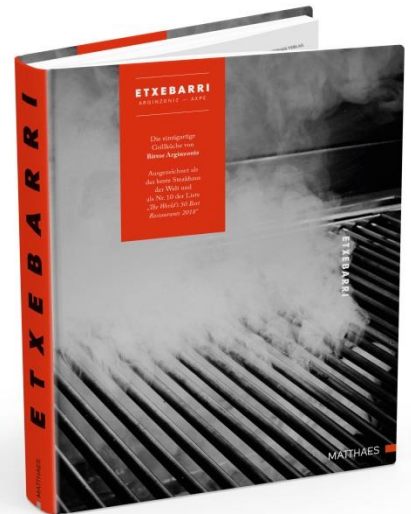


Presseinformation

Alles, was Bitor Arginzoniz über dem Feuer kreiert – von der einfachen Gartenerbse zur Riesengarnele bis hin zur Eiscreme, die aus der Milch seiner eigenen Büffelherde hergestellt und in der Asche geräuchert wird – wird für den Esser zum neuen Maßstab in der jeweiligen Kategorie. Die legendären Rezepte aus seinem Restaurant zeigt er nun in seinem ersten Buch ‚Etxebarri‘. Illustriert mit über 300 Fotografien von Mariano Herrera gewährt Etxebarri einen Blick hinter die Kulissen des Restaurants von Bitor Arginzoniz, dass tief im Atxondo Tal am Fuße des Amboto eingemistet ist. Hier bewahrt Arginzoniz, liebevoll der Feuerflüsterer genannt, alte Techniken des Grillens, indem er ausgewählte Hölzer verwendet, die perfekt mit den heimisch wachsenden Naturprodukten harmonisieren und so unbegrenzte Möglichkeiten für köstliche Speisen bieten.



Bitor Arginzoniz
Etxebarri

Fotografie: Mariano Herrera

Matthaes Verlag, Stuttgart 2018
356 Seiten | Hardcover
ISBN 978-3-87515-430-6
79,90 €

Der Autor

Bitor Arginzoniz ist in der Region Axpe geboren und aufgewachsen – in einem winzigen Dorf, das sich eine Autostunde südöstlich von Bilbao inmitten von Bergen befindet. Als er das Restaurantgebäude im Zentrum des Dorfes kaufte, bauten er und seine Familie es selbst auf, so wie es jetzt ist. Er ist Autodidakt und hat bisher nur in seiner eigenen Küche gearbeitet, wo er seine berühmten höhenverstellbaren Grills entworfen und gebaut hat.

Kontakt für Bild- und Rezeptanfragen:

Matthaes Verlag GmbH | Ein Unternehmen der dfv Mediengruppe
Michela Montesano | Presse Buchverlag | Silberburgstr. 122 | 70176 Stuttgart
Fon 0711/2133-356 | Fax 0711/2133-320 | Mail m.montesano@matthaes.de

Bei den Sengucken (samborde di mar) regen sich Bitoras Wilderstand, nur auf die Karte zu setzen, vornehmlich von ement, oder zumindest wie es das Prospekt, bei dem die Zubereitungsanleitung und die Empfehlung des perfekten Glases auf dem Grill am meisten Achtung verdienen. Die Prospekt mit dem Kettensäge war von der Bitor, und seine intensiver Reaktion war, sie in einem gewissen Abstand zur Glut zu grillen. Die funktionierte offensichtlich nicht das gegarte Fleisch hatte die Konsistenz eines Kumpans. Ein höherer Temperatur und kleineren Abstand zur Glut wurde es besser. Er kam zu dem Schluss, dass die perfekte Technik darin liegt, die Sengucken direkt auf die heiße Glut zu legen.

Es fand heraus, dass die Sengucken einer hohen Temperatur und wieder Glut bedürfen, damit sich die Fasern desstruktieren und der Fleisch weich und gleichzeitig knusprig wird. Diese Kombination aus Fleischigkeit, Geschmeidigkeit und Knusprigkeit, und die gleichzeitig stark knusprigen Oberfläche, macht sie zu einem außergewöhnlichen Gericht, nur dem die Bitoras gastronomische Höhen erreicht hat. Es steht nicht ständig auf der Speisekarte, denn Bitor entscheidet nur besonders hochwertige und dicke Exemplare. Wenn sie verfügbar sind, werden sie mit einer Beilage aus roten Tomaten oder jungen weißen Bohnen serviert.

ZUBEREITUNG

- Die Sengucken waschen, bis sie von Sand befreit.
- Die Fische pressen sie, was sie an dem Salz lassen und lassen sie die Fisch im Vakuum. Die beiden Beiden abdecken, die Tür öffnen und unter fließendes Wasser waschen.
- Die Sengucken mit Öl salzen, bis sie auf dem Feuer ausbleiben. Salzen und ein bisschen Butter an Öl und direkt geräuchert. Nicht zu heiß grillen.
- 1 Minute vor dem essen und eine 1/2 Minute vor dem essen, bis sie fast fertig sind, was sie auf dem Grill grillen.
- Die Sengucken auf einem Bett von saurem saurem Salat, halbes Kumpans, rote Tomaten und ein bisschen von einer Beilage aus roten Tomaten oder jungen weißen Bohnen und dem restlichen Bitoras und dem restlichen Sengucken servieren.

ZUTATEN

- 1 kg Sengucken aus Bitoras
- 1 kg Öl
- 1 Stück schwarze Chilipeper
- 10 g rote, kleine, kleine Bohnen (Belgi)
- 1 Salz

Der Kiebus, der in Bitoras Orangerieten wächst, ist langsam, außen grün und innen stark orangefarben. Sehr geschätzt wird er aufgrund der Konsistenz der Frucht: Bionche, die gegarte Saure seine saure Süße und Milde. Die Reifezeit geht von Juli bis November. Auch wenn sich dieses Gemüse für gewöhnlich nicht in den Rezepten sammelt, das Bitoras findet, serviert die Bitoras mit diesem Abstrich auf dem Grill sein Repertoire an Vorspeisen. Die gegarten Kiebusstücken werden mit einer Mandelpaste und aromatisierten Kräutern serviert.

Die Stielen werden im Vakuum auf die Glut gelegt, damit die Hitze sofort ausklingt und sie schnell garen. Die Idee dahinter ist, dass die Kiebus so schnell wie möglich weich und zart wird und wieder aromatisiert sich reifen. Die Stielen sind in direktem Kontakt mit der Glut, die schneller ist als die weitläufige Glut des Grills, sodass sie nicht Gefahr laufen zu verbrennen. Die Temperatur ist sehr hoch und die Saurezeitigkeit niedrig, die der Glut geschickter ist.

Für die Paste werden die Mandeln blanchiert und gehackt, dass wird Bitoras ungegärt und ohne geröstet, bis eine knusprige Paste entsteht. Diese wird mit wenig Zitrus darüber gegeben und einige Blätter und Blüten mit intensiven Geschmack, wie z. B. Kapuzinerkresse mit einer Note von Wasche und Radischen gegeben, die das Gericht potenzieren. Die Würze der aromatischen Blätter unterstützen die Süße und Milde des gegarten Kiebusen, während die Paste den Ton angibt.

ZUBEREITUNG

- Die frischen Kiebus schalen und in Streifen schneiden.
- In die Obengänge von einer Seite des essens mit 1/2 Minuten auf die Glut legen.
- Die Stiele blanchieren und die Oberteile mit der Mandelpaste bestreuen, die wie ein Bitoras.
- Zitrusöl geben. Die frischen aromatischen und Kapuzinerkresse abdecken.

ZUTATEN

- 100 g Kiebus in Bionche
- 10 g gereinigte Mandeln
- 1 Handvoll Zitrus
- Gewaschen Schale von einer Zitrus
- 100 g frische Kapuzinerkresse