

Essen & Trinken

AUFGETISCHT

TINA HÜTTL WAR IM PARKSTERN



Lieber zu kreativ als langweilig

Als Gastrotekrikerin wird man nicht allzu häufig nach Weißensee gelockt. Optisch hat sich der Bezirk in den letzten Jahren aufgehübscht, kulinarisch steht der Wandel noch aus. In Weißensee – und ich sage das mit allem Respekt – ist man gerne ehrlich und bodenständig: Buletten vom Imbiss, Eisbein mit Sauerkraut in einer Kneipe, als Experiment gebratene Nudeln von der Chinabox. Das Gedöns ums Essen sollen die in Prenzlauer Berg und Mitte machen, hat man sich wohl gedacht. Das ist eine legitime Haltung, zumal es Ausnahmen gibt. Allerdings nicht viele.

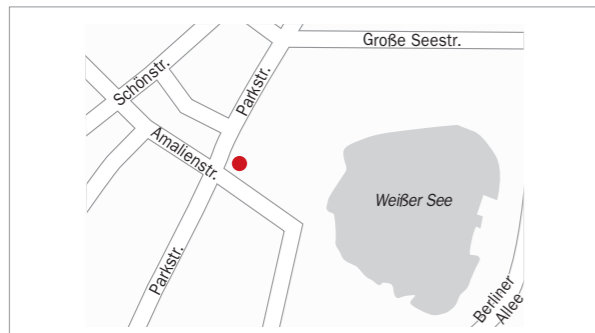
Eine davon ist der Parkstern. Freunde haben mich auf das schöne Eckrestaurant in der Parkstraße aufmerksam gemacht. Es ist ein Restaurant, das man mögen muss. Alles daran ist liebenswert: der gemütliche, selbst renovierte Gastraum; der Anspruch des jungen Betreibers und seines Kochs, eine einfallreiche und gleichzeitig erschwingliche Küche mit Qualitätsprodukten zu bieten; die extrem gute Laune der Bedienung. Dass das Essen noch nicht hundertprozentig ausgereift ist, finde ich fast vernachlässigbar.

Am Anfang wurde der Koch Maximilian Strohe, der aus dem Rheinland kommt, öfter von Gästen gefragt, ob er auch Eisbein könne. Um die Vorlieben im Bezirk nicht zu ignorieren, hat er daher einen Eisbein-Burger kreiert, mit bayerischem Laugenbrötchen als Unterlage. Ob die Alteingesessenen damit glücklich waren, weiß ich nicht. Bei Zugezogenen wie meinen Freunden kam der Eisbein-Burger jedoch sehr gut an.

Leider ist er inzwischen von der Karte verschwunden. Der Koch probiert gerne Neues aus – bleibt aber beim Spagat zwischen Bewährtem und Experimenten. Aktuell gibt es Kalbsschnitzel, Spare Ribs und Kräuterbutter-Steaks – ebenso wie Parmesan-Knödel, eine Seeigel-Creme zu Kabeljau und ein Bananen-Curry-Mousse mit heißer Schokolade und Erdnusscreme. „Innovative, junge deutsche Küche mit internationalen Einflüssen“ nennt Maximilian Strohe seinen Stil.

Der Kabeljau mit Seeigel-Creme ist an diesem Sonntag leider schon aus, ebenso der mit Berliner Blutwurst gefüllte Mini-Tintenfisch und das geschmort Rehherz von den Vorspeisen. Doch auch die Hirsch-Wacholder-Wan-Tans mit Trompetenpilz und Pflaume klingen als Vorspeise spannend. Die Wan Tans gefallen mir gut, gerade, weil sie so deutsch gefüllt sind: mit einem ordentlichen Stück Hirschfleisch, gut geschmort und gewürzt mit Wacholder, ziemlich pur im Wildgeschmack. Auch die cremige Trompetenpilz-Soße, in die man das knusprige Fleischpaket dippt, passt gut. Weniger harmonisieren die Pflaume und der große Klecks Erdnussbutter, mit denen das Ganze kombiniert wird. Die Pflaume wurde fermentiert, allerdings in einer salzsauerlichen Lake, bei der sich im Mund alles zusammenzieht. Zum Glück tötet die Erdnussbutter den Geschmack, auch wenn sie, wie ich finde, gar nicht zu den Hirsch-Wan-Tans passt. Geschmeckt hat mir aber mein Hauptgericht, Parmesan-Knödel, wie ich sie aus der Südtiroler Küche kennen, außen angeschmelzt, innen fluffig. Deutlich zu viele Experimente unternahm der Koch jedoch wieder bei der Nachspeise: Curry-Bananen-Mousse mit Schokolade – eine tolle Idee, leider zu grob umgesetzt. Der Curry in dem von der Konsistenz sehr gelungenen Mousse war gegenüber der Frucht viel zu dominant, und die flambierte Banane zu lang unter dem Bunsenbrenner.

Maximilian Strohe kocht mit Fantasie, was mir gefällt. Meine Vermutung ist jedoch, dass ihm noch an jenem Know-how fehlt, das man bei Stationen in der Sternküche oder den ganz Großen der Branche lernen kann. Doch wer kreativ ist, langt eben manchmal daneben – mir ist das hundertmal lieber als industriell panierte Schweineschnitzel in der Eckkneipe.



PARKSTERN Parkstraße 31, 13086 Berlin, Telefon: 96 06 86 36. Mo-Sa 17-24, So 12-23 Uhr.



Selbst renoviert: Vorspeisen kosten im Parkstern 5-11 Euro, Hauptgerichte 14-25 Euro, Desserts 5-6 Euro.

Alle schwören jetzt auf Möhren

Karotten werden gekocht, getrocknet, geist und gegrillt – sie machen Karriere auf dem Teller. Und die alten Sorten in Rot, Gelb und Lila lassen den Auftritt schön bunt aussehen

VON OLIVER ZELT



Orange ist auch nur eine Farbe – sofern es um Karotten geht. Je kräftiger die Tönung, desto höher übrigens der Carotin-Gehalt.

Thomas Merkle macht die Karotte zur Königin. Die ansonsten schlichte Beilage zu Braten und Bulette bringt der Koch in Endingen am Kaiserstuhl groß raus. Und dafür holt er sich die schönsten Farben in seine Küche: Wie ein Maler mit seiner Palette mischt er das Gemüse in Gelb, Orange und Violett zu einem bunten Bild.

Simple Schnippsel verbieten sich selbstverständlich für dieses kulinarische Solo. Stattdessen sticht Merkle mit einer kleinen halbrunden Stahlkugel rohe Perlen aus und mariniert die orangefarbenen Möhrenmurmeln in einer Orangen-Vinaigrette. Für das Püree mahlen die Messer der Küchenmaschine die gelben Karotten zu streichfeinem Mus, das mit einem Schluck Gemüsefond, Ingwer und Schalotten gewürzt wird. Jetzt schält der Chef noch superdünne Streifen von einer rötlichen Möhre, gart sie in einem Vakuumbeutel und dreht sie zu Schlaufen zusammen. Und dann wird das Karotten-Sorbet aus dem Eisbereiter geholt, das mutig mit Ingwer, Zitronengras, Limettenblättern und Curry gewürzt ist.

Auf dem Teller glänzt das Püree, dekoriert mit Perlen und Schleifen, begleitet von scharfem Sorbet und sattgrünem Karottengrün, abgerundet von einer Karotten-Orangen-Kurkuma-Marinade. Ein famoses Farbenspiel und ein überraschendes Geschmackserlebnis: Der typische Möhrengeschmack bleibt erhalten, aber er ist mal etwas süßlicher, mal bitterer, und manchmal spüren Gäste gar Gras am Gaumen.

In „Merkles Restaurant“ wird Bioland-Qualität serviert, angebaut im Nachbarort Forchheim. Aber die Wurzel ist auch weltgewandt. Deshalb kredenzt sie Merkle gern mit Couscous, dem nordafrikanischem Hirsegries, und würzt mit Vadouvan, einer Mischung aus fermentierten Zwiebeln, Knoblauch und allerlei Kräutern, die an das indische Curry-Masala erinnert.

Die Karotte macht Küchenkarriere, sie liegt nicht mehr als weichgekochtes Mischgemüse mit ebenso wabbeligen Erbsen neben einem Stück Fleisch. Vom Babyreis bis zur Bratenbeilage begleitet sie uns das ganze Leben, und zwar bislang immer in traditionellem Orange. Dabei hat die Wilde Möhre, der Urahn aller Gartenmöhren, blassweiße Wurzeln.

Aber nicht alles war früher besser. Die weiße Vorfahrin ist mickrig, holzig und selbst nach langem Ko-

chen äußerst zäh. Karl Friedrich von Rumohr, ein Kenner der Küche und ihrer Zutaten, schrieb 1832 in seinem Buch „Geist der Kochkunst“, die Möhre solle „nie anders genossen werden, als wenn sie noch so klein sind wie ein kleiner Kinderfinger“. Ältere Möhren taugten lediglich „zur Gänsemast“.

Thomas Merkle hat das Buch von Rumohr zwar nie gelesen, aber gelernt: Der Mann hat recht. Beim „Native Cooking Award“ auf dem dänischen Hof Knuthenlund, wo Spitzenköche in freier Natur kochen müssen, grub Merkle mit seinem Team wilde Möhren aus. Sie waren recht krumpelig, bitter und sehr intensiv. So intensiv, dass die knolligen Wurzeln der Milch aus Knuthenlund „ein leicht herbes Aroma gaben“.

Von der weißen Wilden bis zur Kulturkarotte in Orange war es ein langer Weg. Die Bauern züchteten gelbe, dann purpur-violette und waren irgendwie doch nicht zufrieden. Im 18. Jahrhundert wuchsen auf Feldern in den Niederlanden erstmals orangefarbene Möhren mit einem hohen Karotingehalt.

Mittlerweile ziehen manche Gärtner wieder ein Potpourri von wunderbaren Farben aus ihren Beeten. Die extradicke Argentinia ist orange, die längliche Cuevas Bajas außen lila und innen gelb, die Gochsheimer Gelbe tatsächlich ziemlich gelb, das spitze Küttiger Rüebli weiß, Purple Dragon hat eine purpurrote Haut und glänzt darunter gelb. Die dunklen Sorten sind nicht nur ein Farbknaller, sondern mitunter fast so süß wie ein Nachtisch.

Auch Thomas Sampl hat die gängigen Schnittmuster längst überwunden. In seinem Restaurant Vlet, gelegen in der Hamburger Hafencity, trimmt er die bunten Wurzeln mit einem runden Ausstecher zu Ringen und Zylindern. Die geometrischen Formen sind ein Hingucker, die süßlichen Sorten passen besonders gut zu Lamm oder Rind. Sampls „Kalten Erbseneintopf“ begleitet eine zuckerstübe Variation, die „Pariser Karotte“ – püriert, fein ausgestrichen, im Ofen zu krossen Chips gebacken und natürlich in Demeter-Qualität angeliefert, aus Syke bei Bremen. Gerade hat Marco Seibold, der Bauer, dem Koch Karotten mitgebracht, die unten gelb und oben grün sind. Sampl überlegt noch, was er daraus macht.

Einen Klassiker hat er schon mit Karotten neu interpretiert. Die traditionelle helle Soße, Beurre blanc,

aus angeschwitzten Schalotten, Kräutern, Wein und einem ordentlichen Klacks Butter erweitert er mit Möhrensaft in Orange.

Im Vlet bleibt der Bioabfalleimer oft leer. Abgeraspelte Schalen, die sonst flugs in den Müll wandern, werden getrocknet, fein gemahlen und mit Weißkohlschnipseln gemischt. Sampl reibt mit der Mischung einen Apfelschweinrücken ein und legt ihn in die Pfanne. Für diese Kombination fällt dem Hamburger nur noch ein Wort ein: super.

Sampl ist keinesfalls der einzige norddeutsche Koch, der die Karotte nicht einfach bloß in die Soße gibt. Jens Rittmeyer bringt im Sylter Budersand eine mit Fichtensprossen-Gin glasierte Karotte mit Karotten-Anis-Soße auf den Tisch. Und Robert Stolz kombiniert in Plön bunte Möhren, kalt und warm, mit karameillisierter Dickmilch.

Dass die alten Sorten jetzt sogar in der Spitzengastronomie auf dem Teller liegen, heißt nicht nur, vergessenen Geschmack wiederzubeleben – sondern auch, regionale Esskultur zu erhalten, was den Meistern der gehobenen Küche seit Kurzem mehr als wichtig ist.

Köche und Gäste sehen und schmecken jetzt, was bei der Zucht nach der vermeintlich idealen Karotte verloren gegangen ist: nicht nur die Aromenvielfalt, sondern auch eine Formenfülle. Fingerdünn, daumendick, kegelförmig, rund – alles andere als Supermarktmöhren.

„Ohne Karotte sind wir Köche aufgeschmissen“, sagt der Berliner Sternekoch Alexander Koppe. Sie steht zwar nicht ständig auf der Speisekarte, aber sie spielt überall mit. An allen Soßen und jedem Schmorgericht, immer geben die Karotten mit ihren Röstaromen Geschmack. Koppe, der in den höheren Etagen von andel's Hotels an der Landsberger Allee ins Restaurant a.choice einlädt, macht aus der Senfsoße zum Fisch gern eine täuschend echt gelbe Karottensoße mit Senf darin. Oder er schnippelt mit seinem Team zwanzig Kilo Karotten, kocht den Saft ein, gibt Mango und Chilischoten hinzu und lässt alles in der Eismaschine gefrieren. Mit einem Teelöffel sticht Koppe das intensiv nach Möhre schmeckende, scharfe Eis aus. Aus zwanzig Kilo werden etwa achtzig Nocken. Ein himmlisches Sorbet, serviert in Wolkennähe.

Dreierlei von der Karotte (Rezept von Thomas Sampl, Restaurant Vlet in Hamburg)

Zutaten für 4 Personen:
2 Stück Bund-Karotten Orange mit Grün,
4 Stück größere gelbe Karotten,
4 Stück lila Karotten, 100 Gramm Butter,
1 Esslöffel Rapsöl, 2 Zweige Thymian,
2 Zweige Majoran, 3 Zehen Knoblauch,
4 Esslöffel Salz.
Zum Abschmecken Meersalz und gemahlene Muskatblüte.

Zubereitung:
Orange Karotten vom Grün befreien und waschen. In eine kleine feuerfeste Schüssel geben. Mit Rapsöl begießen. Thymian und Majoran vom Stiel befreien und ebenfalls auf die orangenen Karotten geben. Knoblauchzehen andrücken, auch dazu

geben. Mit Alufolie abdecken und bei 180 Grad in den Ofen geben. Je nach Dicke der Karotten die Temperatur einstellen, Minimum 15 Minuten. Danach die Karotten aus der Schüssel nehmen. Auskühlen lassen und vorsichtig von der Haut befreien. Halbieren, mit dem Öl bestreichen und warmhalten, bis angerichtet wird. Leicht salzen und zuckern. Die gelben Karotten waschen und leicht mit der Bürste abschrubben. Die Butter flüssig und nussig werden lassen. Karotten und Butter in eine feuerfeste Schüssel geben. Die Karotten müssen komplett mit der Butter bedeckt sein. Die vorhin entstandenen Kräuterstiele in die Butter geben und ebenfalls im Ofen

gar ziehen. Sobald sie weich sind, aus der Butter nehmen. Halbieren, mit wenig Meersalz und wenig Muskatblüte würzen, mit Butter bestreichen und warmhalten. Die lila Karotten waschen. Salz auf ein Backblech verteilen und die Karotten darauf verteilen. Die Karotten nur auf das Salz legen und nicht damit bedecken. In den Ofen schieben. Sobald sie etwas schrumpelig aussehen und weich sind, aus dem Ofen nehmen. Vorsichtig schälen und längs halbieren. Nicht mehr salzen. Alle drei Karottensorten zeitgleich anrichten. Dazu passend Erbsenpüree, Portulak und selbst gemachter Kefirschaum.



RESTAURANT VLET HAMBURG. GETTY/ISTOCKPHOTO