

Salat mit Starpotenzial

Spitzenkoch Nils Henkel ist für seine kunstvolle Gemüseküche bekannt. Bei »e&t« bereitet er den wohl bekanntesten Salat der Welt zu. Das Ergebnis? Kaum wiederzuerkennen!

TEXT ANNA FLOORS FOTOS TOBIAS PANKRATH/BLEUBERRY FOOD STUDIOS

Nils Henkel (55) setzte als erster Sterne-Koch Deutschlands ein Gemüse-Menü auf die Karte. Seine „Pure Nature“-Küche steht für Frische, Regionalität und Saisonalität. Er ist Küchenchef im „Bootshaus“ in Bingen am Rhein und entwirft das kulinarische Konzept im Sterne-Restaurant „Tipken's by Nils Henkel“ auf Sylt

Man könnte meinen, Nils Henkel ziehe es bei seinem Besuch bei »e&t« sofort in die Küche. Tatsächlich bleibt er aber zuerst in der Requisite stehen und bestaunt die nach Farben sortierten Teller, Schüsseln und Gläser, die sich dort reihenweise in den Regalen stapeln. Er verrät, dass er ein großes Faible für schönes Geschirr habe, und fachsimpelt mit »e&t«-Creative Director Elisabeth Herzel über Qualität, Lieblingshersteller und Sondereditionen. Aber natürlich landen wir an diesem Vormittag auch noch in der Küche. Dort erzählt der 55-Jährige dann, dass er beinahe Tischler geworden wäre, weil er das Arbeiten mit den Händen so schätzt. Diese Mischung aus Feingeist und Handwerk spiegelt sich auch in Henkels Art zu kochen wider: Seine Gerichte sind einerseits technisch anspruchsvoll und detailliert geplant, andererseits kreativ und kunstvoll. Heute haben er und »e&t«-Koch Maik Damerius Großes vor. Doch weil auch die eindrucksvollsten Gerichte oft simpel beginnen, steht erst einmal Kartoffelschälen an.

»e&t«: Ihr bereitet heute Caesar Salat zu, einen Klassiker, der weltweit auf Speisekarten steht. Was ist das Besondere an deiner Variante?
Nils: Ich finde es spannend, solche bekannten Gerichte aus dem Kontext zu

heben und zu dekonstruieren. Ich behalte die typischen Zutaten bei, dadurch bleibt das Geschmacksbild vertraut und bekommt doch neue Facetten: Den Salat brate ich an, das sorgt für schöne Röstaromen. Frittierte Kartoffelwürfel ersetzen die typischen Croûtons. Auch Parmesan darf nicht fehlen: als knuspriger Cracker und in Form eines cremigen Schaums.
Maik: Für den Schaum hast du Belana-Kartoffeln empfohlen.
Nils: Genau, die sind festkochend, haben aber einen recht hohen Stärkeanteil. Das ist wichtig, wenn man eine gewisse Cremigkeit erzielen möchte. Als alle Kartoffeln geschält sind, drückt Maik sie durch die Kartoffelpresse und gießt Brühe, Milch, vorbereitete Nussbutter und Rieslingsreduktion dazu. Nils hobelt Parmesan darüber, streicht die Masse durch ein Sieb und füllt sie in einen Sahnebereiter.

Nils: Solche Geräte bekommt man inzwischen auch ab und zu im Discounter. Damit kriegen wir später eine schöne, luftige Konsistenz auf den Teller. Bis zum Servieren stellen wir das Ganze warm, etwa im Wasserbad.
Maik: Weiter geht es mit der Petersilien-Emulsion, richtig?
Nils: Ja, dafür brauchen wir Spinat und Kräuter. Den Spinat schrecken wir nach

dem Blanchieren sofort in Eiswasser ab, damit er seine grüne Farbe behält. Die Kräuter liefern das Aroma. Ich nehme gern Petersilie, es passen aber auch Estragon oder Basilikum dazu.
Nachdem Spinat und Petersilie vorbereitet sind, dürfen alle Zutaten in den Mixer. Nils und Maik probieren.
Nils: Es fehlt noch Pfeffer, was meinst du? Ich verwende am liebsten weißen, der hat eine zurückhaltende Schärfe und ist optisch schön unauffällig.
»e&t«: Ästhetik spielt bei dir eine große Rolle. Worauf achtest du, wenn es um die Optik deiner Gerichte geht?
Nils: Das ist gar nicht so einfach zu erklären, vieles davon kommt aus dem Bauch. Wichtig ist mir, dass alle Komponenten auf dem Teller sofort sichtbar sind. Auch die Farben müssen harmonisch sein. Wenn ich etwas Neues entwickle, habe ich eigentlich immer ein Bild vor Augen. Für meine Mitarbeiter entwerfe ich Datenblätter: Jedes neue Gericht auf der Speisekarte wird einmal angerichtet, fotografiert und mit allen Infos abgelegt. So wissen alle, wie die Teller aussehen sollen. Vor allem sollte aber jedes Element auch geschmacklich etwas beitragen. Eine gute Optik reicht nicht. Es heißt heute ja oft, Kochen sei Kunst. Ich finde, Kochen ist in erster Linie ein Handwerk.



1 Starten mit Schalen: Maik Damerius und Nils Henkel. Die Kartoffeln hat Maik vorher auf einem Salzbett im Ofen gegart **2** Geklärte braune Butter verleiht dem Kartoffelschaum nussige Noten **3** „Knusprige Elemente gehören in jedes Gericht“, findet Nils. Bei seinem Caesar Salad sind das kross frittierte Kartoffelwürfel **4** Im Gespräch mit »e&t«-Redakteurin Anna Floors **5** Trick 17: Mithilfe eines Spritzbeutels landet die Petersilien-Emulsion kleckerfrei in der Flasche **6** Ein Spritzer Limettensaft kontert die Röstaromen



Das Rezept für Caesar Salad stammt aus Nils Henkels Kochbuch „Flora“. Auf 320 Seiten stellt er Gemüse, Wurzeln und Kräuter in den Mittelpunkt und zeigt, wie daraus köstliche und kunstvolle Gerichte entstehen. Hampp Verlag, 95 Euro

So wird Kunst daraus:



1+2 Parmesanschaum kreisförmig auf die Tellermitte spritzen und den Rand mit Petersilienöl nachzeichnen **3+4** Salathälfte vorsichtig auf dem Schaum platzieren, einige kleine Tupfer Petersilien-Emulsion daraufspritzen **5+6** Mit Olivenstreifen, Kartoffelwürfeln und gebackenen Petersilienblättern garnieren. Das klappt am besten mit einer Pinzette **7+8** Cracker anlegen und nach Belieben etwas Parmesan fein darüberreiben

einfröhen. Ich nehm es zum Beispiel gern als Basis für Kräutermayo. Ich bin sowieso ein absoluter Mayonnaise-Fan. Im „Bootshaus“ machen wir Mayo mit Miso, Curry, Knoblauch, Koriander... Dazu richtig gute Pommes – großartig. *Nun fehlt nur noch der Salat. Nils halbiert die Mini-Römersalate und brät sie in Nussbutter und Olivenöl an.*

Nils: Dem Salat widmen wir etwas Zeit, schließlich ist er unser Hauptdarsteller. In der klassischen Küche dreht sich oft alles um ein Stück Fleisch oder Fisch. Beim fleischlosen Kochen macht es für mich daher Sinn, ein Gemüse in den Mittelpunkt zu stellen. Genau wie bei tierischen Produkten kommt es auch hier auf die Qualität an: Gemüse vom kleinen leidenschaftlichen Gärtner schmeckt um Längen besser als Ware aus industrieller Landwirtschaft. Ich verwende auch gern alte Sorten, wie Kerbelknollen oder Haferwurzeln.

»e&t«: Wieso legst du darauf Wert?
Nils: Ich finde es wichtig, dass alte samenfeste Sorten gepflegt und

kultiviert werden. Wir sollten die Zukunft unserer Gemüseversorgung nicht wenigen Großkonzernen überlassen, sondern den lokalen Anbau traditioneller Sorten unterstützen. Das bringt Vielfalt auf Teller und Felder. Mit unserer Ernährung können wir so viel bewirken: Wenn wir mehr Gemüse und weniger Fleisch essen, kommt das uns, dem Klima und dem Tierwohl zugute. *Nils lässt etwas Puderzucker auf den Salat-Schnittflächen karamellisieren und würzt mit Salz, Pfeffer und Limettensaft. Dann geht es ans Anrichten. Mit viel Geduld und Präzision macht er sich ans Werk, tröpfelt, spritzt und platziert. Am Schluss steht das ganze Team um den Teller herum – doch zu probieren traut sich erst einmal niemand. Das elegante Arrangement mit einer Gabel angreifen? Undenkbar.*

»e&t«: Ein Kunstwerk! Aber wie isst man das jetzt?

Nils: Ich mache es so: Erst alle Komponenten einzeln probieren, dann einmal alles zusammen. So erschließt sich das Gericht am schönsten.

Die Kartoffelwürfel fürs Topping sind schnell gemacht, im heißen Öl werden sie nach wenigen Sekunden knusprig. Parmesan-Cracker und Petersilienöl hat Maik bereits vorbereitet. Beide bestehen Nils' Geschmackstest mit Bravour.
Maik: Von dem Öl hab ich direkt mehr gemacht, dafür finden wir hier in der Küche sicher noch Verwendung.
Nils: Das lässt sich auch problemlos

Foto rechts

Nils Henkels Caesar Salad

*** ANSPRUCHSVOLL, GUT VORZUBEREITEN, VEGETARISCH

Für 4 Portionen

KARTOFFELWÜRFEL

- 300 g festkochende Kartoffeln (z. B. Belana)
- Salz
- 400 g Sonnenblumenöl

PETERSILIENÖL

- 2 große Bunde glatte Petersilie (130 g Blätter)
- Salz • 200 g Olivenöl

PETERSILIEN-EMULSION

- 250 g Gemüsebrühe
- 2,5 g Agar-Agar
- 160 g Blattspinat
- Salz
- 25 g frische Knoblauchzehen
- 50 g kaltgepresstes Olivenöl
- 2 Eier (Kl. M)
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Msp. Xanthan (Geliermittel; Reformhaus)
- Pfeffer

PARMESAN-CRACKER

- 100 g Parmesan (36 Monate gereift)

PARMESANSCHAUM

- 300 g Riesling
- 120 g Parmesan (30 Monate gereift)

1. Für die Kartoffelwürfel am Vortag Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 5 mm große Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten kochen, abgießen und abtropfen lassen. Kartoffelwürfel auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 80 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) auf der mittleren Schiene bei leicht geöffneter Ofentür ca. 4 Stunden trocknen lassen.

2. Für das Petersilienöl Petersilienblätter von den Stielen abzupfen (ergibt ca. 130 g). 100 g Petersilienblätter im kochenden Salzwasser ca. 30 Sekunden blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Blanchierte Petersilienblätter, restliche Petersilienblätter (30 g) und Olivenöl im Küchenmixer fein mixen. Petersilienöl in eine Schüssel geben und ca. 15 Minuten kalt stellen. Öl durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen, in eine Spritzflasche füllen und über Nacht kalt stellen.

3. Für die Kartoffelwürfel getrocknete Kartoffeln aus dem Backofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. In eine mit Küchenpapier ausgelegte verschließbare Box geben und luftdicht und trocken aufbewahren.

4. Für die Petersilien-Emulsion am nächsten Tag Gemüsebrühe und Agar-Agar in einem Topf aufkochen und 2 Minuten kochen lassen. In eine Schale füllen und ca. 2 Stunden kalt stellen.

5. Inzwischen Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Spinat in kochendem Salzwasser 30 Sekunden blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Knoblauch halbieren

- 150 g festkochende Kartoffeln (z. B. Belana; gegart; siehe Tipp 1)
- 90 g Milch (3,5% Fett)
- 140 g Gemüsebrühe
- 30 g Nussbutter (geklärte braune Butter; siehe Tipp 2)
- 20 g Olivenöl • Salz

GARNIERUNG UND SALAT

- 1 Stiel glatte Petersilie
- 3 Ei Olivenöl
- 20 g Kalamata-Oliven (mit Stein)
- 20 g Parmesan (36 Monate gereift)
- 4 Mini-Römersalate (à 100 g)
- 20 g Nussbutter (geklärte braune Butter; siehe Tipp 2)
- 1 Prise Puderzucker
- Salz
- Pfeffer
- 1 El Limettensaft

Außerdem: Spritzflasche, Hochleistungsmixer (z. B. Thermomix®), Sahnebereiter (z. B. Isi Gourmet; 500 ml Inhalt) mit 2 Sahnekapseln, Küchenthermometer

und in feine Scheiben schneiden. Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Topf vom Herd ziehen und abkühlen lassen.

6. Eier 7–8 Minuten wachweich kochen, abschrecken und pellen. Petersilienblätter von den Stielen abzupfen. Abgekühlte Gemüsebrühe, Spinat, Petersilienblätter und Eier im Küchenmixer cremig mixen. Xanthan und Knoblauchöl zugeben und gut mixen, bis eine Emulsion entsteht. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Bis zum Servieren abgedeckt kalt stellen.

7. Für die Parmesan-Cracker Käse fein reiben. 25 g auf einem mit Backpapier belegten Essteller verteilen und in der Mikrowelle auf höchster Stufe ca. 40 Sekunden backen (dabei bekommt der Käse eine löchrige Struktur und wird knusprig). Restlichen Käse (75 g) in 3 Portionen (à 25 g) ebenso zubereiten. Parmesan-Cracker bis zum Servieren beiseitestellen.

8. Für den Parmesanschaum Riesling in einem Topf bei mittlerer Hitze auf ca. 1/3 einkochen lassen. Käse fein reiben. Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Rieslingreduktion, Käse, Kartoffeln, Milch, Gemüsebrühe, Nussbutter und Olivenöl in einem Hochleistungsmixer cremig mixen. Mit Salz würzen. Masse in einen Sahnebereiter füllen, Sahnebereiter verschließen. Nacheinander 2 Sahnekapseln aufschrauben und in einem heißen Wasserbad warm halten.

9. Für die Garnierung Petersilienblätter vom Stiel abzupfen. Frischhaltefolie über einen Teller spannen und mit 1 El Olivenöl einpinseln. Petersilienblätter darauf verteilen und in der Mikrowelle auf höchster Stufe ca. 40 Sekunden knusprig backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

10. Für die Kartoffelwürfel Sonnenblumenöl in einem Topf auf ca. 180 Grad erhitzen (Thermometer benutzen). Getrocknete Kartoffelwürfel darin 1–2 Minuten knusprig ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

11. Für Garnierung und Salat Oliven in einem Sieb abtropfen lassen und um die Steine herum in feine Spalten schneiden. Käse fein reiben. Salate waschen, trocken tupfen und halbieren. Nussbutter und restliches Olivenöl (2 El) in einer Pfanne erhitzen. Salate bei mittlerer bis starker Hitze von allen Seiten hellbraun braten. Schnittflächen mit Puderzucker bestäuben und kurz karamellisieren. Salate aus der Pfanne nehmen und mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Limettensaft würzen.

12. Parmesanschaum in 4 vorgewärmte tiefe Teller spritzen, mit Petersilienöl umranden (das restliche Öl hält sich im Kühlschrank gelagert ca. 14 Tage). Je 1–2 Salathälften auf dem Schaum anrichten. Einige Tupfer Petersilien-Emulsion darauf verteilen und mit frittierten Kartoffelwürfeln, Olivenspalten, gebackenen Petersilienblättern und Parmesan-Crackern garnieren. Mit geriebenem Käse bestreuen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT 1:40 Stunden plus **Trockenzeit** 4 Stunden plus **Kühlzeiten** mindestens 10 Stunden
PRO PORTION 26 g E, 86 g F, 21 g KH = 993 kcal (4160 kJ)

Tipp 1 Nils Henkel gart die Kartoffeln auf einem Salzbett im Backofen bei 160 Grad für 60–70 Minuten, das entzieht ihnen zusätzlich Feuchtigkeit.

Tipp 2 Nussbutter lässt sich einfach selbst herstellen: Butter im Topf so lange erhitzen, bis die Molke am Topfboden ansetzt und leicht bräunlich wird. Butter sofort durch ein feines Sieb gießen. Am besten gleich 50 g machen (für Schaum und Salat).

Rezept u. Foodstyling: Nils Henkel; Foodstyling: Maik Damerius, Jan Schümann, Fotos u. Styling: Tobias Pankrath / Blueberry Food Studios; Kreatividee, Styling u. Requisite: Elisabeth Herzel



Cremig, knusprig, frisch:
Caesar Salad à la Nils Henkel
mit gebratenem Mini-Salat,
Parmesanschaum, Kräuteröl
und Knusperkartoffeln