

Flora & Fauna

Seit Ende März steht ein großer Name über dem Restaurant „Tipken's“ im „Severin's Resort & Spa“ in Keitum: Nils Henkel. Der ehemalige Sternekoch und gebürtige Kieler hat hier einem By-Konzept zugestimmt. Allerdings wohlüberlegt und mit fast einem Jahr Wartezeit, um den richtigen Kandidaten für den Küchenchef-Posten zu finden. Mit René Verse hat das geklappt und das ganze Team inklusive Nils Henkel freuen sich nun auf den Neustart und die Gäste.

„Für mich war klar, dass jemand vor Ort sein muss, dem ich vertraue. René hat bereits vier Jahre bei mir gearbeitet, versteht meine Art zu kochen und kann das sehr gut umsetzen“, erklärt Nils Henkel während des Interviews im Februar, als er zur Einführung des ersten Menüs auf der Insel ist. Im Herbst 2021 war er mit seiner Frau Denia und seinen beiden Töchtern nach sehr langer Zeit mal wieder auf Sylt. Aus früheren Zeiten kennen er und Hoteldirektor Christian Siegling sich und sind freundschaftlich verbunden. „Ich mag das Hotel wirklich sehr gerne, genieße die Freiheit, bis 13 Uhr frühstücken zu können, und meiner Frau hat es auch richtig gut gefallen“, erinnert sich Nils Henkel an diesen ersten Besuch der Insel seit zehn Jahren. „Erst als wir wieder abgereist waren, kam Christian mit seiner Idee eines By-Konzeptes auf mich zu und fragte, ob ich mir das vorstellen könne.“ Sie gingen etwas ins Detail und schnell war klar, dass René Verse zustimmen müsste, damit das „Tipken's“ künftig Nils Henkels Namen trägt. „Es ehrt mich sehr, dass er mich gefragt hat. Und noch mehr, dass ich zunächst die Saison in Südtirol beenden konnte, die ich ein Jahr zuvor bereits angenommen hatte. Nils ist mein Mentor, aber auch ein guter Freund, und ich freue mich nach wie vor, von seiner Expertise profitieren zu können, und ich werde alles tun, damit ich ihm hier gerecht werde“, sagt René Verse und man spürt die Dankbarkeit, die Wertschätzung und Demut in seinen Worten.

Text: Kim Julia Schöffler
Fotos: Michael Magulski





Im Interview mit dem neuen Küchenchef und später beim Zubereiten der Gerichte sehen wir mit eigenen Augen, was für einen Eindruck Nils Henkel bei dem 30 Jahre alten Koch bisher hinterlassen hat. Die Chemie ist bemerkenswert und es wird deutlich, warum der ehemalige Sternekoch gerade ihn für dieses Konzept ausgewählt hat. „Ich bin ja ein absoluter Saucenkoch. Das aus den Händen zu geben, ist schon nicht ganz leicht, aber die Jungs machen das hier wirklich toll. Und was ich bisher probiert habe, hätte ich selbst auch nicht unbedingt besser machen können“, gibt der 53-Jährige freimütig zu. Kein Wunder, dass René in ihm einen Mentor gefunden hat. Und so ist es eine wahre Freude zu erleben, wie die Vorbereitungen in der Küche während des Shootings fast wortlos funktionieren. Im Übrigen auch mit dem restlichen Team. Dabei arbeitet die Crew erst seit knapp einem Monat in dieser Konstellation zusammen. „Ich bin mit meinem Küchenchef-Kollegen Uwe Benkowsky komplett auf einer Wellenlänge und wir können sehr voneinander profitieren, weil wir in der Vergangenheit ganz unterschiedliche Erfahrungen gesammelt haben“, erklärt René Verse.

Fine Dining auf hohem Niveau

Aber so ein By-Konzept hat ganz natürlich auch seine Tücken. Es bedarf gefühlt vieler Worte, um die Zuständigkeiten nach außen und ins Team zu kommunizieren. Kocht Nils Henkel nun auch auf Sylt? Was ist mit seiner eigentlichen Wirkungsstätte am Rhein – dem Restaurant „Bootshaus“ im Hotel „Papa Rhein“? Was können Gäste im „Tipken's“ ab sofort erwarten? Ist das jetzt Sterneküche? Doch am Ende ist die Antwort ganz einfach: Im „Tipken's“ kommt künftig Nils Henkels Philosophie auf die Teller. Zubereitet von Köchen, die nicht nur bestens ausgebildet sind, sondern seine Küche verstehen und wertschätzen. Gäste können sich auf viel Gemüse (Flora) ebenso wie Fisch und Fleisch (Fauna), herausragende Saucen, besondere Kompositionen sowie Geschmacksexplosionen und natürlich ein „Tipken's“-Menü à la Nils Henkel in einem entspannten Ambiente freuen. Und er selber wird zu besonderen Anlässen vor Ort sein, beim Kartenwechsel die Federführung übernehmen und dem Team aus der Ferne beratend zur Seite stehen. „Aber ich bleibe in Bingen und bei meiner Familie in Bergisch-Gladbach“, macht er deutlich. Für

NILS HENKEL

Mit seiner Ausbildung begann Nils Henkel 1986 im Romantikhôtel „Voss-Haus“ in Eutin seine Karriere, die er in den Hamburger Restaurants „Le Jardin“ im „RaphaelHotel“, im „LandhausScherrer“ bei Heinz Wehmann und im „IlRistorante“ bei Uwe Witzke fortsetzte. Den finalen Schliff holte er sich als Souschef ab 1997 im „Schlosshotel Lerbach“ im 3-Sterne-Restaurant „Dieter Müller“, wo er 2004 Küchenchef und Dieter Müllers Stellvertretung wurde. 2008 wurde er alleiniger Küchenchef, 2010 erhielt das Restaurant ein komplett neues Design und einen neuen Namen: „Gourmetrestaurant Lerbach“. Anfang 2015 wurde das Schlosshotel geschlossen und Nils Henkel arbeitete nach einer kreativen Auszeit als Freiberufler. Von Anfang 2017 bis Mitte 2020 übernahm er die kulinarische Verantwortung für das Restaurant „Schwarzenstein“ im „Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein“. Dort knüpfte Nils Henkel an seine Erfolge an und erkochte mit seinem Team bereits im ersten Jahr 2 Michelin-Sterne. Nach drei erfolgreichen Jahren begab er sich auf eine neue kulinarische Mission. Seit August 2020 leitet der Spitzenkoch die Küche vom „Bootshaus“ – dem Restaurant im neuen Hotel „Papa Rhein“ – und verantwortet dort einen entspannteren, aber dennoch ambitionierten Küchenstil.

all die Gäste, die den Spitzenkoch noch aus seinen früheren Wirkungsstätten wie dem Gourmetrestaurant „Lerbach“ und dem Restaurant „Schwarzenstein“ in Johannisberg kennen, wird der Besuch im „Tipken's“ wie eine umarmende Erinnerung an diese Zeiten sein. Denn der Fokus liegt auf seinen bekannten Gerichten aus Flora und Fauna – nordisch interpretiert, saisonal ausgerichtet und produktverliebt zusammengestellt. Das wird sogleich deutlich, als während des Interviews das Telefon klingelt und Nils Henkel um eine kurze Pause bittet. „Das war gerade ein Lieferant, der mir hoffentlich eine ganz besondere Butter für das Restaurant besorgen kann“, sagt er und man spürt seine Freude über diese Kleinigkeit, die am Ende zum Gesamterlebnis beitragen wird. Denn auch wenn er nicht selbst jeden Tag auf Sylt in der Küche steht, möchte er, dass alles perfekt ist. Diese Perfektion spürt man überall. In der großen Küche zum Beispiel hängen die Datenblätter für die Gerichte inklusive Foto für die „Tipken's“-Karte. „Dort stehen die Komponenten drauf und man sieht genau, wie es angerichtet werden soll. Das habe ich

schon immer so gemacht. Es hilft zu verstehen, was auf dem Teller ist und die Qualität gleichmäßig hoch zu halten“, erklärt der 53-Jährige diese bewährte Vorgehensweise.

Nils Henkel strahlt Ruhe und Ausgeglichenheit aus und hat eine sehr feinfühlig und empathische Art, die ihn besonders liebenswürdig macht. Dies spiegelt sich auch in seinen Kompositionen wider. Mit den Texturen zu spielen und den uneingeschränkten Geschmack der Produkte hervorzuheben, sind elementare Bausteine in Nils Henkels Küche. „Dazu gehören auch Kräuter, die für meine Gerichte sehr wichtig sind.“ Diese Leidenschaft teilt auch René Verse, der sich schon von Anfang an gerne mit den Beilagen beschäftigt hat. „Das war immer mein Lieblingsposten in den Restaurants, denn man kann gerade mit Gemüse so viel machen. Das finde ich sehr reizvoll“, erklärt er. Gerade einen Monat ist René auf der Insel und hat noch nicht wirklich viel gesehen, da die Vorbereitungen und Einarbeitung zusammen mit dem Team Priorität hatten. „Ich war allerdings schon mal





für drei Monate auf Sylt. Und zwar bei Holger Bodendorf als Entremetier. Da habe ich die Insel schon etwas entdecken können und schätzen gelernt.“ Auch für Nils Henkel gibt es einige Verbindungen nach Sylt, denn zahlreiche Köche wie Jan-Philipp Berner („Söl'ring Hof“), Jens Rittmeyer (ehemals „Budersand“), Bastian Falkenroth („Marinara Beachclub“) und Sebastian Prüßmann („Sansibar“) haben auf ihrem Weg bereits mit Nils Henkel zusammengearbeitet. „Wir sind auch heute noch freundschaftlich verbunden, was mir einfach sehr wichtig ist“, erklärt der zweifache Vater. Am meisten liebt er an Sylt aber die ruhigen Seiten der Insel. Strandspaziergänge in der Nebensaison in Keitum oder in Hörnum gehören ganz klar zum Pflichtprogramm. „Ich gehe natürlich auch gerne mal in die ‚Sansibar‘, aber im Grunde brauche ich neben meiner herausfordernden Arbeit die Ruhe in der Natur. Und die kann ich auf Sylt bestens genießen“, sagt er und freut sich schon auf seinen nächsten Aufenthalt.

Wenn Nils Henkel dann mal nicht im „Bootshaus“ arbeitet, auf Gourmetfestivals kocht oder mit Rat und Tat der Sylter Küchencrew zur Seite steht, geht er gerne essen.

„Das 2-Sterne-Restaurant ‚Le Moissonnier‘ in Köln zum Beispiel ist für mich ein Highlight. Es ist quirlig und lebendig, wie eine Brasserie mitten in Paris. Ich mag keinen steifen Service“, verrät er. Und Currywurst mag er auch nicht. „Mit so was kann man mich jagen, wenn ich nicht weiß, was da Undefinierbares drin ist“, sagt er und plädiert als echter Norddeutscher selbstverständlich für ein gutes Fischbrötchen. „Am liebsten mit Krabben von Urthel aus Friedrichskoog.“

Man sieht ihn förmlich vor Alfreds Verkaufswagen sitzen, genüsslich das Krabbenbrötchen verspeisend, ein leichtes und zufriedenes Lächeln auf den Lippen. Denn nur, wer gerade die kleinen Genüsse und die Qualität eines Produkts – seien es Butter, Krabben oder eine geschmacksintensive Karotte – zu schätzen weiß, begreift das kulinarische große Ganze und dessen Möglichkeiten. Nils Henkel ist ein kulinarisches Ausnahmetalent und gehört seit vielen Jahren zur deutschen Kochelite. „Ich bin wirklich begeistert, dass wir Nils Henkel für das neue ‚Tipken's‘ gewinnen konnten. Das ist ein Highlight für uns und unsere Gäste, aber auch für die ganze Insel“, findet Hoteldirektor Christian Siegling.



BERND AHLERT, Sommeliermeister (IHK)

Weineempfehlung

FARÖER LACHS

Der Faröer Lachs wird mit maritimer Salzigkeit und der Frische der Gurke umspielt. Buttermilchdashi, Algen und die Austern bringen eine zusätzliche Tiefe in das Gericht. Ein trockener Wein mit feiner Säure und etwas Struktur bietet sich an. Der 2020 Chardonnay „Ave Maria“ vom Weingut

Restless River stammt aus dem südafrikanischen Hemel-un-Aarde Valley. In der Nase noch wild und etwas reduktiv, zeigen sich neben den klassischen Zitronenaromen Noten von weißen Blüten und Haselnuss. Am Gaumen dann zitrisch, vibrierend und spannungsgeladen mit sehr langem Nachhall.

Ab 45 Euro, weinamlimit.de

URKAROTTE

Auf dem Teller verbinden sich die erdigen und leicht süßen Noten der Karotte mit dem Umami der Pilze und den grünen Noten und Kreuzkümmelaromen im Karottensud. Hier passt ein nicht zu körperreicher Rotwein mit leichtem Extrakt und feiner Tanninstruktur. Der 2016 Chinon Rouge „Les Charmes“ von Charles Joguet zeigt sich in

der Nase rotbeerig mit etwas reifer Paprika und Chilischote, aber auch den leicht Pyrazin-grünen Kräuternoten, die Cabernet Francs aus dem mittleren Tal der Loire kennzeichnen. Am Gaumen immer noch frisch und jung mit einer lebhaften Säurestruktur, leichter Extraktssüße und saftig langem Nachhall.

38 Euro, vinaturel.de

RÜCKENSTEAK

Die Barbecuesauce hat ordentlich Schmackes. Sehr dicht, mit Rauch, Würze und Süße. Der begleitende Wein muss das alles schultern können. Der 2020 Gigondas Vieilles Vignes von Michel Tardieu beinhaltet den klassischen Mix aus Grenache, Syrah und Mouvrede. Bereits in der

Nase ein Füllhorn an blauen und roten Früchten. Dazu Garrigue, Kräuter der Provence und feines Räucherwerk. Am Gaumen trotz der Opulenz erstaunlich klar und balanciert. Geschliffene Tannine und eine elegant gepufferte Säure führen in einen bezaubernden Nachhall.

38 Euro, vinaturel.de

PORCELANA SCHOKOLADE

Dieses Dessert beschwert den Esser nicht. Das sollte der Wein auch nicht. Die Porcelana Schokolade hat eine fruchtige Aromatik. Hinzu kommen die ätherischen Noten der Fichte und die fruchtige Säure des Sanddorns, die es mitzunehmen gilt. Die 2020 Riesling Spätlese aus der Großen

Lage Lenchen von Peter Jakob Kühn aus dem Rheingau fließt wie die namensgebende Lehne des nahen Pfingstbaches ins Glas. Reifer Apfel, kühle Minze und Kräuterigkeit treffen auf leicht kandierte Zitrusfrüchte und subtile Exotik. Nichts an diesem Wein ist laut, vielmehr erfrischend.

27 Euro, weingutpjkuehn.de

PETERSILIEN-ÖL

250 g Petersilienblätter
400 g Rapsöl

GEBEIZTER LACHS

320 g Faröer Lachsfilet
350 g Salz
500 g Rohrzucker
40 g Weißwein
20 g Gin
20 g Pernod
1 Orange, Saft
1 Zitrone, Saft
15 g Dill, 15 g Petersilie, glatt
10 g Estragon
10 g Koriandergrün
10 g Fenchelsaat
6 g Korianderkörner
4 g Pfefferkörner, weiß

GURKEN-INGWERSUD

150 g Dashibouillon
Grundrezept auf finesse-magazin.de
12 g Ingwer, frisch, in Scheiben
1 Chili Bird's Eye
150 g Gurkensaft, frisch gepresst
30 g Petersilien-Öl

AUSTERNMAYONNAISE

140 g Austern, ausgelöst
80 g Austernwasser
4 g Grapefruitöl
12 g Sake
10 g Austernsauce
1 g Algenpulver
2 g Xanthan
Salz, weißer Pfeffer
50 g Traubenkernöl (Keller)
Zitronensaft

MARINIERTER GURKENRÖLLCHEN

½ Gurke
10 g Gurkenessig (Gegenbauer)
Salz, Pfeffer
10 g Petersilien-Öl

FERTIGSTELLEN

1 Filoteigblatt
20 g Nussbutter
Algenpulver
8 Sylter Royal Austern
8 Austernbiskuitstücke
Grundrezept auf finesse-magazin.de
Ingwergel
Grundrezept auf finesse-magazin.de
4 Nocken Gewürzgurkensorbet
Grundrezept auf finesse-magazin.de
Salzwiesenkräuter:
(Passepierre, Salzmelde, Salzalant)
20 g Lachskaviar
Blütenblätter



FARÖER LACHS

Zutaten für 4 Portionen

MIT GEWÜRZGURKE, SYLTER AUSTER UND KÜSTENKRÄUTERN

**PETERSILIEN-ÖL**

200 g Petersilienblätter in stark gesalzenem Wasser etwa 1 Minute kochen und dann in Eiswasser abschrecken. Gut ausdrücken und mit den restlichen rohen Petersilienblättern und dem Rapsöl etwa 3 Minuten im Thermomix bei maximaler Drehzahl pürieren. Das Püree 24 Stunden kühl ruhen lassen, anschließend durch ein Mikrosieb laufen lassen.

GEBEIZTER LACHS

Das Lachsfilet von Haut und Gräten befreien. Alle restlichen Zutaten mixen. Das Filet für etwa zwei Stunden mit der Kräuterbeize marinieren. Das Lachsfilet aus der Beize nehmen, abwaschen und auf Küchenkrepp trocknen, dann in vier Portionen schneiden. Die Beize kann in einem verschlossenen Glas kühlgestellt und noch einmal verwendet werden.

GURKEN-INGWERSUD

Die Dashibouillon mit den Ingwerscheiben und der Chili aufkochen und abkühlen lassen. Dann den Gurkensaft hinzufügen, durch ein Sieb passieren und nach Bedarf salzen. Zum Anrichten das grüne Petersilien-Öl unterrühren.

AUSTERNMAYONNAISE

Die Austern mit Austernwasser, Grapefruitöl, Sake, Austernsauce und Algenpulver in einem kleinen Mixer glatt mixen. Xanthan, Salz und Pfeffer zufügen und das Traubenkernöl langsam untermontieren. Mit Zitronensaft abschmecken.

MARINIERTER GURKENRÖLLCHEN

Die Gurke schälen und mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. Das Kerngehäuse entfernen. Anschließend Streifen von etwa 12 x 2 cm schneiden. Die Streifen mit Gurkenessig, Salz, Pfeffer und Petersilien-Öl vakuumieren und für etwa 20 Minuten marinieren. Die Streifen mit einer Pinzette zu Röllchen wickeln.

FERTIGSTELLEN

Das Filoteigblatt mit Nussbutter einpinseln und etwas Algenpulver aufstreuen. Den Filoteig einmal zusammenfalten und mit einem Ausstecher Kreise von 5 cm Ø ausstechen. Die Filoteigblättchen zwischen zwei Silikonmatten bei 180 °C im Ofen goldbraun und knusprig backen. Die Austern mit einem Austernmesser öffnen, aus der Schale lösen und im Austernwasser aufbewahren. Das Lachsfilet in der Tellermitte platzieren. Die Gurkenröllchen und die Austern zusammen mit dem knusprigen Algenbiskuit, der Austernmayonnaise und dem Ingwergel rund um das Lachsfilet anrichten und eine Lücke für das Gewürzgurkensorbet frei lassen.

Die Salzwiesenkräuter in Gurkenröllchen, Austernmayonnaise und Ingwergel stecken. Den Lachskaviar auf die Filoteigchips verteilen und auf die Lachsfilets platzieren. Zum Schluss das Gewürzgurkensorbet anrichten, den Gurken-Ingwersud mit dem Petersilien-Öl in die Mitte gießen, Blütenblätter dekorieren und sofort servieren.

URKAROTTE

MIT WACHTEL-SOLEI UND PILZEN Zutaten für 4 Portionen

WACHTEL-SOLEI

120 g Schalotten
250 g Wasser
100 g Riesling
50 g Malzessig
15 g Senfsaat
5 g Pfefferkörner, weiß
5 g Kümmel
15 g Malzsirup Mumme
15 g Muscovadozucker
3 g Lapsang Souchong Tee
8 Wachteleier

URKAROTTE

4 violette Urkarotten
200 g Urkarottensaft
2 g Kreuzkümmel
2 g Kümmel
1 g Kubebenpfeffer
1 g Kardamomsaat
4 Karotten, Mini mit Grün
4 Urkarotten, Mini mit Grün
Salz
Karottengrün
Rapsöl

GRÜNER KAROTTENSUD

100 g weiße Karotten
25 g Schalotte
15 g Rapsöl
40 g Noilly Prat
500 g Karottensaft aus weißen Karotten
1 Bund Karottengrün, blanchiert und entsaftet
½ Kopfsalat, entsaftet
1 Msp. Xanthan
Salz, Zucker
Apfelessig

KAROTTENPÜREE

200 g Karotten
40 g Butter
50 g Mascarpone
1 Msp. Xanthan
Salz, weißer Pfeffer

ANRICHTEN

2 Kräutersaitlinge
1 Schale Buchenpilze
2 Steinchampignons
4 EL Pilzerde, malzig
Grundrezept auf finesse-magazin.de
Kerbel

WACHTEL-SOLEI

Die Schalotten mit der Schale grob zerschneiden und in einer beschichteten Pfanne kräftig mit dunkler Farbe anrösten. Anschließend die Schalotten mit den anderen Zutaten aufkochen und langsam erkalten lassen. Die Wachteleier in kochendem Salzwasser für 2 ½ Minuten kochen und in Eiswasser abschrecken. Die Schale vorsichtig anbrechen und die Eier für 48 Stunden im kalten Einlegefond marinieren.

URKAROTTE

Die violetten Karotten schälen. Den Karottensaft mit den zerstoßenen Gewürzen aufkochen und etwa 20 Minuten ziehen lassen. Die Karotten mit dem Sud in einem Topf mit Deckel im Backofen bei etwa 180 °C zugedeckt etwa 50 - 60 Minuten je nach Festigkeit schmoren. Den Schmorfond für später aufbewahren. Die Minikarotten mit Grün putzen und in Salzwasser mit etwas Biss garen. Das Karottengrün in Rapsöl bei 160 °C knusprig frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

GRÜNER KAROTTENSUD

Karotte und Schalotte fein schneiden und in etwas Rapsöl anschwitzen. Mit Noilly Prat ablöschen und den Karottensaft hinzufügen. Etwa 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, dann mit einem Stab-

mixer kurz anmischen und durch ein Sieb passieren. Den Karottensud abkühlen lassen und mit dem Saft aus Karottengrün, Kopfsalat und etwas Xanthan im Mixer sehr fein und leicht cremig pürieren. Die Sauce erst kurz vor dem Anrichten mit Salz, Zucker und Essig abschmecken.

KAROTTENPÜREE

Die Karotten schälen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Butter schmelzen und zusammen mit den Karottenscheiben in einem Kochbeutel vakuumieren. Die Karotten im Beutel bei 85 °C etwa 60 Minuten im Wasserbad weich garen. Die Karotten mit dem Buttersud, Mascarpone und Xanthan im Mixer sehr fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ANRICHTEN

Die Urkarotten in einer Pfanne mit dem Schmorfond glasieren. Das Möhrenpüree mit einer Palette auf vorgewärmte Teller aufstreichen und je eine Urkarotte längs auflegen. Die erwärmten Soleier platzieren und die gebratenen Kräutersaitlinge und Buchenpilze anrichten. Etwas malzige Pilzerde über die Karotte streuen, die fein gehobelten Steinchampignons anlegen und das frische und frittierte Karottengrün anrichten. Den erwärmten Karottensud angießen und servieren.



RÜCKEN VOM WEIDERIND

MIT BROKKOLI-TEMPURA, POLENTA UND BARBECUE-JUS

Zutaten für 4 Portionen

MAISKOLBEN

1 Maiskolben
etwas Gemüsefond
1 EL Butter

BARBECUE-JUS

100 g Rinderparüren mit Fett
85 g Schalotten
15 g Pancetta, gewürfelt
150 g Rotwein Barbera d'Alba
2 Fleischtomaten, reif
2 Thymianzweige
500 g Kalbsjus, dunkel
40 g Bullseye BBQ Sauce, geräuchert
5 g Oregano, getrocknet
½ Lorbeerblatt, frisch
Pfeilwurzelmehl nach Bedarf
1 TL Bootshauspfeffer von Nils Henkel
Piment d'Espelette
20 g Olivenöl, geräuchert

BLUMENKOHLPÜREE

200 g Blumenkohl
200 g Milch
50 g Nussbutter

RINDFLEISHPATTY

160 g Rindfleischabschnitte und Rückenfett
2 EL Olivenöl, geräuchert
1 TL Oregano, getrocknet
Salz, Pfeffer
¼ Knoblauchzehe
Olivenöl

RÜCKENSTEAK

400 g Rückensteak vom Rind, trocken gereift
Salz
1 EL Bootshauspfeffer von Nils Henkel
Olivenöl

BROKKOLI-TEMPURA

200 g Wilder Brokkoli vom Keltenhof
80 g Tempuramehl
1 Msp. Kurkuma

ANRICHTEN

4 Maispolenta-Küchlein
Grundrezept auf finesse-magazin.de
4 EL Miso-Mayonnaise
Grundrezept auf finesse-magazin.de
4 EL schwarze Knoblauchemulsion
Grundrezept auf finesse-magazin.de
Korianderkresse, Blütenblätter

MAISKOLBEN

Den Maiskolben mit etwas Gemüsefond und Butter in einen Kochbeutel vakuumieren. Den Maiskolben im Dampfgarer bei 90 °C etwa 20 - 30 Minuten garen und dann über Nacht auskühlen lassen. Mit einem scharfen Messer die Maiskörner in Scheiben abschneiden, mit einem Bunsenbrenner rösten und warm stellen.

BARBECUE-JUS

Parüren mit Schalotten und Pancetta sehr scharf anrösten und mit Rotwein ablöschen. Nebenbei die Fleischtomaten halbieren, mit den Thymianzweigen belegen und im Ofen backen, bis sie weich geschmort sind. Dann mit Kalbsjus, BBQ Sauce, Oregano und Lorbeer aufkochen, einige Stunden ziehen lassen. Dabei auf etwa 300 g reduzieren, passieren und eventuell mit Pfeilwurzelmehl leicht binden. Zum Schluss mit Bootshauspfeffer und Piment d'Espelette abschmecken und das geräucherte Olivenöl untermixen.

BLUMENKOHLPÜREE

Den Blumenkohl in Milch weichkochen und anschließend mit der Nussbutter in einem Mixer zu einem cremigen Püree mixen, mit etwas Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

RINDFLEISHPATTY

Das Rindfleisch fein hacken und mit den restlichen Zutaten sowie gepresstem Knoblauch gut vermengen. Kurz vor dem Anrichten die Patties von beiden Seiten in Olivenöl anbraten.

RÜCKENSTEAK

Das Rinderrückensteak mit Salz und Bootshauspfeffer würzen und in Olivenöl von allen Seiten anbraten. Im Backofen bei 140 °C etwa 12 - 15 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 45 °C erreicht ist. Das Fleisch an einem warmen Ort etwa 10 Minuten ruhen lassen. Für die Röstung sollte entweder ein heißer Holzkohlegrill oder eine heiße Grillpfanne bereitstehen.

BROKKOLI-TEMPURA

Den wilden Brokkoli in Röschen zupfen. Das Tempuramehl mit Wasser und einer Messerspitze Kurkuma verrühren und den Brokkoli darin eintauchen. In heißem Fett ausbacken.

ANRICHTEN

Das Rinderrückensteak auf dem Holzkohlegrill oder in der Grillpfanne mit viel Hitze von beiden Seiten zu Ende grillen. Die Kerntemperatur sollte 50 °C nicht überschreiten. Das Blumenkohlpüree mit einer Palette auf den Teller streichen. Die Maispolenta-Küchlein mit dem geblähten Mais platzieren. Das knusprige Brokkoli-Tempura auf dem Blumenkohlpüree anrichten und Tupfen von Miso-Mayonnaise und Knoblauchemulsion auftragen. Den Rinderrücken in vier Scheiben schneiden und mit den Patties in der Mitte anrichten, die Barbecuejus angießen und im letzten Moment die Blütenblätter und Korianderkresse anrichten.

FALSCHER ERDNÜSSE

500 g Milch
 100 g Eigelb
 35 g Zucker
 5 g Pektin
 2,5 g Xanthan
 200 g Erdnusspaste von Sosa
 2 g Salz
 4 Gelatineblätter

MOUSSENOCKEN

75 g Eigelb
 1 Ei
 55 g Zucker
 30 g Milch
 60 g Sahne
 2 Gelatineblätter
 150 g Piura Porcelana Schokolade 70%
 165 g Sahne, geschlagen

KAKAOVELOURS

240 g Piura
 Porcelanaschokolade 70%
 160 g Kakaobutter

GANACHE-RING

135 g Milch
 45 g Butter
 1 g Salz
 200 g Piura Porcelana Schokolade 75%

SANDDORNGEL

100 g Moscato d'Asti
 200 g Sanddornmark
 50 g Zucker
 3 g Agar-Agar
 1 Msp. Xanthan

ANRICHTEN

4 Sanddornsorbetnocken
Grundrezept auf finesse-magazin.de
 2 EL Sanddornbeeren, eingelegt
Grundrezept auf finesse-magazin.de
 4 Fichtennadelsorbetnocken
Grundrezept auf finesse-magazin.de
 2 EL Fichtennadelöl
Grundrezept auf finesse-magazin.de
 8 Fichtennadelstyropor
Grundrezept auf finesse-magazin.de



PORCELANA SCHOKOLADE

MIT SANDDORN, ERDNÜSS UND FICHTE Zutaten für 4 Portionen

FALSCHER ERDNÜSSE

Milch mit Eigelb verrühren. Zucker mit Pektin und Xanthan mischen, unter die Milch-Eigelb-Mischung rühren und aufkochen. Etwa drei Minuten unter Rühren kochen, die Nusspaste unterrühren und mit Salz abschmecken. Die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine in der Masse auflösen, im Thermomix glattmischen und in Silikon-Erdnussformen gießen. Gefrieren lassen, aus der Form lösen und kühl stellen.

MOUSSENOCKEN

Das Eigelb mit Ei schaumig aufschlagen, den Zucker mit 50 g Wasser auf 118 °C kochen, unter das Eigelb schlagen und einige Minuten weiter schlagen. Milch und Sahne aufkochen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Dann die Masse mit der geschmolzenen Porcelana Schokolade verrühren. Die Eigelbmasse unter die Schokolade rühren, auf etwa 40 °C abkühlen lassen und die geschlagene Sahne unterheben. Sofort mit einem Spritzbeutel in Silikon-Nockenmatten füllen. Die Mousse einfrieren, aus den Formen lösen und zum Sprühen auf eine Silikonmatte setzen.

KAKAOVELOURS

Die Schokolade mit der Kakaobutter schmelzen und in eine Airbrushpistole einfüllen. Die gefrorenen Nocken mit dem Kakaovelours gleichmäßig einsprü-

hen, die Kugeln anschließend langsam im Kühlhaus auftauen lassen.

GANACHE-RING

Milch mit Butter und Salz auf 95 °C erhitzen und Schokolade darin auflösen. Die Ganache glattrühren, falls nötig mixen und in eine Silikon-Ringmatte gießen, glattstreichen und gefrieren. Die Ganache-Ringe aus den Formen lösen und gefroren aufbewahren. Zum Anrichten gefroren auf die Teller platzieren und temperieren lassen. Ergibt eine Matte mit 6 Ringen.

SANDDORNGEL

Den Moscato auf 50 g reduzieren. Dann zusammen mit den übrigen Zutaten aufkochen und erkalten lassen. Anschließend mit Xanthan zwei Minuten aufmixen.

ANRICHTEN

Die Ganache-Ringe in die Mitte der Teller platzieren und auftauen lassen. Je drei falsche Erdnüsse anrichten und dazwischen jeweils eine Schoko-Mousse-nocke, eine Nocke Sanddornsorbet und eine Nocke Fichtennadelsorbet. Einige Tupfen Sanddorngel auftragen und jeweils eine eingelegte Sanddornbeere darauf platzieren. Geröstete Erdnüsse und Fichtennadelstyropor platzieren, den Sanddornsud mit Fichtennadelöl in den Ring gießen und servieren.