

DEUTSCHES
ARCHIV DER
KULINARIK

Das kulinarische Werk

Dokumentation zu Genese,
Struktur und Reproduktion
kulinarischer Exzellenz

Gespräch über Details, Beweggründe und Zusammenhänge aller 76 Rezepte des Buches „JAN“ von Drei-Sterne-Koch Jan Hartwig, Restaurant „JAN“ in München

Koch: Jan Hartwig

Dokumentation: Jürgen Dollase

Die Gespräche fanden zwischen Februar und Juli 2023 statt.

Gefördert von Prof. Dr. Ursula Staudinger

ccd foundation
Christian C.D. Ludwig – Foundation

Inhalt

Vorbemerkungen/Intention/Begründung für die Dokumentation	3
Koch und Restaurant	4
Gespräch mit Jan Hartwig über alle 76 Rezepte seines Kochbuchs „JAN“, erschienen im November 2023 bei Matthaes Dorling Kinderslay	6
Abschließende Bewertung und Einordnung	51

Vorbemerkungen/Intention/Begründung für die Dokumentation

Die hier vorliegende Dokumentation ist ein ganz besonderer Zufall oder auch Glücksfall, eine einmalige Chance, aufgrund spezieller Umstände die Entwicklung eines Buches und damit die Präsentation der Arbeit eines Drei-Sterne-Kochs und die zugrunde liegenden Gedanken zu verfolgen und zu dokumentieren. Ich bekam vom Matthaes Verlag/Dorling Kindersley, bei dem Drei-Sterne-Koch Jan Hartwig vom Restaurant „JAN“ in München im Herbst sein erstes großes Kochbuch veröffentlicht, die Anfrage, ein Vorwort zu schreiben. Das machte insofern Sinn, als meine Verbindung zu Jan Hartwig schon seit seinem Beginn im „Atelier“ im Bayerischen Hof regelmäßig und intensiv ist. Im Zusammenhang mit diversen Besuchen dort gab es immer wieder ausführliche, sehr interessante Gespräche über die Gerichte – und das vor allem auch deshalb, weil ich sehr früh der Meinung war, dass sich hier ein wirklich großer Koch entwickelt. Insofern habe ich die gesamte Zeit in seinem ersten Restaurant als Küchenchef detailliert mitbekommen. Nach einem Treffen und ausführlichen Degustationen im „JAN“ in München und den wiederum intensiven Gesprächen über die Gerichte, die Stilistik und weitere Perspektiven der Küche für die nächsten Jahre, ergaben sich auch weitere Diskussionen über das, was man in diesem Buch noch ganz speziell machen könnte.

Dazu machte ich den Vorschlag, jedes Gericht zu kommentieren – und zwar jeweils in Form eines Kommentars von Jan Hartwig und eines Kommentars von mir. Ein solches Vorhaben ist sehr ungewöhnlich. Natürlich gibt es in diversen Kochbüchern Anmerkungen der Köche zu ihren Gerichten, und auch ich habe schon in Kochbüchern jedes Gericht kommentiert – zum Beispiel beim ersten großen Gewürzbuch von Ingo Holland vom „Alten Gewürzamt“ (Gewürze. Wiesbaden: Tre Torri Verlag 2006).

Dass aber Koch und Kritiker parallel Gerichte kommentieren, ist neuartig und elektrisierte uns schon als Idee. Nach Abstimmung mit dem Verlag, der dieses Vorhaben sofort unterstützte, stellte sich dann allerdings die Frage, wie so etwas zu realisieren sei. Jan Hartwig hatte (und hat) quasi keine Zeit, solche Texte zu schreiben, weil ihn die Arbeit und die Aufgaben rund um seine neue Selbstständigkeit (wie zum Beispiel regelmäßige Engagements außerhalb der normalen Öffnungszeiten mit den entsprechenden Reisezeiten) stark beanspruchen. Außerdem wies Hartwig darauf hin, dass er kein routinierter Autor ist und auch insofern der zeitliche Aufwand ein Problem sein dürfte. Mir kam dann die Idee, eine Reihe von Telefonterminen zu vereinbaren und über die jeweiligen Gerichte (deren Rezepte Hartwig peu a peu fertiggestellt hat) zu sprechen. Zu diesem Zweck sollte ich die Rezepte bekommen, sie studieren und dann Fragen dazu notieren. Diese Fragen galt es dann einerseits im Gespräch abzuarbeiten, andererseits aber immer auch offen für weitere Entwicklungen während der Gespräche zu bleiben. Das entstehende Material – also auch Dinge, die im Verlauf der Gespräche von ihm und mir kamen – wollte ich nutzen, um die Kommentare zu formulieren. Die Kommentare wollte ich Hartwig zur Korrektur bzw. zur Freigabe schicken. Diesem Verfahren zur Generierung der Kommentare stimmte Jan Hartwig sofort zu.

Bei der Durchführung entwickelten sich schon bei der Formulierung der Fragen bestimmte zu würdige Aspekte und weitere Perspektiven. Da es bei diversen Gerichten thematische Ähnlichkeiten gibt (man kann zum Beispiel bei den ganz speziellen Käsegerichten nicht jedes Mal über die Funktion dieser Käsegänge im Menü reden), entwickelte sich ein Konzept, bei dem man einerseits immer wieder ganz direkt auf das Rezept eingeht, andererseits aber auch einen größeren Bogen in Richtung von Produkten und ihren Qualitäten, diversen kulinarischen Erlebnissen, Motivationen und Inspirationen eingeht. Auf diese Weise sollte ein möglichst breites, informatives und unterhaltsames Spektrum entstehen. In der Realität der meist etwa 45-minütigen, mit einem Diktiergerät aufgezeichneten Gespräche zeigte sich dann quasi vom ersten Gespräch an, dass sich hier eine ganz spezielle Dimension von Informationen ergibt. Während die Kommentare im Buch etwa gleich lang sind, immer sprachlich eher knapp und pointiert, haben die Gespräche pro Rezept eine weitaus größere Menge an teilweise auch sehr in die Tiefe gehenden Informationen erbracht. Weil das sofort klar wurde, habe ich diesen Informationsfluss nicht gestoppt und engmaschig auf die geplanten Kommentare fokussiert, sondern den Fluss laufen und auch immer wieder kleinere eigene Kommentare einfließen lassen. Insofern ergab sich tatsächlich eher ein Gespräch, das unabhängig von dem Ziel, Kommentare zu generieren, gerne auch in weitere Details und weitere Tendenzen „abgeschweift“ ist, weil sich einfach eine faszinierende Tiefe und Präzision ergab und vor allem ein absolut enormer Einblick in die Denk- und Arbeitsweise eines zeitgenössischen Drei-Sterne-Kochs einer neuen Generation. Eine solch komplexe und präzise Informationsdichte habe ich noch nirgendwo in dieser Form gelesen. Es sind Informationen aus der Tiefe des komplexen kulinarischen Wissens dieses Ausnahmekochs.

Koch und Restaurant

Jan Hartwig, Werdegang

29.9.1982 Jan Hartwig wird in Helmstedt geboren. Sein Vater ist ebenfalls gelernter Koch und betreibt das „Waldgasthaus Odinhain“ in Ilsede-Adenstedt zwischen Hannover und Braunschweig. Der Großvater von Jan Hartwig betrieb in den 70er und 80er Jahren eine Autobahnraststätte, also zu einem Zeitpunkt, an dem diese noch regelrechte Restaurants hatten.

2000 – 2003 Ausbildung zum Koch im Restaurant „Dannefeld“ in Braunschweig

Oktober 2003 – Juni 2004 Arbeit im Offizierskasino in Achum

August 2004 – Juni 2005 Commis de Cuisine bei der Dinner-Show „Pomp Duck and Circumstance“, die zu diesem Zeitpunkt in Berlin gastierte

Juli 2005 – März 2006 Commis de Cuisine im mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant „Kastell“ auf Burg Wernberg-Köblitz unter Küchenchef Christian Jürgens, der später am Tegernsee im Hotel „Überfahrt“ drei Michelin-Sterne bekam

Mai 2006 – Mai 2007 Chef de Partie im „Gästehaus“ von Klaus Erfort in Saarbrücken, damals mit zwei, später mit drei Sternen ausgezeichnet

Juni 2007 – Juli 2009 Chef de Partie im „Aqua“ in Wolfsburg unter dem mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Sven Elverfeld

Juli 2009 – Mai 2014 Souschef im Restaurant „Aqua“, also Stellvertreter des Küchenchefs Sven Elverfeld

Mai 2014 – August 2021 erster Posten als Küchenchef im „Atelier“ im „Bayerischen Hof“ in München. Das Restaurant hatte damals von Hartwigs Vorgänger Steffen Mezger einen Stern

2015 Auszeichnung mit dem zweiten Michelin-Stern

2017 Auszeichnung mit dem dritten Michelin-Stern

August 2021 Jan Hartwig verlässt das Restaurant „Atelier“

Herbst 2021 Ankündigung, ein eigenes Restaurant zu eröffnen. In der Zwischenzeit Pop-up-Restaurant im Nymphenburger Schloss

Oktober 2022 Eröffnung des Restaurants „JAN“ in der Luisenstraße 27 in München

Jan Hartwig gehört zu denjenigen hochtalentierten Köchen, deren Namen in der „Szene“ – also bei anderen Köchen, Journalisten und Profis des Gastgewerbes – auch schon zu einem Zeitpunkt bekannt werden, wo sie noch gar nicht selbstständig als Küchenchef in einem Restaurant arbeiten. Der Grund ist, dass zum Beispiel von Gastronomen für ihre Restaurants oder Restaurantplanungen talentierte Köche gesucht werden, die gut genug sind, um „einen Stern zu kochen“ (oder auch mehr als einen Stern). Gerade den Souschefs bekannter Spitzenrestaurants, die üblicherweise auch in Abwesenheit des Küchenchefs dazu in der Lage sind, alle Gerichte eines Restaurants zu realisieren, unterstellt man solche Fähigkeiten. Die Praxis hat gezeigt, dass diese „Qualitätsvermutung“ zu recht besteht. Dass solche Köche (wenn sie denn aus einer Drei-Sterne-Küche stammen) einen Stern erreichen können, ist sehr wahrscheinlich, dass sie zwei Sterne erreichen können, kommt immer wieder vor, ist aber weder garantiert noch die Regel. Dass sie – wie ihr Chef – ebenfalls drei Sterne erreichen, ist eher selten. Im Umkehrschluss gilt aber, dass der größere Teil der Drei-Sterne-Köche auch schon einmal in einem Drei-Sterne-Restaurant gearbeitet hat.

Bei Jan Hartwig ging dann alles – zumindest von außen gesehen – sehr schnell bis ungewöhnlich schnell. Zu Beginn seiner Tätigkeit im „Atelier“ musste er allerdings noch eine ganze Reihe weiterer Verpflichtungen – wie etwa das Kochen für große Veranstaltungen – im Hotel übernehmen. Insofern waren seine Anfänge im „Atelier“ zwar auf einem guten Niveau, aber noch nicht wirklich spektakulär. Mit der Konzentration auf die Arbeit in seinem Restaurant, mit mehr Köchen in der Küche und einem eingespielten

Team, zeigte sich dann zunehmend sein Talent. Der zweite Stern nach wenig mehr als einem Jahr und der dritte bereits zwei Jahre später waren dann eine fast schon absehbare Entwicklung.

Um so mehr überraschte dann das Ende im „Atelier“. Dass ein Drei-Sterne-Koch sein Restaurant aufgibt, gehört eigentlich zu den Dingen, die quasi unmöglich erscheinen. Wenn man denn diese für viele Köche höchste Auszeichnung bekommt, tut man eher alles, um sie immer wieder zu bekommen. Man gibt so etwas einfach nicht aus der Hand. Die Erklärung von Jan Hartwig dazu war aber sehr klar. Sein Ziel war immer die Selbstständigkeit, und er fand den Zeitpunkt gut, um genau das anzugehen. Nach einigen Monaten, in denen er ein Pop-up-Restaurant im Nymphenburger Schloss betrieb, wurde dann im Oktober 2022 sein eigenes Restaurant eröffnet. Die Zeit mit dem Pop-up stellte sich im Nachhinein als auch künstlerisch sehr wichtig dar. Hartwig probierte unter den begrenzten küchentechnischen Umständen zum Beispiel neue Fassungen für allerlei klassische Gerichte wie etwa Terrinen und Pasteten. Sein spezielles Interesse an einer sehr breit aufgestellten Kochkunst zwischen Tradition und Moderne ist heute ein sehr markantes Element seiner Stilistik.

Es war dann auch nur eine begrenzte Überraschung, dass Hartwig in der neuen Ausgabe des Guide Michelin für Deutschland 2023 sofort wieder mit drei Sternen ausgezeichnet wurde. In seinem Restaurant gibt es neben dem Degustationsmenü heute auch immer wieder eine Reihe von klassischen Gerichten, die man zusätzlich in das Menü einfügen kann. Seine stilistischen Planungen gehen dabei nicht nur in Richtung von Klassikern der Gourmetküche, sondern auch in Richtung von Traditionsgerichten aller Art und speziell der bayerischen Region.

Gespräch mit Jan Hartwig über alle 76 Rezepte seines Kochbuchs „JAN“, erschienen im November 2023 bei Matthaes Dorling Kindersley

Vorbemerkungen:

Die laufenden Nummern der Rezepte wurden so beibehalten, wie Jan Hartwig die Rezepte dem Autor übermittelt hat. Sie entsprechen also nicht der Folge der Rezepte im Buch. Dem Zusammenhang mit dem Buch geschuldet ist dagegen, dass die Interview-Fragen – und teilweise auch Antworten – so gestellt sind, dass sich möglichst keine inhaltlichen Doppelungen ergeben. Sie sind manchmal nah an den Details der Rezepte – etwa wenn es darum geht, welcher Wein zum Kochen benutzt wird – manchmal aber auch eher mittelbar von den Rezepten inspiriert – etwa wenn es um ein Thema wie die Gemüseküche als solche geht.

Es hat sich schnell herausgestellt, dass Hartwig bereit und in der Lage ist, auch auf alle möglichen Detailfragen zu antworten, also etwa auf Fragen nach dem Salz, das er für Salzwasser einsetzt. Fragen und Antworten deuten in solchen Fällen darauf hin, für wie wichtig auch solche Details gehalten werden müssen. Um beim Salz zu bleiben: es ist eben ein gewaltiger Unterschied, ob man ganz normales (Stein-) Salz benutzt oder ob man ein klar jodig-maritim schmeckendes Meersalz bester Provenienz einsetzt. Im letzteren Falle schmecken die damit gesalzenen/behandelten Produkte oft nach dem Meersalz. In den Gesprächen ging es grundsätzlich nie darum, das Wissen in irgendeiner Weise zu bewerten oder vor-schnell einzuordnen. Es ging ganz entschieden darum, ein möglichst komplexes Bild von der Denkweise eines Koches zu bekommen, der zu den profiliertesten des Landes zählt. Und dennoch sind sich Koch und Interviewer darin einig, dass man im Prinzip auch noch weiter in die Details gehen könnte. Man bekommt mit diesem Verfahren ein Vielfaches an Details als dies bisher an anderer Stelle zu verzeichnen ist und stellt trotzdem fest, dass der Hintergrund einer so hoch entwickelten Kochkunst ein quasi unbegrenzter ist.

Zur Sprache und der Editierung der Gespräche muss angemerkt werden, dass es nicht darum gehen konnte, die Aussagen von Jan Hartwig in eine möglichst knapp-journalistische Interview-Form zu bringen. Die Lebendigkeit und oft auch die spontanen Assoziationen sollten erhalten bleiben – lediglich so gut wie möglich in eine zusammenhängende Form gebracht werden. Hartwig benutzt immer wieder auch Begriffe aus der zeitgenössischen Umgangssprache und einer Sprache, wie sie für Köche seiner Generation typisch ist. Auch dies ist weitgehend erhalten und macht im Übrigen deutlich, wie unverkrampft er denkt und vielleicht sogar, dass seine Kreativität genau deswegen so groß ist – frei und offen für Neues und immer auch selbstkritisch, immer an Fortschritt und Verbesserung interessiert und – so sagt er es an einer Stelle – einerseits sehr wohl wissend, dass ein Gericht hervorragend ist und es andererseits jederzeit wieder zur Diskussion stellend. Dies ist ein erheblicher Unterschied zu dem Drei-Sterne Koch alter Schule, der gerne von sich gab, dass nach dem dritten Stern nun das wesentliche Ziel sei, dieses Niveau zu halten – vulgo: nicht allzu viel Veränderungen zu produzieren.

Das Buch von Jan Hartwig hat den Titel „JAN“ und erscheint Ende November 2023 bei Matthaes Dorling Kindersley in München.

Lf. Nr. 1: Saibling vom Schliersee – Steckrübe, Saiblingsleber, Wurzelgemüse & Safran-Vinaigrette

JD: Wie ist das mit dem regionalen Fisch und der Verfügbarkeit? Ist die Qualität gut, bekommt man die Mengen, die man braucht?

JH: Ja, aber wir haben das jetzt etwas umgestellt, auch aufgrund der Tatsache, dass jetzt jeder die Fischzucht Birnbaum abfeiert (Anm.: in Penzing bei Landsberg am Lech) – auch wenn die Qualität dort wirklich tadellos ist.

Ich weiß nicht, wie das in den anderen Bundesländern ist. Bei uns ist das jetzt eine Plage wie früher die Balsamicoreduktion oder ähnliche Sachen. Ich habe früher mal mit dem Fisch von Birnbaum gearbeitet und er hatte auch überragende Qualitäten. Aber heute steht dieser Fisch in jeder Kneipe auf der Karte ... und da wird man misstrauisch. Ich habe dann einmal im Urlaub einen Ersatz gesucht. Ich konnte mir nicht vorstellen, dass Birnbaum der einzige Produzent ist, der gute Süßwasserfische hat.

JD: Von wem ist der Fisch jetzt?

JH: Der Mann heißt Lukas Müller, er ist ganz jung, keine Dreißig. Er hat eine Fischereiausbildung gemacht und dann im Prinzip das Geschäft seiner Eltern übernommen. Das ist ein im positiven Sinne Verrückter, mit dem man viel besprechen kann. Natürlich werden auch da die Fische eingesetzt, sind also nicht „von selber“ da. Aber Birnbaum etwa arbeitet nur mit Becken. Hier im Schliersee bei Lukas Müller kommt er aus dem See, also aus einer Art Naturbecken.

JD: Welches Salz benutzen Sie für die Beize?

JH: Ich benutze dafür ein grobkörniges Meersalz aus der Bretagne, das ich dann aber ganz fein mahle.

JD: Warum noch extra feiner mahlen?

JH: Das Salz löst sich dann besser auf und man kann es fein gemahlen besser dosieren. Wir benutzen nur zwei Arten von Salz, dieses grobkörnige, mit dem wir Fonds, Beizen, Suppen und Garwasser würzen. Ansonsten ein Camargue-Salz, das kurz ein bisschen angestoßen und zweimal gesiebt wird.

JD: Die Saiblingsleber wird relativ stark behandelt, warum?

JH: Dadurch, dass ich diese Räuchermilch dazugebe, gibt das Töne, die ich mit Süßwasserfischen verbinde, also das Herzhafte, das Rauchige. Das ist eigentlich kein Lebermousse im engeren Sinn. Es erinnert im entfernten Sinne eher an eine feine Kalbsleberwurst.

JD: Sehen Sie bei dem Aroma und der Textur der Steckrübe Probleme, sie kann ja ziemlich spröde wirken?

JH: Ja, sie ist spröde und sicherlich gibt es da Probleme. Meine verstorbene Großmutter hat immer gesagt, sie esse im Leben keine Steckrüben mehr, davon gab es im Krieg genug. Das haben ich oder meine Eltern nicht erlebt, das ist jetzt zwei Generationen zurück. Aber ich verstehe, dass alte Menschen da Probleme haben. Ich finde heute, dass das eines der wunderbarsten Wintergemüse überhaupt ist. Die Steckrübe hat Süße, etwas Erdiges, sie hat immer etwas Rustikales, aber auch etwas sehr Feines an sich. Ich reiche das ja mit verschiedenen Essigen an und insofern sieht das dann noch anders aus. Das Aroma der Steckrübe unterstützt unbedingt den Süßwasserfisch.

JD: Etwas zur Formulierung der Rezepte. Sie machen Zehntelgramm-Angaben. Muss das so sein oder ist das eher das notierte Ergebnis Ihrer Arbeit?

JH: Das ist die Folge von Notizen. Ich taste mich immer an Rezepturen heran, und das gilt dann auch für die Mengen. Man kann außerdem nicht exakt genug arbeiten. Bei mir wird immer alles präzise gewogen.

Lf. Nr. 2: Karamellierte Schokolade, schwarze Olive, Zitrus und Ingwereis

JD: Der Aufwand bei diesem Dessert ist enorm. Es gibt 13 Elemente. Ist das Programm?

JH: Nein, ist es nicht. Manchmal kommt man vom Hundertstel ins Tausendstel, ohne dass ich die Gerichte irgendwie übermäßig elaborieren will. Ich habe mir einfach einen Protagonisten vorgenommen – in diesem Falle die karamellierte Schokolade – und wollte das flankieren mit Elementen, die ich spannend

dazu finde, weil ich nicht so der typische Dessertliebhaber und auch kein Pâtissier bin. Aber ich habe mittlerweile Spaß daran und ich finde auch einige unserer Desserts wesentlich weiter entwickelt als früher. Ich spiele hier mit klassischen Elementen wie diesem Karamellgeschmack, dazu kommt Schärfe vom Ingwer und das Salz. Dass daraus 13 Komponenten geworden sind, war mir so gar nicht bewusst, jedenfalls war es gar nicht beabsichtigt.

JD: Haben Sie bei diesem Rezept Erinnerungen an die karamellisierten Oliven bei Sven Elverfeld? (Anm.: Hartwigs ehemaliger Chef, der Drei-Sterne-Koch Sven Elverfeld vom „Aqua“ in Wolfsburg verwendet als Snack vor dem Menü gerne eine kandierte Olive.)

JH: Nicht ganz, weil das eine ganz andere Herangehensweise ist. Dort haben wir die Kalamata-Olive mit einer Glucose-Hülle, das ist alles.

JD: Gibt es für Desserts mittlerweile eine Art Baukasten an Bindemitteln und Stabilisatoren, und besteht die Gefahr, dass man es schmeckt, wenn man zu viel davon einsetzt? Ich erinnere mich an schön aussehende Desserts, bei denen sich dann aber herausstellte, dass sie wegen zu viel Bindemitteln kaum ein geschmackliches Profil hatten.

JH: Ja, das finde ich in jedem Fall auch, und ich versuche, das auf ein Minimum zu reduzieren. Dazu ein kleines, typisches Beispiel: Es gibt hin und wieder Eis, das nicht kalt genug ist, weil zu viel Bindemittel im Einsatz sind. Jeder kennt das: Das Eis ist mehr ein kalter Schaum, eine kalte Mousse, es ist aber nicht richtig eiskalt. Ich finde, ein Sorbet kann im Zweifel leicht kristallig sein, dafür aber eiskalt, mit höherem Wasseranteil. Das ist besser als wenn das so gebunden ist, dass es warm und stabil auf dem Teller steht. Mir ist ganz wichtig, dass Sachen, die kalt sein sollen, auch richtig kalt sind. Genauso wie Sachen, die heiß sein sollen, auch heiß sein müssen. Die Temperaturregie in einem Gericht ist enorm wichtig.

Lf. Nr. 3: Hechnockerl, N25 Kaviar Kaluga Reserve „Selektion Jan“, Schnittlauch und Limonenbutter

JD: Was ist an der Kaviar-Selektion Jan besonders?

JH: Die ist insofern besonders, weil der Kaviar immer ausschließlich aus einem Fisch kommt. Ich habe immer in einer Dose Kaviar-Rogen von einem einzelnen Fisch.

JD: Das muss man erklären. Die früher dominierende, traditionelle Ware aus der Sowjetunion wurde oft – ob groß oder klein, ob von besonders alten oder sonstwie speziellen Exemplaren – einfach in große Dosen gepackt und war also quasi unsortiert. Das haben die Importeure hier schnell erkannt und begonnen, Selektionen zu machen, was dann zu den sehr unterschiedlich teuren Sorten wie etwa dem Imperialkaviar führte. Ich habe bei Caviar House Querverkostungen gemacht. Die Unterschiede sind tatsächlich gewaltig und sprechen sehr dafür, dass die Selektionen sinnvoll sind.

JH: Da gibt es ein merkwürdiges Pendant. In „Supersize Me“ (Anm.: dem berühmten Film, in dem sich jemand absichtlich nur von Fastfood ernährt) habe ich die Information gefunden, dass in einem McDonalds-Hamburger die DNA von über 1000 Kühen gefunden wurde. Hier habe ich einen reinrassigen Kaluga, die Körner sind unglaublich groß, er ist nicht feucht, er schmeckt nicht fischig, der hat eine Textur wie ein wachsw weich gegart Eigelb und ist eher so auf der nussig-süßlich-herzhaften Seite. Er ist auch nicht pechschwarz. Das Besondere ist, dass es eine Ein-Fisch-Ware ist und aus ausgesuchten Körnern besteht. Und auch da spiele ich im Übrigen mit Temperaturen. Früher hat man ja immer von Kaviar auf Eis geredet. Ich halte das mehr wie mit einem guten Weißwein. Kein Mensch, der sich auskennt, wird einen großartigen weißen Burgunder auf 3 Grad runterkühlen.

JD: Deswegen gibt man hier und da den Kaviar zur Degustation ja auch auf die Handseite zwischen Daumen und Zeigefinger, wo er natürlich etwas Temperatur abbekommt.

JH: Wenn man ihn nicht temperiert, kommen gleich eine ganze Reihe von Aromen deutlicher in den Vordergrund: das Modrige, Fischige, Salzige. Das hat meine Selektion in einer guten Temperatur gar nicht.

JD: Die Hechnockerl sind ein großer Klassiker, bei dem die Fischmasse aber normalerweise nicht mit Jakobsmuscheln angereichert wird. Warum machen Sie das?

JH: Das ist wegen dem Mundgefühl, das ist viel zarter. Und natürlich auch wegen der geschmacklichen Perspektiven. Eine Jakobsmuschel ist sensorisch etwas ganz Anderes. Ich bekomme mit dieser Mischung

eine subtile Eleganz, die ich nur mit Hecht- oder Zanderfleisch – das geht ja auch – so nicht hinbekommen würde.

JD: Wie hoch ist der Fettgehalt der Crème de Bresse, die Sie verwenden?

JH: Die hat so viel wie Crème double, 44 glaube ich ...

JD: Deutsche Ware können sie da nicht nehmen, die Standardware im Supermarkt hat 32% Fett. Woher bekommen Sie die Ware?

JH: Von Rungis Express. (Anm.: der legendäre Lieferant für Spitzenküchen-Produkte, benannt nach dem Pariser Großmarkt in Rungis)

JD: Ralf Bos (Anm.: bekannter deutscher Feinkost-Händler) hat auch eine Ware mit deutlich über 40%. Das ist ein Unterschied wie Tag und Nacht zur üblichen Handelsware, oder?

JH: Ja, überhaupt kein Vergleich. Früher habe ich für so etwas die normale Crème double genommen, aber da ist die laktische Säure noch viel zu hoch ... 40% habe ich hier auf meiner Crème de Bresse ... sehe ich gerade ...

Lf. Nr. 4: Bayerische Forelle in Rapsöl gegart, Linsen, Champignons, Kräuter und Molke

JD: Warum benutzen Sie Rapsöl, das ist ja nicht unbedingt üblich in der Spitzenküche?

JH: Weil Rapsöl auch Merkmale hat, die ich im Zusammenhang mit allen Süßwasserfischen sehe, eine gewisse Nussigkeit und eine dezente Süße. Und vor allem ist Raps ein wunderbar typisch deutsches Produkt. Jeder kennt das Gefühl, wenn er im Frühling durch die Felder geht und alles blüht gelb. Ich finde das unglaublich schön, ich komme ja aus einer ländlichen Gegend in Niedersachsen, da gibt es Rapsfelder wie Sand am Meer. Für mich ist Raps sehr, sehr deutsch, für mich ist Süßwasserfisch sehr deutsch. Ich bin ja sowieso an diesem Thema interessiert. Das ist ein Prozess, der nie aufhört und vielleicht jetzt so gerade richtig beginnt. Es geht mir darum, die deutsche kulinarische DNA rauszukitzeln.

JD: Ist Ihnen Olivenöl für viele Zubereitungen zu adstringierend?

JH: Ja, absolut. Ich liebe Olivenöl, aber viel mehr privat als im Restaurant. Ich mag die italienische Küche, aber ich würde nie italienisch kochen und benutze relativ wenig Olivenöl in meiner Küche. Das passt nicht so richtig in meine Stilistik.

JD: Ich finde Olivenöl qualitativ oft überbewertet und in 90% der Fälle kulinarisch suboptimal oder gar glatt falsch eingesetzt.

JH: Ja, viele braten darin an, und das ist oft der größte Quatsch. (Anm.: Weil viele Olivenöle beim Anbraten ihr Aroma komplett verlieren, wird es nicht evident, dass man etwa mit einem guten Olivenöl angebraten hat. Das gilt vor allem für die frisch schmeckenden Öle. Es gilt nicht für die Öle, die nach reifen, dunklen Oliven schmecken. Deren Geschmack hält sich auch beim Anbraten und Braten zu einem großen Teil.) Für mich gehört Olivenöl auf Tomaten mit Parmesan, mit Mozzarella, cru und kalt.

JD: Woher kommt die Forelle?

JH: Auch vom Schliersee.

JD: Hat der Sud bei Ihnen die Funktion einer Beurre blanc?

JH: Ja, das hat er, ist aber wesentlich leichter. Bei der Molke ist für mich immer die Säure interessant, ich habe dann weniger Fett und mehr Milchsäure.

JD: Aber Sie fügen wieder Butter hinzu ...

JD: Ich reduziere die Molke noch einmal auf etwa ein Drittel. Dadurch verstärkt sich die Säure und dann habe ich wieder ein ganz anderes Verhältnis, weil die Butter ganz anders eingebunden wird als vorher.

JD: Welche Butter setzen Sie ein?

JH: Ich nehme diese Normandie-Butter, die ich auch für meine Brot-Butter-Sache vorab habe. Ich bestelle

über einen Kollegen, der dort ein Restaurant hat. Das sind dann immer 30 Kilo. Er friert mir die Butter ein, und so bekomme ich sie dann.

Lf. Nr. 5: Schneeball – Blauer Tee, Kokos & Litchi

JD: Welche Rolle spielt bei diesem Gericht die Optik?

JH: Zugegebenermaßen eine große. Man kann das sicherlich mit meiner Perlmutter-Auster vergleichen (Anm.: ein Austern-Gericht, bei dem in der Schale eine große Perle liegt). Ich bin sicher kein Freund von „Ah, schau mal, toll“. Bei mir geht es immer um Geschmack, um Textur, um Inhalt vor Optik – obwohl mir die Optik sehr wichtig ist. Man soll sagen: es ist wunderschön, es schmeckt aber auch toll. Das Dessert ist eine tolle, klare Erfrischung, und ich finde dieses Blau eine schöne Assoziation mit Sauberkeit, Kühle und Frische.

JD: War der Geschmack oder die Farbe die Inspiration?

JH: Beides. Ich habe das einmal auf einer Reise in Thailand kennengelernt und habe gedacht, dass gibt es doch nicht, da muss doch Farbe drin sein, und war ganz verblüfft, dass es etwas gibt, das so intensiv färbt, aber keinerlei Farbstoff hat.

JD: Die Dessertwelten in Asien sind ja komplett anders ...

JH: Man muss dazu sagen, dass ich solche Produkte nur im Winter einsetze. Ich finde es furchtbar, wenn man in Deutschland im Sommer irgendwelche Südfrüchte vorgesetzt bekommt, weil das einfach konzept- und kreativlos ist. Ich habe im Sommer Beeren und allerhand tolles Obst aus Deutschland und da muss ich nicht auf Mango, Pithahaya oder Kokosnüsse zurückgreifen.

Lf. Nr. 6: Schweinebauch à la chinoise – geräucherte Hollandaise, Eiskraut, Sesam, schwarzer Radi & Umamibouillon

JD: Das ist quasi einer Ihrer Klassiker. Wie lange ist er im Programm?

JH: Da müsste ich irgendwo nachsehen, ich glaube, es war 2015. Es war jedenfalls das erste Gericht, an das ich mich wirklich erinnern kann und das auch immer noch Bestand hat.

JD: Es war auch eines Ihrer ersten Gerichte im „Atelier“, das eine größere Presse bekommen hat, das als Einzelgericht oft genannt wurde. Gibt es da Veränderungen und Variationen?

JH: Die gibt es nur mit dem Topping, beim Salat. Ich habe da zwischen Salat und Eiskraut variiert. Das Eiskraut hat eine andere Textur ...

JD: Es hat einen klaren vegetabilen Biss ...

JH: Genau. Und das, gepaart mit der Flüssigkeit, die in dem Eiskraut-Blatt ist, lockert das Fett vom Schweinebauch auf.

JD: Ihre Umamibouillon hat eine sehr große Menge von Zutaten. Wie reagiert ein solcher Ansatz auf Reduktion? Wie eine klassische Sauce, also mit einer noch weiter gehenden Verdichtung?

JH: Eigentlich reagiert er ganz gut auf Reduktionen und wird nicht zu dicht ... wobei ... das muss man fast nicht machen, wenn er richtig abgeschmeckt ist. Ich lasse ja fast alles eher ziehen wie einen Tee. Ich sage immer zu meinen Leuten: Eine gute Sauce braucht viel Zeit und es darf nie über den Siedepunkt gehen.

JD: Das erinnert mich an Paul Haeberlin (Anm.: legendärer französischer Drei-Sterne-Koch von der „Auberge de l'ill“ in Illhäusern im Elsass), der seine Saucen morgens angesetzt hat, in riesigen Töpfen. Die haben sich dann langsam reduziert. Mittags ging das dann noch, abends mussten sie die Saucen schon stärker mit Butter montieren, weil die Basis kräftiger geworden war. Ist das bei der Umamibouillon anders?

JH: Wenn die Saucen angesetzt werden, werden sie nicht mehr aufgekocht. Ich mache sie heiß, aber nicht mehr. Jedes Kochen hat etwas von Reduktion, das ist ja das, was ich gerade nicht will. Und dieses Aufmontieren mit Butter verändert ja den Geschmack, die Transparenz der Sauce und die Farbe, das mag ich

gar nicht mehr. Früher hat man das so gemacht, ich kenne das auch noch von der Ausbildung. Da hat man immer wieder, um eine Sauce aufzuschäumen, einen Löffel geschlagene Sahne reingegeben. Irgendwann hatte man dann nur noch geschlagene Sahne.

JD: Ich nehme lieber einen tieferen Teller für eine flüssigere, nicht gebundene Sauce, als irgendetwas zu montieren. – Sie haben hier die Kombination von Taube und Kalb. Das ist etwas ungewöhnlich.

JH: Flügel und Keulen von der Taube haben ein ganz eigenes Aroma, das nicht mit dem von Vierbeinern vergleichbar ist. Taube ist für mich eine Mischung aus Kräfftigkeit – weil es ja schon ein bisschen Richtung Wildgeflügel geht -, aber auch den guten Röstnoten, wie man sie vielleicht von Grillgeflügel kennt.

JD: Soll die Hollandaise vor allem ein süffiges, verbindendes Element sein?

JH: Ja, das ist ein verbindendes Element, die Umamibouillon ist nahezu unabgezogen, wie eine Suppe. Die Hollandaise bringt eine leichte Bindung. Das zusammen macht den Reiz aus.

JD: Welche Funktion hat die geräucherte Butter?

JH: Einfach eine kleine Rustikalität. Man muss vielleicht etwas weiter ausholen: Das ist mit diesem Gericht komplexer, als man es vielleicht glaubt. Ich wollte es anfangs „München-Tokio“ nennen und daraus eine Art deutsche Ramen-Suppe machen. Statt Udon-Nudeln wollte ich Spätzle nehmen, das Schwein ist natürlich geblieben. Ich wollte Wachtelei anstatt des Hühnereis nehmen, ich hatte fermentierte Pilze dabei und andere Dinge und habe halt so eine deutsche Brühe angesetzt mit Eisbein usw. Dann hat mir das aber doch nicht gefallen. Was geblieben ist, ist dieser Schweinebauch und diese Brühe. Aber die Grundidee war Ramen. Dieser Geschmack mit einer milden Räuchernote und dem fetten Schwein, säuerlichem Salat und dem Knack vom Rettich dazu finde ich selber immer noch hinreißend.

Lf. Nr. 7: Tellersülze – Räucheraal, Forelle und Wurzelgemüse

JD: Eine Tellersülze ist im Prinzip ein Wirtshausklassiker. Was sind Ihre Motivationen für die Aufnahme eines solchen Gerichts?

JH: Ich mache es, weil ich Wirtshausklassiker liebe. Ich komme ja aus Niedersachsen, und da hat die Sülze bzw. das Sauerfleisch einfach überall Bestand. Meiner Meinung nach kocht mein Vater eine exzellente Fassung. Wenn ich nach Hause komme, esse ich das, und wenn sie hierhin nach München kommen, bringen sie das mit. Da habe ich mir dann gesagt, ich nehme es mir mal vor und mach es mal auf meine Art und Weise.

JD: Wir finden hier einen sehr komplexen Räucherfischsud. Geht es einfacher oder muss er so komplex sein? Wie entsteht die Idee einer solchen Anreicherung?

JH: Es geht sicher immer einfacher und ich mache nie etwas, weil ich sage, es muss etwas komplizierter sein. Wenn mir etwas fehlt – sagen wir: eine gewisse Eleganz oder ein bestimmtes Geschmacksangebot wie Erdigkeit, dann suche ich danach. In diesem Fall steht zum Beispiel Rote Bete für die Erdigkeit.

JD: Kommt man bei solch komplexen Dingen an Punkte, wo man sich sagt: so, jetzt habe ich da was gemacht, etwas hier addiert und etwas da addiert, und irgendwann ist die Sauce plötzlich völlig anders und es fehlt wieder etwas anderes?

JH: Ja, das gibt es auch, aber das ist ja gerade das, was eine neuerliche Analyse notwendig macht und das macht einfach sehr viel Spaß. Ich habe unzählige von diesen kleinen Oktavheften und bin da wirklich ganz genau. Es gibt teilweise von ein und demselben Rezept fünf, sechs, sieben Versionen neben der Ursprungsidee und daran hängele ich mich dann immer entlang und entwickle weiter.

JD: Da muss man dann auch immer mal einen Meter zurück, um drei vorwärts zu gehen ...

JH: Das ist witzig. Oft kommt man wieder auf die Ursprungsidee zurück.

JD: Das Gericht ist ja offensichtlich eine neue Fassung für die Sülze. Die Sülze als solche ist vergleichsweise natürlich-optimiert belassen. Aber dann kommen die diversen Mikros und der Sud. Welche Überlegungen gibt es dazu, greifen die Elemente das Aroma auf?

JH: Ja. Dill ist auch wieder ein solches Element. Jeder kennt den Räucherfisch mit der Dill-Sahne-Sauce.

Eigentlich möchte ich immer versuchen, diese grundsätzliche Assoziation rund um einen Geschmack, die jeder kennt, mit einzubauen. Wenn die Produkte dann toll sind, muss man sie nicht so stark behandeln, da kann man klar bleiben. Ich suche immer danach, diese Grund-DNA ein bisschen rauszukitzeln.

JD: Sie brauchen eine sehr komplexe Analyse des vorhandenen/vorgegebenen Geschmacks, um die Stellen zu finden, an denen man neu und interpretatorisch andocken kann ... Säure, Kräuteriges, Erinnerung hier, Erinnerung dort ...

JH: Das sind alles Gerichte, die ich liebe und kenne, daran kann man sich selber auch entlanghangeln, man hat diese Dinge im Kopf.

Lf. Nr. 8: Soufflierte Wachtelbrust – Waldpilze, Lauch, Lebermousse und Vin Jaune

JD: Wollten Sie das Wachtelproblem lösen? (Anm.: Mit „Wachtelproblem“ ist gemeint, dass man die sehr kleine Wachtel üblicherweise auf dem Niveau von Spitzenrestaurants kaum findet, weil die Möglichkeiten der Garung wegen der geringen Größe eingeschränkt sind. Aus diesem Grunde findet man oft „eingepackte“ Wachteln, also etwa in einer Crêpinette.)

JH: Ich wollte das Wachtelproblem lösen und vor allem eine Lösung dafür finden, dass die Wachtel ja eigentlich nicht besonders intensiv schmeckt.

JD: Spielte die Erinnerung an den Saumon soufflé o.ä. eine Rolle? Auch da wurde zum Beispiel von Marc Haerberlin immer an Proportionen gearbeitet, um Produkt und Aromatisierung durch eine soufflierende Farce aufeinander abzustimmen.

JH: In diesem Gericht nicht. Es ging darum: Wie kriege ich einen Vogel, der so zart schmeckt, zu mehr Ausdruck?

JD: ... und das, wo er eine Garzeit von zwei Minuten o.ä. hat ... Wo war da Ihr Ansatz? Die Hitze? Die Souffliermasse?

JD: Nein, es war die Würze. Die Souffliermasse ist ja relativ kompakt, mit den Pilzen, den Kräutern. Der eigentliche Anteil von Souffliermasse ist dann aber relativ gering – der Saumon bei Haerberlin dagegen besteht fast nur aus Sahne und Lachsфарce. Ich habe das aufgelockert, indem ich da relativ viel würzige Einlage reingegeben habe. Man hat also gar nicht so viel Soufflémasse auf dem Teller.

JD: Hat es Überlegungen zu den Texturen gegeben? Ist der Amaranth dort gelandet, weil er so kleinformatig ist?

JH: Der Amaranth ist ja gar nicht so besonders kross. Es ging eher darum, dass die kleinen Körnchen gut mit der Sauce zurechtkommen, sie aufnehmen, aber Stand behalten.

JD: Die Leberzubereitung hat eine sehr schöne Würzwirkung. Was ich bisher an Kritiken in der Presse über das Gericht gelesen habe, unterstützt die hohe Qualität auch ganz deutlich. Ist die Würze quasi ausgelagert, um die Wachtel schonender behandeln zu können?

JH: Ja, und um dem Ganzen auch noch eine auf die Wachtel bezogene Kraft zu geben. Ich könnte ja die Wachtel auch klassisch mit Foie gras überziehen etc. (Anm.: wie etwa bei der Wachtel-Crepinette von Jörg Müller/Sylt) Auf alle Fälle hat man so eine Differenzierung – und dann aber das große Ganze mit dem vollen Akkord.

JD: Die Sache ist aber wie eine Foie-gras-Zubereitung abgeschmeckt ...

JH: Ja, da gibt es dann noch eine Geschichte dazu. Man muss die Innereien sammeln, weil jedes Tier natürlich nur eine Leber hat und gar nicht so viel anbieten könnte. Man muss zu seinem Lieferanten gehen und sagen: o.k. ich möchte mit dem Produkt arbeiten, dafür gibst du mir aber ab jetzt alle deine Lebern. So habe ich das gemacht. – Ich hatte übrigens im „Bayerischen Hof“ von Frau Volkhardt (Anm.: im „Atelier“, dem Drei-Sterne-Restaurant von Jan Hartwig dort) die Auflage, keine Foie gras zu benutzen. Da habe ich dann andere Lebern benutzt und sie entsprechend zubereitet und eingesetzt. Ich verstehe das mit der Foie gras, ist alles o.k., trotzdem liebe ich sie – zum Beispiel wegen der Textur. Deswegen habe ich gesucht, was ich machen kann, dass es ähnlich schmeckt und auch von der Textur her in diese Richtung geht.

JD: Ist der Einsatz des Vin jaune eine Variante zur Beurre blanc?

JH: Ja, es geht immer um Säure, und zwar nicht um knochentrockene Säure, sondern um eine eingebundene. Für mich ist der Vin jaune ein brillantes Material. Er passt zu allen guten Materialien, zu Kaviar, Trüffeln usw.

Lf. Nr. 9: N 25 Kaviar Selektion Jan Hartwig – Chawanmushi, Haselnüsse, Rumrosinen und Lauchöl aus Kyoto

JD: Was ist das für ein Lauchöl?

JH: Das ist ein von mir nicht weiter behandeltes Produkt von Foodconnection (Anm.: Firma in Hamburg, die außergewöhnlich gute und spezielle Produkte – vor allem aus Japan – anbietet). Ich habe versucht, es selber zu machen, aber man bekommt es nicht hin. Es ist aus dem Kujo-Negi-Lauch gemacht, das ist dieser grüne – Scallion nennt man das ja auch – Frühlingslauch aus Japan und er schmeckt tatsächlich anders, eine ganz feine Mischung aus Knoblauchgeschmack und Lauch mit einem ganz tiefen Nachhall und Abgang. Das ist für mich der Zwiebel-Knoblauch-Lauchgeschmack in absoluter Reinkultur.

JD: Sie haben bei diesem Gericht auch eine extrem ausgeweitete Palette der Interpretation des Kaviar-Aromas ...

JH: Es geht um das Mundgefühl. Das Chawanmushi hat ja eine seidige Konsistenz, dem Eierstich nicht unähnlich, die Rosinen sind weich und rehydriert, und wenn ich dann einen im Prinzip weichen Kaviar habe, brauche ich einen Konterpart. Die Nüsse zum Beispiel haben die Funktion, den Kauvorgang im Mund zu verlängern.

JD: Wie soll man ein solches Gericht am besten essen?

JH: Am besten aus drei Ecken. Ich habe drei Ecken und in der Mitte den Kaviar. Ich würde sagen: Man isst von der Mitte aus zur einen Ecke, dann zur anderen und zur dritten. Dann hat man immer wieder ein Wechselspiel zwischen den Aromen und Texturen. Den leichten Widerstand im Mund benutze ich immer wieder. Ich mag zum Beispiel auch Senfsaat sehr gerne in diesem Zusammenhang. Einfach um den Kauvorgang zu verlängern. Der Mundraum soll anders ausgekleidet werden, vielfältiger, damit sich die Wahrnehmung ganz entfalten kann.

JD: Soll man den Kaviar immer allein essen, also quasi im Wechselakkord und nie direkt gemischt mit den anderen Elementen?

JH: Ja, das kann man machen. Ich persönlich probiere erst alle Elemente einmal durch, damit ich weiß, was ich auf dem Teller habe.

Lf. Nr. 10: Chiriboga – Williams Christ-Birne & Spätlese

JD: Warum gerade dieser Blauschimmelkäse? Kennen Sie den Erfinder?

JD: Ich nicht, aber natürlich der Käsehändler Thomas Brinkle von „Jamei Laibspeis“ in Kempten, der hat mir die Geschichte erzählt und 16 Jahre lang diesen Käse in die USA exportiert. Ich finde ihn sensationell. Er steht einem guten Roquefort oder Fourme d’Ambert usw. in nichts nach und ist einfach ein großartiger Käse.

JD: Geht es auch um die größere Milde oder die Buttrigkeit gegenüber dem ein oder anderen Blauschimmelkäse, der in der Reife schnell anzieht und scharf wird?

JH: Ja, das stimmt. Und es hat wieder den Vorteil, dass es ein regionales Produkt ist. Ich finde das schon ganz erstaunlich, einen solch hervorragenden Blauschimmelkäse bei uns zu erzeugen. Ich liebe auch die französischen Käse, aber wenn man dann hier auf solche Produkte trifft, ist die Wahl ganz klar. Man hat Buttrigkeit und das fast Moussierende auf der Zunge.

JD: Warum Birnensecco von Jörg Geiger und nicht Birnensaft pur?

JH: Durch das Moussierende hat der Secco eine andere Textur als Natursaft, es wirkt leichter, es tänzelt

ein wenig mehr am Gaumen und es bringt mehr Frische rein.

JD: Warum eine Spätzle, und welche?

JH: Spätzle wegen der leichten Kontraste zum Käse: Fruchtsäure gepaart mit dieser feinen Süße finde ich spannend. Ich habe verschiedene Spätzlen im Einsatz, vorzugsweise aber von Martin Waßmer.

Lf. Nr. 11: Chiriboga – Himbeeren, Umamipuder & Portwein

JD: Generell: Welche Funktion hat der Käsegang in Ihren Menüs?

JH: Für mich hat er mittlerweile die Funktion eines Pre-Desserts. Er soll ein wenig den Weg ebnen vom Salzigen ins Süße. Ich bin kein Freund von zu viel Desserts, deswegen ist der Käsegang eine kulinarisch wichtige Ergänzung. Das finde ich besser als zwei Desserts.

JD: Mit der Herstellung des Sellerie – ähnlich wie bei Ihnen – machen andere aber sehr viel Wind und nutzen das geradezu als eines der stilprägenden Merkmale.

JH: Mich interessiert nur der Geschmack. Am Ende des Tages finde ich es gut, wenn die Leute sagen: das war toll, das hat uns phantastisch geschmeckt. Die Leute aber, die die Sache mit mehr Intellekt angehen, die sich richtig mit den Sachen befassen, die erkennen dann auf den zweiten Blick, was das alles an Arbeit macht und welche komplexe Herangehensweisen wir haben. Das finde ich sehr, sehr spannend. Wenn unser Aufwand dann eine positive Selbstverständlichkeit hat, finden wir diese Wirkung sehr gut. – Wir kennen uns ja lange genug, dass Sie mir zustimmen werden, wenn ich sage: Wir arbeiten unglaublich hart, wir wollen uns immer weiterentwickeln. Ich bin extrem viel beschäftigt mit Entwicklungen, Kreationen und mit Abläufen.

JD: Auf dem Teller sind zwei Variationen in der Begleitung. Einerseits die Himbeere, die den süßen Aspekt verstärkt, andererseits Umami, verstärkt durch kandierte Kombu-Algen. Wie kommen Sie auf das Kandieren von Kombu?

JH: Das hat etwas mit Nachhaltigkeit zu tun und irgendwo auch mit Wirtschaftlichkeit. Ich versuche immer, aus allem etwas zu machen. Und bei der Herstellung von Dashi bleibt eben immer Kombu übrig. Die sind ausgelaugt, die haben ihre Schuldigkeit getan, sind aber natürlich immer noch toll von der Textur her.

JD: Ich habe ein japanisches Buch, in dem eine Reihe von bekannten lokalen Meistern jeder seine eigene Variante von Dashi herstellt und jeder mit den Resten etwas anfängt ...

JH: Da kann man eine Menge machen. Wir haben sie kandiert und ich finde, das hat einen tollen Biss. So kamen wir dazu, sie weiter zu nutzen. Ich habe da jetzt gerade so ein Hors d'Oeuvre, das ist ein Baiser mit Pecorino, knuspriger Hühnerhaut und eben kandierten Kombu-Algen. Wir stechen die Kombu rund aus, damit sie schön auf dem Baiser sitzt und sich toll in dieses kleine Appetithäppchen einfügt. Da habe ich natürlich wieder „Abfälle“ vom Ausstechen. Wir haben dann überlegt, was wir mit diesen Resten in zweiter Generation machen. Wenn man die trocknet, hat man eine unglaubliche Konzentration an Süße, Salzigkeit, Umami und Power, die pulverisiert und zu einer tollen Gewürzkraft wird – und dann im Prinzip schon die dritte Generation unserer Kombu-Alge ist.

Lf. Nr. 12: Wan Tan – Kaisergranat, Entenleber, Périgord-Trüffel & Entenconsommé

JD: Das ist im Grunde ein traditionelles Gericht und ein prototypisches Akkordgericht. Sie geben hier stramme 20 g Trüffel pro Portion an. Wie ist die Temperierung der Trüffel? Machen Sie sich Gedanken um die Temperierung der Trüffel? Aus dem Rezept wird eine gewisse Vorsicht erkennbar, aber auch das Ziel, dass sie eine Temperierung brauchen.

JH: Erst einmal etwas zu der Trüffelmenge. Sie haben mir einmal gesagt: „Zu wenig Trüffel ist Geldverschwendung“. Da haben Sie vollkommen recht. Entweder man setzt Trüffel so ein, dass man sie schmeckt und es Spaß macht, oder man lässt es bleiben. Temperierung heißt bei mir, dass der Trüffel höchstens handwarm ist.

JD: Wie ist die Garung vom Kaisergranat? Fast roh?

JH: Er kommt komplett roh in die Teigtasche. Der Gargrad dürfte – wenn ich ein Thermometer reinhalte – was ich nicht tue – bei etwa 35/36° liegen, der ist unterhalb von glasig, der ist halb roh. Wenn ich den anschneide, habe ich einfach eine schöne Struktur. Ich finde das Gericht einen Knaller. Ich habe es im Pop-up eingesetzt, wir hatten wenig Platz und wenig Leute. Das ist ein tolles Gericht, was gut reproduzierbar ist, aber es hat einen Dampf dahinter, das ist unglaublich.

Lf. Nr. 13: Felsenrotbarbe – Fermentierter Knoblauch, Couscous, Joghurt & Plankton

JD: Was haben Sie an Gründen für den parallelen Einsatz von Olivenöl und geklärter Butter im Sud?

JH: Das Olivenöl allein ist mir zu kräftig, vor allem wenn ich es pur benutze. Wie schon gesagt ist Olivenöl nicht unbedingt Teil meiner Küche. Ich finde das Grasige, Fruchttige oder auch Scharfe vom Olivenöl wird von der geklärten Butter abgemildert. Man könnte auch ein Pflanzenöl nehmen. Ich finde aber, mit der Butter schmeckt es runder, eleganter.

JD: Sie geben im Rezept eine Temperierung des Joghurts auf 25° an. Eine solche Maßnahme habe ich – so glaube ich – noch nie irgendwo in einem Rezept gelesen. Was bringt diese Temperierung?

JH: Das ist optimal, um den laktischen Effekt mit der Milchsäure hinzubekommen. Ich mildere damit letztlich die Schärfe der Piment-d'Espelette-Sauce ab. Das funktioniert bei 25° optimal. Zudem sind die beiden Elemente obenauf, der Knoblauch und das Plankton, auf diese Weise optimal definiert und fixiert. Man hat durch die Säure den Effekt einer leicht kühlenden Wirkung, ohne tatsächlich den Fisch abzukühlen.

JD: Haben Sie da an Indien gedacht? Dort gibt es ja die Kombination von kräftigen Gewürzen und einem quasi leicht kühlenden Joghurt relativ häufig?

JH: Genau, die Lassi-Wirkung. Ich war allerdings noch nie in Indien. Das steht aber schon auf der Liste der geplanten Touren.

JD: Es gibt hier mit dem Plankton eine sehr ungewöhnliche Zutat, die sich im Rahmen der Nova-Regio-Produktpalette sicher ganz selbstverständlich ergibt, im allgemeinen Bewusstsein aber wohl kaum jemals vorkommt.

JH: Plankton habe ich auf einer Veranstaltung kennengelernt, wo ich mit Jakob Jan Boerma zusammen gekocht habe (Anm.: ehemaliger niederländischer Drei-Sterne-Koch vom Restaurant „De Leest“ in Vaassen). Er hatte damit eine Auster bestäubt. Das fand ich als Idee gut, aber es war mir ein wenig zu matt. Deswegen habe ich mir das Plankton-Pulver besorgt und habe daraus eine Emulsion gemacht.

JD: Wo kommt das Pulver her und ist es so intensiv, dass die im Rezept genannte Dosierung von 2 g ausreicht, um einen klaren Effekt zu erzielen?

JH: Ja, die Wirkung ist enorm. Das ist nur ein kleines Gläschen mit nur etwa 10 g Pulver darin. Es ist mit der Dosierung von Safran vergleichbar, wo ja auch eine geringe Menge schon ausreicht, einen ganz klaren Effekt zu erzielen. Mit dem Inhalt des Gläschens kann man 2 Kilo Mayonnaise machen. Das Produkt ist eine Eigenmarke von Ángel León. (Anm.: Spanischer Drei-Sterne-Koch vom Restaurant „Aponiente“ in Jerez de la Frontera, bekannt für seine Konzentration auf Meeresprodukte. Von dem Plankton-Pulver kosten 10 g über 100 Euro.)

JD: Was ist das Ziel eines solchen Rotbarben-Rezeptes? Soll die Rotbarbe eleganter wirken oder in irgendeiner Richtung radikaler?

JH: Auf jeden Fall eleganter. Ich bin eigentlich kein riesiger Rotbarben-Fan, ich mag sie schon, will aber nicht dieses Jodige herausarbeiten oder verstärken, ich will sie eher etwas eleganter, feiner machen.

Lf. Nr. 14: Tomatenbutter

JD: Das ist eine ganz erstaunlich komplexe und aufwändig herzustellende Sauce. Welche Verwendung haben Sie dafür?

JH: Das ist eine Butter, die ich zum Brot reiche ...

JD: Haben Sie da eine Umami-Maximierung vor? Eine Zusammenstellung von verschiedenen, sehr Umami-haltigen Aromen, die sich dann noch gegenseitig verstärken?

JH: Das Ganze beruht auf einer Kindheitserinnerung: Ich habe oft im Sommer den ganzen Tag an der frischen Luft verbracht – ich bin ja in Niedersachsen auf dem Dorf aufgewachsen. Und da sind dann die Holzkohlegrills draußen aufgebaut. Bei uns gab es kurioserweise nie die übliche Kräuterbutter zum Grillfleisch, sondern immer eine Tomatenbutter, die meine Mutter gemacht hat. Diese Erinnerung ist der Ausgangspunkt für dieses Rezept. Die hat das ganz einfach gemacht. Sie hat ein gutes Tomatenmark hergestellt und das mit Butter aufgeschlagen, das war alles. – Meine Fassung ist natürlich etwas aufwändiger. Ich gebe die Zubereitung in eine runde Form, tauche das nach dem Abkühlen in ein rotes Gelee, setze eine Tomatenblüte obenauf und dann sieht es aus wie eine Tomate.

JD: Ist die sehr traditionelle und sehr rustikale italienische Gewürzsauce Colatura di Alici eine Ihrer Lieblingszutaten?

JH: Das ist noch nicht lange so, aber ich habe das lieben und schätzen gelernt. Ich war vor gar nicht so langer Zeit das erste Mal in Venedig, unmittelbar nach dem Lockdown. Und da habe ich das erste Mal wirklich bewusst dieses Colatura zu mir genommen, mit einer ganz, ganz simplen Pasta. Es war nur ganz wenig auf der Pasta, aber das reichte. Ich fand dieses Süße, dieses Salzige unglaublich beeindruckend. Bis dato hatte ich solche Kombinationen und solche Intensitäten noch nicht so verwendet.

JD: Werden Sie solche Saucen irgendwann auch selber machen? Nicht der Einfachheit halber, aber vielleicht um – wie Sie das bei vielen Dingen tun – ein Maximum an Qualität zu erzielen?

JH: Ja, tatsächlich sind wir gerade dran an diesem Thema. Da gibt es Versuche.

Lf. Nr. 15: „Pastete“ – Sot'l-y-laisse & Champignons

JD: Sie haben eine Sojasauce von drei Jahren Alter/Reife angegeben. Welches Produkt benutzen Sie?

JH: Das ist die, die Sie mir einmal empfohlen haben, die habe ich mir bestellt und finde sie mega.

JD: Dann ist das die Sojasauce von Kamebishi (Anm.: Diese Sojasaucen, die es auch in Varianten von 5 und von 20 Jahren Reife gibt, kommen von Importeuren, die auf hochwertige japanische Produkte spezialisiert sind – zum Beispiel Foodconnect in Hamburg). – Wie soll eine gute Sojasauce schmecken? Soll sie diese Brauerei-Note haben oder nicht?

JH: Ich mag es vor allem, wenn sie eine ausgesprochene Power hat, also nicht zu salzig ist. Ich mag die dreijährige Version, weil sie neben einer ausgeprägten Salzigkeit unten drin auch malzige und karamellige, fast schokoladige Noten hat.

JD: Die Champignons haben in diesem Rezept verschiedene Aggregatzustände. Warum ist das so und welcher Effekt soll sich beim Esser einstellen? (Anm.: Der Begriff „Aggregatzustände“ fasst im kulinarischen Bereich verschiedene Zustände zusammen, also nicht nur Texturen, sondern auch Temperaturen.)

JH: Es gibt durch die Variation der Aggregatzustände einfach ein breiteres Mundgefühl. Das Interessante in diesem Zusammenhang ist ja, dass es sich hier nicht um eine richtige Pastete handelt, sondern um eine Art Vol-au-vent (Anm.: die klassische runde, gefüllte Blätterteigpastete). Die Champignoncreme ergibt ein unglaublich tiefes, Umami-reiches Pilzaroma. Die Würfel obenauf sind fast roh und nur ganz kurz angeschwitzt. Interessant finde ich an diesem Rezept auch die zweierlei Estragon – einmal frisch und einmal getrocknet, also auch in zweierlei Aggregatzuständen. Den getrockneten haben wir im letzten Sommer im Garten der Familie von Theresa geerntet (Anm.: Theresa Geisel, Lebensgefährtin von Jan Hartwig; die Familie Geisel ist vielfältig mit der Gastronomie und Hotellerie verbunden). Ich finde zum Beispiel, dass man keine Sauce Bearnaise perfekt machen kann, wenn man keinen getrockneten Estragon einsetzt.

JD: Das ist richtig, das ist im Grunde ein ganz anderer Geschmack. Nochmals zu den Champignons. Wie dick sind sie? Wie sind sie temperiert?

JH: À la minute. Ich mag das, wenn sie noch eine leichte Kühle haben. Rohe Produkte können ruhig kühl sein – sollten allerdings nicht unbedingt Kühlschrankschranktemperatur haben. Die Champignonscheiben haben vielleicht 22°. Sie kommen nicht aus dem Kühlschrank, sind aber auch nicht wirklich warm. Auch

das erinnert mich an früher. Ich habe die Champignons immer gerne roh gegessen und fand das damals schon fast besser als gegart. Ich liebe den Geschmack gegarter Champignons, aber möchte auf den rohen Geschmack nicht verzichten. Deswegen habe ich hier bei diesem Gericht im Prinzip 4 Elemente in unterschiedlichen Aggregatzuständen. Das kann man dann auch noch unterschiedlich abschmecken und dann hat man eine ganz andere Dimension von Pilzaroma.

Lf. Nr. 16: Bretonische Makrele – Joghurt, Couscous, schwarzer Knoblauch & Dashi-Butter

JD: Sie haben hier eine sehr breite Palette, vom Mittelmeer bis nach Asien. Ist das bei Ihnen wie mit Farben? Arbeiten Sie mit einer Palette von Farben, die vielleicht im Laufe der Zeit eine bestimmte Struktur bekommt und für so etwas wie ein Kolorit sorgt? Oder wie sehen Sie diese Vielfalt?

JH: Das, was uns deutsche Köche auszeichnet ist, dass wir uns der Dinge bedienen können, die uns zur Verfügung stehen. Während zum Beispiel – ich meine das nicht despektierlich – ein Chinese oder ein Japaner oder vielleicht auch die italienische Nonna, nie ihre alten Rezepte verändern. Solche Traditionen sind dort für sehr viele Köche ein Heiligtum. Wenn man in China sagt, man isst Schweinebauch Dong Po, würde niemand auf die Idee kommen, dazu vielleicht weißen Spargel zu servieren. Aber wir haben diese „Respektlosigkeit“ zu sagen: Man kann alles mischen, man kann alles kombinieren – was dann auch den Reiz ausmacht.

JD: Das ist ein interessanter Aspekt, den werde ich auch im Vorwort (Anm.: des Buches „JAN“) noch aufnehmen. Welche Art von Köchen kann so etwas machen?

JH: Das ist ja das Schöne: Jeder kann frei denken und das ergibt dann auch diesen interessanten Ritt auf der Messerschneide. Ich beschäftige mich sehr viel damit. Ich finde, man muss sich auch die Leichtigkeit bewahren, man muss auch einfach einmal draufloskochen.

JD: Meine Frage zielte auf die Voraussetzungen für eine solche kulinarische Freiheit. Ich erlebe sie in den Restaurants häufig. Aber – da bekommt man natürlich auch gerne einmal einen bunten Mix von Ideen, der kulinarisch wenig sinnvoll oder auch sozusagen voll daneben ist.

JH: Das ist Erfahrung. Man wird gut, wenn man schon eine Menge probiert hat. Übung macht eben den Meister. Das kann man gar nicht genug unterstreichen. – Ich habe neulich einen Film über ein zwölfjähriges Mädchen am Klavier gesehen, und alle denken vor allem, dass sie ein unglaubliches Talent hat. Tatsächlich steckte dann dahinter, dass das Mädchen jeden Tag 16 Stunden übt. Ich mache meine Arbeit auf einem möglichst hohen Niveau ja auch schon ein paar Jahre, und ich beschäftige mich wirklich jeden Tag damit, egal, ob ich frei habe, ob ich krank bin oder ob ich bei der Arbeit bin. Es gibt keinen Tag, an dem ich mich nicht intensiv mit der Arbeit beschäftige.

JD: Das sind dann die berühmten 10.000 Stunden, die man sich intensiv mit der Erarbeitung eines Bereiches beschäftigen muss. Ein Kreativitätsforscher hat das vor einiger Zeit noch einmal ganz deutlich gemacht. Quasi alle Virtuosen in irgendeinem Fach haben erst einmal ganz simpel extrem viel Zeit mit dem Erlernen von Techniken und dem Verstehen ihres Faches verbracht.

Lf. Nr. 17: Wachtelei – Zwiebel, geräucherte Spinatcreme, Mandeln, Parmesan & knusprige Hühnerhaut

JD: Wie entstehen die Assoziationen bei Ihnen? Gehen Sie von einem Ihnen eher bekannten Bild aus oder lassen Sie sich mehr oder weniger nur vom Produkt inspirieren?

JH: Sowohl als auch. Erst einmal gibt es immer den jahreszeitlichen Aspekt, die Saison ist das einzige Diktat, was man immer wegen der Qualität der Produkte akzeptieren muss. Dann spiele ich aber auch gerne mit Erinnerungen, ob das jetzt Trüffel vom letzten Urlaub oder Kindheitserinnerungen wie bei der Tomatenbutter sind. Ich kann das alles gut auf mich beziehen, kann abstrahieren und sagen: o.k., jetzt habe ich gerade irgendwo in einem Wirtshaus ein unglaublich schlechtes Schnitzel gegessen, das mich aber trotzdem wieder auf ein Thema bringt. Ich finde da immer noch irgendetwas, das ich gebrauchen kann oder bei dem ich ansetzen kann.

JD: Ich habe bei diesem Rezept auch ein paar Fragen zu den kochtechnischen Details. Sie geben zum Beispiel in das Garwasser für den Spinat Natron. Warum?

JH: Weil er dann schneller weich wird. Das mache ich immer, wenn das Produkt zu einer Creme verarbeitet werden soll. Da ist es ein Vorteil, das Wasser mit Natron anzureichern. Es ist hier entscheidend, dass der Spinat nur ganz kurz kocht, und seine Farbe behält, aber trotzdem weich wird.

JD: Wie ist die Dauerhaftigkeit der Räuchernote bei Kurzgeräuchertem? (Anm.: Das Räuchern wird in der Spitzenküche in allen möglichen Formen angewendet. Die Spanne reicht von einem intensiven Heißräuchern, bei der das Produkt gleichzeitig gegart wird, bis zu wenigen Sekunden Raucheinfluss unmittelbar vor dem Servieren – zum Beispiel indem man Rauch unter eine Glasglocke gibt, die dann unmittelbar vor dem Servieren über eine Zubereitung oder ein Produkt gestülpt wird, beim Gast noch als Rauch sichtbar ist und dann freigesetzt wird. Die Menge Rauch, die das Produkt erreicht, ist so sehr gering.)

JH: Nicht lange. Ich mache das zweimal, einmal vor dem Mittags-, einmal vor dem Abendservice.

JD: Gibt es eine Art Verfallszeit der Räuchernote?

JH: „Verfallszeit“ kann man nicht sagen. Es schmeckt immer geräuchert, aber es schmeckt nach einiger Zeit nicht mehr frisch geräuchert. Ich hasse das, wenn es irgendwie nach Aschenbecher schmeckt. Wenn der Rauch ganz zart über das Produkt geht, schmeckt es super. Ich brauche das zum Beispiel um 12 Uhr und mache es um halb 12.

JD: Es ist wunderbar, wenn man sieht, dass Sie für eine so große Anzahl von Details – eigentlich für fast alle Details – Gründe haben. Man kann die Folgen dieser Arbeitsweise in Ihren Rezepten immer wieder entdecken. In den üblichen Rezepten und Büchern bekommt man fast nie mit, warum etwas so sein soll und wie die ganze Sache gedacht ist. Eigentlich sind solche Rezepte dann abstrakt. – Das nächste Detail: Welche Bedeutung hat Essig im Garwasser der Wachteleier?

JH: Das ist eine sehr interessante Sache. Für mich ist das eine der größten Errungenschaften der letzten Jahre. Durch diese Beigabe wird das Ei beim Pochieren in der Form wieder fast so, wie es einmal – mit Schale – aussah. Das Eiklar schmiegt sich um den Dotter und dann bleibt es beim Pochieren nahezu in der Eiform. Das hat man sonst eigentlich nicht.

JD: Woher kommt ein solcher Input bei Ihnen?

JH: Das hat tatsächlich ein Kollege mitgebracht, der hat gesagt, wir haben das so und so gemacht und das klappt. Ich habe dann auch sofort gesagt: „Das ist phantastisch. Ich finde das sehr gut“. Ich profitiere auch von den vielen Gesprächen mit Kollegen oder mit Mitarbeitern. Das liegt wohl daran, dass für mich Wissen auch eine Art Nahrung ist. Ich finde es mega, wenn ich nach einem 18-Stunden-Tag nach Hause gehe und mir sage, jetzt habe ich gelernt, wie man besser Ingwer schält (nämlich mit dem Löffel, statt mit einem Messer), und jetzt weiß ich, dass man Eier vorher einlegt, bevor man sie pochiert. Da bin ich dann echt beflügelt, weil ich dann auch wieder etwas gelernt habe.

JD: Das geht mir genauso. Wenn ich irgendwo rund ums Essen und Kochen auf etwas treffe, das ich nicht wirklich kenne, versuche ich sofort, das herauszufinden. – Was ist mit den Roscoff-Zwiebeln, warum gerade diese Sorte aus dem bretonischen Küstenort?

JH: Weil es eine elegante, nicht so penetrant scharfe und nicht so stechende Zwiebel ist. Ich liebe Zwiebeln, aber Zwiebeln können auch fürchterlich sein ...

JD: Sie klären nur mit Eiweiß, aber nicht mit einem Kläransatz (Anm.: In der klassischen Küche wird für das „Klären“ – also das Entfernen von Schwebstoffen in Flüssigkeiten, die zu klaren Brühen werden sollen – meist ein Kläransatz benutzt, der neben Eiweiß auch Fleisch und Gemüse enthält. Die Aromen dieses Kläransatzes übertragen sich dann natürlich auf die Brühe und geben ihr eine „frische“ Note, die eigentlich in diesem Zusammenhang widersinnig ist, weil die Brühe Produkt eines langen Prozesses ist).

JH: Wir machen das bei drei Sachen: bei der Aal-Kalbsbrühe, bei diesem Zwiebelsud und bei der Pilzconsommé. Fleischsachen kläre ich mit Fleisch ... ich habe da eine Entenconsommé ...

JD: ... die Sie dann aber auch klassisch mit Entenfleisch klären ... Sie kratzen hier vor dem Trocknen das Fett von der Innenseite der abgelösten Hühnerhaut ab. Ist das für die gleichmäßige Garung? (Anm.: Wenn man die Hühnerhaut ablöst, hat sie an manchen Stellen kein Fett, an anderen Stellen einen dünnen Überzug, an manchen aber auch dickere Fettansammlungen.)

JH: Dieses Egalisieren ist vor allem gut für die Struktur. Die Haut wird beim Trocknen dadurch viel dünner, sie ist wie ein Hauch von Pergamentpapier. Macht man das nicht, hat man immer noch dieses Fett,

was dann einfach zu viel ist.

JD: Welches Curry Madras benutzen Sie?

JH: Das kommt von Ingo Holland (Anm.: Ingo Holland, der 2022 im Alter von 64 Jahren verstorben ist, war ein Sternekoch, der sich zunächst auf Gerichte mit vielen Gewürzen/Gewürzmischungen spezialisiert hat, die er zunehmend selber herstellte und entwickelte. Daraus entstand eine Gewürzmanufaktur mit dem Namen „Altes Gewürzamt“. Weil die Nachfrage speziell nach seinen exzellenten Gewürzmischungen immer größer wurde, gab er sein Restaurant auf und konzentrierte sich auf den Gewürzhandel. Holland galt bei Kollegen und Spezialisten als der deutsche Gewürzpapst schlechthin. Es irritierte dann später sehr, dass sich Alfons Schuhbeck mit der Macht seiner vielen medialen Auftritte zum „Gewürzpapst“ stilisierte. Die Qualität der Produkte von Ingo Holland wird und wurde stets deutlich höher eingeschätzt.)

Lf. Nr. 18: Tourte de Pigeon

JD: Eine „Tourte de Pigeon“ ist ein sehr alter Klassiker der französischen Küche, den es in diversen Fassungen gibt, darunter auch mit Foie gras und Trüffel. Warum befassen Sie sich mit solchen Klassikern?

JH: Weil ich sie einfach liebe, weil man sie heutzutage selten bekommt, weil man sie selten in guter Qualität bekommt. Ich habe außerdem mein Grundkonzept im „JAN“ so geändert, dass ich nicht nur ein Menü anbieten möchte, sondern auch noch einige Einzelgerichte. Das ist meine Art von „À la carte“-Karte. Zur Zeit habe ich dort fünf Gerichte und es sind immer klassische Sachen dabei. Mir macht das ganz einfach auch viel Spaß.

JD: Was ist gut an der „Tourte de Pigeon“, oder was kann man besser machen?

JH: Gut ist vor allem der Akkord. Und besser machen kann man immer etwas.

JD: Kennen Sie genug von den Fassungen der Tourte, die es noch gibt oder gab? Sie sind ja aus dem Restaurantbetrieb und speziell aus der Spitzenküche fast ganz verschwunden?

JH: Ja, sie sind quasi verschwunden. Ich habe aber das Glück gehabt, so etwas noch in der Ausbildung zu machen, und ich beschäftige mich auch neben neuen Büchern mit vielen alten „Schinken“ der Kochliteratur. Da sind die Sachen noch zu finden.

JD: Wie ist die Wirkung beim Publikum, wenn es so etwas bekommt?

JH: Die Wirkung ist immer gleich. Die Leute, die so etwas noch nie gegessen haben, freuen sich über das Neue, die anderen darüber, dass es so etwas mal wieder gibt und dann in einer so guten Fassung. Viele essen auch das ganze Programm, also alle klassischen À-la-carte-Gerichte, die wir jeweils anbieten. Sie haben dann den Jan Hartwig, wie er im März 2023 kocht, und möchten zusätzlich zum Beispiel auch noch diese Tourte, weil das noch einmal so eine „Augen zu und schlemmen“-Küche ist. Diese Mischung schätzen die Leute sehr, da sind sie ganz undogmatisch.

JD: Sie vakuumieren die Farce für die Tourte. Was hat das für Vorteile?

JH: Ich vakuumiere, damit ich nicht so lange pökeln muss. Ich bin eigentlich kein Freund vom Pökeln, mache es aber hier ein bisschen, weil der Geschmack durch das Pökeln intensiviert wird und die Farbe besser und frischer wirkt. Das geht mit dem Vakuumieren einfach schneller.

JD: Wie ist es mit den Proportionen von Foie gras, Taubenfleisch und Farce? Welcher Effekt soll sich im Mund einstellen?

JH: Saftigkeit, eine Art von positiv empfundener Rustikalität, die ein wenig an eine Pâté de Campagne erinnern soll. Der erste Geschmackseindruck ist wirklich sehr rustikal, schmeckt dann aber unglaublich fein und durch das Schweinefleisch auch sehr saftig.

JD: Man kann ja mit der Temperatur des Gerichtes die Foie-gras-Wirkung steuern. Wenn sie eher niedrig ist, bleibt die Foie gras als eine Art Block erhalten, wenn sie höher ist, schmilzt sie schneller und aromatisiert die Umgebung. Wie servieren Sie die Tourte?

JH: Ja, das ist so. Wir haben uns für die wärmere Variante entschieden und servieren sie auch jeweils direkt aus dem Ofen, also nicht vorbereitet und regeneriert. Ich hole sie aus dem Ofen und schneide sie

auf. Das Problem ist ja, dass der Teig bei der Tourte schnell durchfeuchtet und es deshalb keine langen Standzeiten geben kann.

JD: Auch die von Ihnen dazu gereichte Albufera-Sauce ist ja einer der ganz großen Klassiker der klassisch-französischen Küche (Anm.: Die Sauce Albufera wird Marie-Antoine Carême zugeschrieben. Sie ist die Kombination einer Sauce Suprême/Geflügelrahmsauce mit Paprikabutter und hellem Kalbsglace). Wie sind Sie dazu gekommen?

JH: Ich habe sie in Frankreich gegessen und danach so nachgekocht, wie ich es für richtig und am besten halte.

JD: Wäre auch die Verwendung von getrockneten und vorher regenerierten Morcheln denkbar?

JH: Das ist vom Aromenspektrum her absolut denkbar. Ich finde gute frische Exemplare aber grandios. Frisch und getrocknet sind bei den Morcheln zwei Paar Schuhe. Das ist wie beim frischen und beim getrockneten Estragon.

Lf. Nr. 19: Spanferkelrücken von der BESH, Erdartischocke & Perigord-Trüffel (cuit & cru)

JD: Wie ist der Stand der Produktqualität in Deutschland bei Schweinefleisch – zum Beispiel im Vergleich zu Spanien und dem Iberico-Schwein? (Anm.: BESH bedeutet Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hällisches Landschwein)

JH: Ehrlich gesagt besteht da bei uns noch Nachholbedarf. Ich habe das Gericht jetzt von der Karte genommen und mache das gleiche Gericht mit einer Taube. Zwischendurch hatte ich einen Iberico-Rücken, habe mir dann aber gesagt: Es ist einfach nicht das Gleiche wie Spanferkel. Ich habe das Ganze dann optimiert. Es gibt in Berlin eine Firma namens Mimi-Ferments, da habe ich eine Sagohachi-Paste bekommen, eine Mischung aus dem berühmten Fermentierungspilz und Salz, die wie Koji-Ferment funktioniert. Ich habe das eine Nacht einziehen lassen. Das gibt dann einen richtigen aromatischen Drive in eine gute Richtung. Und trotzdem ist mir das einfach zu wenig Fett. Viele Leute sagen bei Fleisch: Das ist so butterzart, das ist wunderbar. Ich finde eine solche Zartheit ist eigentlich keine schöne Eigenschaft. Mir jedenfalls geht es nie darum.

JD: Wie sind die Zeiten für das Pickeln? Gibt es da Zeiten, die generell für Gemüse gelten, oder ist das je nach Sorte unterschiedlich?

JH: Das ist je nach Sorte anders und je nach Einsatz anders. Mal soll der Effekt nur gering sein, damit der Produktgeschmack stärker im Vordergrund steht, noch den rohen Geschmack hat und nur noch sozusagen von der Beize flankiert wird, mal soll er stärker sein. Wenn man die Gemüse tagelang einlegt, ändert sich natürlich alles, auch die Textur.

JD: Wäre das Rezept eigentlich auch mit einem ganz normalen Schwein möglich?

JH: Nein, das wäre mir zu mager und zu geschmacklos.

Lf. Nr. 20: Loup de mer – Koshihikari, Apfel, Sellerie und Lauch

JD: Wie sehen Sie die Frage der Reis-Qualität? Bei uns denkt man da ja üblicherweise eher nicht so tief, während es in Japan einen regelrechten Kult um das Produkt Reis und seine Zubereitung gibt.

JH: Im Jahr 2018 war ich mit Freunden 3 Wochen in Japan und habe mich durch Tokyo, Osaka und Kyoto gegessen. Dort bin ich zum ersten Mal bewusst mit dem Thema Reis konfrontiert worden. Seitdem beschäftige ich mich mit dem Thema Reis.

JD: Wie ist es mit der Fischqualität?

JH: Ich nehme hier ein großes Exemplar, benutze dann aber für dieses Rezept nur die Bauchlappen. Die anderen Teile werden dann gebraten. Das ist ein Gericht aus dem Pop-up (Anm.: das zeitweilige Restaurant im Nymphenburger Schloss, das Hartwig im Herbst 2022 betrieben hat). Es war eine Vorspeise, im Pop-up hatte ich keine Probleme damit, so etwas als Amuse Bouche zu machen und drei Gänge später das gebratene Stück zu servieren. – In diesem Zusammenhang fällt mir ein, dass man eigentlich einmal das

Thema diskutieren müsste, wie up to date die Einstellung gegenüber Produktwiederholungen im Menü noch ist? Warum soll man eigentlich ein Produkt nicht in mehreren Gängen haben?

JD: Darüber bin ich jedenfalls noch nie gestolpert, und habe mich noch nie drüber aufgeregt. Das sind merkwürdige Regeln, die aus irgendwelchen uralten Zeiten kommen.

JH: Genau. Es redet auch jeder von Nose to Tail. Da kann man dann doch auch zum Beispiel bei einem Saibling die Abschnitte zu einer Farce verarbeiten oder ein Tatar daraus machen oder Kopf und Gräten vom Räucheraal zu einem Sud.

JD: Es gibt einfach ein paar Regeln zu viel. – Woher kommt übrigens der Fisch?

JH: Der Wolfsbarsch kommt aus der Bretagne. Ich verwende von dort ansonsten nur Rotbarben, ab und zu Seezungen und Steinbutt, aber auch nur die ganz großen Exemplare. – Es ist schon ziemlich merkwürdig. Sven Elverfeld (Anm.: Hartwigs letzter Chef vom Drei-Sterne-Restaurant „Aqua“ in Wolfsburg) ist ein großer Seezungen-Fan. Die Seezungen, die wir im Aqua vor mittlerweile 10 Jahren hatten, gibt es in dieser Größe heute quasi nicht mehr im Handel. Ich weiß nicht, woran das liegt. Wir haben Seezungen gehabt, die hatten fast 2 Kilo. Das habe ich nie wieder gesehen.

JD: Im „Fischereihafen Restaurant“ in Hamburg verwenden sie für die berühmte „Seezunge Müllerin“-Art 800 g schwere Seezungen. Selbst die sind manchmal nur schwer zu bekommen, vor allem in den Stückzahlen, die man dort verarbeitet. – Sehen Sie übrigens bei den großen Fischen Perspektiven für Reifezeit?

JH: Ja, unbedingt. Ich bin da aber noch nicht besonders bewandert. Das ist ein Thema, mit dem wir uns beginnen zu beschäftigen. Es gibt schließlich zwischen Carpaccio und Stockfisch eine riesige Bandbreite von Möglichkeiten.

Lf. Nr. 21: Glasiertes Kalbsbries – Rum-Rosinen, Kapern & Pistazie

JD: Woher beziehen Sie das Kalbfleisch/das Kalbsbries?

JH: Das kommt aus Deutschland. Ich habe es jetzt aber gerade umgestellt und beziehe es nun aus Österreich. Es kommt aus dem Raum Bregenz. Es ist wunderschön weiß, es ist sehr gut geputzt/handwerklich ausgelöst und es ist hier wirklich Herzbries.

JD: Was für ein Bindemittel benutzen sie für die Glasur?

JH: Die wird reduziert und dann ganz klassisch mit etwas Stärke, also mit Mondamin, angedickt.

JD: Die Garung à la meunière geht oft zuerst über Pflanzenfett, dann zu geklärter Butter. Sie haben hier direkt einen Mix von beidem. Warum?

JH: Das Gericht ist eigentlich eine Anlehnung an Schweinefleisch süß-sauer. Auch da gibt es eine Erinnerung an Hongkong vor ein paar Jahren. Ich war 2011 dort, noch mit Sven Elverfeld. Da gab es ein Staff-Essen für Küchenmannschaft und Service und es gab Schwein süß-sauer, was jeder kennt, aber was man kaum jemals gut bekommt. Bei denen war das aber himmlisch. Ich habe sofort gesagt, der Koch soll mir zeigen, wie man das macht. Man nimmt das Fleisch, er hat es in Reisstärke gewendet, die dann vorher gewürzt ist. Dann wird es dort im Wok ausgebraten – bei mir eben in einer Mischung aus Öl und geklärter Butter. Das Ergebnis bei uns ist ein frittiertes Stück Kalbsbries, das dann aber nicht so kross bleibt, sondern wieder in die Sauce kommt. Die Chinesen nehmen dann dazu die süße Ananas-Sauce, ich mache es mit Kalbsjus ... Einen Buttergeschmack habe ich bei dieser Art von Garung überhaupt nicht. Der Effekt ist, dass es ein bisschen knusprig ist, aber auch schon ein wenig aufgeweicht. Wenn eine knusprige Panierung leicht aufweicht, finde ich es optimal.

JD: Was ist gut an Rosinen in diesem Zusammenhang?

JH: Das sind ganz normale Sultaninen, die ich einweiche. Das Interessante ist für mich die Art von Süße. Sie werden nie ein Rezept bei mir finden, wo ich – um irgendetwas süß zu machen – einfach nur Zucker dazugebe – außer vielleicht bei Vanilleeis. Ich finde immer Honig, Rosinen, reduzierten Süßwein oder Ahornsirup interessant. Ich will eigentlich nicht die reine Süße, sondern Süße als Gewürz. Wenn man das mit Rosinen macht, erinnert das an alte Olorosos oder auch an PX-Sherries. Das Reduzierte im Aroma, das das mit sich bringt, erinnert im Finish immer irgendwie an große Weine.

JD: Die Rosinen werden sozusagen seriöser gemacht, also zu einem Produkt, das man ernst nehmen kann und mit dem man genau so differenziert arbeiten kann wie mit anderen Produkten.

Lf. Nr. 22: Buchweizen-Pastete – Zucchini, Feta, Anchovis & Minzöl

JD: Warum setzen Sie Buchweizenmehl ein?

JH: Das wird beim Backen knuspriger und hat eine ganz subtile Würzigkeit. Es schmeckt im besten Fall wie geröstetes Getreide und es wird eben viel knuspriger als normales Weizenmehl.

JD: Warum nehmen Sie Buttermilch?

JH: Das hat etwas mit der laktischen Säure/der Milchsäure zu tun. Ich liebe diese leichte Säure, die man bei Molke, Buttermilch, Kefir oder Ayran findet.

JD: Was bringt eine vergleichsweise kurze bis mittlere Fermentierungszeit von 4 Tagen?

JH: Das ergibt weniger Porigkeit im Teig und dadurch mehr Knusprigkeit. Der Teig wird glatter.

JD: Sie wässern die Anchovis vor der Verwendung.

JH: Sie sind in Öl eingelegt. Ich nehme das Öl runter und benutze es z.B. für eine Sauce.

JD: Warum getrocknete Tomaten ohne Haut?

JH: Das ist wegen dem Mundgefühl. Ich habe das lieber, wenn das abgezogen ist.

Lf. Nr. 23: „Ureiche“ von „Jamei Laibspeis“ aus Kempten, Bittersalate und geröstete Zwiebeln

JD: Was ist „Ureiche“?

JH: Das ist der Name von einem Bergkäse, der mit einer Syrtenkultur angesetzt wird, was ihm im Prinzip das Pendant zum Sauerteig ist. Das bedeutet konkret: Sie setzen dort in der Käserei immer wieder mit altem Käse an. Das gibt eine unglaubliche geschmackliche Tiefe.

JD: Sie sind hier im Geschmacksbild sehr brut – kombiniert mit süßlichen Aspekten. Zwiebeln haben süßen Anteil, auch Röstnoten haben ihren süßen Anteil. Ist das das Geheimnis von diesem Rezept?

JH: Ja. Es ist auch mit Absicht an dieser Stelle platziert. Ich habe mir angewöhnt, einen Käsegang wie ein Vor-Dessert anzulegen. Die Käsegänge sind ein Hybrid aus Vor-Dessert und Salzigkeit. Für mich ist das der perfekte Brückenschlag aus dem salzigen in den süßen Bereich. Ich bin allgemein kein großer Fan von süßen Vor-Desserts oder mehreren Desserts. Für mich sind schon zwei Desserts zu viel.

Lf. Nr. 24: Zander vom Schliersee – Mönchsbarth, Champignons & Muschel-Beurre-blanc

JD: Ist das angeregt vom „Zander mit Kalbskopf“, einem Fisch-Fleisch-Teller, der bei uns vor allem in den 80er und 90er Jahren verbreitet war?

JH: Ich muss ganz ehrlich sagen, ich kenne den nicht. Wer hat den damals entworfen?

JD: Es gab verschiedene Köche, ich glaube auch Hans Haas. Zuletzt habe ich ihn noch einmal in Dresden bei Herrn Kutzner vom „Bülow Palais“ bekommen.

JH: Dann war es wohl ein Zufall. Ich mag die Kombination Fleisch und Fisch. Ich finde, der Zander darf ansonsten nicht zu stark kontrastiert werden. Er ist ein toller Fisch, ist aber natürlich nicht von einer Ausdrucksstärke wie eine Rotbarbe oder so etwas. Insofern finde ich, dass der Kalbskopf etwas fleischige Rustikalität reingibt. Im Übrigen bin ich auch noch bekennender Innereien-Fan.

JD: Wie soll der Fisch auf einer so vielfältigen sensorischen Grundlage wie hier wirken?

JH: Der Fisch ist erst einmal das Hauptprodukt. Sensorisch ist es so, dass ich ihn von der Haut befreie. Er ist auch nicht kurz gebraten, sondern eher konfiert. Insofern ist das ein ziemlich zartes Gericht, was aber dann im Wesentlichen auch durch diese Muschel-Beurre-blanc lebt, die ja leicht geräuchert ist. Dadurch hat das Ganze eine leichte Rustikalität, die ich spannend finde, und trotzdem bleibt es eine sehr feine, zarte Sache. Der Zander behält sein Eigenaroma, wird umschmeichelt und etwas verstärkt durch dieses Sagohachi (Anm.: eine Paste aus Salz und fermentiertem Reis), was ich als Spray aufgebe.

JD: Aus welcher Zeit stammt das Rezept?

JH: Es ist ganz aktuell, erst seit zwei Wochen auf der Karte.

JD: Kann man die letzten, aktuell entstandenen Rezepte unter Umständen erkennen?

JH: Ja, das kann sein.

JD: Soll der Mönchsbart ein wenig eine Parallele zu Salicornes sein? (Anm.: Salicornia, bei uns „Queller“)

JH: Für mich ist der Mönchsbart der feinere Salicorn. **JD:** Bekommen Sie den Kalbskopf im Ganzen geliefert oder bekommen Sie Teile?

JH: Nein, immer im Ganzen – allerdings die ausgelöste Maske, also nicht der Kopf mit Schädel. Ich ergänze das dann aber, weil ansonsten das Verhältnis von Fett zu Fleisch zu gering wird. Wenn ich einen Kalbskopf und seine verschiedenen Teile in irgendeiner Form nutze, ergänze ich das immer noch durch drei Backen und zwei Zungen.

Lf. Nr. 25: Opalys – Erdbeere, Limone & Topfensoufflé

JD: Wie ist die Funktion von Säure im Dessert?

JH: Enorm wichtig. Ich kann Ihnen ein Beispiel sagen, was sicherlich handwerklich perfekt war, was mir aber im wahrsten Sinne des Wortes den Rest gegeben hat. Ich hatte ein tolles Menü in Hongkong. Das hat als Dessert ein Schokoladensoufflé gehabt, von einer mächtigen Größe, wie ich es nie wieder bekommen habe, das hat einen wirklich umgebracht. Dazu gab es dann noch einen Sauternes und ein Schokoladeneis, das mit ganz viel Alkohol abgeschmeckt war. Das war wirklich ein Sargnagel.

JD: Dann haben Sie die Erdbeertorte Grand Mère Haeblerin noch nicht gegessen. Die reicht für vier Personen, wird aber ganz normal für eine serviert.

Welche Säure braucht man zum Ausgleich? Vor allem Fruchtsäure?

JH: Essig ist auch ganz spannend, außerdem die Säure von reduziertem Alkohol, Champagner unreduziert, Weißwein reduziert. Es gibt viele Gerichte, bei denen ich mit Essig arbeite.

JD: Die Japaner haben sehr schöne Fruchtessige, meistens eine Frucht, die dann mit Yuzu o.ä. kombiniert wird. – Was bedeutet übrigens „zur Vogelnase aufschlagen“?

JH: Wenn man den Schneebeesen rausnimmt, ist es wie eine krumme Nase. Das ist ein Zwischenstadium zwischen richtig steif und angeschlagen.

Lf. Nr. 26: Bayerische Lachsforelle und sein Kaviar, Wirsing & Chablis

JD: Die Chablis-Sauce ist interessant. Es gibt im zweiten Teil der Saucenzubereitung keine Reduktion für Fette. Ist das richtig?

JH: Im Prinzip reduziere ich nie, wenn das Fett schon in der Sauce ist. Sahne zum Beispiel koche ich nie mit ein. Wenn ich die Dichte von Sahne oder Crème fraîche haben will, dann mache ich das vorher. Aber wenn ich Sahne oder Butter ohne Crème fraîche in eine Sauce gebe, ist der Kochprozess bei mir zu Ende.

JD: Man kann es ja noch etwas ziehen lassen, bei niedriger Temperatur ...

JH: ... das macht schon Sinn, aber ich koche es dann nicht mehr.

JD: Estragon und Algen? Ist das ein naheliegender Akkord?

JH: Das finde ich schon. Estragon ist mein „all time favorite“, vor allem zu Fisch – aber – ich habe gerade auch mit einem neuen Rehgericht rumprobiert, das kommt wahrscheinlich mit Spargel, schwarzem Knoblauch und Estragon. Mit Algen hatte ich einmal ein tolles Aha-Erlebnis, und zwar war ich bei Claire Smythe (Anm.: Restaurant „Core“ in London) essen, die hat diese Kartoffel mit der Dulce-Alge, das fand ich einfach spannend und ich habe dann angefangen, mich mit Algen zu beschäftigen.

JD: Man kann ja Algen genau wie Estragon auch trocken benutzen und in beiden Fällen haben wir zwei verschiedene Produkte. – Machen Sie die Tramezzini selber oder nehmen Sie Toast o.ä.?

JH: Da nehme ich die Bahnen, die man fertig kaufen kann, der Teig ist etwas feinporiger als Toastbrot. Ich habe es auch mit Brioche probiert, aber es ist tatsächlich nicht so gut gewesen. Ich nehme das Tramezzini und rolle es richtig so aus, dass es dünn und knusprig wird. So etwas funktioniert mit richtigem Hefengebäck nicht so gut.

JD: Wie ist die Funktion von Brot bei solchen Rezepten?

JH: Als Element von knuspriger Buttrigkeit, aber im Laufe des Essens auch immer als Saucenschwamm.

Lf. Nr. 27: Karamellierte Opalys, schwarze Olive, Zitrus und Ingwereich

JD: Das ist eine herzhaftere Opalys-Variante (Anm.: Opalys = weiße Schokolade von Valrhona). Welche Analyse liegt hier zugrunde?

JH: Also – wenn ich es einmal ganz salopp ausdrücken würde: Durch das Karamellisieren hat das Ganze den Anflug von „Werthers Echte“. Das kennt ja jeder. Es geht unglaublich gut mit dieser Schärfe vom Ingwer und der Säure von den Zitrusfrüchten und dem Maskulinen von der Olive. Das ganze Ding ist unfassbar lecker. Das klingt jetzt burschikos und etwas maskulin. Aber es ist ein zartes Gericht, das an allen aromatischen Ecken irgendwie aufblitzt. Die Assoziation mit der Kindheit ist sehr wichtig. Mein Opa hatte tatsächlich immer „Werthers Echte“ in der Hosentasche. Das klingt kitschig, war aber so. – Ich röste die Schokolade relativ lange, damit sie auch herbe Noten bekommt, und runtergeholt wird das Ganze dann mit dem Eis und dem Knusperboden. Dieser Boden ist nicht nur etwas, um das Ding vom Blech auf den Teller zu setzen, sondern sorgt auch noch für Textur und Wohlgeschmack.

JD: Ist das auch ein neueres Rezept?

JH: Nein, ich habe damit auch im „Atelier“ schon einmal rumgespielt, in den letzten Tagen dort. Mittlerweile sind aber einige Updates dabei.

JD: Noch ein paar Detailfragen: Welche schwarzen Oliven? Kalamata?

JH: Kalamata. Allerdings muss man wissen, dass es nicht die aus dem Öl sein dürfen.

JD: Kalamata haben ja so etwas wie Trüffelgeschmack ...

JH: Ja, herrlich, ganz herrlich. Mit Trüffel würde das übrigens auch gut funktionieren. Sicher nicht mit so viel Säure ... aber trotzdem.

JD: Machen Sie Unterschiede zwischen Zitrone, Yuzu, Limette und Kalamansi? Sind das vier Farben von einem Ding?

JH: Nein, ich finde, dass man das alles gut differenzieren kann. Für mich sind die alle ganz unterschiedlich.

JD: Ich frage deshalb, weil Sie die Sachen öfter zusammen benutzen ...

JH: Absolut. Viele Menschen kennen ja gar nicht den Unterschied zwischen Zitrone und Limette und Yuzu und Kalamansi. Die haben einfach einen grundverschiedenen Geschmack. Und Mandarine oder Grapefruit wären noch einmal völlig anders, oder Bergamotte. Ich bin sowieso der größte Zitrus-Fan. Und das alles zusammengemischt ergibt eine enorme Breite und Tiefe des Zitrusaromas. Das Zitrusgel wäre nicht das Zitrusgel, wenn nicht Kalamansi beteiligt wäre.

JD: Wie trocknen Sie die Oliven?

JH: Die werden abgewaschen, entsteint und dann werden sie im Dehydrator getrocknet.

JD: Welche Funktion und Perspektiven haben Oliven im Dessert?

JH: Letztendlich muss es für mich immer eine saubere Brücke zwischen Hauptgang und Dessert geben. Es gibt ja verschiedene Sachen. Ich muss mit Ihnen nicht über Christian Hümb's reden (Anm.: berühmter und besonders kreativer Patissier, der im „Atelier“ eine Zeit lang auch der Patissier von Jan Hartwig war), der wirklich ganz früh erkannt hat, dass man auch wenig Zucker einsetzen kann, wenn man Tomaten, Pastinaken oder Karotten benutzt. Genau so kann man auch noch mit herzhafteren Elementen spielen. Es ist ja so: Wenn man mit Leuten spricht, die so etwas nicht richtig verstehen, finden die dann Oliven im Dessert völlig abgefahren. Die finden es aber völlig normal, dass man zum Beispiel gesalzene Erdnüsse im Schokoriegel benutzt. Die verstehen gar nicht, dass das eigentlich das Gleiche ist.

Lf. Nr. 28: Foie gras au Chantilly, Kapernblatt, Finger-Limes & geräucherter Ahornsirup

JD: Es gibt hier bei Ihnen einerseits Purismus, andererseits eine starke Aromatisierung.

JH: Ja, in diesem Fall schon. Ich habe da viel dran rumprobiert. Da gab es drei oder vier Varianten, die ich gemacht habe. Ursprünglich war es einmal mit Balsamico-Essig, dann war es ohne Kapern, für mich ist es jetzt genau auf dem Punkt. Ich finde es im Moment eines meiner gelungensten Gerichte.

JD: Wie lange dauert die Marinade für die Foie gras, und was verstehen Sie unter Marinade? Nur bestreuen oder intensiv vermischen?

JH: Ich marinieren sie und lasse sie zwei Tage im Vakuumbbeutel ziehen. Das ist wichtig. Vor dem Pochieren lasse ich sie immer zwei Tage durchziehen.

JD: Das Mousse bekommt gegenüber der eigentlichen Foie-gras-Terrine noch eine Verstärkung. Warum?

JH: Die ursprüngliche Idee ist eigentlich ein Gänseleberparfait. Das Mousse hier wird ein bisschen aufgelockert durch geschlagene Sahne, aber auch durch Taubenjus und eine Alkoholreduktion angereichert. Das Ganze hat dann einen unglaublichen cremigen, im besten Sinne gemeint fettigen Mundeindruck.

JD: Sie wollen eine andere Textur als etwa ein Parfait, schieben dann aber noch einmal Aroma nach ...

JH: Genau.

JD: Die Räucherung vom Ahornsirup: Wie sind am Ende die Proportionen zwischen Ahornsirup und Räuchernote?

JH: Der Ahornsirup für sich ist schon stark geräuchert. Dadurch, dass ich aber nur ein paar Tropfen mit der Pipette daraufgebe, ergibt sich ein ganz intensiver Geschmack, der kurz aufblitzt und dann ein komplexes textuelles Spiel initiiert.

Lf. Nr 29: Crêpinette von der Taube – Foie gras, schwarzer Trüffel, Topinambur & Chicorée

JD: Das klingt erst einmal wie eine komplett klassische Idee mit einem sehr klassischen Akkord.

JH: Ob man solche klassischen Akkorde verbessern kann, weiß ich gar nicht, weil ich diese klassischen Dinge ja grundsätzlich unglaublich spannend finde. Ich habe da immer wieder viel an der Klassik gearbeitet ...

JD: Sie hatten ja dieses eine Schmorgericht, noch im „Atelier“, wo ich gesagt und geschrieben habe, dass man da lernen kann, dass man die Klassik auch noch weiterdenken und weitertreiben kann.

JH: Letztlich geht es auch darum zu fragen: Was heißt denn eigentlich „Nouvelle Cuisine“, und ist das denn überhaupt abgeschlossen und ist das nicht ein Prozess, der immer noch im Gange ist? Lernt man nicht vielleicht auch von den Fehlern der anderen und macht man das dann vielleicht einfach frischer, wenn man es noch einmal aufnimmt? Ich glaube, was mich auszeichnet – oder vielleicht nicht mich, sondern meine Generation – ist der Vorteil, dass ich natürlich noch eine klassische Ausbildung genossen habe, damals aber schon mit progressiven oder visionären Avantgardisten wie Sven Elverfeld zu tun hat-

te. Ich kenne also beides, während die Leute von heute – wenn man sich die Instagram-Bilder anschaut – da ja im Vergleich wirklich fürchterlich sind. Alle Teller sehen gleich aus und es gibt nur noch einfachste Techniken, um das Material für die Bilder herzustellen. Gekocht im üblichen Sinne wird gar nicht mehr, weil es auch keiner mehr kann.

JD: Etwas zu den Details: Sie braten scharf an und geben es dann in Tiefkühlung. Warum? Um die Durchgarung radikal zu stoppen?

JH: Ja, einfach um die Garung nicht weiter laufen zu lassen.

JD: Sie nehmen vom Chicorée nur den gelben Teil?

JH: Weil der andere mir im Kontext zu herb wird. Den gebe ich aber teilweise mit in den Salat.

JD: Geht es bei einem guten Salat darum, die Bitterstoffe abzufangen?

JH: Nicht unbedingt. Ich spiele ja damit. Ich will ja den Chicorée haben, weil er Bitterstoffe hat; ich habe dann gemerkt, dass auf diese Weise der Zwiebelgeschmack, den ich drin haben will, einfach subtiler wird. Ich habe angefangen mit Schnittlauch, das war mir zu viel. Ich habe angefangen mit geschmorten Schalotten, mit Röstzwiebeln, das ist alles nicht so fein gewesen. Man bekommt durch dieses schon erwähnte japanische Lauchöl eine Rustikalität hinein, die nur kurz aufblitzt, aber dann sehr dienlich und sehr viel feiner ist als die anderen Möglichkeiten.

JD: Ich habe mir aufgeschrieben, dass sie nicht abmildern, sondern die Bitterstoffe eigentlich umleiten.

JH: Ich will sie – wie gesagt – schon haben. Aber das zusammen mit diesem Zwiebeligen mit Bitterstoffen und Trüffeln, das funktioniert wirklich hervorragend.

Lf. Nr. 30: „Carne Cruda“ – Kalbsfilet, Rettich, Parmesan & Schnittlauch

JD: Sind Lauch und Lauchzwiebeln der neue Knoblauch?

JH: Eigentlich schon, weil sie einfach viel feiner sind. Ich liebe Knoblauch über alles, aber es ist natürlich ein Thema, was die Leute beschäftigt, und ich versuche auch da zu reflektieren, was ich denn selber mache. Wenn ich mir eine tolle Flasche Clos du Mesnil von Krug gönne (Anm.: einer der teuersten Champagner), einmal oder zweimal im Leben, muss ich dann dazu etwas haben, was mir den Mund auskleidet mit Knoblauchgeschmack? Deswegen versuche ich, diese Noten einfach subtiler einzusetzen, auch mit Rücksichtnahme auf die tollen Weine, die bei mir hoffentlich getrunken werden. Das ist dann schon wichtig. Ich war da früher etwas burschikoser, weil ich dachte, es geht eh nur ums Essen. Mittlerweile weiß ich, dass es auch um den Wein geht und dass man das Ganze auch perfekt machen kann.

JD: Sie haben für die Perlzwiebeln einen ungewöhnlichen Aufwand betrieben. Wo liegen da die Perspektiven?

JH: Es geht immer um die Verfeinerung und darum, dass man sich fragt, warum das denn eigentlich so gut und komplex schmeckt und dass ich in meinem jetzigen Stadium anders arbeite – also vom „Atelier“ auf das „Jan“ gesehen. Viele Leute sagen, ich koche viel simpler. Das stimmt überhaupt nicht. Ich richte vielleicht simpler an, aber ich koche viel sorgfältiger und aufwändiger.

JD: Sind die Reiskügelchen ein Fertigprodukt?

JH: Ja, das ist schon ein Produkt, das man eigens kaufen kann.

JD: Warum setzen Sie die Mischung von Parmesan und Miso ein, also eine weitere Verstärkung?

JH: Sven Elverfeld hatte früher schon die Angewohnheit, ein Tatar ganz anders anzumachen, als ich das kannte. Er hat es immer anstatt mit einer hochgezogenen Mayonnaise, Senf o.ä. mit Crème fraîche an gemacht, dazu Peperoni-Würfel, fein blanchiert und geschnitten. Ich finde, ein Kalbstatar ist relativ mild und gewinnt unglaublich, wenn man es etwas atypisch anmacht, eben nicht mit den kräftigen Kapern, mit Cornichons oder mit Schalotte, sondern mit Olivenöl und Parmesan.

JD: ... von unten etwas anschieben – sozusagen ...

JH: Ja, es gewinnt mit dieser Süße, mit dem Miso, dem Fleischigen vom Käse. Umami trifft auf Umami,

trifft auf tolles Fleisch.

Lf. Nr. 31: „Bienenstich“ – Rhabarber, Mandeln & Tahiti-Vanille

JD: Gehen Sie diese Desserts komplex wie herzhaftere Gerichte an?

JH: Immer.

JD: Sie haben hier beim Rhabarber Verdoppelungen der Aromen ...

JH: Die Idee ist wie bei einer Jus. Beim Kalbsjus mache ich mehrere Ansätze, und wenn ich das auch beim Rhabarber mache, oder bei einer anderen Frucht, dann mache ich das mit der gleichen Überlegung der Intensivierung.

JD: Im Grunde intensivieren Sie erst und dann machen sie es breiter ...

JH: Genau. Das Finale kommt immer zum Schluss. Bei einem Gericht, das im Moment auf der Karte ist, kommt der Champagner immer ganz zum Schluss hinein, um größere Präsenz und Frische zu haben.

JD: Das ist ein klassisches Verfahren, das heute kaum jemals gemacht wird. Man macht einen Mehrschichtaufbau von Wein und Alkohol, gibt früh etwas in einen Saucenansatz, dann in der Mitte nochmals und den besten Tropfen am Schluss nach der Fertigstellung. Also etwa: einen einfachen Bourgogne Chardonnay in den Ansatz, einen etwas besseren in die Mitte und – wenn der Gast zustimmt – ein paar Tropfen von seinem Bourgogne Grand Cru kurz vor dem Servieren – um einmal ein wichtiges Beispiel aus dem Nicht-Dessert-Bereich zur besseren Erläuterung zu nutzen.

JD: Ihre Vorstellung von einer Crème Pâtisserie ... wie soll die schmecken?

JH: Vanillig und süß und irgendwie nach Kindheit. Hier bei mir ist auch Pulver drin. Das ist ein Rezept, das ich bei Klaus Erfort (Anm.: ehemaliger Drei-Sterne-Koch vom „Gästehaus“ in Saarbrücken, hat jetzt zwei Sterne; Hartwig hat dort einmal gearbeitet) kennengelernt habe und das jeden abholt. Das ist aber gleichzeitig auch sehr fein, weil ich natürlich jede Menge gute Vanille reinmache. Es ist aber auch eine Kindheitserinnerung, ein Brückenschläger für alles. Brioche, Crème, Florentinermasse obenauf, das ist göttlich ...

JD: Welche Qualität an Vanille setzen Sie ein?

JH: Bestes Material von Ingo Holland. Vanille ist unterschätzt und ich liebe Vanille, aber ich kann mich immer noch nicht mit einigen alten Sachen anfreunden – das hat Elverfeld auch immer gemacht, ist sicherlich alte Dieter-Müller-Schule – also Kalbsbäckchen geschmort mit Vanille oder Hummer mit Vanille, das mag ich überhaupt nicht. Jetzt, wo ich darüber rede, fällt mir das besonders auf: In herzhaften Gerichten finde ich das nicht besonders gut.

JD: Das ist ein bisschen wie beim Hummer. Kein Mensch bekommt in Deutschland anscheinend einen richtigen Hummergeschmack hin, weil sie einfach nicht wissen, wie guter Hummer schmeckt, und bei Vanille hat man immer den Eindruck: Sie ist einerseits da, aber sollte man sie nicht einmal richtig zum Schmecken bringen? Da wird ein Produkt noch nicht genug recherchiert – weder was seinen Geschmack noch was seinen Einsatz angeht.

Lf. Nr. 32: Sauerkraut-Aufstrich

JD: Was machen Sie mit dem Sauerkraut-Aufstrich?

JH: Er wird als Brotaufstrich angeboten. Ich mache ja Brot mittlerweile als eigenen Gang, und zwar nicht, weil ich sage, wir sind die einzigen, die Brot backen können, sondern weil ich einfach die Leute ablenken will vom Brot-Sattessen. Man merkt es, wenn die Leute satt sind, und dann hat man einfach keine Lust mehr und ist nicht so aufnahmefähig. Deswegen: Bei mir gibt es einmal Brot, zwischen den ersten beiden Gerichten und dem dritten, und dann ist es fertig. Dazu gibt es einen Aufstrich.

JD: Warum nehmen Sie das Fertigprodukt Philadelphia und nicht irgendeinen Frischkäse? Ist das, weil der Philadelphia nicht so viel Säure hat?

JH: Ja, der hat nicht so viel Säure und der ist auch ein bisschen zurückhaltender in diesem Fall als ein gradliniger Frischkäse.

Lf. Nr. 33: Sellerie-Aufstrich

JD: Hat der Philadelphia hier die Funktion von Sahne?

JH: ... und die von mehr Festigkeit, der gibt eine andere Stabilität rein. Er ist unglaublich sämig dieser Aufstrich, aber wenn ich Selleriepüree nehmen würde, wäre das keine schöne Struktur auf dem Brot.

JD: Ja, Sellerie kann man nicht perfekt fein bekommen ...

JH: Früher hat man das dann mit Kartoffeln angereichert, für mehr Stabilität, aber das hat mir nie gefallen ...

JD: ... das wird auch schnell leicht schmierig. Wie sehen Sie Liebstöckel als Aroma?

JH: Es gefällt mir gut, ist aber mit Vorsicht zu genießen, weil man schnell die Assoziation zu Maggi bekommt. Ich mag das schon, aber man muss es mit sehr viel Bedacht einsetzen. Es ist auch die Frage wann man es einsetzt.

Lf. Nr. 34: Steckrübenaufstrich

JD: Ist dieser Aufstrich aufwändiger gemacht, weil das Produkt schwieriger ist?

JH: Ja, um überhaupt das herauszuarbeiten, was ich an der Steckrübe durchaus sehe, nämlich dass ihr Aroma auch etwas Feines an sich hat. Viele alte Menschen sehen das gar nicht so, weil sie da schlechte Erinnerungen an die Kriegs- oder Nachkriegszeit haben. Ich finde Steckrübe durchaus wieder „in“. Sie hat eine Subtilität aus erdigem Geschmack und Süße, die finde ich einzigartig.

JD: Warum frieren Sie den Speck vorher ein? Wegen der Schnitte?

JF: Ja, wegen der Schnitte.

Lf. Nr. 35: „Gulasch“ – Kalbswange, Polenta & karamellisiertes Kraut

JD: Wie ist Ihre Motivation für die Aufnahme von Gulasch in das Programm eines Drei-Sterne-Restaurants?

JH: Gulasch ist einfach für mich ein Gericht, das großartig ist, was man leider aber so gut wie nie großartig bekommt. Ich habe große Freude daran, Sachen anzunehmen, die ich selber gerne esse, die ich aber nie sehr gut bekomme.

JD: Welchen Rotwein nehmen Sie zum Schmoren?

JH: Das ist unterschiedlich. In diesem Fall nehme ich etwas Kräftiges, einen reinen Merlot oder einen Cabernet Sauvignon.

JD: Sie benutzen keinen Fond zum Schmoren bei diesem Gulasch, stattdessen andere Säfte? Haben sich die direkteren Aromen beim Schmoren bewährt?

JH: In diesem Fall habe ich Paprikasaft genommen, um nicht so viel Paprikapulver zu benutzen.

JD: Ist das mit den direkteren Aromen/Säften nur beim Gulasch so?

JH: Nein, das kann auch anderswo funktionieren. Zum Beispiel bei Fruchtsaucen. Ich habe gerade eine Blutorangensauce gemacht, auch mit Estragon und Wermut zum Fisch, und da nehme ich so gut wie keinen Fond, sondern verschiedene Aromen. Das wird dann auch nicht mehr aufgekocht. Eine solche Sauce entsteht dann in unter 10 Minuten und hat trotzdem enorm viel Ausdruck.

JD: ... mache ich auch gerne, die haben dann keine echte Bindung, aber so viel Einlagen, dass das geht ...

Welche Textur bevorzugen Sie für die Polenta? Fester oder cremiger?

JH: Die Polenta ist relativ fest, das ist ja eine gebratene, die lebt ja auch zum Teil von den Röststoffen. Ich finde aber auch eine gerührte Polenta lecker. Das ist nicht Teil meiner Küche, aber wenn ich das in Italien gut kriege, vielleicht zur Osterzeit und mit etwas Pesto darauf, dann ist das natürlich etwas Wunderbares.

JD: Wie stehen Sie zu Sauerkraut als Produkt?

JH: Das ist als Produkt interessant. Aber auch da bekommt man selten ein gutes Produkt.

JD: Warum machen Sie es nicht selber?

JH: Das ist ein Thema. Wir sind gerade damit beschäftigt.

JD: Kann man Sauerkraut auch einmal in einem nicht völlig durchgezogenen Zustand einsetzen? Es ist schon ein Unterschied, ob man das früh isst oder ewig liegen lässt.

JH: Auf jeden Fall. Kimchi zum Beispiel ist nicht am besten, wenn es richtig durchfermentiert ist, sondern hat durchaus etwas, wenn man es vorher abstoppt und dann einsetzt.

Lf. Nr. 36: „Pastete“, Sot-l'y-laisse & Champignons

JD: Champignon als Produkt ist Ihr Lieblingspilz. Warum überhaupt?

JH: Er wird komplett unterschätzt. Champignons schmecken in allen Aggregatzuständen gut, ob das würzig und gegart, als Tee oder roh ist. Ich habe ja schon einmal von einem Kindheitserlebnis erzählt, von rohen Champignons mit etwas Salz, eine meiner frühesten kulinarischen Erinnerungen, die mich bis heute prägen und begeistern. Das Produkt ist gut und Champignons kennt wirklich jeder Mensch. Das ist der große Unterschied zu Steinpilzen, Trüffeln oder Morcheln, dass jeder Mensch den Geschmack von Champignons auch „versteht“. Kein Mensch würde über Champignons sagen, das ist etwas für die oberen Zehntausend. So etwas ist immer ein interessantes Thema.

JD: Ist für das Huhn eine bestimmte Produktqualität notwendig?

JH: Ja, unbedingt. Erst mal natürlich die Größe, aber auch die Frische. Es hört sich so einfach an. Aber Sot-l'y-laisse (Anm.: Das „Pfaffenschnittchen“ liegt rechts und links vom Bürzel des Huhns und wird oft übersehen und nicht genutzt) in einer so guten Qualität zu bekommen, dass sie zum Beispiel sauber ausgelöst sind, ist schwierig. Wir putzen sie immer noch einmal nach. Davon abgesehen müssen die Stücke die richtige Größe und Farbe haben, am besten wie Kalbsfleisch, das schon etwas Heu gehabt hat und nicht nur Muttermilch, also etwas dunkler rosa.

JD: Wo bekommen Sie die Menge an Produkten her?

JH: Die sind vom Kochshop Euler, sie haben eine wunderbare Qualität. Wir hatten etwas Probleme neu-lich wegen Geflügelpest in Frankreich, und da sucht man nach deutschen Händlern.

Lf. Nr. 37: Oliven Financier

JD: Kommen die Oliven aus dem Glas?

JH: Nein.

JD: Gibt es das als Amuse oder im Dessert?

JH: Ich habe es als Teil der Petits fours gehabt, es ist aber auch als Amuse denkbar, da bin ich gerade dran, ich will das mit Feta machen, weil ich die Textur von Schafskäse, von Feta liebe.

JD: Sie benutzen Kornblumen, das ist ungewöhnlich.

JH: Die sehen schön aus, und da freut sich jeder drüber. Bronzefenchel gibt Geschmack ab, aber wer bei Kornblume sagt, das schmeckt so schön nach Kornblume, da würde ich sagen: das stimmt einfach nicht.

JD: Richtig. Aber die schmecken getrocknet sehr intensiv. Ich habe sie vor vielen Jahren so schon getrocknet aus französischen Bio-Läden bekommen, „Bleuets“ nennt man sie da.

Lf. Nr. 38: Gefüllter Crêpe mit Saiblingsrillette, Dill & Saiblingskaviar

JD: Wie ist die Proportion zwischen Teig und Füllung?

JH: Ungefähr 60 : 40. Aber: Wenn das so klein ist, dann kann ich Ihnen eigentlich nicht sagen, das hat so und so viel Prozent.

JD: Die Frage zielt letztlich auf den zeitlichen Ablauf – auch bei solchen Kleinigkeiten ...

JH: Vor allem der Kaviar ist mir wichtig. Der Crêpe ist gleich weg, der ist klein und relativ blond gebacken, das hat etwas Japanisches, wie so ein Dampfbrötchen, das ist relativ weich und lebt von der Textur, die der Kaviar beisteuert.

JD: Ich frage aus gutem Grund nach solchen Kleinigkeiten. Ich erinnere mich immer an Harald Wohlfahrt und sein 4er Amuse, das vor allem wegen der vielfältigen sensorischen Aspekte sensationell war, und mich zu einem wesentlichen Teil bei der Entwicklung von Theorien über die Sensorik inspiriert hat.

Lf. Nr. 39: Foie-gras-Eiscreme

JD: Sie weichen die Nüsse ein. Funktioniert das tatsächlich?

JH: Doch, das funktioniert super, das müssen Sie einmal ausprobieren, ob mit Haselnüssen, Walnüssen oder Pekannüssen. Haselnüsse werden über Nacht in warmem Wasser eingeweicht und dann am nächsten Tag über einen Trüffelhobel geraspelt, dann wieder getrocknet, und dann haben Sie ganz feine Plättchen, so wie Mandelplättchen.

JD: Welchen Balsamico benutzen Sie?

JH: Ich habe mittlerweile etliche von Kaltenthaler, kennen Sie die? Das ist ein Deutscher, der hat das Weingut seines Vaters übernommen und hat jetzt komplett umstrukturiert zum Essigweingut. Der Typ ist wahnsinnig, der ist erst 26 Jahre alt, macht das wirklich toll und bringt sensationelle Qualitäten und eben auch einen Balsamico von 25 und von 12 Jahren Alter. Das ist tatsächlich ein deutscher Balsamico bester Qualität.

JD: Wie sind die Proportionen zwischen Foie gras, Fingerlimes und Balsamico?

JH: Das Interessante ist ja, dass das identisch aussieht wie das erste Foie-gras-Häppchen mit dem Ahornsirup und der Kaper, das finde ich erst einmal ganz witzig. Das andere ist, Balsamico hat natürlich Säure, aber auch Süße – und das ist etwas, was ich gerne mag, dass ich mit verschiedenen Arten von Säure spiele. Wir haben da jetzt eine punktuelle Säure von den Fingerlimes und dann das Mostige vom Balsamico. Das ist dann mit der fetten Leber eine unglaublich gute Kombination.

Lf. Nr. 40: Baileys-Praline

JD: Woher kommt die Faszination für Baileys? Ich treffe in der Spitzenküche immer wieder einmal auf dieses Produkt.

JH: Ich bin jetzt kein riesiger Baileys-Fan, auch kein großer Irish-Coffee-Trinker. Aber ich finde, das hat so eine schöne, angenehm aromatische Struktur, die für mich auch ein bisschen an gute alte Kaffeehauszeiten erinnert.

JD: Sie reichern zweimal mit Fett an: einmal mit Milch und einmal mit der Bresse-Crème.

JH: Die Bresse-Crème hat eine komplett andere Struktur, und wenn ich das ergänze oder wenn ich das vermischen würde in einer Proportion von 100 Milch zu 100 Crème de Bresse würde das wie eine Sahne sein, die viel frischer schmeckt.

JD: Was für eine Milch setzen Sie ein?

JH: Mit 3,5% Fettgehalt, ganz normale Vollmilch.

JD: Man kann auch den Milchgeschmack richtig inszenieren, dazu braucht man aber am besten frische Rohmilch. Das ist auch nicht ohne ...

JH: Toll auch in Eis, so ein typisches Milcheis, das man so pur wie möglich ohne weitere Aromatisierung lässt.

JD: Es gibt ja im Sommer in manchen Gegenden Milch, die wie ein eigenes Produkt schmeckt, weil die Kühe extrem viel Kräuter fressen und sich das auf das dann oft sehr individuelle Aroma der Milch auswirkt. Die kann man dann kaum als normale Milch verkaufen. Im Zusammenhang mit anderen Produkten, bei denen man an eine „normale“ Milch gewöhnt ist, hätte man dann beim Einsatz einer solchen, individuell schmeckenden Milch eine deutliche Geschmacksveränderung.

Lf. Nr. 41: Wachtel-(Senf-)Ei

JD: Kann sich das Wachtelei in diesem Zusammenhang durchsetzen oder ist es nur Teil eines Ganzen?

JH: Nein, das ist Teil eines Ganzen. Trotzdem ist das Wachtelei sicher nicht weniger ausdrucksstark als ein Hühnerei oder ein Entenei, aber ich mag Wachteleier, weil es ein feiner Geschmack ist, weil auch die Proportion zwischen Dotter und Eiklar gut ist und es nicht zu viel Eiklar gibt.

JD: Gibt es Qualitätsunterschiede bei Wachteleiern? Ihre normale Verwendung als Dekoration provoziert ja nicht gerade dazu, über ihre individuelle Qualität nachzudenken.

JH: Es gibt ganz klar Qualitätsunterschiede. Ich bekomme sie vom Riederer (Anm.: Gutshof Polting), der ja auch tolles Lamm macht und die sind phantastisch. Er kauft sie allerdings auch aus Österreich zu, von einer richtigen Wachtelfarm. Es ist also nicht so ein Supermarktprodukt.

Lf. Nr. 42: Tarte Tatin (Petit four)

JD: Welches Interesse hat ein Spitzenkoch an diesem Klassiker der Klassiker im Dessert-Bereich?

JH: Die Tarte Tatin ist einfach eine großartige Sache und es befasst sich einfach keiner mehr damit.

JD: Mir hat gerade ein Bekannter ein Bild aus Südfrankreich mit einem Tarte-Tatin-Stück geschickt. Das Bild zeigt ein sehr „unordentliches“ Stück, nicht besonders angerichtet, nicht besonders dekoriert. Aber man sieht die vielfältigen Karamellspuren, das Konfierte, die Texturen. Er meinte, dass müsste mir doch eigentlich gefallen ...

JD: Man kann nicht alles neu erfinden und nicht alles besser machen, aber man kann sich der Sache annehmen und sich fragen, wie kann ich das in das Jetzt projizieren. Und da gibt es wegen der vielen Aspekte einer Tarte Tatin sehr viele Möglichkeiten.

JD: Warum nehmen Sie Boskop-Äpfel?

JH: Boskop ist für mich der beste Apfel für Koch- und Backprozesse, er zerfällt nicht, wird aber weich. Er hat eine feine Säure, er hat ein gutes Säure-Süße-Spiel und ich finde, sie sind jetzt (Anm.: im Frühjahr nach der Ernte im Herbst) eigentlich gut.

JD: Überprüfen Sie die Reife?

JH: Die muss man probieren. Absolut. Ich finde sie jetzt besser als wenn sie im Herbst frisch auf dem Markt sind.

JD: Welchen Zucker nehmen Sie?

JH: Das ist tatsächlich ein normaler Zucker. Ich will keinen Melasse-Geschmack drin haben wie von Rohrzucker o.ä.

JD: Was verstehen Sie unter „Tauchbad“?

JH: Wie es der Name sagt. Man taucht Produkte in eine Flüssigkeit. Das ist eine Art von Verkapseln, das ist ja nicht flüssig, sondern eher cremig.

JD: Wie machen Sie die Karamellsoße? Da gibt es ja oft abenteuerliche Vorschläge.

JH: Ich setze das Wasser mit dem Zucker auf und koche dann erst einmal den Zucker auf. Wenn man das nur mit Zucker beginnt und dann ablöscht, spritzt das gewaltig und verklumpt dann schnell.

Lf. Nr. 43: Spitzpaprika – Zitronenbaiser, Pecorino & Piment d'Espelette

JD: Ist Lime dickflüssiger als etwa Zitronensaft?

JH: Das ist dieser Bar-Sirup mit einem großen Zuckeranteil darin, das ist wie ein Limetten-Läuterzucker.

JD: Spielt auch eine Rolle, dass so etwas im Grunde eine andere Textur hat?

JH: Ja, absolut und das hat einen ganz anderen Glanz dann im Baiser.

JD: Sie reichern – wie hier ebenfalls zu finden – gerne Mayonnaise an, belassen es also nicht bei der klassischen Zusammensetzung.

JH: Wichtig für die Anreicherung ist erst einmal, dass die Grundmayonnaise extrem fest ist.

JD: ... und dann kann eine weitere Aromatisierung – auch flüssig – stattfinden. Das geht dann nur, wenn es ganz fest ist, weil jede flüssige Zugabe die Mayonnaise verdünnt. – Wie ist die Spitzpaprika im Vergleich zu normaler?

JH: Sie ist meistens besser gereift und schmeckt anders, wenn sie gegart ist. Sie wird kurz abgeflämmt und das schmeckt dann deutlich anders als normale Paprika-Exemplare.

Lf. Nr. 44: Pâté en croûte – Karottensalat mit Ingwer & Senfsaat

JD: Wie hat sich das Aromenspektrum der Farce entwickelt?

JH: Das kommt ein bisschen aus der Pop-up-Zeit. Wir hatten dort quasi keine Lagermöglichkeiten und wir haben dann das verarbeitet, was gerade da war. Ich hatte zum Beispiel Schwein da, die Taubenlebern waren da, weil ich im Hauptgang Taube hatte. Insofern habe ich das gemischt, was da war und habe das für gut und lecker befunden.

JD: Wie ist das Geschmacksbild einer Scheibe insgesamt?

JH: Man darf nicht vergessen, wofür früher die Pâté en croûte erfunden wurde. Es ging auch einfach darum, Sachen zu konservieren. Das war dann schon mal eher bodenständig im Geschmack.

JD: Zwei Monate schafft die bestimmt ...

JH: Das ist ja wie vakuumiert, das sollte auch so sein.

JD: Wie sieht es mit den Proportionen aus? Dazu vorab: Nehmen Sie normale Entenleber oder ist das Foie gras?

JH: Das ist Foie gras.

JD: Man kann sie mehr schmelzend machen, man kann sie rustikaler machen ...

JH: Sie hat beides. Die Leber schmilzt, es hat im Kern auch etwas Grobes, aber mit dem Gelee mit Trüffeln, mit den Nüssen mit dem Anteil von Zunge und Foie gras ist es dann aber sehr subtil.

JD: Wie ist das Geschmacksbild mit den Beilagen? Ist das eine Variante des klassischen Mini-Salates, den man üblicherweise zu einer traditionellen Pâté in Frankreich dazu serviert?

JH: Genau. Der Karottensalat ist dazu da, das Ganze etwas aufzubrechen, es etwas zu verstärken, durch die Säure, und es hat natürlich auch textuelle Gründe. Die Bundkarotten werden nicht gegart, es soll einfach frisch dazu schmecken.

Lf. Nr. 45: Bretonische Makrele – Vermouth, Pistazie, Joghurt & grüne Oliven

JD: Interessieren Sie eher Makrele und Sardine als Steinbutt und Co.?

JH: Das finde ich absolut. Ehrlich gesagt: jedes Wirtshaus, das sich die Produkte leisten kann, kann sich mit einer einigermaßen gekochten Sauce mit einer Stange Spargel und einer Scheibe Fisch ein einigermaßen leckeres Essen zusammenstellen. Das geht mit Makrele und Sardine nicht so einfach.

JD: Sie verwenden Joghurt bei herzhaften Gerichten. Hat das etwas mit dem „Abkühlen“ von herzhaften, scharfen oder sehr würzigen Aromen durch Joghurt wie in der indischen Küche zu tun?

JH: Abkühlen, laktische Säure, das ist wieder das Thema Säure. Das ist für mich ganz anders als Säure und Alkohol aus Essigen oder Früchten. Ich finde das bei dieser Fettigkeit beim Fisch, die natürlich eine Makrele mit sich bringt, einfach eine wunderbare Sache, das Ganze auszugleichen.

JD: Sie haben einen Grüne-Oliven-Sud. Da fällt mir ein: Kennen Sie die Olives Cassée, die es in Südfrankreich gibt?

JH: Nein.

JD: Das sind ganz frische Oliven, die deutlich zu Beginn der Reife geerntet werden. Sie werden ange-drückt und „zerbrechen“ dann partiell (daher der Name) und werden dann meist in mit etwas Fenchel aromatisiertem Wasser o.ä. verkauft. Das ist ein ganz eigenes Produkt. Die schmecken dann überhaupt nicht „nach Olive“ und sind wegen des Einlegens auch nicht sehr lange haltbar. Meist reicht das bis in den Winter. Wenn sie verkauft sind, muss man wieder bis zum Herbst warten.

JH: Ich nehme große Oliven, sehr, sehr große, das sind allerdings italienische. Ich finde das gerade un-glaublich spannend, was Sie gesagt haben. Ich kenne diese Olives cassée überhaupt nicht ...

JD: In welche Richtung soll dieser Sud von den grünen Oliven gehen?

JH: Es hat etwas sehr Fruchtiges, diese italienischen Oliven sind eher fruchtig als diese schwarzen Oli-ven, die ja oft schon ein Trüffelaroma haben.

JD: Welches Verhältnis hat dann dieser Sud zur Makrele?

JH: Ich gebe ungefähr 1 1/2 El also ca. 20 ml daran. Es unterstützt die Makrele, aber es überfordert sie nicht.

JD: Hat die Makrele noch Flämmnoten?

JH: Ja.

Lf. Nr. 46: Bretonische Sardine – Piment d’Espelette, Parmesan, Apfel & Sardinengrillsud

JD: Welche Sardinen benutzen Sie? Frische oder zum Beispiel Luxus-Konserven?

JH: Große und frische, so groß wie es nur eben geht.

JD: Warum das kalte Eisbad?

JH: Um alles abzuwaschen, was noch an der Oberfläche ist.

JD: Sie haben eine Agar-Bindung für Milch und die Parmesancreme ...

JH: Die Struktur wird dadurch besser, cremiger, glatter und hat nicht so dieses Auskristallisierte, was der Parmesan bringen würde, wenn er abkühlt.

JD: Zwei stilistische Fragen, die auch das vorherige Rezept noch einbeziehen: Ist das baskisch-nordspa-

nisch inspiriert?

JH: Das Grillen der Sardinen bestimmt ...

JD: ... ich meine diese Art der Herzhaftigkeit, das ist ja nicht italienisch und nicht französisch ...

JH: Das mag sein. Da gibt es einen interessanten Zusammenhang – oder auch nicht. Ich mache ja ganz oft das, was mir schmeckt, und versuche das im Kopf zusammenzustellen. Das Rezept ist – glaube ich – von 2016. Das habe ich optimiert, schon bevor ich drei Sterne bekommen habe. Das erste Mal im Baskenland war ich dann im letzten Jahr.

JD: Ich frage in dieser Richtung nicht nur, weil das eine Umami-Maximierung ist. Da ist auch ein Hauch von „Brut“ mit im Spiel, ein Spiel mit herben Elementen.

JH: Immer. Ich liebe herbe Elemente und ein Sardinensud für Sardinen ist natürlich der Aroma-Turbo aus dem eigenen Produkt geschöpft. Am Ende des Tages sprechen alle von Nachhaltigkeit, alle sprechen von ganzheitlicher Nutzung. Was liegt näher, als zum Beispiel auch Fischgräten mit Hitze zu nutzen – wie Kalbsknochen oder Ähnliches.

JD: Das erinnert mich an manche spanischen Krustentiersaucen mit der Verwendung aller Innereien und Reste. Das ist für einen normalen Deutschen oft ein schwieriger Fall ...

JH: Ich finde, das ist auch wieder so eine Proportionsfrage. Wer bietet bei uns zum Beispiel schon mal gute Gambas an, diese roten Gambas (Anm.: Carabineros), gekocht in Salzwasser. Wer da schon einmal den Kopf ausgesogen hat, der wird wissen, wie toll das ist. Im „Elkano“ bei meinem ersten Baskenlandbesuch gab es einen kompletten Hummerkopf mit allem, was drin ist, das war dann schon etwas grenzwertig.

Lf. Nr. 47: Haselnuss-Eispraline

JD: Haben Sie für das Produkt Haselnuss eine spezielle Quelle?

JH: Nein, da bleibe ich ganz nah an den klassischen Wurzeln. Ich bestelle von Ralf Bos die Piemonteser Haselnüsse ...

JD: ... also die Seele vieler italienischer Süßigkeiten. Man geht ja dort mit den Nüssen komplett anders um als in allen anderen Ländern.

Lf. Nr. 48: Glasiertes Kalbsbries – Petersilienwurzel, Staudensellerie & Rauchfischbrühe

JD: Wie sind Sie auf die Tamarinde als Glasur gekommen?

JH: Weil ich immer wieder danach suche, wie ich Säure einbauen kann, ohne dass es irgendwie eintönig und banal schmeckt.

JD: Man könnte ja eigentlich meinen, dass das Bries fertig ist, und dann kommen Sie und machen noch diese Glasur darauf ...

JH: Das ist etwas, das das Bries auf eine ganz andere Ebene hebt. Ich habe ganz oft Gäste, die sagen, wir mögen kein Kalbsbries, aber das ist anders ...

JD: ... das ist wieder diese Herzhaftigkeit mit „Brut“-Elementen, das wird unheimlich vielschichtig und schillernd ...

JH: Es ist auch ein textueller Unterschied. Viele Leute mögen – wie bei Austern etwa – die Textur nicht so gerne, also so ein schlapperiges, lauwarmes Kalbsbries. Unseres ist heiß und hat eine süffige Knusprigkeit. Sie haben damals 2014 geschrieben: die Bröselkruste, die Bröselkruste ... (Anm.: Diese Überschrift für die FAZ-Geschmackssache stammt nicht vom Autor. Die Überschriften waren das Einzige, das die Redaktion sich vorbehalten hatte.) Ich habe immer versucht, das Bries etwas anders zu machen. Es ist nicht weich, es ist immer etwas knusprig und immer sehr herzhaft.

JD: Mit dem Aalöl gibt es hier eine sehr expressive Zutat.

JH: Das Aalöl ist sehr interessant. Der Aal ist ein fettiger Fisch, der lebt von seinem Fett. Wer dann Flossen, Kopf, Haut usw. wegwirft, ist selber schuld. Wenn man diese Sachen in der Pfanne auslässt, hat man ein Öl, das ein Maul voll Aal ist. So etwas nicht zu verwenden, wäre einfach völlig daneben.

JD: Wobei dann die Röstnoten vom Bries und die Räucherfischnoten bestens zusammenspielen ...

JH: Ja. Der Sud wird aus der Teekanne angegossen. Es sind gut drei Löffel bei diesem Gericht.

Lf. Nr. 49: Profiteroles mit Karamell-Keks-Creme

JD: Viele klassische Süßigkeiten kommen über den Teig, haben etwas mit Teig zu tun. Ist das nicht viel besser als die Eis-Sahne-Desserts – sensorisch wie gastronomisch, weil man sehr viel zuverlässiger und ohne Furcht vor Schäden damit hantieren kann?

JH: Ja, ich finde Teig immer eine auch kulinarisch wesentliche Grundlage. Es geht nicht nur darum, irgendeine Unterlage für die Produkte zu haben, die man dann darauflegen will, es ist auch geschmacklich immer ein typischer, wichtiger Teil.

JD: Kann man mit einem Gebäck wie den Profiteroles süß und herzhaft arbeiten?

JH: Ja, unbedingt. Wir haben sie im herzhaften und im süßen Bereich.

JD: Sie arbeiten – sehr ungewöhnlich – auch schon mal mit Vorprodukten/Fertigprodukten, wie hier mit der Lotus-Kekscreme oder an anderer Stelle mit dem Philadelphia Frischkäse. Sehen Sie diese Produkte als Produkte unter anderen?

JH: Da sehe ich kein Problem. Manche haben einfach ganz bestimmte Qualitäten – vor allem auch in der Erinnerung an bestimmte Geschmacksbilder, also beim assoziativen Kontext.

Lf. Nr. 50: Tarte Tatin – Karamellsoße & Crème Chantilly (Anm.: gesüßte Schlagsahne)

JD: Welche Funktion haben Salz, Ingwer und auch Balsamico bei der Tarte Tatin? Welche Menge Balsamico funktioniert mit der Karamellsauce besonders gut?

JH: Es hängt von der Qualität der Sauce und der der Zutaten ab. Wenn etwa der Balsamico sehr gut ist, kann man ihn natürlich etwas höher dosieren, weil es einfach toll schmeckt. Ich habe da einen Balsamico von diesem deutschen Essigbauer (Anm.: die Firma Hause Kaltenthaler); die Qualität, die ich habe, bekommt aber nicht jeder. Mir fällt da als Beispiel auch ein Gericht von Massimo Bottura ein (Anm.: berühmter italienischer Drei-Sterne-Koch von der „Osteria Francescana“ in Modena, war einige Male als bester Koch der Welt ausgezeichnet), sein Croccantino von Foie gras und Schokolade. Der hat einen hervorragenden Balsamico, den kann man ja wirklich auch schon für sich allein genießen. Wenn der Balsamico nicht so hochwertig ist, würde ich da eher vorsichtig dosieren.

JD: Ich habe in Südfrankreich bei Cornille in Maussane einen Balsamico gefunden, der war eigentlich eher auf der fruchtigen Seite, mit dem konnte man aber eine ganze Reihe guter Sachen machen. Deswegen hier die Frage nach dem Verhältnis von Balsamico zu den eher dunklen Karamellnoten. Verlängert er die Karamellnoten?

JH: Es ist eine Verlängerung, aber eben auch ein Spiel mit der Säure. Die Säure lässt das ein bisschen tanzen. Und nimmt natürlich auch die Schwere von diesem sehr zuckerreichen und fettigen Gemisch. Verlängerung ja, aber das Ganze soll auch etwas auf eine neue Klaviatur gehoben werden.

Lf. Nr. 51: Weizensauerteigbrot

JD: Salopp gefragt: Müssen die Köche jetzt auch noch den Bäckern ins Handwerk pfuschen?

JH: Nein, auf keinen Fall. Das ist auch gar nicht der Anspruch. Ich finde die Sache mit dem Brot ist eine Frage der Konzeption, der Philosophie. Ich würde mir nicht anmaßen, dass ich das Brot besser mache als ein Bäcker. Ich würde mir aber anmaßen, dass ich es besser mache als sehr viele Bäcker und auch als

viele Kollegen und deswegen gibt es bei uns eine einzige Sorte Brot, die auch das ganze Menü begleiten kann, wenngleich ich das Brot ja eher erst zu einem bestimmten Punkt einsetze. Nicht als Gang, sondern um einfach vorzubeugen, dass die Leute viel zu viel Brot essen. Wir machen ein Brot, das man zu allen Gängen, zu Fisch, zu Fleisch, zu Käse essen kann. Ich finde es immer Quatsch, wenn man einen Brotwagen mit einer riesigen Auswahl hat. Mir erschließt sich der Sinn dafür nicht, es ist zu wenig auf das Essen bezogen.

JD: Das ging mir ähnlich bei den berühmten Käsewagen von Dieter Müller in Lerbach. Ich habe eigentlich immer nur bedauert, wie sehr die 100 Sorten unter dieser Praxis leiden müssen, also längere Zeit im warmen Restaurant stehen oder auch, wenn sie einfach nicht konsumiert werden.

JH: Das sieht natürlich alles schön aus. Aber warum soll ich von Tomatenplunder mit Rosmarin über ein Kümmelschwarzbrot, über ein getrocknetes Vinschgauer, ein Schüttelbrot oder ein Blutwurstbrot alles haben? Davon passt das Allerwenigste zu den Speisen.

JD: Und wenn das Brot angepasster wäre? Könnte man für jeden Gang ein extra Brot entwerfen?

JH: Ja, das könnte ich mir schon vorstellen, dazu fehlt uns aber die Zeit und auch am Ende des Tages die Expertise. Wir machen ein hervorragendes Brot, wir haben auch unsere eigene Fermentation, unser eigenes Brot-Miso und haben da wirklich einen guten Weg gefunden, wie das Brot auch immer noch ein Stückchen besser wird. – Wir haben aber keine Bäckerei. Ich war unlängst nach Jahren einmal wieder im „Tantris“ essen. Die haben 6 Bäcker angestellt bzw. Pâtissiers, wovon auch drei Bäcker sind. Das ist vom Aufwand her einfach fern von der Realität.

JD: Arbeiten Sie mit vergleichsweise frischem Sauerteig oder einer „alten“ Sauerteigmutter? Wenn ja, wie alt ist sie?

JH: Die Sauerteigmutter ist ewig alt, mehrere Jahre. Sie wird natürlich wöchentlich gefüttert. Das ist tatsächlich so und keine Geschichte. Das macht mein Pâtissier bzw. mein Gardemanger, der backt das Brot und nimmt den Sauerteig am Wochenende oder im Urlaub noch mit nach Hause und füttert den Teig.

JD: Sie haben jedenfalls eine differenzierte Technik beim Brotbacken. Woher haben Sie die?

JH: Das ist viel „Learning by doing“ und wirklich ein Prozess, der lange gedauert hat. Ich habe da auch einen guten Sparringspartner, meinen Gardemanger (s.o.), der sich da auch einfach richtig reinhängt.

Lf. Nr. 52: Zitronensandwich

JD: Wo kommt das Sandwich zum Einsatz?

JH: Das ist ganz klein, das ist ein Petit four.

JD: Sie erhitzen das Zucker-Wasser-Gemisch auf 121°. Wie präzise muss die Temperatur sein, welche Süße braucht man und warum ist es wichtig, tatsächlich mit einem Zuckerthermometer zu arbeiten?

JH: Es muss einfach sehr präzise sein. Wir machen das alles ganz präzise, anders geht es nicht, weil das einfach wichtig für die Konstanz ist. Bei 121° ist der Zucker einfach so, dass man den schönsten Glanz erhält in der Meringue.

JD: Wie stark wird das Baiser abgeflämmt?

JH: Es gibt eine kurze und krasse Hitze mit einem Flämmer, das reicht dann aber auch.

JD: Keine Formveränderung ...

JH: Nein, keine Formveränderung.

Lf. Nr. 53: „Tellersülze“ – Räucherfische, Rote Bete, Saiblingskaviar & Rüben Congee

JD: Reagiert Fisch in einer Sülze anders als Fleisch? Worauf muss man achten?

JH: Ja, er reagiert schon anders, weil natürlich der Garpunkt komplett verschieden ist. Jetzt hat mein

Vater tatsächlich bei seinem Besuch vor ein paar Tagen wieder dieses Sauerfleisch mitgebracht. Ich liebe das wirklich und habe es gestern Nacht noch gegessen, ein gutes Betthupferl und eine kleine Zuhause-Erinnerung. Der macht das mit gekochtem Schweinenacken, und das ist natürlich ein ganz anderer Garpunkt als Forellenstückchen oder Aal. Es funktioniert von der Textur anders, weil der Fisch natürlich sehr viel weicher ist.

JD: Ist das Fisch-Resteverwertung im Räucherfischsud?

JH: Und nicht nur das, sondern es ist wirklich auch so etwas wie ein Geschmacksturbo.

JD: Was ist der Vorteil von Congee (Reispüree)? Sind Kohlrabi und Sellerie eine Art aromatische Einfassung für die Steckrübe? Wenn ja, welche Aspekte der Steckrübe sollen „besser“ werden?

JH: Das ist eine Fassung für die Steckrübe. Sellerie hat diese Pfeffrigkeit und etwas Umami. Die Steckrübe ist sehr plump, ich liebe das aber. Und dann wird sie durch den Kohlrabi, der ja eher fein im Geschmack ist, und von Umami und Pfeffrigkeit des Knollenselleries gut eingefasst und elegantisiert. Sie wird subtiler.

JD: Was hat das Reispüree für eine Funktion?

JH: Bindung, nur Bindung, eine ganz angenehme, seidige Textur im Mund, ganz unvergleichbar, das kann man nicht mit Bindung durch Stärke oder Reduktion oder Xanthan vergleichen. Die Reisstärke hat einfach dieses Zarte, Seidige, und das kenne ich von diesem Congee – deshalb heißt das auch so. Das ist ja diese Reissuppe, die die Chinesen zum Frühstück essen. Ich mag das eigentlich überhaupt nicht. Ich habe das im Flugzeug nach China zum ersten Mal gegessen. Morgens wird man dann wach und kriegt dann noch ein Frühstück serviert. Ich fand das gruselig, fand aber die Textur gut. Dann habe ich mich etwas eingelese, und auch gesehen, wie man mit so etwas arbeitet. Ich nehme Reis ganz oft als Bindemittel und verkoche ihn, das mache ich auch mit Rotkohl so.

Lf. Nr. 54: Alba Trüffel – Eigelb, Sot l'y'laisse, Maldonado-Schinken & Manzanilla-Sherry

JD: Wie ist die Stellung der luxuriösen weißen Trüffel heute in der Spitzengastronomie?

JH: Die ist immer sehr gut. Es ist natürlich ein Saisonartikel, aber beileibe nicht so stark wie schwarze Trüffel.

JD: Kann man das heute noch gut verkaufen?

JH: Ja, das kann man. Es ist überhaupt zu beobachten, dass die vernünftige, kulinarisch gute Basis funktioniert und eben auch das oberste Segment. Dazwischen ist es eher schwierig. Ich bin aber kein riesiger Fan von weißen Trüffeln.

JD: Welche Menge ist hier im Einsatz?

JH: Ich meine zwischen 5 und 10 Gramm ... ich habe 10 Gramm

JD: Kann man mehr bestellen? Was wäre kulinarisch optimal, was ist ausreichend gut? Geht es hier um Trüffel als Teil des Gerichtes oder ist das Gericht ein Backup für Trüffel?

JH: Im Prinzip kann man natürlich selbstverständlich auch mehr bestellen. Ich finde aber schon diese 10 Gramm sind richtig, nicht wirklich mehr. Das ist natürlich ein kleines, fragiles Gericht und ich finde es auch blöd zu sagen, optimal wären 20 Gramm, weil ich finde, dass das eine Irritation des Gastes ist. Ich biete dir das Gericht an, dann muss der Anspruch schon sein, dass man das für exakt in dieser Form für optimal hält.

JD: Dieses Gericht mit weißer Trüffel ist eine vergleichsweise aufwändige Fassung. Ansonsten neigen die Köche dazu, für die teuren Trüffel eine nur sehr einfache, aber dienliche Grundlage zu machen. Haben Sie Gründe dafür?

JH: Ja, das ist ein gastronomischer. Spiegelei à la Witzigmann (Anm.: mit weißen Trüffeln) ist ein fantastisches Gericht. Wenn man das aber machen würde, wäre das eine Kopie. Ich finde das schon toll, finde aber, dass man da noch mehr herausholen kann. Wenn etwa noch etwas Sherry mit im Spiel ist, Geflügel, Kohl. Ich finde ohnehin die Kombination von Geflügel und Trüffel – auch bei schwarzem Trüffel – opti-

mal. Wenn dann noch etwas Alkohol wie der Sherry dazu kommt, ist das sehr gut.

JD: Der Sherry ist für mich hier die eigentliche Überraschung in diesem Zusammenhang. Schinken etc. kennt man mit weißen Trüffeln. Aber Sherry?

JH: Das hat wieder dieses Feine.

JD: Ich nehme als Sherry in der Küche oft Amontillado. Ist der Ihnen zu kräftig?

JH: Ich sage es einmal so, der Manzanilla hat ja vorne noch etwas Weiches. Die spitze Säure und die Salzigkeit wird dann von der Salzbutter etwas im Zaum gehalten. Wir sind aber allgemein hier etwas auf der Säure-Seite und bei etwas Salzigkeit.

Lf. Nr. 55: Bretonische Makrele – gebackene Gillardeau-Auster, Pomelo, Blutorange & Pistazie

JD: Warum flämmen Sie die Haut der Makrele ab?

JH: Weil es ein Röstaroma erzeugt, das man gut gebrauchen kann, ohne den Fisch groß zu garen. Der Fisch ist fast roh. Wenn ich ihn grillen würde, würde ich die Garung nicht so präzise hinbekommen.

JD: Wie ist das Verhältnis der rustikal-fetten Makrele zur Auster?

JH: Das finde ich sehr gut. Es sind ja beides – im besten Sinne – fischige Produkte. Die Auster schmeckt ganz klar. Das ist ja der Inbegriff von Jodigkeit und maritimen Aromen, der Geschmack des Ozeans. Die Makrele ist dagegen eine Art rustikales Schwergewicht. Die anderen Aromen gehen dann an das Fett der Makrele und die Makrele bekommt eine Eleganz, die sie ohne die Auster nicht hätte.

JD: Wo soll der ungewöhnliche Pistaziensud an die Aromen andocken? Was soll er bewirken?

JH: Die Pistazien sind so etwas wie eine Brücke. Ich liebe ja Nüsse und habe ein Faible für Nüsse aller Art. Die Pistazien haben eine Art Vollmundigkeit, eine Fettigkeit, und im Prinzip ist das dann in diesem Zusammenhang zu verstehen. Die Auster hat eine cremige Vollmundigkeit, die Makrele ist ein fetter Fisch und dann kommt noch eine fettige Nuss. Das Ganze wird dann aufgebrochen durch diesen Zitrusalat, der dem Ganzen ein filigranes, leichtes Gewicht gibt. Das übertüncht aber nicht, sondern baut sich eher zu einer Art Kurve auf, wo man dann sagt: Das ist unglaublich, was hier gerade im Mund passiert.

JD: Wie ist der Gargrad für ausgebackene Austern? Bei der Auster kann man ja sehr mit der Temperatur spielen.

JH: Die ist fast roh. Wir haben ja hier eine Rolle, die ich dann aufschneide und bei 2° lagere. Wenn ich das dann ganz schnell frittiere, ist das außen knusprig und die Auster ist innen noch so gut wie roh.

Lf. Nr. 56: Briesmilzwurst – N 25 Kaviar Selektion Jan & Schnittlauchbutter

JD: Ist dieses Gericht ein „ganz harter Knochen“ für viele Gäste?

JH: Ja und nein. Man muss natürlich sagen, dass die Briesmilzwurst in Bayern – und in München sowieso – Tradition hat. Ich weiß nicht, wie so etwas bei Elverfeld in Wolfsburg funktionieren würde. Hier geht es gut, aber es ist natürlich schon etwas, was die Leute polarisiert. Aber – das ist bei solchen Sachen natürlich immer so. Ich habe gestern Taubenherzen gemacht: Morcheln mit Taubenherzen gefüllt zum Reh und noch etwas Rehfarce und Foie gras, und ich habe gesagt, dass noch etwas drin ist, aber nicht, dass es Taubenherzen sind. Das essen die Leute dann nicht. Tatsächlich hat es – ohne die Erläuterung – dann jeder gegessen und ausnahmslos jeder hat gesagt, dass das super schmeckt. Wenn man die Leute fragen würde: Möchtest Du heute Taubenherzen essen? Dann würden sie fast alle „nein“ sagen.

JD: Wird das Bries hier als Verfeinerung eingesetzt?

JH: Ja, wie bei ähnlichen Verwendungen.

JD: Ist die Schnittlauch Beurre blanc der Katalysator, der alles zusammenhält?

JH: Ja, unbedingt. Vor allem finde ich die Kombination zwischen Kaviar und zwiebeligen Noten gut. Ich habe ja beim Chawanmushi die Kombination mit Lauchöl, gerade habe ich eine Fassung mit Bucheckern und Kaviar und Crème fraîche, da ist auch wieder etwas Lauchöl dabei. Ich schätze einfach die Kombination von Kaviar mit zwiebeligen Aromen. Sie sorgt hier für einen deutlichen Schnittlauchanteil, und die Butter und der Champagner umschmeicheln dann wieder die Wurst.

JD: Im Verhältnis von Kaviar zu Wurst: Welche Funktion hat der Kaviar da?

JH: Würze.

Lf. Nr. 57: Cassis Pate de fruit, Creme fraiche & roter Oxalis

JD: Wie viel Oxalis-Blätter (Sauerklee) braucht man, bis man wirklich eine Wirkung erzielt?

JH: Das Ganze ist ja nur so groß wie ein Zwei-Euro-Stück, da braucht man wirklich nicht viel. Aber absolut frisch und wirklich à la Minute abgeschnitten. Wir haben ein kleines Gewächshaus, etwa 1,5 bis 2 Meter ...

JD: ... diese In-door-Gewächshäuser mit Kunstlicht ...

JH: Ja genau, da schneiden wir das dann ab, wenn wir es brauchen.

JD: ... Rasmus Koefoed vom „Geranium“ in Kopenhagen hat da ganze Batterien von ... Welchen Cassis benutzen Sie? Eine Crème de Cassis?

JH: Wir nehmen Saft von van Naamen. Crème de Cassis ist ja der Alkohol, das ist dieser typische aus Dijon ...

JD: Haben Sie mal den von den Pères Chartreux, den Cassis de Chartreuse probiert?

JH: Nein, aber das schreibe ich mir auf ... ich habe mir auch die Oliven bestellt ...

JD: ... wenn Sie sie noch bekommen ... Die Saison dafür ist im Herbst, das geht dann in Gläser in Wasser und wenn die ausverkauft sind, gibt es bis zum Herbst keine Olives Cassées mehr ... Die Pères de Chartreux, die den berühmten Kräuterlikör machen, haben einen ganz exzellenten Cassis-Likör. Aber nehmen Sie nicht den Framboise, das ist nichts. Der Cassis ist aber der beste, den ich kenne.

Wann nehmen Sie Ascorbinsäure, wann Zitrone?

JH: Ascorbinsäure funktioniert natürlich als Antioxidans. Wenn man zum Beispiel Äpfel mit Ascorbinsäure behandelt, dann laufen sie nicht an, haben aber auch eine schöne Fruchtsäure, die aber dann ganz klar ist. Man braucht da viel weniger von der Ascorbinsäure als von Zitrone. Wenn man das nur mit Zitrone machen wollte, müsste ich das Rezept anders machen.

Lf. Nr. 58: Geräuchertes Rindermark – Anchovis, Wasabi & N25 Kaviar

JD: Von welchen Knochen stammt das Rindermark? Gibt es da Qualitätsunterschiede?

JH: Das sind die Hohlknochen aus den Beinen. Die Qualitätsunterschiede haben etwas mit der Frische zu tun. Ansonsten lässt sich nicht alles verwenden an Knochen. Manchmal ist einfach der Durchmesser zu gering. Da könnte man vielleicht noch eine Crème von machen. In diesem Fall sind es aber ausgestochene Taler, die frittiert werden, und dann brauche ich einfach diese großen, schönen Exemplare.

JD: Gibt es beim Mark neben der Frische auch einen Reife-Aspekt?

JH: Das habe ich noch nie wirklich erfahren und probiert. Ich habe es immer top-frisch genommen. Wenn es älter wird, wird es kräftiger, verliert aber auch etwas an Charakter. Mit Reife habe ich aber noch nicht experimentiert.

JD: Wann ist die Räucherung von Mark zu intensiv?

JH: Es ist immer zu viel, wenn es zu deutlich geräuchert schmeckt. Es gibt ja einen Unterschied zwischen fein-parfümiert – wovon ich ja ein großer Freund bin – und dieser Schwarzwälder-Schinken-Klatsche auf der anderen Seite. Das ist mir einfach viel zu viel, egal was man so räuchert. Ich habe gerade diese

Muschel-Beurre-blanc beim Zander, da ist die Räuchernote so subtil, dass sie gerade so mitschwingt. Ich mag dieses Aschenbecher-Aroma von zu starker Räucherung überhaupt nicht.

JD: Wie intensiv soll das Markaroma sein? Sollte man es schmecken?

JH: Ja, man muss es schmecken, definitiv. Wer das Mark nicht mag, wird es ohnehin gar nicht erst essen. Das ist ja so ein kleiner Happen, der dann auch noch durch den Kaviar kontrastiert wird. Das ist wieder eine dieser Sachen, die ich besonders liebe, solche vermeintlich groben Zutaten mit feinen vermischen, die dann das Produkt in eine vorher undenkbbare Finesse transformieren.

JD: Wie ist es mit der Dosierung von Wasabi?

JH: Wasabi wird auf der Haifischreibe gerieben und dann gibt es ein reiskorngroßes Stück darauf, das reicht schon.

JD: Die Größe bei diesen Gerichten steht für mich gar nicht im Vordergrund. So klein Sie das auch machen, es sind ja trotzdem immer so viele Ideen da, die auch in anderen und größeren Zusammenhängen eine Rolle spielen können.

Lf. Nr. 59: Glasiertes Kalbsbries – Erbsen, Stabmuscheln, Sake Beurre blanc & getrocknete Kaviarbutte

JD: Das Bries und das Salzwasser. Wie viel Salz ist im Wasser?

JH: Immer 16 g auf den Liter. Da wird es im Buch ein Grundrezept geben bzw. eine Notiz, dass, wenn ich zum Beispiel irgendetwas blanchiere, es immer 16 g pro Liter sind.

JD: Die mit Stärke plus Butter gebundene Glasur soll wieder besser haften?

JH: Genau.

JD: Was für ein Mittel ist getrockneter Kaviar? Ist es teuer? Sind das Kaviar-Reste?

JH: Das geht auf eine Geschichte aus dem Lockdown zurück. Der Gründer von N 25 Kaviar hat gesagt: „Du, ich habe so viel Kaviar über, was mache ich damit? Kann ich den einfrieren?“ Da habe ich gesagt: „Mit Einfrieren habe ich keine gute Erfahrung gemacht, aber ich würde gerne mal probieren, ihn zu trocknen und dann wie ein Gewürz zu verwenden. So haben wir es dann gemacht. Er hat Kaviar in großem Stil getrocknet, hat sich ein paar Dörrgeräte gekauft und den Kaviar dann gedörrt, und was dann herauskommt, sind knallharte, kleine Kaviarsteinchen, also wirklich knallharte Kügelchen. Die werden dann mit Salz vermengt oder auch pur in einer Gewürzmühle oder im Mörser zerkleinert. Ich habe diesen Kaviar fein gemahlen und damit eine wunderbare Butter aufgeschlagen, eine Art Salzbutte, und habe das dann wie ein Scheibe Kräuterbutte verwendet, die ich auf das Bries aufgelegt habe. Und wenn man sie dann mit einer heißen Sauce übergießt, fließt die Kaviarbutte in das Gericht.“

JD: Ist das teuer?

JH: Nein, nicht wirklich, weil das sehr intensiv ist. Da brauche ich wirklich immer nur wenige Körnchen.

JD: Produziert er das weiter?

JH: Ja, macht er, das kann man kaufen.

JD: Sie verwenden zweierlei Poliergrad bei Sake? Was ist davon schmeckbar?

JH: Ja, ich finde schon, dass das schmeckbar ist. Ich bin kein riesiger Sake-Kenner, habe allerdings etwas herumprobiert mit Sake von Ueno Müller (Anm.: die prominenteste Sake-Spezialistin in Deutschland).

JD: Ich habe einmal für das „Fine“-Weinmagazin ein Sake-Menü bei „Nagaya“ in Düsseldorf realisiert. Das war dann von Ueno Müller gebacked, und ich habe da sagenhaft teure Sake-Varianten getrunken. Da wurde es dann schon deutlich, was hier den Unterschied macht.

JH: Das sind Unterschiede wie Tag und Nacht. Wie gesagt, ich habe damit etwas herumprobiert und für mich ist diese 50 : 50-Mischung der Poliergrade das, was die Sache so macht, wie ich mir Sake vorstelle.

Lf. Nr. 60: Madeleine mit Blaumohn

JD: Das ist ein vergleichsweise kurzer Akkord. Wie kommt das?

JH: Das ist so mit das Letzte, was der Gast im Menü bekommt. Das ist so etwas wie das Imaginäre „Ich nehme dich noch einmal in den Arm“. Das ist ein warmes Stück Kuchlein, das schmeckt jedem, das tut auch nicht weh, das ist sehr lecker, und es gibt viele Gäste, die einfach noch einen zweiten oder dritten haben wollen. Das zeigt am Ende dann mal wieder, es muss nicht immer etwas serviert werden, das wie ein neues Weltwunder funktioniert. Das ist ein Geschmack, den kennt jeder, das ist ein warmer Kuchen mit brauner Butter, mit Zucker, und der Mohn verlängert etwas das Kaugefühl.

JD: Wie braun ist die braune Butter?

JH: Ich mache sie schon deutlich braun und ich lasse auch die Partikel drin.

Lf. Nr. 61: Madeleines mit Nussbutter

JD: Was ist der Unterschied zwischen brauner Butter und Nussbutter?

JH: Die Nussbutter ist eigentlich immer deutlich dunkel. Die ist immer kurz vor dem Verbrennen. Das tut sie natürlich nicht, weil sie dann bitter werden würde. Aber die Nussbutter muss schon richtig deutlich gebräunt sein. Die braune ist nicht so intensiv.

JD: Sie haben eine ungewöhnliche Ruhezeit im Ofen von 2 Minuten, und geben dann noch einmal 2 Minuten Hitze für das Finish vor dem Servieren. Warum?

JH: Weil dann dieser Bauch, der oben entsteht, am besten zur Geltung kommt.

Lf. Nr. 62: Oeuf en Gelee – Wachtelei, Perigord-Trüffel, Kaviarrahm & gelierte Entenessenz

JD: Das ist ein ganz traditioneller französischer Klassiker, der eher selten bis gar nicht in der Spitzenküche vorkommt, sondern auf jeder kalten Platte in Frankreich. Warum nehmen Sie das auf?

JH: Ich liebe solche Sachen einfach. Das nächste, was ich mir gerade vorgenommen habe, ist der Jambon persillée, der ja auch eher aus der Brasserie- oder Bistroküche stammt ...

JD: ... so etwas kaufen wir immer sofort, wenn wir in Frankreich ankommen. Wir suchen einen guten Traiteur und kaufen alle die Sachen, die man nur dort gut bekommt.

JH: Das liebe ich. Es ist rustikales Essen. Und dann kann man alles auf ein anderes Level heben.

JD: Was ist der Vorteil der Entenessenz als Basis gegenüber den normalen Gelees?

JH: Ein normales Oeuf en gelée ist ja mit simplem Aspik, vielleicht mit etwas Essig abgeschmeckt. Die Entenessenz ist ein Katalysator, der dieses Trüffelaroma sehr gut aufnimmt. Für mich war es logischer, zum Wachtelei eine Entenessenz zu nehmen als etwa ein Gelee von weißem Geflügel.

JD: Wie ist die Temperaturführung beim Kaviarrahm: kalt, kühl oder ganz leicht temperiert, um die Crème de Bresse weicher zu haben?

JH: Der Rahm muss kalt sein. Der Kaviar muss im Übrigen immer einen Hauch von Temperatur haben. Nicht eiskalt – ähnlich wie bei einem großen Chablis oder Meursault: ein Weißwein darf eben nicht zu kalt sein. Ein Kaviar muss etwas Temperatur haben. Ich habe das Gericht von Pacaud (Anm.: Koch vom „L'Ambroisie“ in Paris, gilt als Nonplusultra für klassische Küche mit maximalen Produktqualitäten) mit dem Loup de Mer noch nie gegessen, ich bin erst Anfang Juli bei ihm. Im Prinzip bin ich aber ein Fan von Kaviar, der kühl ist.

JD: Die Crème de Bresse darf aber auch nicht zu fest werden oder bleiben ...

JH: ... die kann man glattrühren und dann hat die eine Konsistenz wie ein French Dressing, dann kommt

das mit dem Kaviar wieder gut zusammen.

JD: Wie ist die Temperaturführung beim Oeuf en Gelee insgesamt? Wie kalt muss es wegen möglicher Schmelzeffekte sein? Eine gelierte Essenz gibt ja dann das Aroma im Mund verzögert ab.

JH: Das Gericht wird etwas kühler als mit Zimmertemperatur serviert. Die gelierte Entenessenz ist auch etwas temperaturempfindlich, aber es hat natürlich ein eigenes Collagen und einen eigenen Stand, es ist aber auch etwas Gelatine drin, die ja völlig anders als Xanthan oder Agar wirkt, sie ist da schon schmelziger und dann eben auch etwas temperaturempfindlich.

Lf. Nr. 63: Spargelflan – N 25 Kaviar Selektion JAN, Shisoblüten & Kohlrabi

JD: Welche Ansprüche haben Sie an weißen Spargel? Woher kommt er und nehmen Sie immer nur Spitzen?

JH: Er muss regional und super-frisch sein. Letztes Jahr habe ich aber auch mit Spargel von Martin Waßmer aus Baden probiert. Ich würde jedenfalls nie auf die Idee kommen, Spargel aus dem Ausland zu kaufen – mit Ausnahme des grünen Spargels aus der Provence von Robert Blanc. – Ich drittele die Stangen und nehme das obere Drittel. Alles andere nehme ich für Saucen oder Cremes.

JD: Der grüne Spargel kommt dann aus Perthuis von einem der größten Kult-Erzeuger bei Gemüse, Robert Blanc?

JH: Ja.

JD: Wie ist das Verhältnis von Kohlrabi zu Spargel? Muss das Kohlrabi-Aroma „gebrochen“ werden?

JH: Das wird automatisch gebrochen – auch durch die Öle, die hier beteiligt sind. Der Kohlrabi ist vor allem frisch und saftig, er ist ja nicht gegart. Es gibt eine frische, kohlige Note, die ich liebe. Ich mag allerdings keinen Blumenkohl – warum auch immer. Beim Kohlrabi ist das anders, das Aroma ist floraler.

Lf. Nr. 64: Bio Honduras 75% von Eberhard Schell – Karamell, Erdnüsse, Banane & Passionsfrucht

JD: Es gibt immer wieder Diskussionen um den Kakaogehalt von Schokoladen/Kuvertüren. Ist er extrem hoch, wird es bitter, geht er in Richtung 70% oder auch darunter, wird es „fruchtiger“. Sie haben 75% verwendet, Ducasse bietet in diesem Bereich ebenfalls verschiedene Sorten an. Chocolatiers wie der von mir sehr geschätzte Patrick Roger aus Paris variieren sehr stark. Je nach Herkunft ist es dort unterschiedlich, oft aber unter 70%.

JH: Meine Schokolade ist das Produkt einer Auslese, die ich im Rahmen einer Blindverkostung gemacht habe. Ich habe mir die ganzen Schokoladen blind geben lassen, habe sie probiert, dann zwei oder drei ausgesucht und eine davon ist eben die Bio Honduras. Ich habe bei der Probe gar nicht gesagt, was ich für einen Kakaoanteil haben will oder was ich erwarte, ich habe das Pferd sozusagen von hinten aufgezäumt. Ich habe gesagt, ich will die Schokolade ohne jegliche Information. Danach habe ich mir erst erzählen lassen, was es ist.

JD: Es geht bei diesem Dessert einmal ins Exotische. Was ist für Schokolade besser? So etwas oder die klassische Orientierung an Nüssen, Milch und Karamell?

JH: Erst einmal muss man sagen, dass ich ja exotische Früchte nur dann verwende, wenn es bei uns gar nicht anders geht. Ich gehe da strikt mit der Saison. Allerdings ist die Kombination von dunkler Schokolade mit etwas Exotik schon sehr schön. Da kann man auch einmal an gute, alte Kollegen wie Pierre Lingelser denken (Anm.: langjähriger Patissier der „Schwarzwaldstube“ in Baiersbrunn), der diese kreolische Sauce entwickelt hat.

JD: ... habe ich gegessen, sie hatte aber auch eine außergewöhnlich feine Balance ohne jede dickliche Note ...

JH: ... das schmeckt phantastisch, und es ist schon etwas, was der Schokolade sehr gut steht. Allerdings ist das für mich ein Wintergericht.

JD: Der Aufwand bei diesem Dessert wirkt extrem. Ist das ein Zufall?

JH: Ja, wenn man sich damit beschäftigt, kommt man ein bisschen vom Hundertsten ins Tausendste. Es gab die Grundidee, ich wollte die dunkle Schokolade als solche herausarbeiten und dann eben mit der Exotik der Früchte verbinden. Dann kommt man nach den ersten Degustationen etwa dahin, wo man sagt: Ich brauche da einfach eine andere Textur. Und so geht das dann weiter, ein wenig vom Hölzchen übers Stöckchen.

Lf. Nr. 65: Chiriboga Pustebblume

JD: Ist Chiriboga noch im Rennen? (Anm.: Es gab Überlegungen, das Produkt – ein nach seinem „Erfinder“ benannter Blauschimmelkäse aus dem Allgäu – wegen Lieferschwierigkeiten nicht ins Buch aufzunehmen.)

JH: Er ist im Spiel. Ich habe jetzt überlegt, ob ich nicht alternativ einen nicht allzu scharfen Gorgonzola nehmen soll. Es ist nicht hundertprozentig das Gleiche, aber es geht schon.

JD: Wie dick ist die Kandierung der Alge? Bringt eine Temperatur von 120° keine Beschädigung?

JH: Die Alge ist etwa 2 mm dick. Ich sage es mal so: die hat die Aufgabe und auch die Textur wie eine al dente gekochte Pasta.

JD: Ich meinte, ob die 120° eine Beschädigung für die Alge bringen ...

JH: Nein, gar nicht. Die ist ja relativ ledrig und das, was dabei herauskommt, provoziert eben am ehesten den Vergleich mit einer Pasta.

JD: ... sie brauchen auch noch den vegetabilen Biss ...

JH: ... und den Umami-Punch. Mit der Zugabe von Sojasauce, Zucker und Mirin ist das sehr tief und fleischig. Ich verwende das auch gerne, indem ich diese Alge in Würfel schneide und zum Beispiel der Lamm-sauce beigebe oder Schwein damit kombiniere.

JD: ... es wird mit Algen oft viel gemacht, wo nichts mehr von der Alge übrigbleibt ... – Der Portwein ist ein weites Feld. Was benutzen Sie da an Sorten?

JH: Ich nehme immer den roten Tawny Vintage von Graham. Ich habe den immer offen da, eine 5-Liter-Flasche, da arbeite ich häufig mit.

Lf. Nr. 66: Dombes Ente – Bohnen, Boskop, fermentierter Pfeffer & Verjus

JD: Die Temperaturführung bei der Garung der Ente ist sehr elaboriert. Wie ist es dazu gekommen, warum ist das so?

JH: Das habe ich ausprobiert. Ich wollte natürlich eine Ente, die am ehesten ein Geschmacksprofil wie eine Ente aufweist, die man von zu Hause aus dem Rohr her kennt. Die hat dann aber immer den Nachteil, dass sie zu weit durchgegart ist. Wenn ich eine Ente im Ganzen ins Rohr schiebe, ist die wunderbar knusprig und schmeckt nach Herbst und Weihnachten oder Winter. In Bayern gibt es Ente allerdings – nur nebenbei bemerkt – das ganze Jahr. Ich kann die auch bei 30° im Biergarten essen – aber meistens ist sie natürlich trocken und durchgegart. Ich wollte den Geschmack, die Textur und den Geruch erreichen, wie man ihn von der ganzen Ente her kennt – aber eben optimal gegart, in allen Teilen.

JD: Sie machen eine Garung an Karkasse, aber ohne Füllung?

JH: Das mache ich mit Tauben genauso. Ich nehme die Keulen und die Flügel ab, auch den Schlüsselbeinknochen. Und dann schneide ich quasi schräg mit einem Sägemesser runter, und dann habe ich die Karkasse, das Fleisch nur auf diesem Torso ...

JD:... das verzieht sich ja dann auch in keiner Weise ... man könnte natürlich auch noch mit Füllung arbeiten, um noch von innen etwas Aroma reinzukriegen ...

JH: Ja, könnte man machen, das stimmt schon. Sie wissen ja, Herr Dollase, kein Rezept von mir ist jemals

fertig ...

JD: Das ist eine gute Sache. Ich schreibe viele Sachen nicht wirklich präzise auf, breche es also nicht runter in kleine Mengen, weil ich genau weiß, wenn ich das das nächste Mal mache, mache ich das auf dem Stand, auf dem ich dann gerade bin. – Der Akkord mit den Bohnen ist eher ungewöhnlich. Woher kommt diese Idee?

JH: Es war Sommer, als ich das gemacht habe. Der klassische Akkord, den man so kennt, ist ja Rotkohl oder Knödel oder Kartoffeln, von mir aus auch Rosenkohl. Man verbindet das immer mit winterlichem Gemüse, und ich habe das dann einfach in den Sommer, in den Herbst projiziert. Das steht der Ente sehr gut und gibt dem Ganzen eine Leichtigkeit und eine Finesse, die es mit den anderen üblichen Verdächtigen, mit Maroni oder Kohl, nicht hat.

JD: Ist die Sauce ein Summen-Jus? Ein Backup von allem für jedes einzelne Element? Ich nenne das immer Summen-Jus. Es kommt von Ducasse her, der schon früh die z.B. Gemüse einzeln gegart hat, dann aber die Säfte wieder zu einer Jus zusammengefasst hat – auch wenn sie unterschiedlich sind. Sie bildeten also die Summe der einzelnen Garprozesse.

JH: Dieser Gedanke ist bei mir nicht unbedingt dahinter gewesen. Aber im Prinzip habe ich ja bei der Teller-sülze mit diesem Rübensud ganz ähnlich gearbeitet. Dort entsafte ich die einzelnen Rüben und führe die Säfte dann wieder zusammen.

Lf. Nr. 67: Herr Direktor – Blütenpollen, schwarze Limette & Meckatzer Weißgold

JD: Sie haben hier ein Bier im Einsatz, das Meckatzer Weißgold? Warum?

JH: Das ist tatsächlich eine Sache, die zugegebenermaßen auch mit anderen Bieren funktioniert. Ich habe aber den Michael Weiss im Rahmen einer tollen Piemont-Reise kennengelernt und habe festgestellt, dass das ein sehr guter Typ ist, der wunderbares Bier braut. Das ist durch und durch handgemacht. Es ist etwas herber als das bayerische Helle, insofern ist das für dieses Gericht optimal, weil das Helle aus Bayern vor allem sehr süffig ist, das fließt einfach glatt runter. Das Pils aus Niedersachsen wäre zu kräftig, zu herb, zu bitter. Dieses Meckatzer ist irgendwie die Essenz aus beidem.

JD: Das Gericht hat eine sehr feine Struktur. Ist das ein anderer Weg für Käse-Gänge in der Zukunft? Nicht so dicht wie viele andere, die mit allerlei dichten, süßen Aromen wie etwa Feigensenf o.ä. kombiniert werden?

JH: Käse ist ja bei mir schon länger immer die Brücke zwischen herzhaft und süß und funktioniert immer als Hybrid, als Zwitter. Insofern ist auch immer eine gewisse Leichtigkeit bei all den Käsezubereitungen, die ich im Moment so habe, dabei. Es ist immer das gleiche Prinzip, die gleiche Wirkung.

Lf. Nr. 68: Geschmorte Kalbsbacke – Polenta, Zitrus & Mark-Emulsion

JD: Wie alt ist das Gericht jetzt?

JH: Wann haben Sie es das erste Mal gegessen? 2017?

JD: Kann sein. Das war für mich der Ausgangspunkt für die Überlegung, dass man bei diesen klassischen Verfahren wie einer klassisch geschmorten Kalbsbacke auch noch viel weiter kommen kann. Sie haben das bewiesen.

JH: Es ist bestimmt 6 bis 7 Jahre alt.

JD: Sie geben das Fleisch erst nach dem fertigen Schmoransatz zu. Warum braten Sie es nicht mit dem Gemüse an?

JH: Weil mir die Oberfläche zu trocken wird. Ich mache es immer so, dass ich das Fleisch anbräte und dann rausnehme und danach den Ansatz mache. Ich möchte auch, dass ich das Gargut, in dem Fall die Bäckchen, in eine kochende Flüssigkeit reingeben kann. Und danach stelle ich es ab und schmore es dann bei zurückgenommener Temperatur fertig. Wenn ich das auffülle mit Alkohol, habe ich das Problem, dass das Gargut auslaugt. Mich fragen auch manchmal meine Mitarbeiter, warum ich das so mache.

Da sage ich immer das Gleiche: Willst du ein gescheites Hühnerfricassee haben, musst du heiß ansetzen, willst du eine gute Hühnerbrühe haben, musst du kalt ansetzen. Das ist mit der Backe genauso.

JD: Es gibt hier eine sehr originelle Mark-Emulsion. Wie ist die Idee dahinter?

JH: Im Prinzip geht es darum, einem Produkt, was so fettig ist wie Mark mit nahezu 100% Fett, Subtilität zu geben, die Feinheit im Geschmack rauszuarbeiten und eben diese Schwere wegzunehmen. Ich finde, dass das mit dieser Emulsion gut gelungen ist, und dadurch, dass sie so über das Fleisch filiert wird, sieht es auch noch fast wie eine Praline aus. Sie haben es ja selber als eine Art Kalbsbackenpraline bezeichnet. Das nimmt dem Ganzen die Schwere und bringt das Positive, nämlich den Geschmack, perfekt zur Geltung.

JD: Es ist also eine Neuinterpretation, und zwar eine von überragender Qualität. Aber – geht es auch in diesem Falle weiter?

JH: Ja, es geht immer weiter. Es gibt kein Rezept, was nicht „ongoing“ ist. Ich hasse nichts mehr, als wenn Leute sagen, das haben wir doch immer so gemacht. Wir machen es hier immer nach bestem Wissen und Gewissen auf dem heutigen Stand.

JD: Sind Sie denn nicht der Meinung: „Jetzt habe ich da einen Hammer an Rezept und jetzt lasse ich das mal so“?

JH: Doch, ich bin schon oft der Meinung, dass ich einen Hammer an Rezept habe. Ich bin aber auch immer in dem Wissen, dass das morgen wieder ganz anders sein kann. Ich bin eigentlich sogar immer davon überzeugt, dass ich jetzt ein Hammer-Rezept habe – vorher würde ich das gar nicht auf die Karte bringen. Es kann vorkommen, dass ich ein Gericht von der Karte nehmen und es durch ein anderes ersetzen will. Und trotzdem: Wenn mir am letzten Tag noch eine Änderung zu dem „alten“ Gericht einfällt, ändere ich es auch noch am letzten Tag. Meine Leute sehen mich dann komisch an und fragen, wir haben das jetzt wochenlang so geschickt, warum ändert er es jetzt. Wenn man das nicht macht, wenn man nicht immer willens ist, sich selber zu verändern, sich weiterzuentwickeln und die eigene Arbeit zu hinterfragen, dann hat man schon aufgehört, irgendetwas zu bewirken.

Lf. Nr. 69: Gesottene Kalbszunge – Perlgraupen, Essiggemüse & rote Zwiebel Vinaigrette

JD: Wie ist Ihr Gartest für die Kalbszunge?

JH: Immer gleich. Ich drücke vorne mit Daumen und Zeigefinger die Spitze der Kalbszunge. Ich nehme keinen Temperaturfühler, keine Gabel oder kein Messer. Wenn die Spitze weich ist, ist die Kalbszunge gar.

JD: Was ist der Vorteil von Graupen? In der Spitzenküche sieht man sie ja eher selten – was ich übrigens nie verstanden habe.

JH: Es ist ein sehr deutsches Produkt und ich finde die Textur einzigartig. Das kann man nicht mit Reis oder Fregola Sarda oder Couscous vergleichen. Es ist eines der wenigen Lebensmittel, die weich und mit Biss gut schmecken.

JD: Hat beim Gemüse das kurze Einlegen mehr Perspektive als langes Fermentieren? Weil es produkt-näher ist?

JH: Ja, das finde ich schon. Die Farbe bleibt etwas besser erhalten, dann bleibt die natürliche Struktur, der Biss einfach etwas unverfälschter und letztendlich auch das Eigenaroma. Wenn man eine Gewürzgurke lange, lange einlegt, dann hat die ihren Charme und schmeckt nach Gewürzgurke und jeder kennt ihren Geschmack. Ich schätze das auch, allein schon wegen des Gurkenwassers. Wenn man aber eine Gurkenscheibe nur ganz kurz mit einer tollen Marinade benetzt, dann ist das ein ganz anderer Geschmack. Im Prinzip wollte ich beides erreichen: schon dieses Eingelegte, aber eben nicht dieses Durchfermentierte.

JD: Warum gibt es dann doch Tipps zur Lagerung?

JH: Man muss ja, um solche Sachen herzustellen, auch eine Überproduktion machen. Und da ist ein solcher Tipp sicherlich hilfreich. Man kann viele Rezepte in diesem Buch nur herstellen, wenn man eine kleine Überproduktion macht.

Lf. Nr. 70: Karamell Macaron

JD: Warum die Dulcey-Schokolade?

JH: Das ist eine Valrhona-Schokolade, die hat schon einen Karamellanteil. Wirkliche Schokoladenfreaks würden wahrscheinlich dazu sagen, das sei gar keine richtige Schokolade. Das ist mit Sicherheit auch richtig.

JD: Bei Valrhona gibt es immer Kritiker. Meine immer noch absolute Liebessorte ist die Guanaja – mit der man vor allem mit Gewürzen eine Menge guter Resultate erzielen kann. Ich sehe das bei weitem nicht so kritisch wie manche Leute, die alles von Valrhona in die Pfanne hauen und irgendwo mal wieder einen angeblichen Kult-Hersteller aus dem Ärmel zaubern.

JH: Es gibt mit Sicherheit viele Schokoladen, die als solche besser oder gleichwertig sind. Ich finde aber auch, dass Valrhona keine Schokolade ist, die man allein essen soll, sondern eine Schokolade zum Kochen.

JD: Genau. Ich habe so kleine, ovale Tabletten von Guanaja. Allein schmecken die wirklich nicht besonders beeindruckend. Wenn man sie dann aber schmilzt, entwickelt sich ganz schnell ein wunderbares Aroma.

JH: Es ist ein unglaublich gutes Produkt, um damit zu arbeiten. Es gibt einfach gewisse Produkte, die sind nur fürs Kochen gemacht. Kein Mensch würde auf die Idee kommen, sich ein Glas Noilly Prat einzuschicken, ich jedenfalls nicht ...

JD: ... das gibt es aber, es steht in Frankreich auch auf vielen Getränkearten ...

JH: In vielen Saucen bei mir ist Noilly Prat unabdingbar.

JD: Warum benutzen Sie mit Rama Cremefine ein Fertigprodukt oder Vorprodukt?

JH: Das ist eine Idee von Christian Hümb, der hat das Zeug geliebt, da ist etwas Guarkernmehl drin, das hat dann einen anderen Stand und man kann es mit einer anderen Viskosität aufschlagen. Das ist schon super. Man kann das sicher auch hinterfragen, vom Stand her hat es aber keine Alternative.

Lf. Nr. 71: Lammrücken vom Hofgut Polting – Salzzitrone, Bete & Don Bocarte Anchovis

JD: Sie reden von angetrocknetem Fett: Ist das wegen der krossen Kruste? Ist das kein Risiko, zu fest zu werden?

JH: Nein, im Gegenteil, ich lasse das Lamm immer von oben erst einmal komplett abtrocknen und löse es dann à la minute aus. Das hat den Vorteil, dass das Lamm die ganze Zeit am Knochen ist, nicht oxydiert, sich geschmacklich und farblich überhaupt nicht verändert, sondern im Gegenteil nur besser und intensiver wird, und dass das Fett oben komplett trocken wird.

JD: Wie beurteilen Sie die Qualität vom Poltinger Lamm im Vergleich. Hat es spezifische Vorteile?

JH: Es hat eine sehr gute Qualität. Nur ein Vergleich: Ich habe gestern Andy Hayler (Anm.: Andy Hayler gilt als die erste Person, die alle Restaurants mit 3 Michelin-Sternen weltweit besucht hat) zu Besuch gehabt und der hat hinterher gesagt, er mag gar kein Lamm, er hat aber gesagt, das sei das beste Lamm seines Lebens gewesen. Dieses Lamm hat den Geschmack von Lamm, ohne zu hammeln, es hat ein perfektes Verhältnis zwischen Fett und Fleischanteil – ich brate es ja immer auf der Hautseite knusprig. Diese Symbiose zwischen krachendem, schmelzendem, heißem Fett, gepaart mit einem gut gegarten, gut gereiften Fleisch ist einfach unnachahmbar.

JD: Ich hatte gerade ein Gespräch mit Claus-Peter Lumpp vom „Bareiss“ über ein Lammgericht. Der nennt es nicht „hammeln“, sondern „böckeln“. Er mag den Geschmack, wenn es so etwas in diese aromatisch strengere Richtung kippt, überhaupt nicht. Wie alt ist das Lamm bei der Schlachtung, haben Sie Kontrolle über die Aufzucht oder die Fütterung?

JH: Herr Riederer sagt mir – da ist die Zusammenarbeit ausgeprägt genug – dass er mir das raussucht,

von dem er meint, das ist jetzt genau richtig. Ich bekomme immer die gleiche Qualität; ich sage nicht, er soll jetzt schlachten, sondern das sagt er mir. Das Alter liegt bei etwa einem halben Jahr. Diese Tiere sind schon älter als diese üblichen 3 bis 4 Monate alten Exemplare. Ein Milchlamm ist nicht interessant für mich. Meine Lämmer haben Milch gehabt, aber sie haben auch schon Heu gefressen.

JD: „Broutard“ nennen die Franzosen dieses Alter, beim bretonischen Salzwiesenlamm aus der Bucht des Mont-St-Michel etwa sind es Lämmer, die schon mit ihren Müttern auf den Salzwiesen grasen und ein entsprechendes Fleisch aufbauen. Sie werden im Prinzip geschlachtet, wenn sie schon fast die Größe ausgewachsener Tiere haben, aber eben noch wenig feste Muskelmasse. Das ist vom Gewicht her auch für den Handel eine ganz logische Sache.

JH: Bei Kalbfleisch sehe ich das übrigens ganz genauso. Für mich ist es nicht interessant, ein schweinenrosa Kalb zu haben, was nur gesäugt worden ist.

JD: Die Begleitung ist brut, die Umspielung des Lammaromas erdig-bodenständig. Ist das die gewünschte Stilistik?

JH: Ja, das ist die angestrebte Stilistik. Das ist eine reine Geschmackspräferenz.

Lf. Nr. 72: Millefeuille – Blätterteig, Vanille & Gru de Cacao

JD: Was ist die Grundidee? Die Steigerung eines klassischen Prinzips durch die Spitzenküche?

JH: Das ist eine Verbeugung und eine Liebe gegenüber der Sache. Man bekommt das Millefeuille fast nie in den guten Restaurants, vielleicht bestenfalls bei den großen Franzosen. Ich bin da ganz gespannt, ich habe im Juli 2023 drei Restaurants an einem Wochenende, nämlich „L'Ambroisie“, „L'Epicure“ und „L'Arpège“. Außer im „Epicure“ war ich da noch nicht. Ich bin gespannt und freue mich schon sehr darauf.

JD: Das ist eine schöne Zusammenstellung, viel Spaß, berichten Sie mir bitte.

Sie werden Unterschiede erleben. Das „Epicure“ hat ein hohes Niveau, aber nicht unbedingt Ausreißer nach oben. Bei Pacaud (Anm. „L'Ambroisie“) muss man sehen. Ich weiß nicht, ob er selber noch kocht und nur überwacht oder ob sein Sohn das jetzt macht. Beim „Arpège“ werden Sie vermutlich Glanzlicher haben, aber auch Ausreißer nach unten, sie werden sich im schlimmsten Fall vielleicht fragen: Was soll der Quatsch?

JH: Ich wollte das mit dem Millefeuille einfach machen, ich liebe das selber.

Ich beschäftige mich aus purer Freude mit solchen Dingen. Das gilt auch für die Tourte oder die Pâte en croûte.

JD: Ist diese Creme Patisserie ein Ersatz oder eine Ausweitung gegenüber dem Original?

JH: Sie ist ein bisschen leichter und dadurch ist das Ganze etwas zarter, aber eben auch gepaart mit der Baileys-Creme und dem fruchtigen Eis – das Gru-de-Cacao-Eis ist ja sehr fruchtig. Das hat eine gewisse Säure, ist nicht ganz so schwer und von der Textur her fast wie ein Sorbet – obwohl es natürlich keins ist. Das ist erfrischend und lockert das Ganze auf.

JD: Dient Mascarpone als Andickung unter Verzicht auf Gelatine o.ä.?

JH: Ja, und natürlich hat sie auch das Fett, das gibt Geschmack, das gibt Schmelz. Wenn man schon dem Hedonismus frönt, kann man auch etwas Fett dazu geben.

Lf. Nr. 73: Schokoladen Macaron mit Kaffee Cremeux

JD: Die Basis ist auch hier einfach der klassische Akkord. Ist es wieder eine Art Grundmacaron?

JH: Ja, absolut. Ich will da keine Experimente machen. Man kann natürlich alles in Frage stellen, alles neu denken, alles aufbrechen, mit allen Regeln brechen. Aber ein Schokoladenmacaron jetzt auf einmal mit kandierter Rose zu verschönern, davon halte ich gar nichts. Das Ding schmeckt gut, es ist der letzte Bissen, ähnlich wie bei den Madeleines. Da trinke ich dann den letzten Tropfen Espresso und da will ich

auch keine Mathematik mehr gelehrt bekommen.

JD: Sie haben da ein Instant-Espressopulver. Was ist das für eine Qualität?

JH: Das machen wir selber. Da nehme ich meinen eigenen Kaffee. Ich habe eine Bohnen-Mischung und mahle mir das Pulver frisch. Das ist eine Mischung aus Arabica und Robusta. Ich habe das probiert und persönlich so ausgewählt, quasi meine eigene Cuvée erstellt. An dem Tag habe ich, glaube ich, 62 Espressos probiert. Ich verkaufe den Kaffee auch selber hier. Insgesamt ist das eine Cuvée aus 14 Kaffeesorten ...

JD: Schön, dass Sie da so rangehen und sagen: Sie vertrauen nur auf Ihren Geschmack.

Lf. Nr. 74: Schwarzwälder Kirsch – Bio Honduras 75%, Chantilly & Tahiti Vanilleeis

JD: Die Schwarzwälder Kirschtorte ist schon lange ein Objekt, an dem sich gute Köche abarbeiten. Warum ist das so? Ich erinnere mich zum Beispiel an eine schon lange zurückliegende Fassung von Jean-Claude Bourgueil (Anm.: Damals Drei Sterne-Koch im Düsseldorfer „Im Schiffchen“).

JH: Das sind wieder die Assoziationen aus der Kindheit. Ich finde das einfach eine leckere Sache, auch sehr deutsch. Ich verfolge da eigentlich zwei Sachen: einmal, dass man etwas die deutsche Geschmacks-DNA herauskitzelt, zweitens die Assoziation der Kindheit und der Jedermann-Geschmack. Der Frankfurter Kranz ist auch noch so ein Ding, unglaublich schwer, unglaublich süß, unglaublich fettig. Aber auch den kann man meiner Meinung nach sehr gut machen. Die Kombination zwischen Creme und Nuss und einer Frucht kann man schon toll machen. Schwarzwälder Kirsch ist hinreißend, Vanille, Schokolade, Kirsche, Sahnecreme. Das kann man alles auf ein anderes Niveau bringen.

JD: Geht es letztlich um eine Dekonstruktion oder eine Form, die Einzelteile ernster zu nehmen?

JH: Nein, gar nicht. Ich gehe mit dem Ziel dahin, das Ganze zeitgemäßer und auf meine Sichtweise zu bringen. Das ist ein Thema, mit dem ich mich gerade intensiv beschäftige. Ich bin z.B. gerade dabei, solche Themen wie Spätzle-Gerichte, oder wie Strammer Max anzugehen (auch wenn es das schon gegeben hat, Juan Amador hat das schon vor 20 Jahren gemacht), aber das sind alles Themen, die noch nicht zu Ende gedacht sind.

JD: Sie hatten das ja auch bei dem weißen Trüffel mit Spiegelei bei Witzigmann gesagt ...

JH: Und wenn mir nichts einfällt, gehe ich an meine eigenen Rezepte. Es gibt da mittlerweile so viele Sachen, die man immer wieder anders angehen kann.

JD: Kann man die sensorische Struktur ausweiten? Mehr Spiel erzeugen? Die original Schwarzwälder Kirschtorte ist ja ein ziemlicher Matsch ...

JH: Das ist allen gemeinsam, das gilt selbst für einen ordinären Streuselkuchen. Das ist ja gut, das schmeckt ja auch lecker, aber sensorisch gesehen natürlich ziemlich langweilig. Man versucht, das immer auf ein anderes Level zu bringen. Die Tellersülze ist so ein Punkt, die Schwarzwälder Kirschtorte ist so ein Punkt, das Millefeuille auch. Man macht aus einer Eindimensionalität etwas, wo man sagt: wo kommt denn jetzt dieser Geschmack her? Jeder fühlt sich wohl, muss das auch nicht extra verstehen, sagt sich dann aber, wie kommt denn so etwas.

Lf. Nr. 75: Soufflierte Wachtelbrust – Anchovis, Brokkoli, Kampot-Pfeffer, Salzzitrone & Ingwer

JD: Die erste Fassung der soufflierten Wachtelbrust ist ja eher klassisch. Diese ist radikal anders. Wie ist es dazu gekommen?

JH: Ich bin ein großer Freund von dem Spiel zwischen Anchovis und Fleischgerichten und habe damit schon vor Jahren angefangen – zum Beispiel mit dem Lamm. Und dann habe ich das auch auf andere Sachen übertragen. Die Wachtel ist ja aromatisch etwas schwach auf der Brust, und die Anchovis geben da einfach eine Tiefe und eine Umami-Note hinein, ohne die Wachtel aber zu übertünchen.

JD: ... und ohne eigentlich nach Fisch zu schmecken ...

JH: Genau.

JD: Ist die Interpretation eines Produktes wie der Wachtel, die Neu-Analyse und Neu-Komposition mit anderen Produkten, typisch für das Denken in der Spitzenküche?

JH: Das weiß ich nicht, das kann ich jetzt nicht so komplett auf andere übertragen. Aber für mich ist es typisch. Ich nehme das Grundprodukt und überlege: Was bringt es mit sich, und was möchte ich hineinbringen, um meine persönliche Interpretation zu realisieren.

JD: Aber wie kommen Sie dann auf Anchovis? „Reduzieren“ Sie die Anchovis auf ein Gewürz? Nehmen Sie es vor allem als ein Aroma, das mit einem anderen eine interessante Verbindung eingeht?

JH: Wie ein Gewürz, absolut. Sie werden bei mir auch kurz gewässert, weil ich dieses Öl, dieses Fischige reduzieren will. Ansonsten liebe ich diese Anchovis auf einem guten Burrata oder etwas in der Art. Da kann dann die klassische Anchovis-Note ruhig im Vordergrund stehen. Ich wasche sie kurz ab, es ist dann etwas entschärft und in einer Gewürz-Funktion. Das erinnert dann auch an die Colatura di Alici, die in viele Sachen hineinkommt, wo man sie nicht vermuten würde, ohne dass das dem Esser wirklich als solches deutlich wird. Es gibt Tiefe und eine Art von fleischigem Geschmack, mehr Charakter.

JD: Noch drei Details. Warum dämpfen Sie die Petersilienwurzel?

JH: Sie verliert dann am wenigsten von ihrem Aroma. Ich dämpfe zum Beispiel auch bei Sellerie, wenn ich ein Püree machen will. Früher hat man das ja mit Milch gekocht oder Ähnliches. Das ist alles Quatsch. Der Saft, der ansonsten irgendwo verloren geht, bleibt hier voll erhalten.

JD: Welche Produktqualität braucht man beim Broccoli?

JH: So frisch es nur eben geht vom Bauern um die Ecke. Das ist ja ein Rezept aus dem „Pop-up“ und da habe ich den Brokkoli tatsächlich jeden Morgen frisch auf dem Viktualienmarkt gekauft, habe ihn abends verbraucht und am nächsten Morgen neuen gekauft.

JD: Sie brauchen den normalen Brokkoli, weil Sie ja auch die Scheiben für die „Spaghetti“ brauchen, nicht den Brokkolini.

JH: Nein, richtig große Köpfe und knackig frisch, frische, junge Köpfe.

JD: Brust und Keule haben bei der Wachtel sehr unterschiedliche Aspekte. Sie arbeiten die auch sehr unterschiedlich aus. Wie interpretieren Sie Keule und Brust im Vergleich?

JH: Die Keule ist für mich persönlich geschmacklich immer interessanter. Das gilt aber nicht nur bei der Wachtel, sondern bei allem Geflügel. Die Brust ist lecker, und die Brust ist natürlich auch ein Crowd teaser (Anm.: ungefähr: etwas, was die Leute lieben), sage ich mal, aber ich finde die Keule wesentlich aromatischer vom Geschmack und vom Biss her.

JD: Geht man bei der Brust mehr auf die zarte Textur, während das bei der Keule vergleichsweise egal ist und es mehr um den aromatischen Aspekt geht?

JH: Der Geschmack der Keule ist für mich ausgeprägter und damit besser.

Lf. Nr. 76: Karotte – Umami-Baiser, kandierter Kombu, Pecorino & knusprige Hendlhaut

JD: Einmal ganz allgemein: Gibt es bei Gemüse noch irgendwelche Einschränkungen der Nutzung in der kreativen Spitzenküche – etwas nach dem Motto: „Das kann man nicht hundertprozentig gebrauchen“?

JH: Nein, gar nicht. Ich liebe Gemüse und bin da sehr affin. Ich bin allerdings kein großer Freund von Blumenkohl, habe aber gerade ein Gericht in Arbeit, bei dem der Blumenkohl so ist, dass er auch mir schmeckt.

JD: Kohlrabi ist der bessere Blumenkohl ...

JH: Ja, finde ich auch (lacht ...). Da haben Sie vollkommen recht.

JD: Gibt es Gemüse, die „einfacher“ und welche, die „schwerer“ zu handhaben sind?

Ich meine die Zubereitung. Manche haben ja Fasern, die man dann schlecht in den Griff bekommt.

JH: Im Prinzip ist alles, was kohlig ist, etwas sensibler zu behandeln – andererseits aber auch wieder nicht. Man kann zum Beispiel viel mehr Hitze einsetzen, um tolle Geschmacksnuancen zu erreichen. Natürlich muss man Kohl ganz anders behandeln als eine schöne tolle Stange Spargel oder auch Fenchel.

JD: Gibt es Aromen in ihrem Aromenfundus, die die Kohlnoten gut auffangen können?

JH: Als Kontrapunkt zum Kohl selber? Säure. Kohlrabi zum Beispiel bekommt mit Kaffirlimette, Bergamotte, aber auch mit Zitrone und natürlich Fett ein ganz anderes Format. Ein Kohl ohne Butter oder auch Olivenöl ist einfach verschenkt. Ein ganz einfaches Beispiel: ein Rahmwirsing hat natürlich einen wesentlich besseren Geschmack, als wenn ich ihn nur blanchieren würde.

JD: Wie sehen Sie das Backup für die Gemüse? Eher süßlich oder eher herzhaft? Oder unterschiedlich?

JH: Das ist eher unterschiedlich. Eine Karotte hat ja – genau wie eine Pastinake oder Petersilienwurzel oder eine reife Tomate – von sich aus schon eine gewisse Süße. Ich finde, man muss immer mit Gegensätzen spielen. Gemüse, die süßlich sind, würde ich jetzt nicht auch noch süßlich unterstreichen, sondern immer etwas Säure und etwas Herzhaftes dazugeben. Das ist natürlich bei Paprika, Spargel oder Rhabarber (der ja botanisch ein Gemüse ist) ganz anders.

JD: Welche Funktion hat diese Kleinigkeit hier?

JH: Das ist ein Hors d'Oeuvre, etwas, das einen Aperitif begleitet, ein Happen, den man in einem Satz isst. Das soll Lust auf das machen, was kommt. Die Geschmackspapillen öffnen.

JD: Und weil das ein Happen ist, muss natürlich die Frage nach der Wichtigkeit der sensorischen Struktur kommen. Kann die Sensorik manchmal ein gleichberechtigter Grund neben der Aromatik sein?

JH: Ja, absolut, gerade bei den Kleinigkeiten. Das muss einfach Spaß machen. Das müssen selbstbewusste Dinge sein, nach dem Motto: so, hier bin ich, jetzt geht es los. Witzigerweise gibt es immer wieder Wünsche von Gästen, solche Kleinigkeiten nochmal zu bekommen. Da habe ich dann versucht, das umzubauen und größer zu machen – als Zwischengerichte zum Beispiel. Das hat nicht funktioniert. Manche Sachen kann man nicht einfach in der Größe beliebig erweitern. Manche Sachen funktionieren nur, wenn man sie klein und zusammenhängend essen muss.

JD: Das lässt sich ja dann von der Küche her auch komplett definieren. Solche Kleinigkeiten sind eigentlich der direkteste Draht zum Geschmackserlebnis des Essers, der dann keine andere Möglichkeit hat, als genau das zu essen, was die Küche vorgibt.

Abschließende Bewertung und Einordnung

(Anm.: Wie bei der Begründung der Dokumentation möchte ich hier die Form der persönlichen Einschätzung in Ich-Form wählen.)

Um die Einmaligkeit dieser Dokumentation zu erläutern, muss ich etwas ausholen. Im Laufe der Zeit habe ich eine Unmenge von Gesprächen mit nationalen und internationalen Köchen geführt. Sie haben teilweise den Charakter von „Hintergrundgesprächen“ gehabt, in denen man über Themen frei und offen redet, es aber klar ist, dass die Informationen nicht zur Veröffentlichung gedacht sind. Insofern sind solche Gespräche nicht anders als das, was politische Journalisten regelmäßig machen. Der Inhalt war dann auch meist von wesentlich breiteren Gedanken geprägt, zum Beispiel über die stilistische Entwicklung der Kochkunst oder aktuelle Tendenzen. Anders als in anderen Bereichen der Kultur gibt es in der Kochkunst kaum jemals wirklich substantielle Interviews – schon gar nicht in überregionalen Publikumszeitschriften. Der Grund ist typisch für die Behandlung der Kochkunst in vielen Medien: Es gibt einerseits kaum Spezialisten unter den Journalisten, die wirklich viel von der Kochkunst insgesamt verstehen, andererseits aber auch eine Art populistisch-journalistische Schere, bei der man immer davon ausgeht, dass man für die Leserschaft bei einem Interview möglichst nicht zu komplex wird. Im Prinzip gilt ein solcher Mechanismus auch für jene Zeitschriften, die sich als Fachzeitschriften verstehen. Auch in Magazinen wie etwa dem „Feinschmecker“ oder „Essen und Trinken“ wird man komplexe Inhalte bei Interviews vergeblich suchen. Insofern war mir immer klar, dass es bei den vielen Gesprächen üblicherweise nicht darum ging, das so entstehende Material tatsächlich praktisch für konkrete Artikel zu nutzen.

Es gab für mich allerdings immer wieder beträchtliche Einblicke in die Denk- und Arbeitsweise unserer besten Köche, und zwar immer dann, wenn die vertiefte Diskussion von Gerichten mehr oder weniger unmittelbar für bestimmte Texte notwendig und/oder sinnvoll war. Als Beispiel möchte ich die Arbeit rund um die „FAZ-Gourmetvision“ (und ähnliche Aktionen im Rahmen meiner FAZ-Kolumne „Geschmackssache“) nehmen. Zum Konzept gehörte dort, aus einer größeren Anzahl von zu degustierenden Gerichten besondere Gerichte für ein Menü zusammenzustellen, das dann den Lesern vorgestellt und angeboten wurde.

Nach der Degustation der Gerichte kam es dann zu einem meist längeren Gespräch über die Gerichte, ihre Qualitäten und natürlich auch über die Gründe, warum bestimmte Gerichte besser als andere sind. In diesem Zusammenhang ging es tief in kulinarische und kochtechnische Details, wobei vor allem kochtechnische Aspekte im engeren Sinne, solche der Zusammenstellungen, der sensorischen Struktur oder auch der Bedeutung des assoziativen Kontextes im Vordergrund standen. Gäste, die diese Vier-Augen-Gespräche ab und zu trotzdem verfolgt haben, waren sich sicher, eine solche Kommunikation über Essen noch nie gehört zu haben. In solchen Kategorien haben weder die Köche noch ich natürlich nie gedacht. Es ging uns nur um die Sache. Nach den Gourmetvisionen ergaben sich aber immer wieder bei unterschiedlichen Gelegenheiten solche Gespräche, und zwar bevorzugt mit einer ganzen Reihe unserer besten und kreativsten Köche. Das ist bis zum heutigen Tag so und für mich schon immer einer der wichtigsten Aspekte meiner Arbeit, weil es dann regelmäßig ohne jegliche utilitaristischen Einschränkungen um die Sache geht.

Es wurde aber auch klar, dass sich selbst hinter dieser intensiven Art der Kommunikation noch viel mehr an Wissen bei den Köchen verbarg – ein Wissen, das eine klare Funktion in ihrer täglichen Arbeit hat, das für ihre Qualitäten ausschlaggebend ist, aber im Grunde nie die Kommunikation „nach außen“ erreicht. Es wurde auch klar, dass die Kommunikation mit unseren besten Köchen nicht voraussetzungslos stattfinden kann – und schon gar nicht in einer Art, wie man dies etwa von Intellektuellen verschiedener Bereiche her kennt, die ja manchmal den Eindruck erwecken, als ob die Verbalisierung ihrer Arbeit/ihrer Denkstrukturen mindestens so wichtig wie die eigentliche Arbeit ist. Und weil klar wurde, dass sich bei den Köchen differenzierteste kulinarische Details mit einer umfassenden Kenntnis der Prima Materia wie der Kochkunst und auch der eigenen kulinarischen Sozialisation verbinden, muss man – vice versa – über adäquate Voraussetzungen verfügen, um ihr Wissen durch eine adäquate Gesprächsführung zu erfahren. Meine dieser Dokumentation vorangehende Recherche in diversen, vor allem internationalen Texten (Biographien, Autobiographien, Monografien von Köchen zur Kochkunst als solcher etc.) machte das vollständig klar: selbst die Texte internationaler Superstars der Kochkunst wie etwa Alain Ducasse vermitteln kaum jemals auch nur annähernd das, was möglich wäre. Man schreibt, wie man meint, dass es ankommt oder es wird in ähnlich verkürzter Weise über Köche und Kochkunst berichtet.

Für die Gespräche mit Jan Hartwig hatte ich Vorerfahrungen, weil wir schon kurz nach Aufnahme seiner

Arbeit im „Atelier“ in München begonnen hatten, meinen Besuchen auch intensive Gespräche folgen zu lassen. Insofern wusste ich schon zu einem gewissen Teil, wie er denkt und in welcher Art er dies mitteilt. Diese Gespräche waren dann auch neben seinen Gerichten für die Entstehung meiner Einschätzung, dass sich hier ein ganz großer Koch entwickelt, verantwortlich. Dass man dann als Journalist so reagiert, dass man seine „Mittel“ konsequent einsetzt, um das auch zu verbreiten (also von vielen großen Texten bis zu Ehrungen als „Koch des Jahres“ o.ä.) versteht sich von selber. Mit den zu Beginn dieser Dokumentation erwähnten Möglichkeiten ergab sich dann die sehr begründete Hoffnung, einmal Gespräche zu führen, die ein neuartiges Niveau erreichen. Vom ersten Gespräch über das erste Rezept an wurde klar, dass das auch genau das ist, was Hartwig mit seiner Bereitschaft zur Mitwirkung anstrebte. Es entwickelte sich dann schnell eine Art der Kommunikation, die sich als äußerst effektiv herausstellte und eine ganz ungewöhnliche Menge von Details erbracht hat, die die Denkweise eines absoluten State-of-the-Art-Spitzenkochs exzellent erfassen lassen.

Die Informationen ergeben sich in ganz unterschiedlichen Bereichen. Da ist zuerst die intensive Beschäftigung mit den **Produkten**, die weit über die traditionellen Sätze „Das Produkt ist der Star“ oder „Ohne überragende Produkte gibt es keine gute Küche“ hinausgeht. Jedes verwendete Produkt wird in allen möglichen Details begutachtet und auf seine Verwendung hin analysiert, wobei der Begriff „Produkt“ buchstäblich jedes Element eines Gerichtes betrifft. Dass dabei auch vorgefertigte Produkte, wie etwa der Philadelphia-Frischkäse einbezogen werden, ist typisch für Hartwig, der ein riesiges Spektrum an Produkten und – im weiteren Sinne – Aromen aus aller Welt verwendet. Hier ist der im Laufe der Zeit immer enger werdende Produktkanon einer Art „Großmeisterküche“ im – salopp gesprochen – „Pariser Stil“ durch eine Vielzahl von Produkten ergänzt, die alle systematisch in ihrer Verwendungsmöglichkeit reflektiert werden. Es ist hier faszinierend zu erleben, wie Hartwig für jede seiner Entscheidungen klare Argumente anführt. Gleichzeitig wird aber auch klar, dass er von Neuem immer wieder geradezu elektrisiert ist und unbedingt wissen will, ob so etwas für seine Arbeit relevant werden könnte.

Bei den **Zubereitungen** zeigt sich ein ganz ähnliches Bild. Hier ist der traditionelle Kanon von Kochtechniken gewaltig ausgeweitet. Interessant ist dabei zuerst einmal, dass Hartwig – anders als ältere Spitzenköche, die gerne den Eindruck erwecken, sie hätten mit externen Inspirationen gar nichts zu tun – in großer Offenheit und Begeisterung davon redet, was ihn wo inspiriert hat und dass er, wenn er denn auf Interessantes und Neues trifft, sofort versucht, Details zu erfahren. Der Kanon der Kochtechniken hat sich dabei bei ihm ähnlich stark erweitert wie der Kanon an Produkten. Man kann heute bei ihm erkennen, dass kaum ein Produkt so zubereitet wird, wie das den Standards der Lehrbücher entspricht. Alles ist personalisiert und wird gegebenenfalls auch immer wieder variiert. Beides, die Auswahl der Produkte und die Zubereitungen, zeigt eine enorme Tiefe der Reflektion und eine ständige Beschäftigung mit den Details. Das ist um so bemerkenswerter, als ein Drei-Sterne-Restaurant vom Typ des „JAN“ eigentlich und vor allem eine exzellente Manufaktur ist, in der bei jedem Service minutiös festgelegte Zubereitungen reproduziert werden. Hartwig macht klar, dass trotzdem jede Kreation ständig auf dem Prüfstand steht, dass sie jederzeit verändert werden kann.

Ein schon beim Lesen der Gerichte auffälliges Merkmal der Küche ist die Akkordbildung, also die **Zusammenstellung von Aromen**. Viele der Rezepte werden sich für die Gäste sehr ungewohnt lesen, weil sie bestimmte Kombinationen so noch nie gehört haben oder sogar spontan für sich ausschließen würden. Hier wird im Gespräch ganz deutlich, dass Hartwig die Aromen der Welt sozusagen emanzipiert hat, dass sie erst einmal ausschließlich Aromen sind, die in bestimmten, auch sehr ungewöhnlichen Zusammenhängen sehr gute Dienste leisten können. So etwas ist erst einmal für den Koch selber eine wesentliche Änderung der gedanklichen Struktur, weil üblicherweise die Kochausbildung in diesem Bereich von vielen Klischees geprägt ist. Bis heute gibt es – auch von scheinbar wissenschaftlich arbeitenden Autoren – Bücher über die idealen Zusammenstellungen und „harmonisierende“ Produkte. Nach diesen Auskünften von Jan Hartwig wird klar, dass dieser „Harmonie-Ansatz“ einen grundsätzlichen Denkfehler hat und wenn, dann eher für den Laienbereich geeignet ist, bei dem Nachvollzug bestehender Geschmacksbilder im Vordergrund steht. Dabei wird zum Beispiel auch deutlich, dass Hartwig, der ja den assoziativen Kontext bei seinen Gerichten immer im Blick hat, scheinbar extreme, „nicht passende“ Zutaten so einsetzt, dass sie eine spezifische Funktion erfüllen, ohne so deutlich im Vordergrund zu stehen, dass der assoziative Kontext auf „alte“ Vorstellungen anspringt. Die Colatura di Alici etwa schmeckt nicht durch, und schon gar nicht als fischbasierte Sauce, sondern wird genutzt, um das Umami-Spektrum eines Gerichtes zu erweitern und zu vertiefen. Dass bei solchen Arbeiten minutiöses Abschmecken und minutiöse Festlegungen notwendig sind, versteht sich von selber. Außerdem wird klar, dass es verschiedene Ebenen in den Akkorden gibt, die jeweils für die Wahrnehmung eine andere Relevanz haben. Was früher einfach (oder hilflos?) als geschmackliche Tiefe bezeichnet wurde („unergründlich tiefe Saucen“), bekommt hier eine glasklare exzellente Struktur voller Raffinesse.

Ein ganz besonderer Punkt bei Hartwig ist der klare **persönlich-biographische Bezug** vieler seiner Gerichte. Immer wieder verweist er auf Kindheitserinnerungen, die – im Gegensatz zu den oft abstrakt klingenden Aussagen vieler seiner Kollegen – nach wie vor einen ganz konkreten Bezug zum Geschmacksbild verschiedener Gerichte haben. Und weil dieser Bezug (z.B. „Werthers Echte“ von seinem Großvater oder eine Tomatenzubereitung seiner Mutter) so konkret präsent ist, schafft er auch in einer ganz natürlichen Weise die Einbeziehung des **assoziativen Kontextes** bei seinen Gerichten. Es wird klar, dass Hartwig wie kein zweiter Koch in Deutschland diese Ebene bewusst einbezieht. Das wiederum wird ihm nur möglich, weil er sich von jeglichen Klischees, die es eben auch in der absoluten Spitzenküche sehr häufig gibt, fernhält und einen klar individuell begründeten Stil entwickelt hat. Wer – wie das lange Zeit in der absoluten Spitze Dogma war – sich ausschließlich damit befasst, extrem kostspielige und seltene Produkte zu verarbeiten, macht es Gästen häufig unmöglich, ihre eigene kulinarische Biographie mit dem zu verbinden, was sie in einem Restaurant angeboten bekommen. Sie können dann vielleicht sagen, dass sie so etwas noch nie so gut bekommen haben, nicht aber, dass es sie ganz persönlich an bestimmte Zusammenhänge erinnert. Hartwig erwähnt den assoziativen Kontext in vielen Kommentaren sehr deutlich und sieht im Übrigen auch die Regionalität primär unter diesen Aspekten. Es geht nicht so sehr um „geographische“ Aspekte, sondern darum, dass die Gäste einer Region oft über spezifische Vorerfahrungen verfügen, die man unbedingt nutzen sollte (also etwa die Verwendung der Milzwurst, die in Bayern eine ganz andere Normalität als im Rest Deutschlands hat).

Bei zwei weiteren Punkten wird klar, warum Hartwig ein so exzellenter Koch und Kreativer geworden ist. Es geht um seine **Arbeitsweise** und um seine **Kritikfähigkeit**. Die Arbeitsweise zeigt sich als eine Mischung aus Ideenschöpfung mit Einfällen und Notizen dazu quasi rund um die Uhr, und dann einer Herangehensweise, die von einer gewissen Diskursivität geprägt ist, also einen weitgehend prozessualen Verlauf hat. Dabei geht es immer wieder auch um viel Probieren und „trial and error“ – allerdings mit dem großen Unterschied, dass Hartwig auf eine geschmackliche Qualität zusteuert, deren Parameter ihm weitestgehend klar sind. Er sucht den speziellen Geschmack und weiß, wann er ihn erreicht hat. Insofern wird verständlich, dass er nur Gerichte auf die Karte setzt, von denen er überzeugt ist, dass sie überragend sind. Und dennoch ist dies nicht der Schlusspunkt in diesem ausgesprochen prozessualen Verfahren. Hartwig hört zu, und das immer und jederzeit. Kritikpunkte – seien sie begründet oder nicht begründet – kommen bei ihm an, ohne ihn freilich in seinem sehr präzise strukturierten Selbstbewusstsein grundsätzlich zu erschüttern. Aber – er weiß eben, dass es immer auch noch weitergehen kann und nennt insofern keines seiner Gerichte endgültig. Wie konsequent er das macht, wird an einem Punkt deutlich, wo klar ist, dass ein Gericht – zu Beispiel saisonbedingt – am nächsten Tag auf der Karte durch ein anderes ersetzt wird, er aber noch eine Verbesserungsmöglichkeit erkannt hat und diese auch am letzten Abend noch realisiert – was in einer Brigade natürlich nicht so einfach ist, weil alle Beteiligten solche neuen Varianten verstehen müssen. Man könnte dieses Verfahren wissenschaftstheoretisch so einordnen, dass die These (also das Gericht) bis zum Beweis des Gegenteils (also dem Nachweis, dass es auch noch besser ginge) bestehen bleibt. Für die Arbeit eines kreativen Kochs sind das ideale mentale Voraussetzungen und geradezu eine Garantie dafür, dass das Werk nicht nur Anpassungen, sondern auch Verbesserungen erfährt. Die Informationen gerade zu diesem Punkt sind außergewöhnlich ausführlich, weil gerade Köche dazu neigen, den Prozess der Entstehung, Modifizierung und Korrektur von Gerichten zu verschleiern (wenn sie ihn denn überhaupt verbalisieren können).

Das Gespräch bringt also einzigartige Einsichten in die Denkweise und Arbeitsweise eines der kreativsten Drei-Sterne-Köche, insbesondere in seine enormen fachlichen Kenntnisse, seine kreativen Prozesse, die Entstehung von Gerichten und ihre weitere Optimierung.