anbrechen, Eier 48 Stunden im kalten Einlegefond marinieren. Das Meersalz mit Mehl, 325 ml Wasser und 2 EL Rapsöl zu einem glatten Teig verkneten und 24 Stunden ruhen lassen.

Mini-Beten in Salzwasser mit etwas Essig bissfest kochen und schälen. Eiklar etwas salzen, mit Stabmixer aufmixen und durch ein Sieb geben, dann in eine Spritzflasche füllen. 500 ml Rapsöl in einem Topf auf 85 Grad erwärmen, Eiklar hineintropfen lassen: Das Eiklar stockt, es bilden sich kleine Eiweißperlen. Das Öl mit den Perlen durch ein Sieb gießen und die Perlen warm halten.

Salzteig ausrollen, beide gelbe Beten in den Teig einpacken. Im Backofen bei 220 Grad (Umluft: 200 Grad) je nach Größe 60–90 Minuten backen. Teig aufbrechen, Knollen schälen. Ein paar Scheiben abschneiden. Rest der Beten mit etwas Nussbutter und 1 TL Malzessig cremig mixen. Das Püree der gelben Bete auf warme Teller tupfen.

Erwärmte Soleier platzieren. Gelbe-Bete-Scheiben hochkant dazwischen anrichten. Warme Eiweißperlen anrichten. Bucheckernöl mit übrigem Malzessig (ca. 25 ml) verrühren, damit Eier, Eiweißperlen und Beten marinieren. Geröstete Bucheckern, Röstzwiebel-Crumble und Malzerde aufstreuen. Mit feinen Schafgarbeblättchen fertigstellen.

Zubereitungszeit: ca. 3 Stunden

Fotos: Wonge Bergmann, 4



Foto: Wöngge Bergmann

GRÜNER SPARGEL MIT MISOCREME UND SOJASCHAUM

ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN

- 16 Stangen grüner Spargel
- Salz
- 4 Salzpflaumen (Umeboshi; aus dem Asienladen)
- 10 Edamame-Schoten (grüne Sojabohnen; TK)
- 200 g Butter
- 120 ml Sojasauce
- 10 ml Limonensaft
- 120 g Basmatireis
- 85 g Misopaste (Shiro Miso)
- 80 ml Mirin
- 1 EL Reissessig
- 2 Stangen Zitronengras
- 1 Schalotte
- 1 Limonenblatt
- 2 Ingwerscheiben
- 8 Korianderkörner
- 1 Msp. Szechuanpfeffer
- 1 EL Sojaöl
- 60 ml Noilly Prat
- 3 Eigelb
- 120 g flüssige und geklärte Butter
- 2 EL Reis-Crispies
- 8 Hornveilchenblüten
- Vogelmiere, Sauerampferblättchen, Gierschblättchen

Die Spargelstangen im unteren Drittel schälen, in kochendem Salzwasser für etwa 2 Minuten mit leichtem Biss kochen und in Eiswasser abschrecken. Die Salzpflaumen entsteinen und in Stückchen schneiden. Die Edamame-Bohnenkerne aus den Schoten palen. 150 g Butter so lang erhitzen, bis die Molke zum Topfboden sinkt und dort karamellisiert. Die entstandene Nussbutter durch ein feines Sieb passieren, mit 60 ml Sojasauce und dem Limonensaft verrühren und warm stellen.

Für die Miso-Reiscreme den Reis mit 400 ml Wasser aufkochen und im offenen Topf so lange köcheln lassen, bis das Wasser komplett verdunstet ist. Den weichen Reis im „Thermomix“ mit der Misopaste, 2 EL Mirin und dem Reissessig zu einem völlig glatten Püree mixen.

Für den schwarzen Sojaschaum das Zitronengras von den harten Schichten befreien, die Schalotte schälen, fein schneiden. Zitronengras und Schalotte mit Limonenblatt, Ingwer, Koriander und Szechuanpfeffer in Sojaöl anschwitzen. Mit übrigem Mirin (ca. 60 ml) und Noilly Prat ablöschen und aufkochen. Übrige Sojasauce (60 ml) zufügen, anschließend 30 Minuten ziehen lassen und durch ein Mikrosieb passieren. Den Sud erkalten lassen und 100 ml davon abmessen. Die 3 Eigelb unterrühren, die Masse in einer Schüssel über heißem Wasserdampf mit einem Schneebesen wie eine Sauce hollandaise schaumig aufschlagen. Wenn die Masse cremig-schaumig ist, langsam die flüssige geklärte Butter unterschlagen.

Die Misocreme mit einem Spatel auf vorgewärmte Teller geben. Übrige Butter (50 g) aufschäumen lassen, die grünen Spargelstangen darin anschwanken und auf der Misocreme platzieren. Die Salzpflaumenstückchen und die erwärmten grünen Sojabohnen anrichten. Den schwarzen Sojaschaum auf dem Spargel platzieren und mit den Reis-Crispies bestreuen. Die Blüten und Kräuter auflegen und zum Schluss etwas von der Soja-Limonen-Nussbutter angießen. Sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden