

Salzwiesenkräuter auf
Austernschaum im
„Söl'ring Hof“ auf Sylt

© YDO SOL

Im südlichen Teil von Sylt, direkt vor der Pforte des Zwei-Sterne-Restaurants „Söl'ring Hof“, bietet eine außergewöhnliche Kräuterboutique ihre Waren an. Chefkoch Jan Philipp Berner streift mit seinem Team durch die Rantumer Salzwiesen, die regelmäßig vom Meer überflutet werden. Um die empfindliche Vegetation zu schonen, wandern nur einzelne Spitzen der Strandkräuter in die kleinen Körbe der Küchencrew, die den Geschmack der nordfriesischen Insel auf den Teller bringen will. Berner ist fasziniert von den Küstengewächsen: „Es ist sensationell, wie sie Salzengen aufnehmen, bei denen jede andere Pflanze eingehen würde“.

VON OLIVER ZELT

Der dunkelgrüne Queller etwa pumpt sich auf wie ein Michelin-Männchen, indem er Wasser einlagert und so das Salz verdünnt. Der Strandportulak sondert das Salz über seine fleischigen Blätter ab. Der Stranddreizack mit seinen schnittlauchartigen, aber härteren Halmen wird auch Koriander des Nordens genannt. „Die Salzwiesenkräuter sorgen für fantastische Aromen jenseits von Estragon und Kerbel“, schwärmt Berner. Seine Gäste dürfen Taschenkrebs mit Dreizackmousse, Salzmelde und Strandportulak genießen oder wählen Makreletatar mit Alge und Queller. Zum Dessert offeriert der Koch Herzkiirschen mit Karamell, dem der Queller eine salzige Note gibt.

Die Küstenregionen der Ozeane liefern nicht nur Fisch, Mollusken und Krustentiere, sie bieten auch eine Fülle an pflanzlichen Zutaten wie Algen und Strandkräuter, die für jodige Aromen und eine frische Brise auf dem Teller sorgen können. Viele Spitzenköche in Deutschland und Europa haben das Gemüse aus dem Meer für sich entdeckt und bauen es in ihre Kreationen ein, weil sich damit maritime Geschmackslandschaften inszenieren lassen.

Von den etwa 80.000 bekannten Algenarten eignen sich knapp 100 zum Kochen. Am weitesten verbreitet ist die Nori-Alge, die als Saum für Sushi-Rollen dient.

Im Berliner Zwei-Sterne-Restaurant „Facil“ verwendet Chefkoch Michael Kempf die Pflanze für sein Lauch-Mosaik, eine Kreation, die Erde und Meer zusammenbringt. Dazu confiert er Lauchstangen in Zitronensaft und schneidet sie in einige Zentimeter breite Abschnitte, die er mit Algen umwickelt. Dann legt er acht dieser Porree-Röllchen zu einem Rad zusammen, das er nochmals mit Nori-Blättern umgibt, bevor er es mit einem Lauch-Grapefruit-Sud übergießt und schließlich mit schwarz glänzenden Hijiki-Algen aus Japan garniert. „Lauch und Algen pushen sich bei diesem Gericht gegenseitig“, erklärt Kempf.

Auch die Aubergine lässt der Berliner Koch vom frischen Meereshauch umwehen. Er legt die kurz gegarte und halbierte Frucht für mindestens zwei Tage in Rote-Bete-Saft und geräucherter Soja-Sauce ein, füllt sie dann mit Bulgur, den er mit Ras el Hanout und Kurkuma gewürzt hat, und gibt als überraschenden Konterpart Kaiso-Algen dazu, ein



Spitzenkoch Nils Henkel schätzt die Flora des Meeres
DOMINIK KETZ

Gemisch von verschiedenfarbigen Seetangblättern.

Eine ähnlich stimmige Verbindung von vertrautem Geschmack und Exotik beherrscht auch Nils Henkel, Küchenchef im „Bootshaus“ in Bingen am Rhein und neuerdings auch im „Tipken's“ in Keitum auf Sylt. Für den gebürtigen Kieler, der früh auf eine ambitionierte Gemüseküche setzte, sind Algen „kleine Gimmicks“, die gerade bei vegetarischen Gerichten für „geschmackliche Dichte“ sorgen können. Zu seinen Favoriten zählt die Umibodo-Alge, die auch Meerestraube genannt wird und deren kleine Bläschen an pflanzlichen Kaviar erinnern.

Mit diesem rogenähnlichen Gewächs ergänzt Henkel unter anderem seidigen Tofu, den er aus Sojamilch und Algenpulver herstellt und von einer Bouillon auf Algenbasis umspülen lässt. Dazu arrangiert er ein Potpourri aus Küstenkräutern, darunter die samtgrüne Salzmelde, der dunkelgrüne Meerfenchel und die Salzalant, deren gelbe Blüten an Huflattich erinnern. Abgerundet wird

das Gericht von roten und grünen Algen, knusprigem Algenbiscuit und einer Algenemulsion. Als alkoholfreie Begleitung empfiehlt Henkel eine Dashi mit Kombualge, Austernschale und Fenchel. Ein ozeanisches Feuerwerk.

Ángel Leon geht noch einem Schritt weiter. Der Drei-Sterne-Koch aus Cádiz an der Südwestküste Spaniens will die Essenz des Meeres ergründen – in Form eines leuchtend grünen Pulvers, das aus gemahlenden und gefriergetrockneten Mikroalgen besteht, die in Andalusien gezüchtet und als „Plancton Marino“ vermarktet werden. Viele Tausend Liter Wasser laufen durch Filter, um wenige Gramm Plankton zu erhalten. „Das ist ein echtes Superfood“, erklärt Leon. „Es enthält fast dreißigmal so viele Omega-3-Säuren wie Olivenöl.“ Als kleine Nährstoffbombe reicht er das Pulver pur auf einem Löffelchen.

Auch um der Überfischung der Ozeane entgegenzuwirken, arbeiten andere Köche daran, den Geschmack und die Konsistenz von Fischen und Meeresfrüchten mithilfe der Salzwasserflora nachzuahmen. Bei einem Event in Berlin überraschte Dominik Wetzels aus Bad Münster seine Gäste vor Kurzem mit einer Speise, die wie eine saftige Jakobsmuschel aussah und auch schmeckte, bei der es sich aber um

einen Austernpilz handelte, der mit Miso und Nori-Algen gewürzt war. Rasmus Munk aus dem „Alchemist“ in Kopenhagen, einem der angesagtesten Restaurants der Welt, betreibt die Suche nach pflanzlichen Surrogaten mit wissenschaftlichen Methoden. Während Experten der Technischen Universität Dänemark Pilze und Seetang kultivieren, die durch Fermentation eine ähnliche Textur wie tierische Produkte erlangen sollen, arbeitet Munks Team daran, die Geschmackseigenschaften der Meeresfauna möglichst genau nachzubilden.

In der Küche des „Söl'ring Hof“ auf Sylt dürfen Algen auch weiterhin auf tierische Zutaten treffen. Als neuen Gang serviert Jan Philipp Berner einen Saibling mit einer Kruste aus Meerrettich, Brot und Algenpulver. Bei diesem Pulver handelt es sich um ein Extrakt der Sylter Braunalge, einem Zuckertang mit dicken Blasen. „Das Pulver, das wir aus dem Tang gewinnen steckt voller Umami-Power“, freut sich der Küchenchef. „Das ist wie legales Doping“. Die Braunalge verwendet Berner auch als Grundlage für eine Dashi nach japanischer Art, nur eben mit regionalen Zutaten. Eine Reduktion aus diesem Sud dient wiederum als Bad für ein Eis vom Räucherfisch – und wird so Teil einer Küche, die daheim bleibt und doch den kulinarischen Horizont erweitert.

Meer Gemüse wagen

Mit Algen und Strandkräutern erzeugen Spitzenköche die salzigen Aromen einer frischen Seebrise – nicht nur an der Küste