

Man nehme drei Spitzenköche und ihren Lehrmeister, lasse die Vier einen Abend lang gemeinsam kochen, serviere die Ergebnisse als Fünf-Gänge-Menü und erhalte einen kulinarischen Abend der Extraklasse



Die vier Generationen in Person: (v.r.n.l.) Bertold Siber, Lehrmeister und Vorreiter der Nouvelle Cuisine in Deutschland; Gerhard Schwaiger trug 20 Jahre lang zwei Michelin-Sterne als Küchenchef des Tristán und führt heute sein eigenes Restaurant namens Schwaiger Xino's in Palma; Jens Bräuning eröffnete vor zwei Jahren das Adelfas by Jens in Santa Ponça; Jochen Fecht reiste extra aus Konstanz an, wo er das Restaurant San Martino mit einem Stern führt.

Fotos: Robert Marekovic

Wiedersehen der vier Musketiere

VON ANGÉLIQUE BÉRARD

Ein deutsches Sprichwort besagt: Zu viele Köche verderben den Brei. „In unserem Fall lautet es eher: Wenn einer etwas verbockt, dann schiebt er die Schuld in der Küche auf den anderen“, scherzt Gastgeber Jens Bräuning bei seiner Rede, die den kulinarischen Abend einleitet.

Zum ersten Mal seit der Eröffnung seines Restaurants Adelfas by Jens in Santa Ponça vor zwei Jahren lud Küchenchef Bräuning am vergangenen Montag seine Gäste zu einer Großveranstaltung unter freiem Himmel. Die hellsten Sterne schienen an diesem Abend allerdings im Innenraum – der Küche.

„Ich wollte meinem Lehrmeister Bertold Siber unbedingt mein Restaurant vorstellen und ihm zeigen, was aus mir geworden ist – dank seiner herausragenden Ausbildung versteht sich“, erklärt Jens Bräuning mit einem Augenzwinkern, und erzählt wie es zu diesem Anlass kam. Doch die Sternekochlegende Siber wollte nicht einfach nur zu Besuch kommen. So wurden kurzerhand seine ehemali-

gen Schützlinge Jochen Fecht aus Deutschland sowie Lokalmatador Gerhard Schwaiger mit ins Boot geholt, und der Event „Generationen kochen“ nahm seinen Lauf.

Schon beim Cocktailempfang wird deut-

lich, dass viele der zirka 110 geladenen Gäste nicht nur mit dem Lokal, sondern auch mit den Köchen des Abends sehr vertraut sind. Die Stimmung ist locker, nahezu familiär. Man kennt sich. Doch selbst wenn die Person einem

gegenüber unbekannt ist, so schweift die geteilte Begeisterung über das Essen schnell zusammen – die Weinbegleitung und der aufmerksame Service, der kein Glas leer lässt, helfen sicherlich auch dabei.

Durch den Abend führt Mallorcas-Musikgröße Willi Meyer mit Live-Akts, wie einer Gesangseinlage von Jens Bräunings Tochter Nina, die das Ambiente in eine entspannte, unaufgeregte Atmosphäre hüllt.

Bereits mit dem ersten

Gang ist ein anerkanntes Raunen bei den Gästen zu hören. Kunstvoll angerichtet und dennoch schlicht gehalten, präsentiert Jens Bräuning seine Kreation eines Rindertatars mit Kräuter-Senfais. Farbenfroh und geschmackstintensiv zergeht die Vorspeise zartschmelzend auf der Zunge. Gefolgt von Gerhard Schwaigers Ravioli in leichter Currybutter, gefüllt mit mallorquinischen Gambas und dem Wunsch, der Teller möge nicht so schnell leer werden.

Bekannt für seine französische Küchenkunst, trumpft Bertold Siber im Anschluss mit einer Bouillabaisse von Edelfischen auf, die seinem Ruf alle Ehre macht. „Wer bei dem Gang auch nur einen Tropfen der Flüssigkeit auf dem Teller lässt, der muss wahnsinnig sein“, hört man eine entzückte Stimme am Nachbartisch fast schon ermahnend in die Runde sagen.

Und auch der nächste Gang bringt einige Gäste dazu, die Augen genussvoll zu verdrehen: Butterweicher Kalbsrücken und BBQ-Terrine vom schwarzen, mallorquinischen Schwein, auf Kohlrabisot-



Der Meister und sein Schüler: Bertold Siber (l.) und Gerhard Schwaiger sehen sich nach 40 Jahren wieder.



Jedem Koch wurde ein Gang zuteil, doch auch als Duo zaubern Jens Bräuning und Jochen Fecht: Kalbsrücken und BBQ Terrine. Foto: ab



Kunstvoll angerichtet, doch nicht nur optisch beeindruckten die aufgetischten Meisterwerke. Foto: ab



Die Stimmung hinter den Kulissen war durchweg ausgelassen. (v. l.) Jens Bräuning, Bertold Siber, Jochen Fecht und Stephen Coyne.

to, abgerundet mit Pfifferlingen und Portweinjus. „Das muss Jens unbedingt mit auf seine reguläre Karte nehmen!“, schwärmt ein Stammgastpaar, das sich bereits auf den nächsten Besuch im Adelfas freut, obwohl der Abend noch nicht einmal seinen Höhepunkt erreicht hat.

Noch während das Dessert zu den Gästen herausgetragen wird, sieht man die vier Spitzenköche – abseits des Geschehens – mit müdem, jedoch breitem Lächeln, zurückgelehnt an einem runden Tisch sitzen. „Ohne Bertold Siber als Referenz in meinem Lebenslauf hätte mich der Schwaiger damals wahrscheinlich nicht bei sich eingestellt“, erzählt Jochen Fecht mit verschmitztem Plauderton seinen Kollegen.

Sie alle pflegen auch nach vielen Jahren getrennter Wege noch immer engen Kontakt miteinander. Und so birgt dieser Abend, bei dem kulinarisch ein sternereifes Fünf-Gänge-Menü von vier Spitzenköchen präsentiert wurde, vor allem eines: die gemeinsame Leidenschaft für den Beruf.

Viele der Gäste kamen speziell für diesen Anlass auf die Insel

„Dieser Abend hat deutlich gezeigt, dass Mallorca auch Qualitätstourismus vorzuweisen hat. In diesem Fall in Form von sehr guter Gastronomie. Dabei meine ich vor allem den Service, das Ambiente und das zwischenmenschliche Miteinander“, fasst Lutz Minkner den Event zufrieden zusammen.

Doch abgesehen vom Stellenwert der Köche, der zweifelsohne präsentiert wurde, war es vor allem ein emotionaler Abend. „Der Siber und Schwaiger hatten sich 40 Jahre nicht gesehen“, erzählt Jens Bräuning gerührt. „Da wir in dieser Viererkonstellation so noch nie zusammengearbeitet haben, war es auch für uns interessant zu sehen, wie der Ablauf sein wird.“

Viele der Gäste kamen speziell für diesen Anlass auf die Insel, so Bräuning. „Sogar unser geschätzter Kollege Stephen Coyne hörte von der Aktion und organisierte sich sogleich einen Flug. Als Ankündigung schrieb er nur: ‚Ich komme zum Kartoffelschälern.‘ Kartoffeln gab es gar nicht, aber er kam trotzdem.“

Kalt serviert an heißen Tagen

Auberginen-Creme mit Kapuzinerkresse, Tomaten und Knoblauch-Croûtons

Gefüllt, gebraten, gegrillt – so kennen wir ja meist die Auberginen. Bei diesem Rezept jedoch kommt das Sommergemüse mit seinem violetten Outfit als feines Püree daher. Denn die Eierfrüchte lassen sich auf sehr vielfältige Weise zubereiten. Wir benötigen hier nur ihr Fruchtfleisch, kurzum: ihr Innenleben. Wie man es am einfachsten aus der Schale herauslöst? Löffeln Sie es kurzerhand heraus. Da wir das Gemüse zuvor im Ofen garen, ist es weich und lässt sich kinderleicht auskratzen. Der einzige Trick dabei: Lassen Sie die Auberginen auskühlen, bevor Sie zur Tat schreiten.

Schön cremig wird diese Mousse mit Crème fraîche oder Mayonnaise. Ob Sie nun zum einen oder zum anderen greifen, ist Geschmackssache. Beides passt perfekt. Verwenden Sie einfach das, was Sie zu Hause vorrätig haben.

Wer die Croûtons richtig knoblauchbetont mag, zerkleinert den Knoblauch, bevor er ihn zum Öl in die Pfanne gibt. Alle anderen lassen die beiden Zehen ganz. Tipp: Bleiben Sie am Herd stehen, wenn Sie die leckeren Würfel zubereiten! Das ist nämlich absolut keine Sache, bei der man nebenher einen Film anschauen kann. Denn: Die kleinen Kuben sind im Nu goldgelb. Und das ist genau die richtige Farbe. Oder anders gesagt: Wenn sie anbrennen – und das geschieht sehr schnell – und schon richtig schwarz sind, sind sie ungenießbar. Wichtig ist auch, die Croûtons nach dem Braten sofort in ein Sieb zu geben. Denn das Öl hat noch Resthitze ...

Zum Anrichten streichen Sie die fertige, gut gekühlte Auberginen-Creme auf die Teller. Am Schönsten und Gleichmäßigsten sieht es aus, wenn Sie dafür einen ausreichend großen Ausstecher verwenden. Das bringt die Mousse richtig in Form! Ganz zum Schluss vor dem Servieren betrüpfeln Sie die Speise großzügig mit einem sehr guten Olivenöl. Das ist zwar nicht billig, lohnt sich aber



Die essbare Blüte der Kapuzinerkresse dient nicht nur der Dekoration. Sie verleiht dem Gericht eine pikante Note. Foto: Patricia Lozano

geschmacklich auf jeden Fall. Olivenöl ist gesund, unter anderem dank seines hohen Anteils an einfach ungesättigten Fettsäuren. Nicht umsonst gilt das Naturprodukt als flüssiges Gold des Südens, als Lebenselixier geradezu und ist aus der mediterranen Küche gar nicht wegzudenken. Allerdings enthält es auch Fett, das sollte man nie außer Acht lassen. Olivenöl und auch Arganöl gehören unerhitzt zu den besten Ölen überhaupt.



Man kann Olivenöl aber durchaus zum Braten verwenden. Nur die sehr hochwertigen Öle, die mit ihren Aromen Nase und Gaumen betören, sollten es dann nicht unbedingt sein. Durch die Erhitzung bürsten sie zu stark an Geschmack und seinen gesunden Eigenschaften ein.

Und wussten Sie, dass wir Gegner von Blüten auf dem Teller sind? Zumindest von Blüten, die teuer eingekauft werden und dann nach nichts schmecken – das macht

für uns keinen Sinn. Wir finden das auch zu unrustikal, um es mal so auszu-drücken. Aber keine Regel ohne Ausnahme, wie man bei dieser Speise sieht. Denn die Kapuzinerkresse bildet so eine Ausnahme. Sie wächst nicht nur unkompliziert im Garten oder im Blumentopf – ihre Blüten schmecken auch nach Kapuzinerkresse, setzen also geschmacklich einen interessanten Akzent und machen so als Deko absolut Sinn. Die zarten Schönen sehen ja nicht nur gut aus: Sie machen mit ihrer intensiven Farbigkeit die Speise zu einem Hingucker und geben – und das ist das Wesentliche – mit ihrer Schärfe dem Gericht eine eigene Note.

Die Auberginen-Creme können Sie als Vorspeise reichen oder an heißen Tagen durchaus auch als Hauptgericht. Diejenigen, die es etwas opulenter mögen, servieren ein hartes oder ein wachsw weich gekochtes Ei dazu.

Die Autoren leiten die Küche des Restaurants Schwaiger Xino's

UND SO WIRD'S GEMACHT

Zutaten (für 4 Personen):

4 mittelgroße Auberginen
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
2 Knoblauchzehen
Saft einer Zitrone
2 EL Crème fraîche oder Mayonnaise
12 Cherrytomaten
Salz, Pfeffer, Olivenöl
4 Scheiben Weißbrot
2 Knoblauchzehen
Olivenöl
16 Blättchen Kapuzinerkresse
4-8 Blüten

Zubereitung:

Auberginen waschen, 25 min bei 160 Grad Umluft im Ofen garen. Herausnehmen, abkühlen lassen, Haut abziehen, halbieren, Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Fruchtfleisch mit Olivenöl, Gewürzen, Knoblauch, Zitronensaft und der Crème fraîche bzw. Mayonnaise fein aufmixen. Nochmals abschmecken, mindestens 1 h oder auch länger kaltstellen. Tomaten halbieren, mit Salz, Pfeffer, Olivenöl marinieren. Weißbrot in Würfel schneiden, Olivenöl erhitzen,

Knoblauch hinzugeben und das Brot goldgelb anbraten. Sobald die Würfel Farbe annehmen, von der Hitze nehmen, in ein Sieb geben und das Öl abtropfen lassen. Zum Anrichten Auberginen-Mousse auf die Teller geben. Dazu einen Ausstecher auf den Teller legen, 2-3 EL Auberginen-Masse hineingeben, glattstreichen und mit den marinierten Tomaten, Croûtons, den Kapuzinerkresse-Blättern und -blüten garnieren. Zum Schluss die Speise reichlich mit erstklassigem Olivenöl betrüpfeln.