



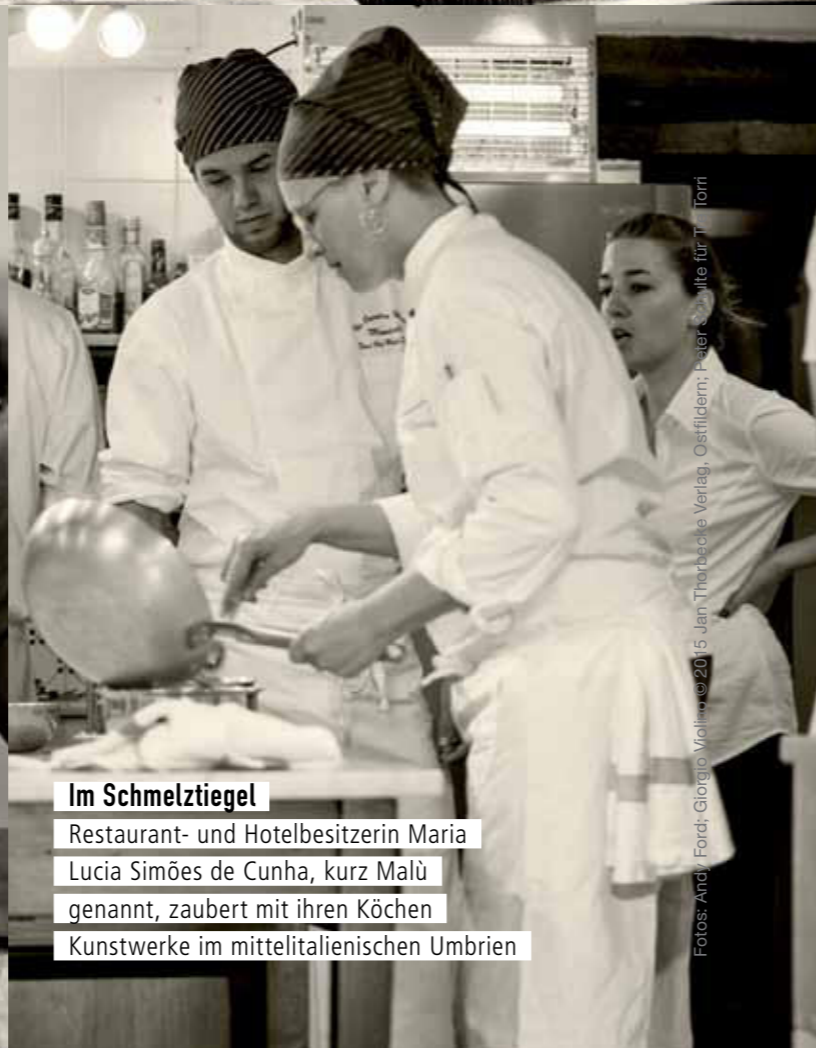
Andree Köthe (r.) und Yves Ollech

Sie sind seit 18 Jahren als Dream-Team in Sachen Gemüse unterwegs, dabei setzen sie auf natürliche Aromen, die ganzheitliche Verwendung regionaler Produkte und außergewöhnliche Kreationen



Quereinsteigerin

Nach einem ungewöhnlichen Start in die Welt des Kochens lernte Anna Jones ihr Handwerk bei Starkoch Jamie Oliver im „Fifteen“ in London



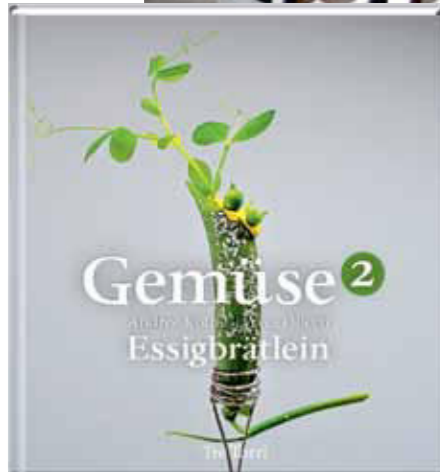
Im Schmelztiegel

Restaurant- und Hotelbesitzerin Maria Lucia Simões de Cunha, kurz Malù genannt, zaubert mit ihren Köchen Kunstwerke im mittelitalienischen Umbrien

Fotos: Andy Ford, Giorgio Volpin / © 2015 Jan Thorbecke Verlag, Ostfildern; Peter Schulte für T. Flori

MENSCHEN

Wenn aus dem Gewöhnlichen etwas ganz Besonderes wird, liegt das an der Raffinesse und Liebe zum Detail, die die Küche dieser passionierten Köche auszeichnen. In Nürnberg dreht sich alles um traditionelles Gemüse, in England wird auf erschwingliche und nachhaltige Köstlichkeiten gesetzt, und in Mittelitalien lässt man sich von mediterran-brasilianischen Wurzeln inspirieren. Spannend!



Aus alt macht neu

In ihrem zweiten Kochbuch „Gemüse²“ entdecken die Sterneköche Andree Köthe (l.) und Yves Ollech (r.) traditionelles Gemüse neu



GENUSSEINHEIT AM HERD

Andree Köthe und Yves Ollech sind Pioniere der modernen Gemüseküche. Das Erfolgsrezept ihres „Essigbrätleins“: bestes Gemüse von den Äckern der Region

Essigbrätlein bedeutet Sauerbraten. In dem gleichnamigen Restaurant mit 20 Plätzen spielt Fleisch dennoch nur eine Nebenrolle. Hauptdarsteller sind Kräuter, Gewürze und vor allem Gemüse, am besten so ganzheitlich verarbeitet wie möglich. Denn wer bei Gemüse Schale, Strunk und Blätter entfernt, nutzt nur etwa 60 Prozent. „Daher versuchen wir, alles zu verwenden und bringen so dem Gemüse die Wertschätzung entgegen, die es verdient“, erklärt Ollech. Fortschritt wird im „Essigbrätlein“ groß geschrieben. Die Köche sind immer auf der Suche, nichts ist standardisiert, und der unabhängige Geist wird kultiviert. „Üblicherweise bestimmt Gewohnheit den Geschmack. Das sehen wir grundsätzlich anders. Wir haben die Möglichkeit, Gemüse das ganze Jahr über zu beobachten, und kennen alle Reifestufen“, so Köthe. „Steht Blumenkohl zu lang auf dem Acker, sprießen grüne Stäbchen heraus, an deren Spitze ein Mini-Blumenkohl erscheint. Was man da erntet, ist ähnlich saftig und zart wie wilder grüner Spargel.“ Suchen, entwickeln, experimentieren und das Ganze gewürzt mit natürlichen Aromen servieren – das ist die De-

visive im „Essigbrätlein“. Andree Köthe übernahm das Restaurant in der Altstadt Nürnbergs 1989, mit nur 25 Jahren. Seit 1997 ist Yves Ollech sein Partner am Herd. Die frische Verbindung wurde schnell geadelt: Gleich im ersten Jahr erkochten sie ihren ersten Stern, 2008 den zweiten, parallel wurden sie mit 18 von 20 „Gault Millau“-Punkten ausgezeichnet. „Wir sind wie ein altes Ehepaar, arbeiten rund zehn Stunden täglich auf 20 Quadratmetern, da muss man sich verstehen“, stellt Yves Ollech fest. Wertschätzung, Vertrauen und gegenseitiger Respekt bilden die Basis ihres Schaffens. Andree Köthe ergänzt: „Er hat mehr Mut als ich, glaube ich. Das ist ausschlaggebend, sehr außergewöhnlich. Die Geschichte des ‚Essigbrätleins‘ wäre eine komplett andere, wenn er nicht da wäre. Er hat Gerichte entwickelt, die für die Gastronomie wegweisend waren. Das ‚Essigbrätlein‘ ist auch sein Lebenswerk. Ich denke, dass wir noch weit durch dick und dünn gehen werden“. Andree Köthe und Yves Ollech gehören zu den hellsten Sternen am Gemüsehimmel. Ihre Gerichte sind ein Fest – und das nicht nur zu Weihnachten. *Birgit Franke*

TOPINAMBUR MIT MACADAMIASAFT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

BITTE BEACHTEN:

Zutaten müssen 12–24 Stunden marinieren, Topinambur muss 90 Minuten garen und 4 Stunden trocknen

FÜR DAS KERBELÖL:

1 Bund Kerbel

Sonnenblumenöl

FÜR DIE EINGELEGTEN TOPINAMBURBLÜTEN:

20 ml Reisesessig

20 g Puderzucker

24 Topinamburblütenblätter

FÜR DEN MACADAMIAFOND:

130 g Macadamias

Olivenöl

Salz

Chiliöl

FÜR DEN TOPINAMBUR:

7 Topinamburknollen (ca. 1 kg)

Salz, Pfeffer

Olivenöl

Zucker

Zitronensaft

Sonnenblumenöl zum Frittieren

Für das Öl Kerbelblätter (Kerbelstiele aufbewahren) mit dem gleichen Gewicht an Öl im „Thermomix“ bei 60 Grad 8 Minuten mixen, dann vakuumieren, 24 Stunden im Kühlschrank marinieren. Öl in einem Sieb abtropfen lassen, auffangen, aber nicht passieren. Gewonnenes Öl kalt stellen.

Für die Blüten Essig mit Puderzucker verrühren, mit den Blütenblättern vakuumiert ca. 24 Stunden marinieren.

Für den Fond Macadamias mit 250 ml kochendem Wasser übergießen, pürieren, 12 Stunden ziehen lassen, durch ein Tuch drücken. Saft mit Olivenöl, Salz und Chiliöl abschmecken.

Für den Topinambur 1 Knolle schälen, in 1 cm große Würfel schneiden, blanchieren, bis sie weich sind. Dann im Dörrapparat bei 60 Grad 12 Stunden trocknen. Die Würfel müssen komplett durchgetrocknet sein. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. 4 Knollen gründlich waschen, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl einzeln in Alufolie einpacken. Im Ofen ca. 90 Minuten sehr weich garen. Garfond aus der Folie aufbewahren. 2 der gegarten Knollen in 12 Spalten schneiden, bei 60 Grad 4 Stunden im Dörrapparat trocknen. Die Oberfläche sollte eine Haut bilden, das Innere noch saftig sein. Die 2 übrigen gegarten Knollen warm halten. 2 rohe Knollen waschen, davon eine dünn hobeln, mit Salz und Zucker marinieren. Wenn sie beginnt, Feuchtigkeit zu ziehen, verkneten und abschmecken. Die andere rohe Knolle schälen, in feine Würfel schneiden, mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Sonnenblumenöl zum Frittieren (180 Grad) erhitzen, getrocknete Würfel darin hellbraun ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen und pfeffern. Warm gehaltene Knollen halbieren, Inneres herauslösen, mit dem aufbewahrten Garfond marinieren. Kerbelstiele fein schneiden. Topinamburelemente auf Tellern anrichten. Mit eingelegten Blüten und Kerbelröllchen garnieren, Macadamiasaft angießen und Kerbelöl darumträufeln.

Zubereitungszeit: 80 Minuten
Ruhezeit: 24 Stunden



* Topinambur ist eine süßliche Alternative zur Kartoffel. Gebacken entfaltet sie gut ihr nussiges Aroma

Fotos: Essigbrätlein/Gino Farhan, 2; Peter Schulte für Tre Torri, 2



Nicht nur herzhaft ein Genuss: Übrig gebliebene Mohncreme eignet sich hervorragend für ein Dessert



ROTKOHL MIT MOHN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

BITTE BEACHTEN:

Zutaten müssen bis zu 3 Tage marinieren

FÜR DEN ROTKOHL:

120 ml Klatschmohnsirup

Zitronensaft

Salz, Pfeffer

ca. 400 g Rotkohl

FÜR DIE KORNELKIRSCHEN:

60 g Kornelkirschen

20 g Zucker

FÜR DIE EINGELEGTE KLATSCHMOHNBLÜTEN:

20 g Zucker

12 Klatschmohnblütenblätter

FÜR DIE MOHNCREME:

150 g gemahlener weißer Mohn

200 g Schlagsahne

FÜR DEN KARAMELLISIERTEN MOHN:

1 EL Blaumohn

ca. 1 EL Puderzucker

1 Bund Schnittlauch zum Garnieren

Für den Kohl Sirup mit 60 ml Wasser, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Kohl putzen, Strunk entfernen. 150 g Kohl fein streifig hobeln, in der Mohnmarinade vakuumieren und ca. 3 Tage marinieren.

Übrigen Kohl (ca. 250 g) entsaften, 75 ml Saft mit 75 ml Kohlmariade mischen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kornelkirschen mit Zucker und 20 ml Wasser vakuumieren. Im Dampfgarer bei 100 Grad, 100 Prozent Feuchtigkeit 25 Minuten sous-vide garen. Beutel in Eiswasser abkühlen, 24 Stunden ziehen lassen. Kornelkirschen entsteinen und im Garfond aufbewahren.

Für die eingelegten Blüten Zucker mit 20 ml Wasser aufkochen, abkühlen lassen, mit den Blütenblättern vakuumieren und mindestens 24 Stunden ziehen lassen.

Für die Creme Mohn und Sahne mit 230 ml Wasser in einem „Thermomix“ bei 90 Grad 30 Minuten auf Stufe 5 mixen. Creme durch ein sehr feines Sieb streichen, anschließend 24 Stunden einfrieren, dann pürieren.

Für den Mohn Mohn in einer Pfanne erwärmen, mit Zucker leicht karamellisieren lassen. Auf Backpapier abkühlen. Creme erwärmen. Schnittlauch in 3 cm lange Stücke schneiden. Kohlmariade und Creme auf Teller träufeln. Kohlstreifen auf Creme anrichten, Kornelkirschen und Blüten anlegen. Mit karamellisiertem Mohn und Schnittlauch garnieren.

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Foto: Peter Schulte für Tre Torri

„Zeig dem Herbstblues, was 'ne Harke ist.“

Mein schöner Garten. Du bringst mich aus dem Häuschen.



- **Magischer Herbst:** Leuchtende Beete im grauen November.
- **Königlicher Garten:** Die beste Pflanzzeit für Rosen.
- **Herbstputz:** Jetzt Gemüsegarten aufräumen.
- **Fliegender Besuch:** Nistkästen richtig aufhängen.

www.mein-schoener-garten.de

**3 Hefte zum
Kennenlernen
für nur 7,50 €**

Bestellen Sie Ihr Schnupper-Angebot einfach per Telefon:
0 18 06/93 94 00 10*

* 20 ct/Anruf aus dem dt. Festnetz. Abweichende Preise aus dem Mobilfunknetz, max. 60 ct/Anruf - Oder online: www.meinschoenergarten-abo.de
Bitte Aktionsnummer 638 012 M angeben.
Burda Senator Verlag GmbH · Hubert-Burda-Platz 1 · 77652 Offenburg
Geschäftsführer: Reinhold G. Hubert, Frank-Jörg Ohlhorst



Auch als ePaper im Apple App Store oder im Google Play Store erhältlich.