KOCHEN
WIE EIN STERNEKOCH

Thomas Bühner ist einer der besten Köche Deutschlands. Der mehrfach ausgezeichnete Sternekoch verwöhnt seit mehr als 20 Jahren seine Gäste, berät und coacht junge Köche und kreiert Rezepte und Konzepte für die internationale Spitzenküche.

Bei der diesjährigen PORSCHE EUROPEAN OPEN begeisterte er und sein Team wieder einmal die Zuschauer und Gäste mit phantasievollen und kreativen Gerichten aus der modernen Sterneküche und erhielt viel Lob dafür. Thomas Bühners Anspruch ist es, mit seiner modernen, dreidimensionalen Aromenküche zu überraschen und zu faszinieren. Die erste Dimension bildet der Eigengeschmack eines jeden Produktes. Die zweite Dimension beschreibt die Zubereitung der Gerichte. Die dritte Dimension repräsentiert die Spannbreite der Küche. Getreu diesem Motto, stellt der gebürtige Westfale hier exklusiv für GOLF'n'STYLE ein Sterne-Menü aus seinem großem Fundus „de la cuisine Thomas Bühner" zum Nachkochen vor.

THOMAS BÜHNER Seine Ausbildung absolvierte Bühner im Schweizer Haus in Paderborn. 2001 wurde er vom Gault&Millau zum „Aufsteiger des Jahres" und nur fünf Jahre später zum „Koch des Jahres" gekürt. Das Restaurant la vie in Osnabrück, mit 19 Punkten im Gault&Millau und drei Michelin Sternen ausgezeichnet, leitet er als Küchenchef von 2006 bis 2018. Seit der Schließung des Restaurants ist Bühner als Gastkoch, Keynote Speaker und Berater für gastronomische Konzepte und Lebensmittelproduzenten weltweit aktiv.

DIE ERSTE DIMENSION – und damit auch die Basis für alle Gerichte – bildet der Eigengeschmack eines jeden Produktes. Es gibt keinen authentischeren und intensiveren Geschmack, als den ursprünglichen und reinen Geschmack eines Produktes. Der Eigengeschmack steht daher grundsätzlich im Vordergrund. Bei der Kreation puristischer Geschmacksbomben arbeiten Bühner oft wochenlang an verschiedenen Techniken, geschmackliche Grenzen zu sprengen. Zum Beispiel wird sein Gericht „Pur Reh" von Jahr zu Jahr verfeinert: Statt eine Soße auf dem klassischen Weg, also durch das Anrösten von Fleisch und Gemüse, zu kreieren, wurde eine Jus aus dem puren Fleischsaft des Rehs entwickelt. Dafür wird das Fleisch zunächst grob durch den Fleischwolf gedreht und anschließend vakuumverpackt im Wasserbad erwärmt. Dabei tritt der reine Saft des Fleisches aus, der anschließend im Vakuumverdampfer reduziert. Die daraus entstehende Essenz wird als Soße zum Reh gereicht – ohne Zusätze wie Gewürze, Röstaromen oder Gerbstoffe.

VORSPEISE

Mango Gazpacho mit Garnele

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

10 Garnelen | 500 g geschälte Tomaten | 800 g geschälte Mango (Pattaya) | 10 g gelbe Paprika | 25 g blanchierte Schalotte | 1 Knoblauchzehe | 60 g Olivenöl | 20 g Sherryessig | Salz | Weißbrot ohne Kruste

SO GEHT'S:

1 Alle Zutaten schälen und waschen, vermischen und in Tiefkühler ca. 20 Minuten gut durchkühlen. **2** Dann im Mixer alles fein pürieren und durch ein feines Sieb geben. Mit Salz abschmecken. **3** Bei den Garnelen (wenn vorhanden) den Körper vom Schwanz trennen. Die Schwänze schälen und den Darm entfernen. **4** Die Garnelenschwänze in Olivenöl kurz (1 Minute) beidseitig braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. **5** Nun die Köpfe einige Minuten scharf anbraten und dann über den Schwänzen auspressen. **6** Die Suppe anrichten und die Garnelen dazulegen. Auf Wunsch gerne mit einigen Kräutern dekorieren.

HAUPTSPEISE

Kabeljaufilet mit einer Petersilieninfusion & Tandoori Kartoffelpüree

DIE ZWEITE DIMENSION seiner Küche beschreibt die Zubereitung der Gerichte: Geprägt von einer Vorliebe für das Niedertemperaturgaren lautet das Motto: „Fuß vom Gas". Und damit ist nicht nur die Geschwindigkeit, in der ein Gericht zubereitet wird, gemeint, sondern vor allem die Höhe der Temperatur. Statt beispielsweise Fisch in der Pfanne heiß anzubraten, wird ein Filet für einige Minuten in hausgemachtem Gewürzöl bei nur 55 °C geschmort. Fleisch und Gemüse garen zudem „sous vide", also im Wasserbad. Dabei entfalten sich die Aromen besonders gut und es ist automatisch entspannter in der Küche.

DIE DRITTE DIMENSION repräsentiert die Spannbreite Bühners Küche: Ein Menü ist mehr als eine Reihe unterschiedlicher Gänge, sondern es ist komponiert wie eine Symphonie. Mal hat die Geige und mal die Oboe die Oberhand – die großen Gefühle aber werden immer erst durch das Zusammenspiel des gesamten Orchesters geweckt. Vermeintliche Gegensätze werden bei der Zusammenstellung eines Menüs in Szene gesetzt: Puristische Gerichte wechseln sich mit spielerisch angerichteten Tellern ab und erzeugen dadurch eine sinnliche Dramaturgie.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

600 g Kabeljau (filiert und pariert) | feines Meersalz | 150 g Extraktöl | 2 Bund Blattpetersilie | 200 g Kartoffeln | Tandooripulver || Für das Extraktöl: **500ml Sonnenblumenöl | 200 g Steinbutt-Gräten | Meersalz**

SO GEHT'S:

1 Die Petersilie waschen mit Stiel grob schneiden und in einem Mixer mit wenig Wasser so lange pürieren bis sie vollkommen verflüssigt ist. Den Saft durch ein Tuch geben und zur Seite stellen. **2** Nun mit Hilfe einer Einwegspritze die Persilieninfusion in den Fisch mit dem Saft spritzen. **3** Die Filets salzen und mit einigen Esslöffeln des Öls in einem Vakuumbeutel fest verschließen und ca. 8–10 Minuten bei 53°C im Wasserbad garen. **4** Die Kartoffeln mit Schale kochen, das Kochwasser aufbewahren. Die Kartoffeln pellen, durchpressen und mit dem Kartoffelwasser sowie dem Extraktöl zu geichen Teilen glattrühren. Salz und Tandooripulver nach Geschmack zugeben. **5** Für das Extraktöl die Steinbutt-Gräten im Öl bei ca. 65°C eine Stunde ziehen lassen, dann das Öl passieren und zur Seite stellen. **6** Das Püree in die Tellermitte geben, den Fisch daraufsetzen und mit ein wenig des Öls nappieren. Auf Wunsch kann man noch frittierte Petersilie als Dekoration verwenden.

Fotos: Thomas Bühner

ABOANZEIGE