

Frucht-Exoten & Gemüse-Oldies im Trend

Neu sind eckige Stapel-Melonen

■ Von Manuela Blisse

Der Vergleich mit einem Drachen kommt nicht von ungefähr. Die rote Hülle der Drachenfrucht, auch Pitahaya genannt, könnte dem Fabelwesen tatsächlich alle Ehre machen. Drinnen weiß mit schwarzen Punkten, gehört die exotische Frucht zum Trendobst der Saison. Und nicht nur das. „Gefragt sind frische Früchte, die reif geerntet werden“, weiß Jan Leiding, Obst- und Gemüsefachmann im KaDeWe. Auch beim Gemüse zieht Fernost: der feine, zarte grüne Thai-Spargel etwa wird, immer beliebter. Ebenso im aktuellen Rennen sind violetter Blumenkohl, der mangoldartige Pak-Choy und in Sachen Pilz der Kräuteraibling. Eines haben die Exoten bislang aber noch nicht geschafft: dem einheimischen Gemüse den Rang abzulaufen. „Tomaten sind mit einem Verbrauch von fast 22 Kilo pro Kopf im Jahr der absolute Spitzenreiter, gefolgt von Speisezwiebeln, Möhren und Gurken“, so Jochen Winkhoff, Geschäftsführer der Bundesfachgruppe Gemüsebau beim Bundesausschuss Obst und Gemüse. Mit eingerechnet sind hier allerdings auch Ketchup und Dosentomaten. Bei den frischen



FOTO: MANUELA BLISSE

Ein Liebling der Saison: die Drachenfrucht

Tomaten ist es die Rispen tomate, die immer mehr Fans findet.

Auf der diesjährigen Fruit Logistics Anfang des Jahres in Berlin wurden japanische „Tomatoberrys“ präsentiert, ein Mix aus Tomate und Erdbeere. Andere Züchter haben sich nur eine Frucht vorgenommen und beschreiten ungewöhnliche Wege. So hat in Malaysia die Wassermelone ihre runde Form verloren: Sie kommt eckig daher. Ob die Verbraucher davon zu überzeugen sind, ist noch unklar. Für die Händler hingegen gibt es einen Vorteil: die eckige Frucht lässt sich wunderbar stapeln. Weniger spektakulär, dafür möglicherweise eher in Gemüseabteilungen anzutreffen, könnte der „Red Flame“ sein, ein Rotkohl mit spitz geformtem Kopf. Als erster seiner Art wird er in kommerziellen Mengen angebaut. Kohl mutet als Wintergemüse an, doch die „Rote Flamme“ wird als Sommer-Alternative zum Radicchio gehandelt.

Für den klassischen Kopfsalat sind die Zeiten nicht allzu rosig. Bei den Sommersalaten 2007 geht kein Weg am französischen Mesclun, an Eiskraut, Portulak, Baby-Spinat sowie Babyleaf-Salaten überhaupt vorbei. Chicoree mischt weiter vorne mit, ganz zu schweigen vom inflationären Rucola. Die passende Würze: Küchenkräuter. „Basilikum, Petersilie und Schnittlauch im Töpfchen sind absolute Renner, weil sie frisch sind“, so Winkhoff. Die Aufsteiger schlechthin sind Wildkräuter. Bei Obst wie Gemüse feiern laut CMA auch „Oldies“ wie Mangold, Rauke, Pastinaken und Meerrettich ein Revival. Und: „Ware mit Aroma ist auf dem Vormarsch“, bestätigt Jan Leiding das wiederentdeckte Ja zum Geschmack.

Impressum

Eine Veröffentlichung der Redaktion Sondertemen für die Berliner Morgenpost

Redaktionsleiterin: Astrid Gmeinski-Walter (verantwortl.)
Stellvertreter: Klaus Ries
Redaktion: Carola V. Pompetzki
Layout und Produktion: Tino Weller
Anzeigenleitung: Silvana Puchar (verantwortl.)
Verkauf: Stefan Buchholz

■ Von Maggie Riepl

Die Nouvelle Cuisine des 3. Jahrtausends sieht so aus: Vor den Augen des staunenden Gastes wird einem Stück Thunfisch mit einem „Ministaubsauger“ sekunden-schnell Räucheraroma eingeblasen, der Cocktail kommt in Stabform daher. Und der Erdbeerlutscher namens Electrica Salsa sorgt mit seinem Krokant aus Sezchuan-Pfeffer für kleine Stromschläge im Mund. Wem das alles noch nicht Ess-Erlebnis genug ist, der bestellt das Dessert „Tod durch Schokolade“. Ein sensationeller Overkill aus verschiedenen Schokoladensorten und -texturen, mal pudrig, mal schaumig, außen fest, innen flüssig.

Der moderne Alchimist, der diese kulinarischen Verrücktheiten aus seiner Hexenküche zaubert, heißt Cristiano Rienzner. Im Goldrot am Kurfürstendamm 64 zelebriert der Avantgardist bislang als einziger in Berlin die Molekularküche. Die Kunst, wie man durch wissenschaftliche Erkenntnisse die Struktur von Speisen verändern kann, hat der gebürtige Venezianer bei dem spanischen Spitzenkoch Adrian Ferrera gelernt.

Den Ausdruck Molekularküche mag Rienzner nicht, aber ein besserer Begriff ist ihm auch noch nicht eingefallen. „Molekularküche, das klingt nach Chemielabor, schreckt die Leute ab“, sagt Rienzner, „dabei verwenden wir überwiegend natürliche Zusätze.“ Zum Beispiel Xanthan aus fermentiertem Mais, um Essbares in einen schwebenden Zustand zu versetzen oder Sojalecithin, um Karottensaft zu einem Air genannten luftigen Gebilde aufzuschäumen.

Kritiker, die all dies als überschätzen und unnötigen Schnickschnack abtun, erklärt Rienzner, zum alten Eisen: „Früher hat man auch übers Internet gelächelt und heute?“ Das Geniale für den Küchen-Revolutionär ist, dass immer Neues möglich wird. Die Erkenntnis, wie man durch Veränderung des Siedepunktes nun Pommes in Wasser statt Öl frittieren kann, interessiert inzwischen auch die Fast-Food-Industrie.

Bei seinen Kreationen, ob sie nun mit flüssigem Stickstoff vereist oder dehydriert und zu Konfete zerbröseln werden, geht es nie um Effekthascherei. „Das Ergebnis, der Geschmack zählt, dazu nutze ich Erkenntnisse der Chemie und Physik“, sagt Rienzner, der sich in der Schule nicht für Naturwissenschaften interessierte. Berühmt sind seine mit einem befreundeten Lebensmittelchemiker entwickelten Magic Ballons aus Litschi, die er mit Alginat und Kochsalzlösung zu kleinen, innen flüssigen Kugeln verarbeitet. Mit



FOTOS: CRISTIANO RIENZNER/RESTAURANT GOLDROT

Moderner Alchimist und Chefkoch im Goldrot: Cristiano Rienzner. Rechts: Jakobsmuscheln mit Lychee und Café

Köstlichkeiten aus der modernen Hexenküche

Molekularküche heißt der Kochtrend, bei dem die Struktur von Speisen verändert wird, um den Geschmack voll auszukitzeln. Ein Berliner Koch macht es vor



Estragonpuder und knusprigem rosa Pfeffer entwickeln sie sich im Mund zu einer absoluten Aromabombe. „Ist doch supergenial“, freut sich der fanatische Kochfreak. Ein Grundprinzip des kreativen Goldrot-Quartetts um Rienzner ist es, allen Produkten dieselbe Wertschätzung zukommen zu lassen. Gurke wird genauso aufregend umgesetzt wie Steinbuttfilet.

Kreativität, Poesie, Komplexität, Magie und Humor sind Begriffe, die für Molekularküche stehen. Da werden Gäste schon mal aufgefördert, sich ihr Menü selber zu gestalten. Als Teller gibt's eine hölzerne Farbpalette, auf der Rote

Beete-Ketchup, Gamba-Caramel und gefrorener Parmesanpulver angerichtet sind. Mit Stiften aus Spargel malt man sich dann sein persönliches Geschmacksbild.

Solche Events liebt der Mann, der sich privat am liebsten von Pa-

ta Negra-Schinken ernährt und beruflich immer auf der Suche nach dem sechsten Sinn ist. Wenn es ihm gelingt wie beim gefrorenen Schokopulver zum Geschmackserlebnis noch ein Krribbeln am Hinterkopf zu erzeugen, ist er glücklich. Inspirieren lässt sich Rienzner von allem, was ihm im täglichen Leben begegnet. Seine heißgeliebten Wildkirschen Fishermans friends

hat er zu einem „Air“ verarbeitet und zum Lamm serviert. Frauen, hat Rienzner festgestellt, sind nicht nur sensibler, was die Geschmacksnerven angeht, sondern auch experimentierfreudiger.

Inzwischen steht der Molekularmann mächtig unter Erfolgsdruck. Monatlich wechseln seine Degustationsmenüs, die aus vier bis acht „Emotionen“ genannten Gerichten bestehen. Preis: 45 bis 80 Euro. Daher legt der Workaholic jetzt eine Pause ein. Bis zum 1. Juli bleibt das Goldrot geschlossen. Vielleicht kommt ihm in dieser Zeit die Erleuchtung, wie er sich einen Traum erfüllen kann. „Als Kind habe ich immer mit Seifenblasen gespielt, so was möchte ich aus Zucker herstellen.“

Heiße Tage, eiskaltes Vergnügen

Doppelt gut: Lecker-leichte Sommersüppchen sind bekömmlich und meist schnell zu machen

■ Manuela Blisse und Uwe Lehmann

Je schweißtreibender die Temperaturen, desto mehr liegen kalte Süppchen im Trend. Ein Klassiker aus Andalusien ist die auf viel Tomate, Paprika und Knoblauch basierende Gazpacho. Eisgekühlt, leicht und frisch, aromatisch und pikant. Konkurrenz bekommen Gazpacho und die herzhaften Kollagen von zahlreichen fruchtigen farbenfrohen Suppengenossen. Zum Geschmack gesellt sich die Verträglichkeit: Derlei leichte Sommergerichte belasten den Körper wenig und helfen ihm, der Hitze zu trotzen.

Für eine schmackhafte Kaltschale braucht es nicht viel. In erster Linie erstklassige Produkte: Knackiges Gemüse oder frisches Obst, dazu noch etwas Brühe, Sahne, Joghurt, Schmand, Sauerrahm, Wein, Champagner – ein Champagnersüppchen gilt als Rolls Royce unter den Suppen – und fruchtige Säfte. Kurzum: Der Fantasie, Kreativität und Produktvielfalt sind kaum Grenzen gesetzt, und die Zubereitung geht in der Regel einfach und schnell. Beim Anrichten verlassen die abwechslungsreichen Vitaminbomben gern auch eingefahrene Wege

und kommen statt im tiefen Teller oder in der Tasse als dekorativer „Shot“ im schlanken Glas daher.

Der Zauberstab, jenes pürierende Haushaltsgerät, ist beinahe unverzichtbar. Er verleiht dem Süppchen die richtige Konsistenz und eine schaumige Optik. Gewürze sorgen für die Finesse – kalte Suppen sollten grundsätzlich etwas kräftiger abgeschmeckt werden – und der Kühlschrank bringt das Ganze auf die passende Temperatur.

Dabei haben herzhaft und süß praktisch den gleichen Erfrischungsfaktor. Aus der Kombination beider Geschmacksrichtungen, die bei eisgekühlten Suppen oft bestens funktioniert, ergeben sich immer wieder neue schmackhafte Varianten. Überhaupt sind Liaisons die Stärke der Sommersüppchen. Obst und Gemüse harmonisieren bestens. So etwa bei einer Avocado-Orangensuppe, die mit einem halben Teelöffel Tabasco scharf aufgepeppt wird. Die scharfe Suppe an sich ist auch ein gutes Beispiel für die fast kinderleichte und zudem flotte Zubereitung: Man nehme zwei reife, zerkleinerte Avocados und eine

Tasse Orangensaft und püriere beides mit dem Zauberstab oder im Mixer. Dazu eine Tasse Joghurt, Salz und Tabasco – mixen und fertig. Fast jedenfalls. Die Suppe wandert zwecks Kühlung in den Kühlschrank, wird anschließend aufgemixt und mit Orangenscheiben dekoriert. Nach dieser einfachen Rezeptur lassen sich die meisten kalten Suppen herstellen.

Als wahrer Kombikünstler erweist sich auch die Melone, die in verflüssigter Form zu fast allem bereit ist. So genießt sie es, wenn sie in der aufgeschnittenen halben Melone aufgetischt wird und am besten noch ein paar gegrillte Garnelen oder Flusskrebse in schwimmen. Aber auch bei der Allianz mit Schafkäse oder Tomate sagt sie nicht nein. Generell sind Meeresfrüchte häufig eine gelungene Einlage und funktionieren sogar in ausgefallenen Varianten wie bei dem kalten Erdbeersüppchen mit warmem Hummer von Küchendirektor Josef Eder aus dem Grand Hyatt. Erdbeeren zählen bei fruchtigen Kaltschalen zu den unangefochte-

nen Favoriten. Erdbeeren stehen auf das Zusammenspiel mit Champagner; mit dem edlen Britzelwasser lassen sich eigentlich alle Früchtsüppchen beschwipst auffüllen. Seine Abrundung findet der löffelbare Erdbeer-Schampuscocktail durch ein Zitronen- oder Beerenorbet.

Vieles, was kalt schmeckt, schmeckt auch warm. Und umgekehrt. Tomatensuppe etwa hat keinerlei Probleme, mit den entgegengesetzten Wärmezuständen zurechtzukommen. Was kaum verwunderlich ist, schließlich fühlt sie sich auch kräftig gewürzt und auf Eis als Bloody Mary wohl. Ausschließlich kalt hingegen, im Grunde je eisiger, desto besser, mag es die Salat- oder Schlangengurke. Im Sommer erfrischt sie als Süppchen herrlich – mit Walnüssen, Lachs, Krabben, Garnelspießen, Meerrettich, Chili, geräucherter Forelle, Mozzarella und sogar Hackfleisch.

Im Winter hingegen wäre eine heiße Gurkensuppe hingegen nahezu ungenießbar. Wem eine heiße Gurke gar nicht ausreicht, der greife zur Spreewälder Gurke. Die zeigt als dampfende Spreewälder Gurkensuppe, dass Ausnahmen die kulinarischen Regeln bestätigen.

Was ist Molekularküche?

Geschichte & Kurse Die Molekularküche setzt Erkenntnisse chemischer und physikalischer Prozesse bei der Zubereitung von Speisen und Getränken um, die auch zu Veränderungen des Produktes führen. Den Grundstein hatte in den 80er Jahren der englische Physiker und Hobbykoch Nicholas Kurti gelegt, der sich der Wissenschaft des Kochens widmete. In der internationalen Gastroszene ist der Spanier Ferran Adrià der berühmteste Molekularkoch. In seinem Restaurant El Bulli bei Barcelona, das zu den besten der Welt gehört, experimentiert er schon seit Jahren an Geschmackserlebnissen der besonderen Art. Gemeinsam mit ihm eröffnet Cristiano Rienzner Ende Juni das Taller Berlin (Oranienplatz 2 in Kreuzberg). Hier kann man sich über Molekularkochkunst und Rezepte informieren sowie Kurse belegen. rie

Testen Sie selbst!

Gummibärchen à la Cristiano Rienzner: In einen Topf 50 ml Wasser und 100 g Zucker geben. Die Temperatur langsam erhöhen, fünf Minuten köcheln lassen. Heiße Masse in eine Küchenmaschine geben, 100 ml Olivenöl in dünnem Strahl einlaufen lassen, bis eine homogene Masse entsteht. Samen aus zwei Vanillestangen zugeben. Masse durch ein Sieb passieren, 2 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, mit einem Schneebesen einrühren. Die Masse in eine 3 cm hohe rechteckige Schale gießen. Zwei Stunden kaltstellen. Mit Hilfe von Messer und Spatel aus der Schale nehmen. 3 x 1,5 cm große Stücke schneiden, pur servieren oder in 50 g Zucker wälzen und vorsichtig mit 3 g Ascorbinsäure (Vitamin-C-Pulver aus der Apotheke) bestreuen.

Champagnersüppchen



FOTOS: PICTURE-ALLIANCE/STOCKFOOD

Zutaten (4 Pers.) 500 ml Champagnergelee mit Läuterzucker Zitronenmelisse Champagner je 1 Schälchen Blaubeeren, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren Für das Champagnergelee: 1 Flasche Champagner (oder Sekt) 4-5 Blatt Gelatine Läuterzucker Limettensaft je nach Geschmack

Zubereitung Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eine Tasse Champagner leicht erwärmen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Restlichen Champagner zugeben, evtl. etwas Limettensaft, erkalten lassen. Dann mehrere Stunden in den Kühlschrank. Geleemasse in Gläser füllen, fein geschnittene Zitronenmelisse und etwas Champagner vorsichtig und langsam unterrühren, zum Schluss Beeren hineinlegen und servieren.