

*D*as Bewegen muss nicht alles Vergangene über Bord geworfen werden. Im Gegenteil. Was gestern aktuell und angesagt war, bildet wie ein riesiges Puzzle das ständig wechselnde Fundament für die moderne Küche von heute und morgen. Berühmte Köche wie Auguste Escoffier, Paul Bocuse und Eckart Witzigmann, der für mich der prägende Lehrmeister war, aber auch der spanische Molekularkünstler Ferran Adrià haben in der Kochwelt nicht nur Spuren hinterlassen, sondern, jeder für sich und in seiner Zeit, mit ihren Visionen von Geschmack und Genuss dem Koch, aber auch dem Gast, eine neue Sicht auf Produkte und das Kochhandwerk ermöglicht.

Was all diese Köche angetrieben hat, so unterschiedlich ihre Stilistik und ihr Ansatz auch waren, ist die Neugierde, jene Triebfeder aller Entwicklung, die das Kochen im wahren Sinne des Wortes am Kochen hält. Jedes kulinarische Experiment, jeder noch so kritisch betrachtete Kochstil und jede kritisch beäugte Mode hat die Kochwelt immer wieder vorangebracht, hat Impulse gegeben und neue Türen geöffnet. Wer die Räume dahinter erkennt, wird sich unweigerlich selbst auf die Suche nach Neuem begeben und damit die ersten Schritte zum eigenen Kochstil gehen. Dieses Wagnis ist eine ständige Grenzwanderung zwischen dem Zusammenführen von Handwerk und Kunst, die fest alles erlaubt, aber dennoch nicht den Pfad der Realität verlassen darf.



Wenn Wolfgang Porsche bei einem unserer Treffen auf Schloss Prieleu aus seinem Leben und von seiner Familie erzählt, spüre ich gerade hier eine gedenkliche Übereinstimmung, die das Fundament unserer guten Zusammenarbeit ausmacht. Auch die Autobauer Porsche hatten immer die Vision, mit ihrem Design und ihrer Technik den Standard zu verlesen und neue Wege zu gehen. Rückschläge gab es sicherlich im Laufe der Firmengeschichte, doch die Vision, einen einzigartigen und vor allem stilprägenden Sportwagen zu bauen, der letztendlich in seiner puristischen Unverwechselbarkeit zur Ikone ganzer Generationen wurde, hat am Ende gesiegt.





Sülze von jungen Karotten, Kalbskopf und Hummer

KALBSKOPF

[¼ Kalbskopfmacke mit Zunge • 2 Karotten • 1 Lauchstange • 1 kleiner Knollensellerie • 250 ml Riesling • 1 Bund Suppengrün • 10 Pfefferkörner • 1 Lorbeerblatt • 1 Thymianzweig • 1 Spritzer weißer Balsamico • Salz, Pfeffer]

Kalbskopf enthaaren und für 5-6 Stunden in kaltem Wasser gut wässern. Das Gemüse säubern und in Würfel schneiden. Nun den Kalbskopf mit Zunge, dem Gemüse, den Gewürzen und dem weißen Balsamico in einem großen Topf mit 5 Litern Wasser 2 ¼ Stunden weich kochen.

Die Fleischteile anschließend aus dem Sud nehmen und die Zunge von der Haut befreien. Mäcke und Zunge nun in 1 Zentimeter große Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Sofort im Anschluss in eine Kastenform (8 x 8 x 30 Zentimeter) pressen und beschweren. Über Nacht kalt stellen.

HUMMER

[1 Prise Meersalz • ¼ TL Kümmel • 4 Dillstängel • 1 Hummer]

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und das Meersalz, den Kümmel und den Dill hinzugeben. Den Hummer mit dem Kopf voran in das wallende Wasser geben, die Hitze zurücknehmen und 4-5 Minuten ziehen lassen. Den Hummer sofort in Eiswasser abschrecken, aus der Schale brechen und entdarmen.

KAROTTENSÜLZE

[2 Bund junge Karotten • 8 Pfefferkörner • ¼ Lorbeerblatt • 1 Prise Zucker • 1 Thymianzweig • 8 Blatt Gelatine • Salz]

Die Karotten von Wurzeln und Grün befreien und die Schale mit einem Messerrücken unter fließendem Wasser abschaben. Die Gewürze in 1 Liter Wasser zum Kochen bringen und die Karotten darin blanchieren. Dann sofort in Eiswasser abschrecken und auf einem Tuch abtropfen lassen. Die Gelatine in 400 Milliliter des Blanchierwassers der Karotten auflösen. Den Boden einer Terrinenform mit Karotten auslegen und mit Gelatinemasse leicht bedecken. Etwas anziehen lassen, dann den Kalbskopf daraufgeben, mit Karotten umschließen und mit Gelatinemasse auffüllen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

ANRICHTEN

[2 Grapefruits • 1 Karotte • 1 Prise Zucker • 1 TL Olivenöl • Salz, Pfeffer]

Die Grapefruit schälen und die Rinde ausbleiben. Die Karotte reiben und mit Zucker, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Den gekochten Hummer auf dem Karottensalat anrichten, eine Schale der Terrine anlegen und mit Salz und Pfeffer bestreuen.