

## Tellerschau

DIE INTERESSANTESTEN REZEPTE DER GROSSEN KÖCHE – FÜR DEN LESEGENUSS ODER ZUM NACHKÖCHEN

# Variation von fünferlei Stein

Von Otto Koch, Küchenchef im Restaurant „181 first“ im Münchener Olympiaturm

In diesem Gericht verbinden sich die Stärken von Otto Kochs Küchenstil zu einer spannenden Komposition von sehr klaren Geschmackskomponenten. Die fünferlei Steine, wie sie sich Koch ausgedacht hat, setzen sich wie folgt zusammen: Steinbutt, Steinpilz, Weißburgunder „Würzburger Stein“, die Steinen nicht unähnliche Kartoffel und ein selbst gesammelter Flussstein zum Anrichten. Das Interessante hierbei ist, dass die einzelnen Bestandteile sowohl konzeptuell als auch geschmacklich hervorragend zueinanderpassen. Den Wein zum Essen erklärt Koch zur Zutat, und das nicht nur, weil etwas davon in die Soße gegeben wird. Erst der begleitende 2009 Weißburgunder Würzburger Stein Großes Gewächs vom staatlichen Hofkeller Würzburg, dem ältesten deutschen Weingut, macht das Gericht rund. Selbst die dekorative Anrichtung auf einem flachen Flussstein hat einen praktischen Grund. Fisch kühlt, einmal serviert, auf dem Teller leicht aus. Dadurch, dass die Flusssteine zuvor im Ofen auf circa 80° erhitzt wurden, wärmen sie den Fisch von unten, während man ihn verzehrt. Bei Steinbutt gilt es zu beachten, dass hier die Frische besonders wichtig ist. Ein Steinbutt muss „knackig“ sein, also festes Fleisch besitzen. Deshalb ist Angelware zu bevorzugen, die man an der unbeschädigten weißen Unterseite erkennt. Bei Beifang aus Schleppnetzen ist sie blau gefleckt. Besonders frische Steinbutte bekommt man mittlerweile auch von Fischfarmen. Hier sollten die Fische allerdings mit naturnahem Futter aufgezogen worden sein, damit der Geschmack an den der wild gefangenen heranreicht.

### Zutaten für 4 Personen:

4 Tranchen Steinbutt à 70 g, 4 mittlere, feste Steinpilze, 4 flache Steine (aus dem Flussbett gesammelt), 8 kleine festkochende Kartoffeln, gekocht und geschält, 4 Kapuzinerkresseblüten, 1 EL Butter, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle.  
Zutaten für ca. ½ l Fond: 50 g Sellerie, 50 g Karotten, 50 g Schalotten, 50 g Weißes vom Lauch, 375 ml trockener Weißwein, 250 g Gräten und Abschnitte von hellfleischigen Fischen, 250 ml Wasser, weiße Pfefferkörner, Salz.  
Für die Soße: 125 ml Weißburgunder Würzburger Stein, 250 ml Sahne, Salz, Pfeffer, Kalte Butter.



### Zubereitung:

Für den Fischfond Sellerie, Karotten, Lauch und Schalotten putzen, gegebenenfalls schälen und alles in Scheiben schneiden. Zusammen mit den restlichen Fondzutaten in einem Topf aufkochen und etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen. Öfter abschäumen und zum Schluss vorsichtig durch ein feines Tuch passieren. Anschließend abkühlen lassen und kaltstellen. Die Steinpilze mit einer Pilzbürste von Schmutz befreien, der Länge nach halbieren und in etwa zwei Millimeter dicke Scheiben schneiden. Diese Scheiben dann schuppenartig auf die Steinbuttranchen legen. Die Kartoffeln in Butter goldgelb anbraten. Den Steinbutt in einer beschichteten Pfanne erst auf der „Pilzseite“ goldgelb in Butter anbraten, vorsichtig wenden und auf der „Fleischseite“ noch etwa 1-2 Minuten langsam nachbraten. Dem Fischfond den Würzburger Stein zugeben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Sahne zugeben und köcheln lassen. Kalte Butter zugeben und aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den heißen Stein auf den Teller legen. Die Fischsoße davor anrichten, den Steinbutt auf dem Stein platzieren, die Kartoffeln neben dem Stein als viele kleine runde Steine daneben legen und mit der Kapuzinerkresseblüte garnieren. Als fünftes Steinelement einen Würzburger Stein Weißburgunder Großes Gewächs dazu servieren.

Clark Parkin

# Statt Messwein

Papst Benedikt XVI. war auf Berlin-Besuch – warum er dort welche Weine getrunken hat, weiß Sommelier Billy Wagner. Er hat sie ausgesucht

Alles war streng geheim. Der Anrufer war von der Katholischen Akademie und sprach von einem „wichtigen Mittagessen“, das Marco Müller, Küchenchef der Weinbar Rutz in Berlin, ausrichten sollte. Nach ein paar weiteren, streng vertraulichen Telefonaten war klar: Es geht hier um das Mittagessen für den Papst und sein Gefolge anlässlich dessen Berlin-Besuch am vergangenen Donnerstag. Natürlich sagt man da zu, plant die Speisenfolge, bespricht sich mit seinem Restaurantleiter, der gleichzeitig Sommelier ist – und daher die Frage aufbringt: Welche Weine soll Papst Benedikt XVI. denn dazu trinken? Weinfragen aller Art sind zentral im Leben von Restaurantfachmann Billy Wagner, den das Wein-Magazin „Falstaff“ zu Deutschlands Sommelier des Jahres 2011 gekürt hat. Anfang dieses Jahres entwickelte er mit Winzern aus ganz Europa eine eigene Weinserie. Seit drei Jahren arbeitet er eng mit Marco Müller in der Weinbar Rutz zusammen, kann dessen Essen schon schmecken, wenn der Koch es ihm auch nur beschreibt: „Ich weiß ganz genau, wie er denkt und kocht. Da muss er mir gar nicht mehr viel zum Essen erklären. Daher wusste ich auch schnell, welche Weine wunderbar zum Papst-Menü passen würden.“

Das Drei-Gänge-Menü bestand aus Vichy-Saibling und Amalfizitrone mit Mandelstaub, confierter Rinderbrust und Rosmarin mit Gartenbohnen sowie halbflüssigem Frankfurter Pudding mit Haselnuss und Sauerampfer-Eis. Wagner kümmerte sich um die Weine für Vorspeise und Hauptgang: „Die Gerichte sind sehr fein und elegant. Diesem leichten Essen mussten auch die Weine entsprechen. Und die, die ich ausgesucht habe, sind eben sehr schlank, frisch, durchaus mit einem gewissen Anspruch.“ Den Süßwein zum Dessert stellte die Katholische Akademie selbst: eine Riesling-Auslese vom Bischöflichen Weingut Rüdesheim im Bistum Limburg. Ansonsten ließ man dem Sommelier völlig freie Hand. „Das Vertrauen in mich war groß“, sagt er. Für die „Welt am Sonntag“ kommentiert Billy Wagner seine Weinauswahl.



**Der Wein zur Vorspeise:** 2009 vom Schiefer Riesling vom Weingut Ansgar Clüsserath in Trittenheim an der Mosel.

Wagner scheint an diesem Wein fast lieber zu riechen, als ihn zu trinken, lässt ihn im Glas kreisen und steckt immer wieder seine Nase tief in das Glas:

„Dieser Wein riecht säuerlich, fast nach Zitronenschale. Man hat ein ganz grünfleischiges Gefühl und merkt einfach sofort, dass er von der Mosel kommt. Die Traube wächst dort auf Schiefer. Die Säure im Geruch wirkt richtig animierend. Man fühlt sich beim Riechen fast, als würde man sich mit Salz einreiben oder nach der Sauna in Eiswasser tauchen – das ist irgendwie beißend, wirkt aber gleichzeitig total belebend.“

Genug gerochen. Der Geschmack? „Trotz des sauren Geruchs ist er im Mund sehr angenehm und hat gleichzeitig eine hohe Fruchtigkeit. Das ist ein ganz wunderbares Frucht-Säure-Spiel. Der Restzuckeranteil liegt bei 6,5 Gramm – sehr trockene Weine enthalten gerade mal ein Gramm. Deshalb ist er so trinkig, fast wie Saft. Der Wein hat eine richtige Schmalzigkeit. Und mit elf Volumenprozent Alkohol kann man den mittags auch gut trinken. Aber der Papst nippt ja immer nur. Grundsätzlich harmonisiert der Wein mit leichten, eher säuerlichen Vorspeisen und Salaten.“

**Der Wein zur Hauptspeise:** 2007 Steinberg Pinot Noir vom Weingut Bollschweil in Ehrenstetten, Baden.

„Der ist eine echte Rarität“, sagt Wagner. „Der Winzer Henrik Möbitz arbeitet eigentlich als Mikrobiologe im Ausland und produziert insgesamt nur rund 5000 Flaschen pro Jahr. Von dem Wein, den ich für den Papst ausgewählt habe, gibt es nicht mehr als 600 Flaschen. Er ist ein Barrique. Der Holz-Einsatz ist zwar spürbar, beeinflusst den Wein aber nicht. Mit 11,5 Volumenprozent hat auch er einen eher niedrigen Alkoholgehalt. Der braucht aber nicht mehr – viele Weine täuschen mit Alkohol Geschmack vor. Das ist hier gar nicht nötig. Dieser riecht und schmeckt nach Frucht und ist insgesamt sehr lebendig.“ Gerichte mit Ente und Wild würden gut zu dem Pinot Noir passen. „Es kommt aber mindestens genauso auf die Beilage an. Auch zu einem Fisch mit provenzalischem Gemüse kann man diesen Wein gut trinken. Er sollte etwas kühler serviert werden, mit einer Temperatur um die 15 Grad. Er enthält nicht so viel Tannin, daher gewinnt er durch die Kühlung an Spannung. Der Wein wird eckiger und würziger. Je kälter er ist, desto mehr Säure kommt durch. Wärmer kann man ihn auch trinken, dann schmeckt er etwas runder.“ Schade, dass der Papst immer nur nippt.

Nicola Erdmann

2009 vom Schiefer Riesling, Weingut Ansgar Clüsserath, um 11 Euro. [ansgar-cluesserath.de](http://ansgar-cluesserath.de)

2007 Steinberg Pinot Noir, Dr. Henrik Möbitz, um 42 Euro. 0761/881 49 83

Beide Weine sind in der Weinbar Rutz erhältlich. Chausseestraße 8 10115 Berlin-Mitte, [www.weinbar-rutz.de](http://www.weinbar-rutz.de)

ANZEIGE

TEMPUR  
MATRATZEN UND KISSEN

Jetzt genießt jeder das angenehm druckentlastende Gefühl der Schwerelosigkeit.

TEMPUR® ist die Matratze, die sich nicht nur Ihrem Körper anpasst, sondern auch Ihrem Schlaftyp: Wie auch immer Sie am liebsten schlafen – den Komfort und die Druckentlastung einer TEMPUR Matratze können Sie in jedem Fall genießen. Sie gibt Ihnen ein Gefühl von völliger Schwerelosigkeit.

[www.tempur.com](http://www.tempur.com)