

HEIKO ANTONIEWICZ · ADRIEN HURNUNGEE

ROH STOFF

UNBEKANNTES · SAISONALES · GESAMMELTES



MATTHAES



IN HALT

VORWORTE	4
REZEPTE	8
GLOSSAR	266
REZEPTREGISTER	276
IMPRESSUM	280

VOR WORT

AUF ZU NEUEN UFERN – VON DER NÄHE UND DER FERNE
UND, WARUM BEIDES SEINEN REIZ HAT

Meine Entscheidung, Koch zu werden verdanke ich Max Inzinger, der einmal pro Woche in der Fernsehsendung „Drehscheibe“ gekocht hat. Ich kann mich noch sehr gut daran erinnern, was genau den Ausschlag gegeben hat: Inzinger sammelte erst auf einer Waldlichtung Löwenzahn und brachte ihn dann ins Studio, um daraus einen Salat mit gebratener Geflügelleber herzustellen. Als ich das gesehen habe, stand für mich fest: Ich werde Koch! Sie werden sich fragen, warum ich Ihnen das erzähle! Weil ich heute in meiner Arbeit genau an der Stelle angekommen bin, die mich vor vielen Jahren motiviert hat, diesen Beruf zu ergreifen. Denn die Natur hält so viele Schätze für uns bereit, die wir mehr und besser nutzen können, als wir denken. Man muss nur wissen, wie man das macht...

In den vergangenen Jahren gewann die (deutsche) Küche durch kulinarische Einflüsse aus dem Ausland sicherlich mehr an Facettenreichtum und auch Zutaten, die den Speiseplan vielfältiger machten. Heute nutzen wir diese Rohstoffe ganz natürlich, ohne groß darüber nachzudenken, was darüber hinaus noch alles möglich ist. Während der von mir sehr geschätzten Zusammenarbeit mit Adrien Hurnungee entwarfen wir einen Jahresplan, den wir zunächst in unterschiedliche Gezeiten teilten. Wir mussten uns aber schnell von dem Begriff der Jahreszeiten lösen, denn die vier uns bekannten können das gesamte Spektrum der Produkte nicht in Gänze erfassen. Die Natur selbst zeigte uns, dass jeder Rohstoff durch die unterschiedlichen und nicht zu beeinflussenden Gezeiten für sich selbst bewertet werden muss. So teilten wir das Jahr dann in 12 sogenannte „Zirkel“ (Monate).



Denn auch durch unterschiedliche geografische Lagen sind Lebensmittel zu unterschiedlichen Saisonen verfügbar. Unsere Idee ist, Lebensmittel miteinander zu kombinieren, wenn diese alle den gleichen Reifegrad besitzen, verfügbar sind und somit die bestmögliche Saison haben. Wir haben uns also zur Herausforderung gemacht, den Rhythmus der Natur so anzunehmen wie er ist, zu akzeptieren und uns ganz auf ihn einzulassen. Wer im Wald, auf Wiesen und in Flüssen sammelt, versteht die Natur als Ganzes – man sammelt nur das, was man benötigt, ohne großen Schaden anzurichten und hinterlässt noch genug für andere. Im Umkehrschluss schmeißt man weniger weg, produziert weniger Ware und ist dankbar für alles, was man bekommt. Auf diese Weise haben wir eine kreative Flexibilität erlangt, die wir heute fast spielerisch einsetzen.

Moderne Technologie und Verarbeitungsprozesse begleiten uns zu jeder Zeit und wir sind froh um alle Hilfsmittel, die wir einsetzen können. Gute Küche funktioniert ja nicht nur mit guten Zutaten, sondern auch durch optimale Zubereitung. Dinge, die wir früher aus unterschiedlichen Gründen vom Verzehr ausgeschlossen haben, sind heute eine Delikatesse, wie zum Beispiel Steckrüben oder andere Gemüse. Darüber hinaus werden in uns fremden Kulturkreisen Lebensmittel anders eingesetzt, als wir das gelernt haben. Von meinen zahlreichen Reisen ins Ausland bringe ich immer gerne Produkte und Inspirationen mit, die wir in unserer Küche adaptieren können. Ein Beispiel ist der Einsatz von rohen Bohnen in asiatischen Salaten, was bei uns eigentlich ausgeschlossen wird.

Manchmal sind es auch die Verarbeitungsweisen, die man anpassen oder ändern muss, um ein Lebensmittel genießen zu können. Was wir gerade neu lernen ist, den bitteren Geschmack von Lebensmitteln

zu goutieren. Was vor einigen Jahren noch als unfein galt, findet man heute schon auf diversen Tellern. Auch das Streben nach einer ganzheitlichen Nutzung von Tieren „von der Nase zum Schwanz“ steht auf unserer Agenda. Einen weiteren Schritt, alle Bestandteile einer Pflanze – von der Blüte bis zur Wurzel – zu verwenden, gehen wir nicht ausschließlich, um Ressourcen zu schonen, sondern auch, um kulinarisch Wertvolles zu entdecken. Doch bei allem Forscherdrang bleiben wir uns immer treu, ganz nach dem Motto: Bringt es uns weiter? Ist es kulinarisch sinnvoll? Wie hoch kann die Akzeptanz in den kommenden Jahren sein? Wie können andere Köche und besonders unsere Gäste davon profitieren? Ein weites und sehr interessantes Feld, das sicher auch in den nächsten Jahren einiges an neuen Ideen und Gedanken aufwerfen wird ...

Eines möchte ich vor der Lektüre dieses Buches aber jedem Leser und interessiertem „Neuling“ unbedingt an die Hand geben: Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob etwas verzehrt werden kann oder nicht, fragen Sie einen Fachmann, der sich damit auskennt und Ihnen wertvolle Ratschläge geben kann. Das schafft Sicherheit!

Ihr

Heiko Antoniewicz

VOR WORT

VON DER LUST ZU SAMMELN UND ZU ERNTEN,
WAS DIE NATUR BEREITHÄLT

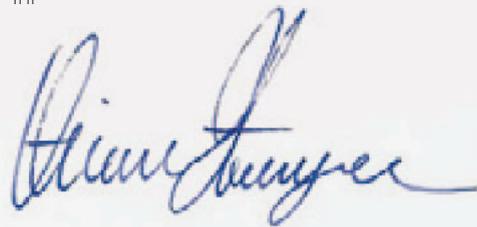
Ich wurde auf Mauritius im Indischen Ozean geboren. Durch meinen Vater – einen Spitzenkoch der Insel – wurde mir die Lust und der Spaß am Kochen sozusagen in die Wiege gelegt. Schon von klein auf nahm er mich mit auf lange Spaziergänge durch die tropischen Landschaften unserer Heimat, die mir bis heute in wunderbarer Erinnerung geblieben sind. Er zeigte mir die verschiedensten exotischen Pflanzen und Früchte, wir verkosteten sie und er erklärte mir ihre Besonderheiten. Auch weckte er in mir das Interesse, die unterschiedlichsten Lebensmittel miteinander zu kombinieren, wie zum Beispiel Kurkuma und Galgant, um ein besonderes Geschmackserlebnis zu kreieren.

Da lag es quasi nahe, dass auch ich den Beruf des Koches erlernte. 1998 führten mich familiäre Gründe schließlich nach Frankfurt, wo ich sofort begann, meine nie versiegte Lust am Entdecken auch auf hessischen Wiesen und in Wäldern auszuleben. Ich hatte das Glück, eines Tages eine ältere Dame kennenzulernen, die sich hervorragend mit der heimischen Vegetation auskannte. Sie war es, die mir auch den respektvollen Umgang mit den Schätzen der Natur zeigte, so zum Beispiel, dass man nur pflücken und sammeln sollte, was man wirklich braucht und man darüber hinaus die Pflanzen nicht verletzen und mit der Wurzel herausreißen sollte, damit schon bald alles wieder sprießen kann. Sie brachte mir verschiedene Tricks und Kniffe bei, beispielsweise, wie man aus dem „Gemeinen Rainfarn“ einen tollen Sirup und einen besonders schmackhaften Honig herstellen kann. Mit diesem Grundwissen ausgestattet

machte ich mich fortan selbst auf die Suche nach kulinarischen Entdeckungen meiner neuen Heimat und lernte die aufregende und spannende Welt der deutschen Kräuter und Wildpflanzen kennen. Nachdem sich Heiko Antoniewiczs und meine Wege dann aus beruflichen Gründen kreuzten, bemerkten wir sofort, dass wir bezüglich unserer Einstellung in Sachen „verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen“ und auch in unserer gesamten Küchenphilosophie auf einer Wellenlänge lagen. Gemeinsam versuchen wir nun, das Beste aus natürlichen Rohstoffen herauszuholen und stoßen bei unserer Arbeit immer wieder auf bisher unentdeckte „Schätze“. In Kombination mit moderner Kochkunst möchten wir den Geschmackssinn für die natürliche, ursprüngliche Kost ganz neu erwecken.

Wir wünschen Ihnen nun viel Spaß beim Lesen, Entdecken und Ausprobieren.

Ihr



Adrien Hurnungee





ROH STOFF

REZEPTE

Zwei Aspekte sind für Erfolg und Innovation in der Kochkunst ausschlaggebend: die Technik (der Prozess) und das Produkt. Dieses Buch ist dem Produkt – sprich: dem Rohstoff – gewidmet. In 80 komplexen Rezepturen, mit über 400 Einzelrezepten, werden viele unbekannte, saisonale und gesammelte Produkte verarbeitet und so kombiniert, dass völlig neue Geschmackserlebnisse entstehen. Die Produkte werden häufig in heimischen Wäldern und Wiesen gesammelt oder aus fernen Ländern importiert. Ihre Kombination und der damit verbundene ganzheitliche Ansatz ist spannend und innovativ. Selbstverständlich kommen hier neben traditionellen auch moderne Kochtechniken und Verarbeitungsprozesse zur Anwendung.

130 Produkte, von der Ackerwinde über das Schwarzfederhuhn – einer Spezialität aus der Dombes – bis hin zur Zierquitte, sind auf den folgenden Seiten sowie im Glossar auf den Seiten 266 bis 275 beschrieben. Insbesondere die Chef's Choice gibt Anregungen für weitere Verwendungsmöglichkeiten des Rohstoffs.

Wir möchten darauf hinweisen, dass manche Produkte, die im Buch verarbeitet werden, bei unsachgemäßer Zubereitung zu gesundheitlichen Beeinträchtigungen führen können und es ähnlich aussehende Pflanzen geben kann, deren Verzehr nicht empfehlenswert ist.



LILA SÜSSKARTOFFEL

45

SCHWEINENUSS

THAI-BASILIKUM MIT FRISCHKÄSE

THAI-BASILIKUM MIT FRISCHKÄSE

¼ Bund Thai-Basilikum | 30 Blattpetersilienblätter | 100 g Frischkäse | 60 g Milch | 3 g Liquid Flavour vegetarisch (Selektion Antoniewicz) | Salz

Das Basilikum zupfen und mit den weiteren Zutaten fein mixen. Dann würzig nachschmecken und kalt stellen.

CHIPS AUS ROMANESCOGRÜN

8 Romanescoblätter

Das Blattgrün in stark gesalzenem Wasser blanchieren, dann herausnehmen und abtrocknen. Im Trockenofen bei 42 °C über Nacht trocknen und im Anschluss in einer luftdichten Box lagern.

FERTIGSTELLUNG

reduzierte Schweinejus (siehe Seite 265) | „Djah Oftadeh“ Gewürzmischung (Ingo Holland)

Die Frischkäsecreme auf den Teller streichen und die Süßkartoffeln aufbrechen. Mit dem Gewürz bestreuen und je 1 neben die Creme setzen. Etwas Sud angießen. Je 2 Stücke Schweinenuss anrichten und die frittierten Romanescoblätter anlegen. Zum Schluss die Schweinejus auf tupfen und etwas Djah Oftadeh aufstreuen. ■

GRUNDREZEPTE



Mispel

FONDS

FISCHFOND/LACHSFOND

1 kg Fischkarkassen (Lachskarkassen) | 1 l Wasser | 10 g Fenchel | 5 Fenchelsamen | 1 Stück Sternanis | 40 ml Noilly Prat | ½ unbehandelte Limette

Alle Zutaten vakuumieren. Bei 85 °C für 15 Minuten in ein Wasserbad geben. Herausnehmen und bei 65 °C ebenfalls im Wasserbad 2–3 Stunden ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und am besten in einem Glas mit Gummiring aufbewahren.

KRUSTENTIERFOND

1 kg Krustentierkarkassen | 50 g Schalotten, gewürfelt | 40 g Karotten, gewürfelt | 1 EL Tomatenmark | je 1 Rosmarin- und Thymianzweig | 1 Knoblauchzehe | 5 Pfefferkörner

Karkassen im Backofen bei 160 °C rösten und in einen Topf umfüllen. Mit dem Gemüse anschwitzen und das Tomatenmark zu geben. Mit kaltem Wasser auffüllen. Die Gewürze dazugeben und alles in einen Vakuumbutel füllen. Vakuumieren und bei 85 °C für 15 Minuten in ein Wasserbad geben. Herausnehmen und bei 65 °C ebenfalls im Wasserbad 1 Stunde ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und am besten in einem Glas mit Gummiring aufbewahren.

LAMMFOND

1 kg Lammknochen (wenn möglich Rückenknochen) | 1,5 l Wasser | 40 ml Sojasauce | 1 Lorbeerblatt | 2 Thymianzweige | 2 Rosmarinzweige

Alle Zutaten vakuumieren. Bei 85 °C für 15 Minuten in ein Wasserbad geben. Herausnehmen und bei 65 °C ebenfalls im Wasserbad 2–3 Stunden ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und am besten in einem Glas mit Gummiring aufbewahren.

KALBSFOND

1 kg Kalbsknochen (wenn möglich Brustknochen) | 1,5 l Wasser | 40 ml Sojasauce | 1 Lorbeerblatt | 10 Pfefferkörner, zerstoßen | 2 Majoran | 2 Knoblauchzehen, angedrückt

Alle Zutaten vakuumieren. Bei 85 °C für 15 Minuten in ein Wasserbad geben. Herausnehmen und bei 65 °C ebenfalls im Wasserbad 2–3 Stunden ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und am besten in einem Glas mit Gummiring aufbewahren.

SCHWEINEFOND

1 kg Schweineknochen (wenn möglich Rippenknochen) | 1,5 l Wasser | 40 ml Sojasauce | 1 Lorbeerblatt | 5 Pfefferkörner, zerstoßen | 1 kleine Zwiebel, angeröstet | 2 Knoblauchzehen, angedrückt und stark angeröstet | 3 Kümmelsamen

Alle Zutaten vakuumieren. Bei 85 °C für 15 Minuten in ein Wasserbad geben. Herausnehmen und bei 65 °C ebenfalls im Wasserbad 2–3 Stunden ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und am besten in einem Glas mit Gummiring aufbewahren.

WILDFOND

1 Kg Wildknochen (wenn möglich Rückenknochen) | 1,5 l Wasser | 40 ml Sojasauce | 1 Lorbeerblatt | 8 Pimentkörner, zerstoßen | 2 Wacholderbeeren | 2 Majoranzweige

Alle Zutaten vakuumieren. Bei 85 °C für 15 Minuten in ein Wasserbad geben. Herausnehmen und bei 65 °C ebenfalls im Wasserbad 2–3 Stunden ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren und am besten in einem Glas mit Gummiring aufbewahren. ►



Hornhecht

HORNHECHT*(Belonidae)***FANGZEIT** Mai bis Juli**HERKUNFT** Nordostatlantik, europäische Westküste, Ost-/Nordsee**BESONDERHEIT IM AUSSEHEN UND FÜTTERUNG** Salzwasser-Schwarmfisch mit einem sehr schlanken Körper und einer langen und spitzen Schnauze, der Kiefer hat sehr viele kleine spitze Zähne. Im Alter von 3 – 4 Jahren erreicht er eine Länge von 70 cm. Rücken ist dunkelblau oder dunkelgrün, der Bauch silbrig. Die Gräten sind durch den Farbstoff Vivianit grün gefärbt. Ernährt sich von kleinen Fischen oder Krebsen.**JUNGE TANNENSPITZEN***(Abies)***BLÜTE** April bis Mai**ERNTE** junge Triebe im Frühjahr (bis Mai)**GESCHMACK** junge Triebe leicht zitronig, reifere Triebe nach dem typischen Nadelduft**BESONDERHEIT** Immergrüner Nadelbaum, hellgrüne Tannenspitzen sind essbar und enthalten viel Vitamin C und ätherische Öle.**CHEF'S CHOICE** Frische Eiscreme aus Tannenspitzen und Datteln herstellen, passend als Dessert zu Wildgerichten im Herbst oder Winter.**KACHELFLEISCH****SCHLACHTUNG / JAGDZEIT**

ganzjährig

HERKUNFT USA: Nebraska, Deutschland: Limburg**BESONDERHEIT IM GESCHMACK UND DER****FÜTTERUNG** Das Kachelfleisch sitzt oberhalb des Schlossknochens im Hinterschinken des Schweins. In Deutschland wird dieses Stück traditionell für die Wurstherstellung verwendet und gelangt daher äußerst selten in den Verkauf. Zu Unrecht, da das auch Deckelchen oder Fledermaus genannte Stück ähnlich zart wie Filet ist. Entfernt man vor der Zubereitung die Fettschicht, eignet es sich ideal zum Kurzbraten. Bei einem Schinken mit Knochen ist das Kachelfleisch enthalten, bei einem ausgelösten Schinken (also ohne Knochen) nicht mehr. Stammen die Tiere aus den USA werden Weidegras, Mais, Alfalfa, Heu, Maische und Mineralien verfüttert. In Deutschland Getreide aus heimischem Anbau.**KERBELWURZEL***(Chaerophyllum bulbosum)***BLÜTE** April bis August**ERNTE** ab Juli, Wurzel im Herbst**GESCHMACK** würzig, erinnert an Esskastanien, manchmal haselnussartig, leicht süßlich**BESONDERHEIT** Auch Kerbelrübe oder Knolliger Kälberkropf genannt, die Wurzel wird als Gemüse genutzt. Sehr fettarm, aber reich an Aminosäuren und hochwertigen Kohlenhydraten und Mineralstoffen wie Kalium und Magnesium.**CHEF'S CHOICE** Bananentarte mit Kerbelwurzel und etwas Orangenabrieb würzen.**KORNELKIRSCH***(Cornus mas)***BLÜTE** März bis April**ERNTE** August bis September**GESCHMACK** süß-säuerlich, fruchtig bis herb**BESONDERHEIT** Wächst als Strauch in Gärten oder Parks, gehört zu den Hartriegelgewächsen. Hoher Vitamin-C-Gehalt, wird seit Langem als Heilmittel verwendet, gemahlene Samen können als eine Art Kaffee aufgebriht werden.**CHEF'S CHOICE** Blätter trocknen, mit Anis und Kardamom mahlen, gekochte Rote Bete kurz mit dem Gewürz vermengen und in einen Tontopf geben, verschließen und für 10 Tage in ein 30 – 50 cm tiefes Loch im Garten eingraben und fermentieren lassen. Anschließend als Gemüse zum gegrillten Fisch oder in Kombination mit Baguette und Schinken servieren.**LÖWENZAHN***(Taraxacum)***BLÜTE** März bis September**ERNTE** März bis Mai**GESCHMACK** würzig-herb**BESONDERHEIT** Im Frühjahr auf fast jeder Wiese und in jedem Garten zu finden. Blätter, Blüten und Wurzeln können verwendet werden. Enthält viel Kalium, wirkt daher harntreibend. Hoher Vitamin-C-Gehalt, außerdem kalorienarm, ideal für figurbewusste Menschen.**CHEF'S CHOICE** Blätter und Blüten als Beigabe zu Avocado-Garnelensalat oder aus der Wurzel einen Kräuter-Kaffee herstellen: Wurzel grob hacken, zerdrücken und in heißem Wasser ziehen lassen.**MAGNOLIE***(Magnolia)***BLÜTE** April bis Mai**ERNTE** April bis Mai**GESCHMACK** blumig zart, frisch
BESONDERHEIT Zierbaum- bzw. Strauch in heimischen Gärten oder auch Parkanlagen zu finden. Gelten als leicht giftig, aufgrund von Alkaloid in Rinde und Holz. Enthalten ätherische Öle in Blättern und Blattknospen.**CHEF'S CHOICE** Magnolieblütenblätter in einem salzigen Teigmantel frittieren. Auf das frittierte Teigblatt gewürfelte Tomaten mit Koriander und Ingwer geben, als Snack servieren.**MARGERITE***(Leucanthemum vulgare)***BLÜTE** Mai bis September**ERNTE** April bis Mai**GESCHMACK** zucchiniartig, mild, süß bis würzig**BESONDERHEIT** Mehrjährige krautige Pflanze, wild und im heimischen Garten zu finden. Heilwirkung (Entgiftung) eher weniger stark ausgeprägt. Eher bekannt als Zierpflanze.**CHEF'S CHOICE** Wurzel mit etwas Knoblauch und Petersilie anbraten (Geschmack ähnlich wie Steckrüben).

DIE AUTOREN



HEIKO ANTONIEWICZ

Heiko Antoniewicz hat seinen ausgezeichneten Ruf als Koch im Laufe der letzten 20 Jahre an vielen Stationen unter Beweis gestellt. Heute ist er Geschäftsführer der Antoniewicz GmbH. Er steht als Berater in Sachen Produktentwicklung und Qualitätsmanagement Unternehmen aus Gastronomie und Industrie zur Seite. Als Trainer gibt er sein Wissen in Seminaren und Kochkursen für Profis und Privatköche weiter. Sein Technologie- und Wissenstransfer hat ihn zu einem international anerkannten Experten gemacht. Seine Leidenschaft für innovative Themen und außergewöhnliche, überraschend unkomplizierte Rezepte findet in seinen sechs Büchern Ausdruck, die alle zu Bestsellern avancierten und ausgezeichnet wurden, teilweise sogar als „Best in the World“.

ADRIEN HURNUNGEE

Adrien Hurnungee wurde auf Mauritius geboren. Seit seiner Kindheit hat er – geprägt durch den Vater, einem Top-Ten-Koch der Insel – eine besondere Leidenschaft für das Kochen. Mit ihm verarbeitete er selbst gesammelte natürliche Zutaten zu exotischen Gerichten und testete dabei immer wieder neue Kreationen aus. Hier liegt auch der Ursprung seines natürlichen Geschmackssinnes. Seit 1998 lebt der ausgebildete Koch in Deutschland und verfügt über langjährige Erfahrungen im Event-Catering und der gehobenen Gastronomie. Seit 2009 arbeitet er als selbstständiger Koch, in dieser Funktion organisiert und kocht er für diverse Events. Daneben erweitert er auf Workshops, Seminaren sowie anderen Veranstaltungen seine fachlichen und handwerklichen Fähigkeiten, Kenntnisse und Methoden rund um das Kochen.



RENÉ RIIS

René Riis ist gebürtiger Däne und lebt seit 2010 in Berlin. Der Fotograf ist spezialisiert auf Food, Stillleben und Porträts. Über 20 Koch- und Weinbücher, einige davon preisgekrönt, zählen zu seinem Portfolio. Riis arbeitet mit Spitzenköchen weltweit zusammen, u. a. mit René Redzepi (NOMA, Kopenhagen), „Demonchef“ Alvin Leung (Bo Innovation, Hongkong), Juan Amador (Amador, Mannheim), Kevin Fehling („La Belle Epoque“, Travemünde), Daniel Achilles (Reinstoff, Berlin) oder Eckart Witzigmann. Regelmäßig fotografiert er für relevante Food-Magazine wie „BEEF!“, „Feinschmecker“ oder „Essen und Trinken“, aber auch für Magazine wie „stern“ oder „Australian Gourmet Traveller“. Werbekunden sind u. a. Edeka, Homann, Finax, Panasonic oder Smart.

BEZUGSQUELLEN

ANTONIEWICZ GMBH AKADEMIE, ATELIER, CATERING, PRODUKTE

Hörder Semerteichstraße 184
44263 Dortmund
info@antoniewicz.org
www.antoniewicz.org

B-SCHENKT GMBH VERTRIEB, CONCEPT, AUSSERGEWÖHNLICHES

Hörder Semerteichstraße 184
44263 Dortmund
info@b-schenkt.de
www.b-schenkt.de

BOS FOOD GMBH

Grünstraße 24c
40667 Meerbusch
info@bosfood.de
www.bosfood.de

GEBRÜDER OTTO GOURMET GMBH

Boos-Fremery-Str. 62
Bizzpark Oberbruch
52525 Heinsberg
info@otto-gourmet.de
www.otto-gourmet.de

FOOD CONNECTION GMBH

Gutenbergstraße 32
21465 Reinbek
info@foodconnect.de
www.foodconnect.de

ALL-AUSTRALIAN & MORE SYDNEY & FRANCES GMBH & CO. KG

Ettore-Bugatti-Str. 39
51149 Köln
info@all-australian.com
www.all-australian.com

ASA SELECTION GMBH

Rudolf-Diesel-Straße 3
56203 Höhr-Grenzhausen
kontakt@asa-selection.com
www.asa-selection.com

FUSION CHEF BY JULABO

Julabo GmbH
Eisenbahnstraße 45
77960 Seelbach/Germany
info@fusionchef.de
www.fusionchef.de

GOURMANTIS

Michael Vetter
Neue Straße 15 A
65520 Bad Camberg
geniessen@gourmantis.de
www.gourmantis.de

DER DANK

Wie Sie sicherlich wissen, bedarf es die Unterstützung vieler, ein Buch, vor allem wenn es so komplex ist wie dieses, zu verfassen.

Insbesondere danken möchten wir René Riis für die famosen Bilder und die gute Stimmung bei der Produktion.

Frieder Krohmer, der grafisch wie immer alles auf den Punkt in Szene gesetzt hat, und der immer wieder Motor der Kreativität ist. Seine Arbeit ist begeisternd. Danke!

Andreas Heilmann, Uwe Strzelecki und David William Simon für die kulinarische Unterstützung in der Küche.

Dem Matthaes Verlag, insbesondere Herrn Dr. Knoll und Frau Bruni Thiemeyer, für die Begleitung und den kreativen Austausch.

Julia Bauer und Stephan Dürr für das Lektorat und die Recherche.

Danke auch an BOSFOOD, Otto Gourmet, Food Connection, Gourmantis, Fusion Chef by Julabo und All Australien.

Merci Margit Leucker, die uns beim Ernten immer wieder sachkundig über die Schulter geschaut hat und uns vor der ein oder anderen unsachgemäßen Einverleibung bewahrt hat sowie all denen, die wir immer und immer wieder gefragt haben, wie es schmeckt!

Last but not least, gilt unser größter Dank unseren Familien.

Meiner Frau Nathalie, sie ist mein Mittelpunkt (Heiko Antoniewicz)

Meiner Frau Daniela und meinem Sohn Maurice, die mir ihre Zeit schenken und mich unterstützen (Adrien Hurnungee)

ROH STOFF

Wenn sich Heiko Antoniewicz, einer der innovativsten Köche Deutschlands, mit Adrien Hurnungee, dem auf Mauritius geborenen Koch und leidenschaftlichen Sammler, zusammenschließt, um ein Buch zu schreiben, dann kann nur ein ganz außergewöhnliches Werk dabei herauskommen.

„Rohstoff“ ist ein Buch, das sich vollkommen dem Produkt widmet. Die Autoren verarbeiten darin ungewöhnliche Produkte zu absolut sternereifen, kreativen Gerichten. 130 dieser unbekannteren, saisonalen und von Hand gesammelten Rohstoffe werden einzeln vorgestellt und unter die Lupe genommen. Neben zahlreichen Kräutern, wie Pimpernelle oder Wiesen-Schaumkraut, exotischen Gemüse- und Obstsorten, werden auch Produkte wie Gänseeier, Stint oder Kapaun beschrieben. Das i-Tüpfelchen sind dabei die ganz persönlichen Tipps der Chefs, die über das Rezept hinaus weitere Inspirationen zur Verarbeitung geben.

Die Art wie Antoniewicz und Hurnungee die Zutaten kombinieren ist spannend und einzigartig. Da gibt es eine Sous-vide gegarte Putenbrust mit gesammelten frittierten weißen Taubnesseln, einer gebratenen Banane und Blüten der Lila Moschus-Malve oder in Butter geschmorte Calamares-Eier und -Arme mit wildem Spargel und weißen Bohnen im Tomatensud. Es ist das Regionale, Wild Wachsende, das die Autoren mit dem Exotischen kombinieren und das Unbekannte, das dem Bekannten eine ganz neue Note gibt.

Aber nicht nur durch seinen Inhalt besticht dieses Kompendium für alle, die sich mit großer Neugier und Lust auf Neues in die Küche begeben. Der dänische Fotograf René Riis komplettiert das unschlagbare Team und schafft es, die Kunst des Köcheduos in seinen Bildern auf authentische und pointierte Weise einzufangen.

ISBN 978-3-87515-405-4



9 783875 154054