



Jahrespräsentation
Montag, 2. Juni
A. Christmann
Georg Mosbacher
Wittmann
weinundglas.com

Ess & Press



ENGLISH
TRANSLATION
INSIDE

NEUES AUS DER BERLINER GASTROSZENE Nr. 6 • Juni 2014 • 1 €

Heiß und fettig!



REZEPT DES MONATS

Paul Döring vom Sissi und sein
Rezept für Steak-Sandwich mit
Käferbohnenragout Seite 2

UNSERE BESTEN

Hamburger Croque, baskische
Häppchen, eine neue Adresse
für chinesische Dumplings und
das Glass in Bestform Seite 18

TABLET-COOKING

Kochen lernen mit Luisa
Giannitti - ein Küchenbesuch
mit Video-Kochkurs Seite 21

LEGO-TÖRTCHEN

Hauchzarte Cremes, feiner
Knusper, internationale
Inspirationen - Gil Avnons
süße Verführungen Seite 22



Die Pinienzweig-Schnurrbart-Gang: Kevin Alder, Albert Raurich und Benjamin Nast

Die Barcelona-Berlin-Connection

Küchenstar Albert Raurich aus Barcelona kreiert mit der Berliner Küchencrew neue Gerichte. Ein Besuch in der Versuchs-Küche vom Dos Palillos

Er gibt den Rhythmus vor, er schafft eine kreative Spannung. Albert Raurich gibt präzise Anweisungen in seiner Muttersprache Spanisch. Kevin Alder, gebürtiger Brite und Küchenchef des Berliner Dos Palillos, folgt höflich und zurückhaltend den Anweisungen.

So fliegen mal englische, mal deutsche und eben spanische Wortfetzen durch die offene Showküche des Hotels Camper in der Weinmeisterstraße.

Raurich nimmt eine Ente auseinander, die Karkassen kommen zum Saucenansatz, die Flügel werden in einer Pfanne angeröstet. Souschef Benjamin Nast will die Hitze runterdrehen, doch Raurich erklärt, dass das Fett ein bestimmtes Röstaroma haben sollte. Also bleibt von den Entenflügeln nur das aromatisierte Öl in Verwendung.

Wie häufig arbeitet Raurich hier in Berlin, mit der hiesigen Küchencrew? Alle zwei, drei Monate reist der Spit-



Der Trick liegt im Detail: Pinienzweige und Ahornsirup

zenkoch für ein paar Tage an. Und umgekehrt? Benjamin Nast, der gebürtige Chilene und Souschef, war gerade drei Wochen in Barcelona, um sich weiterzubilden. Küchenchef Kevin Alder fliegt mit Raurich in den nächsten Tagen nach Barcelona, um die dortige Küchenluft zu schnuppern, vielmehr zu inhalieren. Der eher zurückhaltend wirkende Mann lässt sich nichts entgehen. Konzentriert beobachtet er die Arbeit Raurichs, des ehemaligen Küchenchefs vom El Bulli, dem berühmten

„Berlin schmeckt eher bitter als süß, vielleicht wegen des Bieres?“

Restaurant von Ferran Adrià. Der legt ein flottes Tempo vor.

Und schon sind alle drei dabei, Kugeln aus Reismehl, Gluten und ein wenig Backpulver auszutesten. Sie sehen nach dem Frittieren wie Pingpongballen aus. Innen hohl, sollen sie eventuell mal halbiert und gefüllt werden. Doch noch steckt dieses filigrane Kunstwerk in der Versuchsphase.

Viel weiter sind die drei Meister einer Kochkunst, die von japanischen, spanischen und hiesigen Stilrichtungen geprägt ist, mit einem Fleischgang. Das Beef auf Piniennadeln ist in der

letzten Phase – nun wird probiert, wie es angerichtet wird. Auf einer Schiefertafel werden Piniennadeln ausgebreitet, darauf kommt tröpfchenweise ein Sirup aus Ahorn und Pinienzapfen, darauf wiederum rohe Rindfleischscheiben, also Sashimi, die mit Pinienkernöl beträufelt werden. Schließlich werden die Scheiben mit einem Bunsenbrenner erwärmt. „Nur die Kälte soll weg“, so Raurichs Anweisung. Und zum Abschluss geröstete Pinienkerne und Salz.

Das ist nur eine Demonstration seiner außergewöhnlichen Philosophie. Bei einem 16-Gänge-Menü, es sind tapasgroße Portionen, sind es ungewöhnliche Kompositionen, die Gäste in eine neue Welt von Genüssen, Aromen und sinnlichen Erfahrungen führen.

In Barcelona feiert dieses Konzept seit Jahren Erfolge. Und hier in Berlin? „Wir mussten begreifen, dass die Deutschen eine andere Esskultur pflegen. Wenn sie im Urlaub sind, dann sind sie eher bereit, Meeresfrüchte oder etwas Neues zu probieren.“ Doch zu Hause, zum Beispiel hier in Berlin, sind Neugier und Abenteuerlust ein wenig geringer. Dennoch ist sich Raurich sicher, dass diese Küche gerade in

Berlin weitere Fans finden wird. Denn die Stadt sei „ganz anders als der Rest der Republik. Sie hat viel gelitten und ist dadurch vom Charakter sehr offen.“ Und wie schmeckt sie? „Eher bitter als süß, vielleicht wegen des Bieres?“ Raurich lacht. „Pimienta negra?“, ruft er und sucht den schwarzen Pfeffer. Und seine Küchencrew beeilt sich, ihm diesen zu bringen. (emh)



Ein essbares Kunstwerk: Beef-Sashimi auf Piniennadeln

Dos Palillos Berlin
Rosenthaler Straße 53, Mitte,
Tel. 030 20 00 34 13,
www.dospalillos.com

Dos Palillos Barcelona
Carrer d'Elisabets 9,
Tel. +34 933 04 05 13