

PORTRAIT

Philipp Müller



Es ist 15 Jahre her, als Philipp Müller zum ersten Mal ein Kistchen Kerbelrüben in den Münchner Großmarkt geschickt bekam. „Keiner wusste so recht etwas damit anzufangen“, berichtet der Pionier, der für seine Firma Fruitique schon manchen kulinarischen Schatz gehoben hat. „Die ersten Versuche bei meinen Abnehmern, zeigten aber, was für ein köstlich aromatisches Gemüse diese Rübe ist.“ Doch schnell ging es mit der Kerbelwurzel beileibe nicht nach oben – erst seit zwei bis drei Jahren verstärkt sich die Nachfrage. „Mittlerweile verkaufen wir etwa fünf mal so viel, wie vor 15 Jahren“, erklärt Müller, „und die ersten Gärtner in Deutschland haben die Pflanze für sich entdeckt, aber die Menge ist noch lange nicht groß. Die Kerbelrübe bleibt vorerst ein Produkt für Kenner, doch die Nachfrage wächst stetig – sicherlich nicht zuletzt, weil innovative Köche Ihren Gästen immer wieder etwas Neues bieten wollen, dabei aber auch gern authentische heimische Produkte verwenden.“

Kerbelrüben sind ein Gemüse für Spezialisten – eine Herausforderung nicht nur für Köche, sondern zuerst einmal für die Gärtner. Ihr Anbau macht Mühe und wird im großen Stil nicht bzw. nicht mehr betrieben. Im Mittelalter vermutlich durch Mönche eingeführt, war die Kerbelrübe, auch Knollenkerbel, Rübenkerbel, Erdkastanie oder Knolliger Kälberkopf genannt, bis vor 200 Jahren in vielen deutschen Gärten anzutreffen. Danach ging ihre Verbreitung stetig zurück. Auch die ausgewilderte Form – man findet sie beispielsweise zwischen Gebüsch, an Bachufern und in feuchten Wäldern – fand immer weniger Beachtung.

Die Kerbelrübe (*Chaerophyllum bulbosum*) ist ein zweijähriges Kraut aus der Familie der Doldenblütler, das in ganz Nord- und Mitteleuropa bis nach Vorderasien verbreitet wächst. Der als Gemüse genutzte Teil ist die Hauptwurzel, die im zweiten Jahr nach der Saat die unterschiedlichsten Formen bilden kann. Von länglich über oval bis kugelig, spindelförmig und knollig. Sie ist – abhängig von Vegetationsverlauf und Nährstoffversorgung – 3 bis

Drei Jeunes Restaurateurs arbeiten mit der Kerbelwurzel

Bodenschatz für Kreative



10 Zentimeter lang, 2,5 bis 6 Zentimeter im Durchmesser und bei Ausnahmexemplaren bis zu 200 Gramm schwer. Sie enthält kaum Fett, dafür hochwertige Aminosäuren und Kohlenhydrate sowie wertvolle Mineralstoffe wie Kalium und Magnesium.



10 Zentimeter lang, 2,5 bis 6 Zentimeter im Durchmesser und bei Ausnahmexemplaren bis zu 200 Gramm schwer. Sie enthält kaum Fett, dafür hochwertige Aminosäuren und Kohlenhydrate sowie wertvolle Mineralstoffe wie Kalium und Magnesium. nert, gekocht ähnelt ihre Konsistenz einer Kartoffel und sie entwickelt Aromen von Karotten, Sellerie und Esskastanien. Und da fängt die Herausforderung für drei kreative Kollegen von den „Jeunes Restaurateurs d'Europe“ an

Ab dem Frühsommer kann die Kerbelrübe geerntet werden, sobald ihre Blätter zu welken beginnen. Aber jetzt ist sie noch nicht genussreif; sie muss mindestens zehn Wochen nachreifen. Das könnte eigentlich an Ort und Stelle im Boden geschehen, was allerdings rasch Wühlmäuse und andere unterirdische Feinschmecker auf den Plan ruft. Darum ziehen es kluge Züchter vor, sie in Sand eingeschlagen in kühlen Kellern oder in Kühlräumen zu lagern.

Ab Oktober kommen die Wurzeln in den Handel, halten sich aber bei sachgemäßer Lagerung (kühl, dunkel, nicht zu feucht) bis weit in das Frühjahr hinein.

Roh hat die Kerbelrübe einen würzig-pikanten Geschmack, der an Pastinake erin-

Von pikant-würzig bis sanft-cremig – das Geschmacks-Spektrum der Kerbelrübe ist groß, ein ideales Gemüse um einen individuellen Koch-Stil umzusetzen. Wieder haben sich drei deutsche Jeunes Restaurateurs zusammengetan, um mit apéro kreativ zu arbeiten. Treffpunkt war dieses Mal im oberfränkischen Wirsberg die Schulküche von Alexander Herrmann, dem Präsidenten der deutschen Sektion der „Jeunes Restaurateurs d'Europe“. In ebenso entspannter wie konzentrierter, freundschaftlicher wie professioneller Atmosphäre entstanden drei höchst unterschiedliche Gerichte, die alle Stil und Philosophie des jeweiligen Meisters am Herd widerspiegeln.





„Mir gefallen die Anklänge von Karotten und Sellerie“ erklärt Michael Philipp, der den Anfang machte: „Die Kerbelrübe eignet sich auch gut für vegetarische Gerichte, wie zum Beispiel als Füllung für Ravioli.“ Für apéro entwickelte der Unterfranke eine Parade-Vorspeise: Roh marinierte Kerbelrüben

ergänzen sich perfekt mit pikanten Kräutern und feinem Saibling und geben dem Gericht einen animierenden, die Sinne weckenden Charakter. Eine klare, fast puristische Handschrift ist das Markenzeichen von Michael Philipp. 1999 eröffnete er zusammen mit seiner Frau Heike, die er in den Schweizer Stuben in Wertheim-Bettingen (Küchenchef damals Fritz Schilling) kennen lernte, das Restaurant Philipp. Mit dem

modern eingerichteten Gasträum mit nur 20 Plätzen und seiner feinen Küche (ein Michelin-Stern) setzen Sie einen gekonnten Kontrast zum romantisch-rustikalen Haus und seiner beinahe musealen Umgebung am Hochufer des Mains.

„Das Spiel mit dem Bekannten, die Variation des Traditionellen ist es, was mich beim Kochen fasziniert.“, Alexander Herrmanns Kombination von geschmortem Fleisch, einer knusprigen und dennoch zarten Begleitung wie den gebackenen Kerbelrüben und der süßsaurigen Kalbskopf-Vinaigrette samt den Orangenfilets lässt sich tatsächlich als Neuinterpretation des sonntäglichen Bratens sehen. Herrmanns Küche bedeutet: intensive Aromen, die aber nie vordergründig oder effekthascherisch eingesetzt werden und nicht zu vorschneller Ermüdung der Sinne führen. Bevor er 1995 zusammen mit seiner

Frau Eva die Geschäfte von Herrmann's Posthotel in Wirsberg übernahm, zog es den Oberfranken zu einer Reihe renommierter Adressen, von den Schweizer Stuben in Wertheim-Bettingen (Dieter Müller) über den Scholteshof im belgischen Hasselt bis zum Münchner Restaurant Glockenbach von Karl Ederer. Bis 2004 gehörte Herrmann zur Stammbesetzung des Vox-Kochduells, seit 2004 ist er regelmäßig mit „Koch doch!“ im Bayerischen Fernsehen zu sehen sowie in „Kerner's Köche“. Im Herbst 2007 wurde sein Restaurant mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

Mario Pattis gilt als Meister der überraschenden Kombination – von Temperaturen wie von Aromen. Wer sich auf seine Kochkunst einlässt, wird mit aufregenden Genüssen belohnt, wie dem in Olivenöl marinierten Camembert und dem warmen anregend aro-

matisierten begleitenden Schaum von Kerbelwurzel und Minze. Gekonnt hält der gebürtige Dresdner Pattis sein Gericht in der Balance, ebenso beim Kerbelrüben-Süppchen mit Apfel-Chutney und Roquefort-Sorbet, mit seinem begeisternden Süße-Würze-Spiel. Ursprünglich wollte Pattis Lehrer werden und ging nach Stationen u.a. bei Alfred Klink (Colombi, Freiburg) und bei Hans-Stefan Steinheuer doch in die Küche des familieneigenen historischen Anwesens, einer über 100 Jahre alten Mühle. Doch auch als Koch geht er seiner philologischen Leidenschaft nach und gräbt aus alten Aufzeichnungen Rezepturen des sächsischen Königshofes aus, die er zeitgemäß neu interpretiert und selbstverständlich auf Meissener Porzellan serviert.

Jossi Loibl



Herrmann's Romantik Posthotel
 Marktplatz 11
 95339 Wirsberg
 Tel.: 09227-20 80
 Öffnungszeiten:
 Tägl.: 19 bis 22.30 Uhr,
 So. und mittags geschlossen
 Frankenstube (regionale Küche) 12 bis 14 Uhr und 18 bis 22.30 Uhr
www.herrmanns-posthotel.de

Restaurant Philipp
 Hauptstraße 12
 97286 Sommerhausen
 Tel.: 09333-14 06
 Öffnungszeiten:
 Mi. bis So. ab 19 Uhr,
 Sa., So. und Feiertage auch 12 bis 15 Uhr
www.restaurant-philipp.de

Pattis Romantik Hotel & Restaurant
 Merbitzer Straße 53
 01157 Dresden
 Tel.: 0351-42 55 0
 Öffnungszeiten:
 Restaurant 18 bis 24 Uhr, So. und Mo. geschlossen.
www.pattis.de



500 g Kerbelwurzeln

Für die Marinade:

- 3 EL Eisweinessig
- 5 EL Gemüsebrühe
- 3 EL Maiskeimöl
- 3 EL toskanisches Olivenöl
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- Cayennepfeffer

Für den Bachsaibling:

- 20 ml Ingwersud (siehe Hinweis)
- 200 ml Olivenöl
- 4 Bachsaiblingsfilets ohne Haut und Gräten
- 1 EL Maldon Salz (englisches Meersalz, handgeschöpft)

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- 1 EL schwarze Sesamsamen
- 1 EL weiße Sesamsamen
- 1 EL rosa Pfefferbeeren, zerstoßen
- 1 EL grob geschroteter schwarzer Pfeffer
- 2 EL Schnittlauchröllchen,

Für das Kerbelöl:

- 1 Bund Kerbel
- 1 Prise Salz
- etwas Olivenöl

Für den Kressesalat:

- Sesamöl
- Balsamico bianco
- 1 Prise Salz
- jeweils einige Frisée-Blätter, fein gezupft

- grüne Shiso-Blätter
- Blättchen von Sakura-Kresse (siehe Hinweis)
- Blättchen von Gartenkresse
- Blüten und Blätter von Kapuzinerkresse
- Borretschblüten

ZUBEREITUNG

Kerbelwurzeln schälen und in feine Stücke schneiden. Für die Marinade Essig, Brühe und beide Ölsorten verrühren, erwärmen, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Die Wurzelwürfel darin 3 Stunden marinieren.

Für den Bachsaibling Ingwersud und Öl mischen und auf ein kleines Blech oder eine flache Platte geben. Die Fischfilets darauf legen und im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten garen. Salz, Sesamsamen, Gewürze und Schnittlauch mischen. Die Fischfilets erst unmittelbar vor dem Servieren mit einer Seite in diese Mischung drücken.

Für das Kerbelöl die abgezupften Blätter mit dem Salz im Mörser fein zerreiben und das Öl zufügen.

Für den Kressesalat aus Sesamöl, Balsamico bianco und Salz eine Marinade rühren. Die Blätter darin kurz marinieren.

Das Kerbelöl auf vier Teller verteilen und die leicht abgetropften Kerbelwürfel darauf anrichten. Je ein Saiblingsfilet mit der ungewürzten Seite nach oben darauf legen. Mit Kressesalat, Kresse- und Borretschblüten garnieren.

HINWEIS:

Für den Ingwersud übergießt Michael Philipp in feine Scheiben geschnittenen Ingwer mit heißem Wasser und läßt ihn darin 24 Stunden ziehen. Den fertigen Sud dann mit etwas Läuterzucker abschmecken. In einem verschlossenen Glas hält sich dieser Sud im Kühlschrank mehrere Wochen.

Die violette Sakura-Kresse ist eine niederländische Weiterentwicklung der aus Japan stammenden so genannten Daikon-Kresse (Daikon japanisch für Rettich). Der zarte Geschmack ähnelt dem von Radieschensprossen.

Spessart-Bachsaibling, marinierte Kerbelwurzel, Kerbelöl, Kressesalat



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Kalbsbäckchen:

- 800 g Kalbsbäckchen (vom Metzger fertig pariert)
- 10 Schalotten in feinen Streifen
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 unbehandelte Zitrone (abgeriebene Schale und Saft)
- 1 Limette (abgeriebene Schale und Saft)
- 1 unbehandelte Orange (abgeriebene Schale und Saft)
- je 1 Prise gemahlener Kümmel, Cayennepfeffer und Paprikapulver
- Salz
- 10 Zweige Thymian
- 100 ml kräftige Kalbsjus
- 1-2 EL Butter
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Kalbskopf-Vinaigrette:

- 150 g gepökelter Kalbskopf, gekocht
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 200 ml trockener Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- 300 ml Kalbsjus
- 1/2 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 1 Schuss Rotweinessig
- 2 EL Haselnussöl
- 4 EL kalt gepresstes Rapsöl
- 1 Bund Kerbel, gehackt

Für die Kerbelwurzeln:

- 20-25 Kerbelwurzeln, geputzt
- Salz
- 200 g Mie de pain (frische Weißbrotbrösel)
- 1/2 Bund Kerbel
- 100 g Mehl
- 3 Eigelb
- Butterschmalz zum Ausbacken

Außerdem:

- 16 Orangenfilets
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Rapsöl
- frische Kerbelblätter

ZUBEREITUNG

Die Kalbsbäckchen und die Schalotten im Sonnenblumenöl anbraten, beiseite stellen und abkühlen lassen. Die Kalbsbäckchen dann mit Zitronen-, Limetten- und Orangenschale, sowie Kümmel, Cayennepfeffer, Paprika und Salz einreiben. Samt den Schalotten, dem ausgepressten Saft, Thymian und Kalbsjus in einen Vakuumbeutel geben und im Wasserbad bei 100 Grad im Umluftbackofen 24 Stunden garen.

Für die Vinaigrette den Kalbskopf in feine Würfel schneiden. Die Schalottenwürfel im Sonnenblumenöl glasig werden lassen, leicht salzen und pfeffern und mit dem Weißwein ablöschen. Das Lorbeerblatt zufügen und den Wein langsam einkochen lassen. Kalbsjus, Knoblauch und Rotweinessig zufügen, einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Erst kurz vor dem Servieren die Kalbs-

kopfwürfel darin erwärmen, Haselnuss- und Rapsöl unterrühren und den Kerbel zufügen.

Die Kerbelwurzeln kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, eiskalt abschrecken und trocken tupfen. Für das Mie de pain frisches Weißbrot mit den abgezupften Kerbelblättchen im Mixer zerkleinern. Die Wurzeln zuerst in Mehl wälzen, dann in mit Salz verquirltem Eigelb und zum Schluss in Mie de pain wenden und im heißen Butterschmalz schwimmend goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abfetten lassen.

Die Kalbsbäckchen in akkurate Stücke teilen und in der aufgeschäumten Butter erwärmen, mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Mit der Kalbskopf-Vinaigrette und den Kerbelwurzeln auf Tellern anrichten.

Orangenfilets mit etwas Pfeffer würzen und mit dem Öl im Ofen bei 100 Grad etwa 5 Minuten schmoren und mit den Kerbelblättern als Garnitur auf die Teller geben.

Als weitere Garnierung röstet Alexander Herrmann dünne Scheiben von Kalbskopf zwischen zwei Backmatten im 160 Grad heißen Ofen etwa 10 Minuten zu Chips und frittiert feine Zwiebelscheiben im Butterschmalz.

TIPP: Während der Rhabarberzeit ersetzt Alexander Herrmann sowohl den Abrieb der Zitrusfrüchte als auch den Saft durch eine kleine Stange fein gewürfelten Rhabarber. Auch für die Garnitur verwendet er statt der Orangenfilets etwa 16 Scheiben Rhabarber, die ebenso im Ofen geschmort werden.

Kalbsbäckchen mit Zitrusaromaten gegart, gebackene Kerbelwurzel, Kalbskopf-Vinaigrette



Für den Camembert:

- 50 ml Olivenöl
- 20 g Honig
- 5 g Gewürzmischung aus gemahlenden Nelken, gemahlenem Zimt, frisch geriebener Muskatnuss
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Lorbeerblatt
- 300 g gut gereifter Camembert (aus der Hofkäserei der Familie Vetter in Wehrsdorf/Oberlausitz)

Für den Kerbelwurzelschaum:

- 130 g Kerbelwurzeln, geschält, fein gewürfelt
- 30 g Schalotten, gewürfelt
- 50 g Butter
- 10 große Minzeblätter
- 1 Zweig Thymian (Blätter)
- 60 ml Weißwein

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 120 ml reduzierter Kalbsfond
- 80 g Sahne
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 Stängel Zitronengras, fein geschnitten
- 20 ml Monin Mojito Minz Sirup (siehe Hinweis)
- 50 g Kerbelwurzeln, geschält, fein gewürfelt, in Salzwasser al dente blanchiert
- Minzeblättchen
- halbierte Weinbeeren, entkernt

Für das Apfel-Chutney:

- 250 g Boskop, geschält, gewürfelt
- 125 g Zucker
- 3 Prisen Vitamin-C-Pulver (Ascorbinsäure)
- 25 g Pektin

Für das Roquefort-Sorbet:

- 80 g Zucker
 - 50 g Honig
 - 120 ml Cream Sherry
 - 60 g Roquefort
 - 400 g Mascarpone
- Für das Kerbelsüppchen:**
- 180 g Kerbelwurzeln, geschält, fein gewürfelt
 - 80 g Schalotten, fein gewürfelt
 - 60 g Butter
 - 40 g Zucker
 - 40 g Honig
 - 40 ml Cream Sherry
 - 80 ml Apfel-Kerbel-Saft (siehe Hinweis)
 - 80 ml reduzierter Kalbsfond
 - 50 g Sahne
 - Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
 - 30 ml trockener Champagner

ZUBEREITUNG

Für den Camembert Öl und Honig mit der Gewürzmischung, Salz und Pfeffer bei sanfter Hitze zur homogenen Masse verrühren. Das Lorbeerblatt dazugeben. Den Camembert halbieren und in der Mischung zugedeckt 24 Stunden bei Zimmertemperatur marinieren.

Für den Schaum die Kerbelwurzeln und Schalotten in der Butter glasig dünsten. Minze und Thymian zufügen, mit Wein ablöschen, mit Fond und Sahne auffüllen, salzen und pfeffern und 15-20 Minuten köcheln lassen. Danach pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Zitronengras und Minzsirup in das Püree geben, dieses leicht erwärmen und weitere 15 Minuten ziehen lassen. Nochmals passieren, abschmecken und unmittelbar vor dem Servieren mit dem Stabmixer schaumig auf-

schlagen. Mit den Kerbelwürfeln in Teller geben und die nochmals längs halbierten Camemberthälften darauf anrichten. Mit Minzeblättchen und Weinbeeren garnieren.

Dazu reicht Mario Pattis hauchdünne Chips von karamellisiertem Nussbrot, einer Spezialität des Hauses.

Für das Chutney die Apfelwürfel mit Zucker und Vitamin-C-Pulver aufkochen und 2 Minuten kochen lassen. Das Pektin zufügen und das Chutney weitere 2 Minuten kochen. Dann rasch in Gläser abfüllen und gut verschlossen kühl stellen.

Für das Roquefort-Sorbet Zucker mit Honig und Sherry aufkochen. Den Roquefort mit einer Gabel fein zerdrücken und in dem Fond auflösen. Samt Mascarpone zur glatten Masse

verrühren und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für das Süppchen die Kerbelwurzeln mit Schalotten in der Butter glasig dünsten. Zucker und Honig zufügen und alles mit Sherry ablöschen. Sobald der Zucker gelöst ist, Apfel-Kerbel-Saft, Kalbsfond und Sahne angießen. Alles 20 Minuten köcheln lassen, dann pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Das Süppchen mit Salz und Pfeffer abschmecken und erkalten lassen.

Erst unmittelbar vor dem Servieren mit dem Champagner verfeinern, in Schälchen füllen und je einen Esslöffel Chutney in die Mitte geben. Vom Sorbet Nocken abstecken und darauf anrichten.

Duo von der Kerbelwurzel

Marinierter sächsischer Camembert in Kerbelwurzelschaum und kaltes Kerbelsüppchen mit Apfel-Chutney und Roquefort-Sorbet

