

## AUS DEM INHALT

002 Editorial – Thomas Ruhl, Fotograf und Herausgeber

006 Spicy Fish Vol. One: Istanbul – Seafoodprodukte entlang der Gewürzstraßen



034 Türkisch ist jetzt Kult. Die ungewöhnliche Kochkunst von Enis Akisik.



040 Die italienischen Tagebücher – Olivenerte und Ölproduktion



048 Bäuerliches Dolce Vita am Gardasee



PAPAS Chef, Carlo Bresciani kocht für den heiligen Vater

050 Chefs Battle Thomas Macyszyn versus Carlo Bresciani



064 Avantgarde – Jürgen Dollase über Joachim Wissler



078 Christian Mittermeier und der Tauberhase. Zu Gast bei den Jeunes Restaurateurs

090 Die regionale Küche der Villa Mittermeier

098 Der Rosenkavalier – Sven Jacobsens Rosenhof auf Nordstrand



102 Am Hof vom King Johannes

Austern, Wattwanderung, Angler Sattel



108 Kings Rezepte. Verliebt in das Produkt.

116 Im Jahr des Trüffels Part Three – Der Winter, Ralf Bos



120 Die Seele Indiens – Kaffeearomen

124 Kaffeedesserts von Matthias Ludwigs



128 Wasser zu Wein Evert Kornmayer

130 Nachlese CHEF-SACHE und die Gewinner des Nachwuchspreises

146 Weintipps dieser Ausgabe: Helgo Karrer mit Weinen von Wein Wolf Helgo Karrers Weinlese

PORT CULINAIRE

# PORT CULINAIRE

EIN KULINARISCHER SAMMELBAND

REPORTAGEN • REZEPTE • WARENKUNDE

Ausgabe 12 – 2009 • Deutschland € 19,90  
Österreich € 22,00 • Luxemburg € 23,00 • Schweiz SFR 37,00

Istanbul,  
Seafoodprodukte entlang der Gewürzstraßen, Olivenerte und Dolce Vita, Christian Mittermeier und der Tauberhase, Lokale Küche, Avantgarde – Jürgen Dollase über Joachim Wissler, Winteredeltrüffel, Kaffeearomen ...



Auszeichnungen für Port Culinaire



Vertrieb:  
Edition Port Culinaire in Kooperation mit  
Verlag Gebrüder Kornmayer und dpv-network

Edition  
Port Culinaire



ISBN 978-3-938173-98-5



NO I TWELVE

Edition  
Port Culinaire

NO I TWELVE



## MATTHIAS LUDWIGS

Matthias ist Pâtissier mit solider Ausbildung. Nach seiner Lehre zum Koch hängt er noch eine Ausbildung zum Konditor an. Nach Stationen bei Stefan Marquard und Dieter Müller absolvierte er 2006 seinen Meister und war von da an Chef Pâtissier im renommierten Restaurant Graugans im Kölner Hyatt Hotel, wo ihn der Gault Millau zum Pâtissier des Jahres 2009 auszeichnete. Nach der Schließung der Graugans wurde er der kreative Kopf in der renommierten Kölner Konditorei Törtchen Törtchen.

### 2006er Cap Béar Banyuls, Les Clos de Paulilles, Roussillon, Frankreich

Der samtige Südfranzose lässt das Dessert cremig und butterzart dahinschmelzen. Die volle Würze begleitet die animierende Fruchtigkeit, während die angenehme Süße ungemünzt mit der Schokolade und dem Fleur de Sel harmonisiert.



## STREIFEN VON PRALINÉ UND SANTO DOMINGO SCHOKOLADE MIT FLEUR DE SEL UND RISTRETTOEIS VOM RISTRETTO ORIGIN INDIA

Haselnussbiskuit:  
180 g Eiweiß  
70 g Zucker  
320 g Broyage  
(50% Mandelmehl / 50% Puderzucker)  
35 g geröstete, gemahlene Haselnüsse

Praliné-Schokoladenmousse:  
140 g Kuvertüre 70%,  
Cacao Barry Santo Domingo  
60 g Haselnusspraliné  
50 g Eigelb  
70 g Zucker  
20 g Wasser  
4 g Gelatine  
320 g Sahne  
30 g geröstete, grob gehackte Haselnüsse  
(vor dem Rösten anfeuchten und mit Fleur de Sel vermischen)

Dunkle Schokoladenglasur:  
15 g Sahne  
5 g Ristretto Origin India  
30 g Wasser  
35 g Zucker  
15 g Glukose  
5 g Kakao  
60 g Kuvertüre 70%  
5 g Kakaobutter  
5 g Haselnussgeist

Ristrettoeis vom Ristretto Origin India:  
225 ml Milch  
225 ml Sahne  
1/2 Zimtstange  
115 g Zucker  
140 g Eigelb  
20 g Milchkuvertüre  
50 ml Ristretto Origin India

Ristretto Origin India Granité:  
50 ml Ristretto Origin India  
25 g Läuterzucker  
40 ml Wasser

Vanille-Kaffeesauce:  
100 ml Sahne  
1/4 Vanilleschote,  
aufgeschnitten und ausgekratzt  
20 g Zucker

40 g Eigelb  
25 ml Ristretto Origin India

Schokoladen-Fleur de Sel "Streusel":  
10 g Maltodextrin  
ca. 35 g Karamell-Milchschokolade  
1 Prise Fleur de Sel  
Gold-Pulverfarbe

Garnitur:  
Karamellnüsse  
Haselnussflorentiner

Biskuit: Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen. Broyage und Haselnüsse gut vermischen und mit einem Schneebesen etwas auflockern. Die Broyage nach und nach aber zügig unter den Eischnee geben. So kurz und schnell wie möglich bearbeiten. Auf ein Blech mit Silpatmatte geben und bis zum Rand aufstreichen. Mit einem Sieb dünn mit Puderzucker bestreuen, das Ganze zweimal. Dann bei 175° C 18 Minuten backen. Mousse: Kuvertüre und Praliné auf dem Wasserbad schmelzen, die Temperatur sollte bei 55° C liegen. Eigelb in der Maschine aufschlagen, Zucker und Wasser auf 119° C kochen und einlaufen lassen. Die Gelatine in dem heißen Zuckertopf auflösen und ebenfalls unter das Eigelb laufen lassen. Solange aufschlagen bis die Masse noch lauwarm ist. Ein Viertel der Sahne unter die Schokoladenmasse rühren, wenn die Masse glatt ist, zuerst den Eigelbschaum und dann die restliche Sahne unterheben. Zur Hälfte in einen Rahmen mit Haselnussbiskuit füllen. Die Haselnüsse gleichmäßig aufstreuen, mit der restlichen Mousse auffüllen und glatt streichen. Einfrieren. Glasur: Sahne, Ristretto, Zuckerarten und Wasser aufkochen und über die Kuvertüre und Kakaobutter gießen. 2 Minuten stehen lassen und mit dem Stabmixer so vermischen, dass keine Luftblasen untergezogen werden. Haselnussgeist ebenfalls untermischen und kalt stellen. Zur Verwendung auf 40° C erwärmen und bei Bedarf nochmals aufmixen.

Ristrettoeis: Milch, Sahne, Zimt und die Hälfte des Zuckers aufkochen, abgedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Den restlichen Zucker mit dem Eigelb vermischen und die heiße Flüssigkeit einrühren. Zurück auf die Hitze stellen und unter Rühren auf 85° C erhitzen. Direkt in einen Behälter passieren und die Kuvertüre beigegeben. Abgedeckt auf 60° C abkühlen lassen und den Ristretto einmischen. Mindestens 4 Stunden bei 4° C reifen lassen und in der Eismaschine frieren.

Ristretto Granité: Alles vermischen und einfrieren, dabei nach Möglichkeit ab und an verrühren. Oder nach dem Frieren grob Raspeln.

Vanille-Kaffeesauce: Sahne, Zucker, Vanille aufkochen und abgedeckt mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Die Flüssigkeit mit dem Eigelb vermischen und mit dem Gummischaber auf 85° C abziehen. Von der Hitze nehmen und den Ristretto untermischen. Abdecken und kalt stellen. Die Vanilleschote kann ruhig in der Sauce verbleiben, um den Geschmack auch bei der Lagerung zu intensivieren.

Streusel: Die flüssige Schokolade in das mit dem Salz vermischte Maltodextrin rühren, am besten mit einem kleinen Schneebesen. So viel Kuvertüre beigegeben bis die entstandenen Bröckchen die gewünschte Größe haben. Die Streusel in einer Pfanne unter ständiger Bewegung abrösten, bis sie sich runder geformt haben. Wenn sie etwas ausgekühlt sind mit der Goldfarbe mischen.

Aufbau: Die gefrorene Mousseschnitte mit der Glasur abstreichen, antauen lassen und in Streifen der gewünschten Größe schneiden. Auf einem Teller platzieren, mit Sauce, etwas Fleur de Sel und den Streuseln arrangieren. Eine Nocke Eis daneben anrichten und mit etwas Granité bestreuen. Garnituren anlegen und servieren. Kurz vor dem Servieren kann man auch etwas frische Ristretto-Crema über die Sauce geben.



2007er Muscat de Rivesaltes,  
Mas Amiel, Frankreich

Die frische und medizinale Süße geht eine verspielte Liaison mit den verschiedenen Texturen des Gerichts ein und öffnet die Geschmacksknospen für sämtliche Sinne.



## WÜRFEL VON MILCHSCHOKOLADEN UND INGWER MIT VANILLE-BIRNEN

MATTHIAS LUDWIGS

**Bröselboden:**  
40 g Zucker  
30 g Butter, pomadig  
40 g Vollei  
60 g Brösel  
15 g Nüsse, geröstet  
15 ml Wasser  
5 ml Espresso Forte  
25 g Zucker

**Ingwercreme:**  
30 ml Sahne  
35 ml Milch  
3 g geriebener Ingwer  
25 g Zucker  
20 g Eigelb  
3 g Gelatine  
90 g Sahne, cremig geschlagen

**Mandelbiskuit:**  
340 g Broyage  
(50% Mandelmehl / 50% Puderzucker)  
225 g Vollei  
45 g Mehl, gesiebt  
225 g Eiweiß  
60 g Zucker  
30 g Butter, flüssig

**Haselnuss-Milchschokoladenmousse:**  
30 g Wasser  
1/4 Vanilleschote  
10 ml Espresso Forte  
1 Blatt Gelatine  
80 g Milchkuvertüre  
55 g Haselnusspaste  
180 g Sahne

**Birnenkugel:**  
100 g Birnenpüree  
3 g Gelatine  
5 ml Williamsgeist  
20 g Eiweiß  
15 g Zucker  
65 g Sahne, cremig geschlagen

**Vanilleguss:**  
120 g Wasser  
25 g Limonensaft  
2 g Neutrale Säure  
5 g Yuzu-Su  
1/4 Vanilleschote

60 g Zucker  
2 g Pektin NH  
35 g Wasser  
0,6 g Xanthan

**Birnenfond:**  
225 ml Wasser  
15 ml Birnenpüree  
10 ml Birnengeist  
25 g Zucker  
1 g Xanthan

**Birnenragout:**  
150 g Birnenwürfel  
150 ml Birnenfond  
1/4 Vanilleschote

**Garnitur:**  
Kakaobohnenhippen

**Bröselboden:** Zucker und Butter aufschlagen. Vollei nach und nach unterlaufen lassen, bei Bedarf etwas anwärmen. Die Brösel und Nüsse untermischen und auf Silpatmatten bei 170° C ca. 15-20 Minuten backen. Zum Servieren mit der Mischung aus Wasser, Espresso und Zucker tränken.

**Ingwercreme:** Sahne, Milch und Ingwer aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Zucker und Eigelb vermischen und die heiße Flüssigkeit damit abziehen. Die Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen. Sahne unterziehen.

**Mandelbiskuit:** Broyage und Vollei in der Maschine dick cremig aufschlagen. Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen. Mehl in der Maschine unter die Volleimasse laufen lassen und ausspannen. Den Eischnee unterheben, einen Teil der Masse zu der Butter geben, mit dem Schneebesen glatt rühren und unter die Biskuitmasse heben. Auf die Bleche verteilen und glatt streichen. Bei 200° C 7-9 Minuten backen.

**Haselnuss-Milchschokoladenmousse:** Wasser mit der Vanille erhitzen und abgedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Nochmals erwärmen, Espresso beigeben und die Gelatine darin auflösen. Die Kuvertüre dazugeben und 2 Minuten stehen

lassen. Gut verrühren und die Haselnusspaste dazugeben. Bei 40° C die Sahne unterheben.

**Birnenkugel:** Birnenpüree anwärmen, die Gelatine darin auflösen und den Williamsgeist zugeben. Eiweiß mit Zucker warmrühren und steif schlagen. Eischnee unter das Püree ziehen und die Sahne unterheben. Die Hälfte der Mousse in 4 cm Halbkugeln füllen und schockfrieren. Entnehmen, die restliche Masse in die Halbkugeln füllen und die gefrorene Hälfte aufsetzen, so dass eine Kugel entsteht.

**Vanilleguss:** Flüssigkeiten auf 40° C erwärmen. Zucker mit Pektin vermischen und einrühren. Einmal aufkochen und ca. 1 Minute köcheln lassen. Xanthan in das Wasser einrühren und mit dem Stabmixer klümpchenfrei vermischen. In den heißen Guss einrühren und abkühlen lassen. Zur Verwendung in einem Topf aufwärmen, bis die Konsistenz dickflüssig und glatt ist. Dies sollte bei ca. 50° C der Fall sein. Die gefrorenen Birnenkugeln mit jeweils einem Schwung der Glasur überziehen.

**Birnenfond:** Alle Zutaten bis auf das Xanthan kalt vermischen, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann das Xanthan zugeben, ebenfalls mixen und solange kalt stellen, bis die Luftblasen entwichen sind. **Birnenragout:** Die Würfel mit dem Fond und dem Basilikum vermischen und in einen Vakuumbutel geben. Zu ca. 80% vakuumieren und über Nacht kalt stellen. **Aufbau:** Die getränkten Bröselboden in einen Rahmen legen und die Ingwercreme darauf geben. Ein Stück Mandelbiskuit auflegen, etwas anziehen lassen und die Haselnussmousse darauf verteilen und glatt streichen. Die Schnitte frosten, Oberfläche mit Schokolade besprühen und in 4 x 4 cm große Würfel schneiden. Den Würfel auf einem Teller platzieren, die glasierte Kugel auflegen und mit Kakaobohnenhippen garnieren. Außen herum das Birnenragout mit Fond verteilen, vom Fond etwas abnehmen und mit wenig Espresso Forte abschmecken, ebenfalls außen herum ziehen.