

## WIE GEHT DAS?



VON HEIKO ZWIRNER

## Grapefruit-Tarte mit Campari

Wenn man sich gegen Ende eines mehrgängigen Menüs schon etwas schläfrig fühlt und die Augenlider schwer werden, kann eine gut gemachte Tarte au citron dafür sorgen, dass man auf einen Schlag wieder hellwach ist. Bei diesem Klassiker der französischen Pâtisserie stehen die Zitrusnoten eindeutig im Vordergrund, entsprechend brachial ist seine Wirkung. „Eine Zitrontarte ist in der Regel sehr sauer und dabei supersüß“, sagt Ben Barabi, Küchenchef im „Mont Raw“, einem israelischen Restaurant in Berlin. „Ich wollte etwas anderes ausprobieren.“ Für die Creme seiner Tarte verwendet er statt Zitronensaft frisch gepressten Grapefruitsaft, dessen Säure etwas sanfter ausfällt.

Für eine stärkere Bitternote fügt er Alkohol hinzu. Barabi mag es, wenn seine Gerichte ordentlich knallen. „Ich will, dass meine Gäste das Essen nicht nur schmecken, sondern auch spüren“, sagt er. Zunächst versuchte er es mit Arak, einem Anis Schnaps, der in Israel gerne mit Grapefruitsaft gemischt und am Strand getrunken wird. Das Ergebnis war jedoch unbefriedigend, deshalb nahm er stattdessen Campari. Der italienische Likör, der in einem Verhältnis von eins zu zehn mit dem Grapefruitsaft gemischt wird, verleiht der Creme nicht nur eine schöne orange-braune Farbe, er balanciert auch die Säure aus.



Geschmacksbombe: Grapefruit-Tarte von Ben Barabi aus dem „Mont Raw“ in Berlin

In Verbindung mit einem leicht gesalzenen Boden aus Mürbeteig und einer Krone aus Orangenblütenbaiser, die mit ein paar Basilikumblättern garniert wird, ergibt das ein ungewöhnliches Zusammenspiel von süß, sauer, bitter und salzig.

Dieses Dessert hat auch etwas von einem Nachmittag am Mittelmeer: Der Geschmack kommt in Wellen.

Das vollständige Rezept von Ben Barabis Grapefruit-Tarte ist unter [welt.de/food](http://welt.de/food) zu finden

René Redzepi nannte sie „Shitty Carrots“: ein Jahr alte Karotten, die er im Feld eines Bauern ausgebuddelt hatte. Der experimentierfreudige Koch aus Kopenhagen briet das verschrumpelte und halb verrottete Gemüse ganz langsam in Ziegenbutter und würzte es mit Kräutern. Das Gericht wurde berühmt, und die Karotte machte eine Blitzkarriere in trendigen Restaurants auf der ganzen Welt.

VON ALEXANDER RABL

Zehn Jahre nach Redzepis Wiederentdeckung der Karotte lässt der Koch Johann Reisinger die Teilnehmer einer speziellen Verkostung ausgiebig an einer Möhre schnuppern. Die Nasen wandern zwischen dem Grün und den zarten Wurzeln hin und her, bevor Reisinger, der in seiner österreichischen Heimat als ausgewiesener Gemüseexperte gilt, einen lauwarmen Tee aus dem Grün der Karotte in Weingläsern servieren lässt. Die grün leuchtende Essenz duftet und schmeckt wie frisch gemähtes Gras. Oder ist das schon Heu?

Schauplatz der Verkostung, die im Rahmen der Expertenreihe „Kochcampus“ stattfindet, ist der Gasthof von Josef Floh in Langenlebaran an der Donau. Auf dem Speiseplans tehen Möhren, Möhren und nochmals Möhren in verschiedenen Zubereitungs- und Darreichungsformen. Der Grund für die Zusammenkunft ist ein einmaliges Experiment, bei dem untersucht wird, wie sich das Terroir, also das Zusammenspiel von Klima und Bodenqualität, auf den Geschmack des Gemüses auswirkt. Die These der Veranstalter: Der Einfluss des Terroirs ist viel größer, als es die Nahrungsmittelindustrie zugeben würde.

Um das zu beweisen, haben sich die Mitglieder des „Kochcampus“, darunter maßgebliche Küchenchefs und Produzenten aus ganz Österreich, auf folgende Versuchsanordnung verständigt: An einem festgelegten Tag im Frühjahr pflanzen sechs Gärtner an verschiedenen Standorten in Nieder- und Oberösterreich, Wien und der Südsteiermark Karotten der Sorte Milan an. Dabei handelt es sich um eine samenfeste Sorte, also eine, die sich selbst vermehren kann. Manche Saatkörner sind kräftiger, andere schwächer, deshalb gleicht keine Karotte der anderen. Die Böden reichen von Braunerde bis Auboden, von Schotter bis Löss. Die Erzeuger führen Buch über das Wetter und das Wachstum des Gemüses. Zwei Tage vor der Verkostung werden die Karotten geerntet. Je ein Kilo der Möhren aus den verschiedenen Terroirs wandert in die Küche des Gasthofs Floh. Sie wird später als Saft, roh oder gekocht, als Stampf, getrocknet und in weiteren Varianten serviert werden.

## DAS MAXIMALE MINIMUM

Johann Reisinger macht so wenig wie möglich mit dem Gemüse, um dafür das Maximum an Aroma herauszuholen, er sagt: „Wenn möglichst viel vom Charak-



# Jede MÖHRE ist anders

Ein Kochexperiment zeigt, dass auch bei Gemüse die Qualität des Bodens den Geschmack prägt

ter eines Lebensmittels bewahrt wird, kann man über die Vielfalt der sensorischen Eindrücke nur staunen.“ Tatsächlich entstehen bei der Möhrenverkostung Geschmacksbilder, die so unterschiedlich sind, dass man meinen könnte, es handele es sich um verschiedene Zutaten. Doch es ist immer die gleiche, sie ist nur an verschiedenen Orten gewachsen.

Auf den Tee vom Karottengrün folgt frisch gepresster Saft, der in sechs kleinen Plastikbechern serviert wird. Der Geschmack bewegt sich zwischen erdig, fruchtig, süß und bitter. Bei der nächsten Probe handelt es sich um heißen Karottensaft, der zunächst reduziert und dann mit Wasser gemischt wird. Plötzlich tauchen Aromen von Mandel und Blutorange oder Torf und Whisky auf, auch Melo-

ne und Apfel mischen mit. Für Probe Nummer drei werden die Späne, die beim Schälen einer Karotte übrig bleiben und normalerweise in den Abfall wandern, ganz langsam und mit wenig Fett geröstet, bevor sie mit Wasser aufgegossen, abgeseiht und eingekocht werden. Der leicht dickflüssige Sud schmeckt zuerst nach Karamell, dann nach Brot, Spinat, Erbsen, Karottenkuchen. Hier und da meint man auch, Sauerkraut am Gaumen zu spüren – je nachdem, wo die Karotten gewachsen sind. Manche Proben schmecken auch einfach nach – nichts.

„Es wird deutlich, wie sehr das Terroir das Gemüse prägt“, sagt Reisinger, während er die vierte Probe aufträgt, einen Stampf von der gedämpften Karotte. „Aber es ist schwer vorzusagen, welche Parameter zu welchem Geschmack



Karottenkoch Johannes Reisinger

Das Aroma von Erde: Frisch geerntete Möhren vor der Verkostung

führen.“ Man könne die Eigenschaften höchstens grob einteilen. So gebe es etwa in der Südsteiermark und in Teilen Niederösterreichs lehmige Böden, die viel Wasser speichern. Der hohe Feuchtigkeitsanteil führe zu einer fruchtig-würzigen Note.

## SCHWIERIGE ZUBEREITUNG

Für die Auswirkungen des Terroirs auf den Geschmack interessiert man sich nicht nur bei Expertenrunden in Österreich. „Für mich ist es ganz klar, dass der Boden die Qualität und den Charakter einer Karotte in hohem Maß beeinflusst“, sagt Micha Schäfer aus dem Berliner Sternelokal „Nobelhart & Schmutzig“. „Aber das trifft auf im Prinzip jedes Lebensmittel zu. Wer sich mit Landwirtschaft auseinandersetzt, wird bald mit der Frage konfrontiert, wie man den Boden lebendig und gesund hält.“ Bei der Frage, ob es einen perfekten Boden für Karotten gibt, zögert er: „Das hängt davon ab, was man von der Karotte möchte. Und davon, wie alt sie geerntet wird. Den perfekten Boden an sich gibt es nicht.“

Wir fragen auch Felix Schneider, Küchenchef des Restaurants „Sosein“ in Heroldsberg über seine Erfahrungen mit Terroir und Möhren. „Es ist schon so, dass der Boden den Charakter prägt“, sagt Schneider. „Unser Gemüse wächst auf historischen Anbauflächen, wo jahrhundertlang Unrat aus Nürnberg rausgeführt wurde, was zu sehr fruchtbaren Böden führte. Wir haben hier Lössboden, arbeiten auch mit Karotten aus Sandböden. Jedes Mikroklima, jedes Boden wirkt sich aus, das gilt wahrscheinlich auch für andere Gemüse.“

Der fünfte Flight beim Karotten-Tasting in Langenlebaran gilt derweil den trockenen Press-Rückständen. Hier lassen sich bei einer Probe Ananas und Banane orten, während bei einer zweiten weiße Schokolade und Müsli dominieren und bei der dritten Noten von Walnuss, Milch und Mandel herauszuschmecken sind. Für den letzten Flight wird die Karottenschale scharf angebraten, und die Aromen von eben kehren in leicht abgewandelter und dennoch wiedererkennbarer Form zurück. Bei der ersten Probe riechen die Verkoster getrocknete Tomaten und Ananas, bei der zweiten Orangenschale, Schokolade und Milchhaut, bei der dritten Trüffel, Schokolade, Marsriegel und Karamell.

Das Tasting zeigt also, dass jede Anbaufläche zu ganz spezifischen Aromen führt, auch wenn die Herleitung komplex ist. Die geschmacklichen Besonderheiten der einzelnen Standorte ziehen sich durch die verschiedenen Darreichungsformen wie ein orangefarbener Faden.

Nach drei Stunden Karottenverkostung hätte mancher Teilnehmer nichts gegen ein Schnitzel einzuwenden. Doch beim fünfgängigen Menü steht wieder Karotte im Mittelpunkt: als Salsa zur Bergforelle, fermentiert zum Quinoa oder mit Pfirsich und Butter zum wilden Blumenkohl. Immerhin: Statt Karottensaft gibt es Wein zum Essen.

## JETZT PERFEKT

## Sugo di Maiale, sizilianische Art

VON VOLKER HOBL UND ROBIN KRANZ (FOTO); WEINTIPP: MANFRED KLIMEK

„Ich habe extra fettes Fleisch für den *sugo di maiale alla siciliana* gekauft“, sagt Jochen und aus irgendeinem Grund läuft einem bei dem Wort „Maiale“ bereits das Wasser im Mund zusammen (selbst wenn man nicht weiß, dass es Schwein bedeutet). Jochen betreibt mit seiner Frau Katja auf Sizilien die Vermittlung von Ferienunterkünften „Siculus“. Damit die schönen Erinnerungen an die Herbstferien in Noto im herbstlichen Hamburg nicht so schnell verblassen, koche ich den sizilianischen Klassiker gleich nach. Allerdings mit Tagliatelle. Noch authentischer wären Ricotta-Ravioli.

300 g Schweinebauch  
200 g Schweinenacken  
4 Salsicce  
1 große Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
2 Karotten  
3 Stangen Sellerie  
400 ml stückige Tomaten aus der Dose

700 ml Passata (dickflüssiger Tomatensaft)  
1 EL Tomatenmark  
2 Glas Weißwein  
Oregano  
Salz, Pfeffer  
40 g Pecorino  
500 g Tagliatelle



Schweinebauch und -nacken in jeweils vier Stücke schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Karotten schälen. Zwiebel und Karotten in circa ein Zentimeter dicke Stücke schneiden, Knoblauch mit dem Küchenmesser zerdrücken. Vom Sellerie die Fäden ziehen, der Länge nach halbieren und ebenfalls in Stücke schneiden. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und zunächst das Fleisch von allen Seiten goldbraun anbraten. Die angebratenen Stücke aus dem Topf nehmen, das Gemüse in den Bratensatz geben und bei mittlerer Hitze langsam bräunen. Mit Weißwein ablöschen. Tomaten, Passata, Tomatenmark, Fleisch und die Würste dazugeben und langsam über mehrere Stunden köcheln lassen. Zunächst sparsam salzen, denn die Salsicce geben während des Kochens Salz ab. Wenn die Sauce kräftig und sämig und der Schweinebauch weich ist, Oregano zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weitere zehn Minuten köcheln. Der Schweinebauch muss fast zerfallen und die Schwarte weich wie Pudding sein. Die gekochten Tagliatelle auf tiefe Teller geben. Würste und Fleisch gerecht verteilen. Den geriebenen Pecorino dazu reichen.

**Passat perfekt:** Ein bäuerliches Gericht verdient auch einen rustikalen, einfachen, süffigen und perfekten Alltagswein, der über dem Durchschnitt steht, wie etwa den „Toscana Rosso“ 2018, von der Fattoria San Donato, ansässig im Chianti. 90 Prozent Sangiovese, 5 Prozent Colorino, eine farbgebende Traube, und 5 Prozent Canaiolo – so wie man die Cuvée hier seit Jahrzehnten macht. In der Nase Blaubeere, etwas Himbeere, gering Cassis, etwas Mandeln, gering Espresso, gering Eukalyptus. Im Mund fruchtig, freudig, auch elegant. Fazit: Das, was man einen richtig guten Tischwein nennt. Für 9 Euro bei [www.abothek.at](http://www.abothek.at)

Volker Hobl ist Koch und Foodstylist. Manfred Klimek ist Autor, Weinkritiker und Fotograf.