

**Süße Entenparade:** Die Fluffy Ducks muss man einfach mögen. Fotos: la vie/Zoller



# Savoir-vivre mit einer süßen Ente

Fluffy Duck ist der Name eines Desserts im „la vie“. Er steht auch für das Gesamtkonzept des Restaurants.

## Von Sabine Zoller

Mitten der historischen Altstadt von Osnabrück, gegenüber vom Rathaus des Westfälischen Friedens, befindet sich das Restaurant „la vie“. Heimat des mit drei Michelin-Sternen und 19 Gault Millau-Punkten ausgezeichneten Restaurants ist das Haus Tenge – ein unter Denkmalschutz stehendes, klassizistisches Gebäude aus dem 18. Jahrhundert. In diesem „Mekka für Feinschmecker“ führt 3-Sternekoch Thomas Bühner Regie und feiert 2016 ge-

meinsam mit seinem Team ein besonderes Jubiläum: Zehn Jahre „la vie“ und damit zehn Jahre Küchen- und Pâtisseries-Kultur an der Spitze der deutschen Gourmelandschaft.

## Stimmungsvolles Ambiente

Aufgrund der prunkvollen Regierungszeit Ludwigs XIV. in Versailles wird insbesondere den Franzosen ein hoher Lebensstil nachgesagt. Das als „Savoir-vivre“ bezeichnete Sprichwort bedeutet Lebensgenuss und Lebensfreude zugleich – und ge-

nau das will „la vie“ vermitteln. Seit 2006 wirken die beiden Gastgeber Thomas Bühner und Thayarni Kanagaratnam in Osnabrück. Der 1962 geborene Küchenchef und die aus Sri Lanka stammende Gastgeberin haben das Restaurant liebevoll gestaltet.

In seinem „Mekka für Feinschmecker“ wartet Patron und Küchenchef Thomas Bühner mit einem außergewöhnlichen Team auf. Jeder Mitarbeiter hat seinen festen Platz und trägt zum Gesamterfolg bei. Ganz besonders gilt das für den Chef Pâti-



**Markenzeichen:** Thomas Bühner hat an der Ente viel Freude.

**Genuss-Raum:** Im „la vie“ geht es stilvoll zu.



**Ingwer-Bier:** Im „la vie“ gibt es ausgefallene Getränke-Kreationen.

ssier, der für alle Süßspeisen verantwortlich ist. Als „absolutes Ausnahmetalent“ bezeichnet Andreas Bühner den mehrfach ausgezeichneten Spitzen-Pâtissier René Frank, da er „mit seinen kreativen Dessertkreationen Maßstäbe in der süßen Küche“ setzt. Denn wie der Spitzenkoch immer wieder betont, sieht er sich eher als Trainer einer Mannschaft und nicht als alleiniger Star.

### Der Artist für Desserts

Von San Sebastian bis Tokio erkundete René Frank vor seinem Posten als Chef Pâtissier weltweit die „süßen Genüsse“. Der „Artist für Dessertvariationen“ absolvierte mit 20 seine Ausbildung zum Koch und gewann ein Jahr später die Goldmedaille bei der World Skills Berufsweltmeisterschaft 2005 in Helsinki.

Der gebürtige Allgäuer startete danach seine erste Stelle als Junior Chef Pâtissier in der Zirbelstube in Stuttgart – denn es war keine andere Stelle frei. Ein Glücksfall, der seine Karriere nachhaltig beeinflusste.

Neugierig geworden auf das Geheimnis der süßen Köstlichkeiten, zog es ihn nach Spanien in die Chocolaterie „Oriol Balaguer“ in Barcelona und direkt im Anschluss in das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant Akelarre in San Sebastian.

Weitere Stationen folgen in der europäischen Sternegastronomie, bevor sich Frank für sechs Monate Japan entschied. Im Anschluss daran verfeinerte er seine Fähigkeiten an der Alain Ducasse Formation in Paris sowie Kursen am Culinary Institute of America in New York und Napa Valley.

### 500 Kilogramm schweres Vorbild

Einen Beweis für Impressionen, die aus dem Ausland den Weg in sein Dessertrepertoire geschaffen haben, ist das Dessert „Fluffy Duck“. Die Idee dazu entstand 2013. Auf einer Auslandsreise mit Thomas Bühner sah er im Hafen von Hongkong eine gigantisch große gelbe Gummiente schwimmen. Die 500 Kilogramm schwere



## „la vie“

### Betrieb:

Krahnstraße 1-2  
49074 Osnabrück  
Di. bis Sa. geöffnet  
Telefon 0541 331150  
E-mail info@restaurant-lavie.de  
www.restaurant-lavie.de

### ● Besonderheit:

Kurse und Seminare in der „Geschmacksschule“



**Gelebter Teamedanke:**  
Thomas Bühner be-  
spricht sich regelmäßig  
mit seinen Mitarbeitern.

und 16,5 Meter hohe Riesen-Quietschente des niederländischen Künstlers Florentijn Hofman begeisterte tausende Schaulustige vor der imposanten Skyline und brachten den Pâtissier auf seine „Fluffy Duck“-Dessert-Idee. Noch in Hongkong kaufte René Frank Miniatur-Repliken der Riesenente und entwickelte daraus eine Form für sein Dessert.

#### Vom Cocktail zum Dessert

„Fluffy Duck“ ist der Name eines Gin-Cocktails, den der Pâtissier kannte und in ein wohlschmeckendes Dessert für das „la vie“ verwandelt hat. Das am häufigsten fotografierte Gericht des Sternerestaurants besteht aus einer schaumig cremig, leichten Mango-Mousse, serviert auf einem Ring aus frischer Mango und umgeben von Orangenschau an einem Cocktail mit Gin mit Mango Crumble (Das Rezept beginnt auf der nebenstehenden Seite).

Das Dessert ist der „Hingucker“, und Thomas Bühner bezeichnet es als „Highlight“, das bei seinen Menüs ein „Augenzwinkern hervorruft und den Gästen lange im Gedächtnis bleibt“.

Zwar bedeutet das Dessert einen beträchtlichen Handling-Aufwand, aber bei einer seiner letzten Catering-Aktionen wurde die fluffige Entencreation von sieben Fachleuten aus dem Restaurant für insgesamt 1300 Personen angerichtet. Zwei Kollegen waren von 7 bis 16 Uhr nur damit beschäftigt, den Enten die Augen aus dunkler Schokolade in markanter Schlitzform in die Gesichter zu malen.

Wie gelingt es, zehn Jahre lang an der Spitze der deutschen Gourmetlandschaft zu bleiben? Für Bühner ist der Grund dafür das Gesamtkunstwerk „la vie“. „Wir bieten Gästen bei einem Besuch unserer Restaurants spannende Geschmackserlebnisse und begeistern somit ganzen Abend lang.“

#### Vergleich mit einer Symphonie

Dabei darf ein „Augenzwinkern“ bei den optisch wirkungsvoll inszenierten Menü-Highlights nicht fehlen. Der 53-jährige sieht seine Menüs nicht als Ansammlung und Abfolge unterschiedlicher Gänge, sondern vergleicht sie mit einer Symphonie. Mal hat die Geige und mal die Oboe

die Oberhand – die großen Gefühle aber weckt nach Bühners Sicht der Dinge immer erst das Zusammenspiel des gesamten Orchesters.

#### Purismus trifft Spieltrieb

Bühner liebt diese vermeintlichen Gegensätze und setzt sie bei der Zusammenstellung seiner Menüs raffiniert in Szene: puristische Gerichte wechseln sich mit spielerisch angerichteten Tellern ab und erzeugen dadurch eine sinnliche Dramaturgie. Gekrönt werden die kunstvollen Menü-Inszenierungen mit ausgefallenen Dessert-creationen.

Das „la vie“ will seinen Gästen die schönen Seiten des Lebens zeigen: wohltuend und auf hohem Niveau. Die Philosophie des gebürtigen Münsterländers Thomas Bühner: „Wir bieten spannende Erlebnisse einen ganzen Abend lang. Wer zu uns kommt, muss absolut begeistert sein.“

 [koca@matthaes.de](mailto:koca@matthaes.de)

**FLUFFY DUCK**

René Frank

**Zutaten und Herstellung****Duck:**

130 g Sahne  
 140 g Milch  
 110 g Eigelb  
 50 g Zucker  
 1,5 g Salz  
 ½ Orangenzeste  
 ½ Zitronenzeste  
 4,5 Bl. Gelatine  
 150 g Sahne, halbsteif  
 40 g Farbmix

Milch, Eigelb, Zucker, Salz und die Zesten im Thermomix so lange mixen, bis das Eigelb bindet und eine schöne Masse entsteht. Anschließend die eingeweichte Gelatine und den Farbmix hinzugeben. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, die halbsteif geschlagene Sahne unterheben. Masse in einen Spritzbeutel abfüllen und in die Formen spritzen.

**Cocktail:**

318 g Orangensaft  
 630 g Mango  
 1 Orangenzeste  
 108 g Zitronensaft  
 12,6 cl Grand Marnier  
 21,6 cl Pfirsichlikör  
 126 g Passionsfruchtpüree  
 120 g Eigelbcreme  
 6 cl Gin

Alles zusammen in den Thermomix geben und glatt mixen. Anschließend passieren.

**Mandelcrumble:**

100 g Mandelstaub, fein  
 10 g Malto  
 10 g Zucker  
 1,5 g Salz  
 15 g Wasser

Alles bis auf den Mandelstaub in eine Sauteuse geben und aufkochen lassen. Kurz einreduzieren, bis das Wasser fast verdampft ist. Dann den Mandelstaub hinzugeben und glatt rühren, bis die Masse zu einem Teig wird (nicht zu lange kneten, sonst tritt Fett aus). Masse einfrieren. Im gefrorenem Zustand in den Thermomix geben und kurz mixen, bis Kügelchen ent-

stehen. Diese anschließend in der Pfanne kurz rösten, dann etwa 10 Min. bei 140 °C im Ofen fertig backen. Anschließend kann der Crumble karamellisiert werden.

**Fertigstellung:**

In der Entenform wird zunächst der Schnabel der Ente mit der orange eingefärbten weißen Schokolade ausgepinselt. Dann wird das Mousse aus dem Fluffy Duck Cocktail als Creme in die Form gefüllt und im Schockfroster abgekühlt, bis alles durchgefroren ist.

Nun wird die Ente aus der Silikonform herausgedrückt und dann noch einmal mit gelblich eingefärbter Schokolade angesprüht.

Für die Augen aus dunkler Schokolade werden kleine Punkte gesetzt, die dann zu einem Schlitzauge gezogen werden. Damit ist die Ente fertig.

**Anrichten:**

*frische Mango*  
*Atsina Kresse*

Final wird sie auf einen frischen Mangoring aufgesetzt und kann sich so langsam der Temperatur in der Umgebung anpassen.



**Fluffy Duck:** Dieses von René Frank hat Kultpotenzial.



**Geeiste Erdbeere – Mara de Bois:** Die Optik korrespondiert hier wunderbar mit der Frische des Desserts.

**GEEISTE ERDBEERE**

Eine Gemeinschaftsarbeit vom Team des „la vie“ und René Frank

**Zutaten und Herstellung****Pinienkerne mit Erdbeere:**

100 g Pinienkerne  
25 g Zucker  
20 g Wasser  
100 g weiße Schokolade  
1 Prise Salz  
10 g Erdbeerpulver, gefriergetrocknet (Sosa)

Zucker, Wasser auf 150°C kochen, Pinienkerne hinzugeben und karamellisieren. Auskühlen lassen und mit weißer Schokolade und Erdbeerpulver mischen.

**Gurkencreme:**

220 g Gurke  
60 g Zucker  
50 g Limettensaft  
3 g Xanthan  
45 g Creme fraiche  
60 g Pinienkerne, zerstoßen  
1 g Salz  
Limonenabrieb  
25 g Butter

Gurke, Zucker, Limettensaft mixen und passieren. Den Saft mit Xanthan, Creme fraiche, Salz, Butter und Limette verrühren. Die Pinienkerne werden zum Schluss untergehoben.

**Basilikum-Meringue:**

40 g Limettensaft  
75 g Crushed Eis  
60 g Zucker  
50 g Trockeneiweißpulver (Eiweissil von Plange)  
40 g frischer Basilikum  
10 Tropfen Zitronensäure

Limettensaft, Eis, Zucker, Trockeneiweiß und Basilikum mixen, sieben und in der Kitchen Aid mit der Zitrone cremig schlagen. Die Masse aufdressieren und bei 50°C trocknen lassen.

**Erdbeersaft (Reduktion):**

3000 g Erdbeeren  
250 g Zucker

Erdbeeren und Zucker bei 80°C Dampf in einem Vakuumbeutel entsaften lassen.

**Erdbeerschaum:**

500 g frische Erdbeeren (Mara de Bois)  
500 g Reduktion aus Erdbeersaft  
1 Schote Tahiti-Vanille  
6 Bl. Gelatine

Erdbeeren mit Vanille mixen. Die Gelatine in der Reduktion auflösen und absieben. Alles in eine iSi-Flasche geben und mit zwei Kapseln füllen.

**Basilikumsamen:**

½ TL Basilikumsamen  
100 g Erdbeerreduktion

Die Samen mit der Reduktion ein Mal aufkochen und stehen lassen.

**Apple Gin Gel**

130 g Limettensaft  
100 g Apfelsaft  
200 g Apfelpüree aus rohen grünen Äpfeln  
0,5 g Ascorbinsäure  
120 g Zucker  
12 g Agar Agar  
100 g Gurke  
12 cl Hendrick's Gin  
15 g Zitronenverbene  
30 g Apfel, Schale  
Limettenzeste

Apfelsaft, Limette, Apfelpüree, Ascorbinsäure, Zucker und Agar Agar aufkochen. Auskühlen lassen und mit den restlichen Zutaten im Thermomix cremig mixen.

**Erdbeerpulver:**

50 g Maltodextrin  
30 g Weintraubenkernöl  
20 g Zuckerguss  
70 g Erdbeerpulver, gefriergetrocknet (Sosa)  
150 g Pâté Feuilletine

Maltodextrine und die restlichen Zutaten einfach mixen.

**Anrichten:**

grüner Apfel  
Minigurke  
kleine Basilikumblätter

Anzeige

