



Zu diesem Buchweizen-Ahornsirup-Eis hat mich ein Besuch im Restaurant *Vendôme* bei Köln inspiriert. (Riehen, 12/2014)

GLACÉ VENDÔME (MIT MISSVERSTÄNDNIS)

Eis aus Buchweizen, Milch, Ahornsirup, Zucker und Eigelb

Ein Essen bei Joachim Wissler im *Vendôme* auf Schloss Bensberg nahe Köln ist auf eine Art schön und lustig, die mich ein wenig an das Erlebnis in einer Luxus Konditorei wie dem *Demel* in Wien erinnert – was sicher auch damit zu tun hat, dass sich so manche Speise wie Konfekt präsentiert. *Yin & Yang* zum Beispiel besteht zur Hauptsache aus zwei feinen Scheiben in Miso gebeizter Gänseleber, die mit einem roten und einem grünen Apfelgelee belegt sind. Das erinnert an glasierte Törtchen, wobei die Stücke auf künstlich-fruchtige und zugleich frische Art nach Leber schmecken – uninteressant ist das auf jeden Fall nicht.

Schon Wisslers Basismenu *Status Quo* umfasst so viele verschiedene Gänge, dass die Portionen entsprechend klein ausfallen. Das führt dazu, dass man fast alle Teile der einzelnen Speisen auf einen Happen in den Mund nehmen muss – und also jeweils nur diese eine Chance hat, all die Nuancen herauszuschmecken, all die Aspekte zu begreifen, all die Konzepte zu erahnen. Unter den Vorspeisen etwa gibt es eine mit dem Namen *Milchferkelschnäuzchen*. Auf dem japanisch anmutenden Teller und zwei beige gestellten Holzhörchen



Das Ende von Immergrün | «Hat man die Tanne einmal abge-schnitten, dann verliert sie allerdings schnell an Saft und Kraft, stößt nach wenigen Tagen schon ihre Nadeln ab und sieht bald einmal aus wie ein trauriges Gerippe. Es scheint sich aber niemand daran zu stoßen, dass das ewige Leben der Weihnachtstanne so kurz bemessen ist.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 5. Dezember 2014.



Ein Schweinskopf mit komplexen Botschaften aus der Küche: *Milchferkelschnäuzchen* – eine der Vorspeisen in Joachim Wisslers Basismenu mit dem Namen *Status Quo*. (Schloss Bensberg, 11/2014)



Unter Wisslers Vorspeisen findet sich auch ein Teller namens *Yin & Yang*: zwei Scheiben miso-gebeizter Gänseleber, belegt mit einem roten und einem grünen Apfelgelee.



Der Küchenchef als Hexenmeister: Der «Teig» von Wisslers *Mascarpone ravioli* besteht aus einer Art Tomaten-Wasser-Gelatine.

(das ganze Arrangement soll vermutlich an einen Schweinskopf erinnern) liegen folgende Dinge:

- ein Stück Schweinebacke von der Größe eines Zuckerwürfels, das mit frittierte und zerkrümelte Gesichtshaut belegt ist
- ein ähnlich großes Stück Schweinebauch mit karamellisierte Schwarte
- ein 5 cm langer Streifen Schweinsohr von der Dicke einer feinen Nudel
- eine pochierte Gillerdeau-Auster
- drei Kleckser Gemüsegelatine
- drei Zweigchen Kresse
- drei Messerspitzen Kaviar
- ein paar Kleckser leicht säuerlicher Sauce
- eine Art feste Gemüseterrine aus Kräutern, Spargel und möglicherweise Wasabi, in der Form einer kleinen Schweineschnauze
- zwei auf Mohn gebettete Cracker mit einer Gemüse mousse (?)

Meine Erinnerung ist sicher nicht ganz korrekt, auch habe ich längst nicht alle Würzzutaten identifiziert. Das grüne Schnäuzchen aus Spargel und Kräutern, das sich auf dem Teller sehr prominent ausnimmt, ist offenbar ein Scherz – und zugleich eine Klammer im Menü, denn es taucht ganz am Ende in süßer Form wieder auf. Trotzdem verstehe ich nicht ganz, warum die Schnauze vom Schwein hier als vegetarische Terrine in Erscheinung treten muss – so, wie mich die ganze

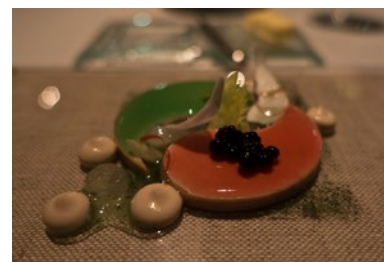
Inszenierung auf und um diesen Teller ein wenig irritiert. Geht es darum, eine Begegnung mit einem Schweinskopf zu bieten – ohne die Gäste zu sehr abzuschrecken? Immerhin können sie nachher sagen, sie hätten ein Stück vom Gesicht der Tiers serviert bekommen – und die feiste Pille tapfer geschluckt. Wenn sich dann noch der Name des ganzen Gangs dazu gesellt, dann stellt die Phantasie mit einem wohligen Schauer wohl bald einen ganzen Schweinskopf auf den Tisch. Gut möglich also, dass der Koch mit einem solchen Gericht auch dafür sorgen will, dass die Leute etwas zu erzählen haben. Ja, dank solcher Manöver erscheint das Essen im *Vendôme* so manchem Gast wohl auch nicht mehr nur als (passiver) Genuss, sondern fast schon als so etwas wie eine Leistung – und natürlich als ein Abenteuer.

Die diversen Komponenten der einzelnen Gänge sind so knapp bemessen, dass sie sich der gustativen Wahrnehmung immer bis zu einem gewissen Grad entziehen. Man müsste seinen Mund nach jedem Bissen ja auch irgendwie reinigen, um für den nächsten ganz bereit zu sein. Eine Gurgelstation mit Zahnbürste und Spucknapf steht aber auch im *Vendôme* nicht neben jedem Tisch. Also hängt eben, wenn die Auster kommt, noch etwa Cracker im Mundraum herum, muss sich der Kaviar seinen Auftritt mit Resten von Schweineschnauze und Terrine teilen.

In einer derart verbreiten Gaumenlage werden die Erklärungen der Kellner umso wichtiger. Im *Vendôme* wissen sie sehr genau zu sagen, was man da auf dem Teller vor sich sieht, woher die Ingredienzien stammen, wie alles zubereitet wurde und welche Effekte es in Nase und Mund provozieren soll. Diese Erzählungen schlüsseln gewissermaßen den Teller auf und verknüpfen ihn mit den Geschehnissen in der Küche. Die Worte der Kellner geben den ganzen Klecksern und kleinen Stücken, die schon das Auge nicht identifizieren kann, eine Geschichte, eine Sprache, eine Rolle in der Gesamtkomposition – und dem Erleben eine bestimmte Ausrichtung.

Das gefällt mir einerseits, denn die Präsentation einer jeden Speise kommt mir wie ein kleines Theaterstück vor. Andererseits stellt das natürlich auch eine ganz handfeste Manipulation dar, denn die Vorstellungskraft ist ja bekanntlich der Vorkoster unseres Gaumens. Das erinnert mich ein wenig an eine Tigersafari, die ich vor Jahren im Süden Indiens haben mitmachen dürfen. Während der Reise durch den Dschungel haben wir fast keine Tiere gesehen. Am Abend aber wurde uns ein Film über den Nationalpark vorgeführt – und schon einen Tag später konnte ich kaum noch sagen, welche Tiere mir nun in Natura begegnet waren, und welche ich bloß in dem Film gesehen hatte.

Viele Dinge in dem Menu von Wissler sind nur schwer nachzukochen. Ein *Mascarponeravioli* etwa, dessen «Teig» aus einer Art Tomatenwasser-Gelatine besteht, kommt mir wahrlich wie ein Zaubertrick des Küchenmeisters vor. Vergleichsweise leicht zu rekonstruieren schien mir indes das Buchweizen-Ahornsirup-Eis, das im Zentrum der ersten Nachspeise mit dem Namen *Herbstapfel* steht – eine überaus charmante Kombination, deren Rekonstruktion ich mit dem folgenden Rezept versuche, wobei mir (zum Glück) ein Missverständnis unterlaufen ist.



Unter Wisslers Vorspeisen findet sich auch ein Teller namens *Yin & Yang*: zwei Scheiben miso-gebeizter Gänseleber, belegt mit einem roten und einem grünen Apfelgelee.

MISSVERSTÄNDNIS

Beim Nachbau der *Glace Vendôme*, wie ich das Eis aus Wisslers Nachspeise nenne, ist mir ein kleiner unterlaufen: Das Original besteht nämlich lediglich aus Buchweizen, der Ahornsirup kommt dann erst auf dem Teller in purer Form dazu. Das lehrt auch die genaue Lektüre des entsprechenden Menüpunktes: «Herbstapfel [Buchweizen – Crèmeis : Ahornsirup & soufflierte Rosinen]». Aus Versehen habe ich bei der Rekonstruktion den Ahornsirup schon mit ins Eis gepackt, wo er den Zucker fast völlig ersetzt. Das Ergebnis schien mir allerdings so verführerisch, so befriedigend, dass ich auch bei den weiteren Tests dem Missverständnis treu geblieben bin.

Meine *Glace Vendôme* mit Missverständnis vereint lauter wärmende, einullende Aromen. Es erinnert an Toastbrot, Kaffee mit viel Milch, geröstete Nüsse, getrocknete Tomaten, süße Currys mit Joghurt und Sahne. Zunächst liegt es wie ein kühles Gebäck auf der Zunge, das sich in der Wärme des Mundes aber schnell in eine Suppe verwandelt, deren Aromen in alle Winkel schießen.



Hier habe ich aus dem «Abfall» des Rezepts, also dem in der Milch ausgelagten Buchweizen, drei verschiedene Salate hergestellt – mit Hilfe von Kräutern, Zwiebeln, einem Bratenrest, Senf, Ölen, Zitrone, Orangenzeste, Essig und Joghurt.



Beim Rösten nehmen die Buchweizenkörner eine etwas dunklere Farbe an und verströmen einen Duft, der an Toastbrot oder auch an ein raffiniertes Gebäck mit Kaffee- und Nussaroma denken lässt. (Zürich, 12/2014)



Mit einem stabilen Passiertuch gelingt es leicht, fast alle Milch aus dem Buchweizen zu pressen.



Beim Eindicken der Masse sollte man darauf achten, sie nicht bis zum Kochpunkt zu erwärmen – je nachdem kann das Eigelb sonst plötzlich koagulieren. Wenn man schnell reagiert, kann man das Eis zwar retten, es schmeckt aber dann etwas krümelig.

FÜR ETWA 500 G EIS

150 g Buchweizen
 800 ml Vollmilch
 100 ml Ahornsirup
 25 g Zucker
 1 Pr. Salz
 3 Eigelb
 2 EL Buchweizen zum Bestreuen des Eises
 Etwa Ahornsirup zum Garnieren des Eises

Zubereitung (Kochzeit 10 Minuten, Ziehzeit 60 Minuten, Abkühl- und Gefrierzeit wenigstens 3 Stunden)

1 | Eine nicht beschichtete Bratpfanne erwärmen und die Buchweizenkörner unter häufigem Rühren und Schütteln gut fünf Minuten rösten bis sie eine leicht dunklere Farbe annehmen und einen charakteristischen, toastbrotartigen Duft verströmen. Vom Feuer nehmen, noch eine Minute nachrühren, dann etwa zehn Minuten abkühlen lassen.

2 | Milch und Buchweizen in eine größere Pfanne geben und bis kurz vor den Siedepunkt erwärmen, zwei Minuten unter ständigem Rühren leicht simmern lassen, vom Feuer nehmen, Deckel aufsetzen und eine Stunde lang ziehen lassen.

3 | Über einem sauberen Topf ein Sieb in Position bringen und mit einem Passiertuch auslegen. Die Buchweizen-Milch sorgfältig hineingießen und die Kerne in dem Tuch auffangen. Das Tuch mit den Buchweizen gut auswringen bis so viel Milch wie möglich aus den Kernen gepresst ist. Es sollten etwa 400 ml Flüssigkeit zur Verfügung stehen. *Die zurückbleibenden Buchweizen-Kerne lassen sich vielseitig verwenden – als Suppeneinlage, mit etwas Quark oder Joghurt als Teil eines Müsli, mit Honig, Rahm und Trockenfrüchten als süßes Dessert, ja sogar als Salat.*

4 | Eigelb in eine Schüssel geben und kurz verquirlen.

5 | Ahornsirup, Zucker und Salz in die Milch einrühren. Die Milch bis kurz vor den Siedepunkt erwärmen, vom Herd nehmen, kurz etwas abkühlen lassen, in kleinen Portionen sukzessive in das Eigelb einrühren. Dabei entsteht eine leicht dickliche Sauce.

6 | Die Milch-Ei-Mischung wieder in den Topf zurück schaben und bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren etwa drei Minuten köcheln (aber nicht zum Kochen bringen) bis die Flüssigkeit zu einer schaumigen Creme eingedickt ist (so, dass der Löffel in der Masse eine leichte Spur hinterlässt).

7 | Masse in eine (nach Möglichkeit eisgekühlte) Schüssel schaben, gut durchrühren, zudecken und unter gelegentlichem Rühren auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

8 | Masse in die Eismaschine geben oder in einem runden Behälter in den Gefrierschrank stellen. Arbeitet man ohne Maschine, sollte man die Masse etwa alle 20–30 Minuten umrühren und dabei das bereits gefrorene Eis vom Rand in die Mitte der Schüssel schaben. *Ich besitze keine Eismaschine, was manchmal eindeutig Nachteile hat (Bildung von Eiskristallen etc.) – im Fall dieses Rezeptes aber bekommt man auch so eine schöne Konsistenz hin.*

9 | Kurz vor dem Essen die zusätzlichen Buchweizenkörner in einer nicht beschichteten Bratpfanne rösten bis sie duften. Eis auf einen Teller stürzen und mit den Buchweizen-Körnern bestreuen. Ev. etwas Ahornsirup darüber träufeln.

Ohne Eismaschine wird das Eis etwas härter. Man sollte es also je nach Raumtemperatur etwa 30 Minuten bis eine Stunde vor dem Essen aus dem Gefrierschrank holen.