

SPÜLEN UND SCHÄLEN

Praktikum im
Nobelhart &
Schmutzig



PALERMO
Italiens
Streetfood-
Hauptstadt

ANATOLIEN
Leben von
und mit den
Schafen

Cook it naked

Nukazuke, die Kunst, Gemüse einzulegen



DEUTSCHLAND € 9,80
EU € 11,00 · SCHWEIZ SFR 20,00

Ein Teller von René Frank: Kakao / Reis / Bonito

INTERVIEW: VIJAY SAPRE FOTOS: ANDREA THODE





René Frank zeigt, dass Dessert sehr viel mehr sein kann als nur der Abschluss eines Menüs

Ein Restaurant nur für Dessert? Das geht, jedenfalls in Berlin. Dem Michelin war das ungewöhnliche Konzept gar einen Stern wert. René Frank setzt konsequent auf Handwerk und vermeidet Fertigprodukte selbst da, wo die meisten gar nicht daran denken würden. Sogar die Schokolade wird selbst produziert. Wie das geht, und warum er das tut, erklärt René Frank im Gespräch

René Frank, was hat es denn nun mit der Schokolade auf sich?

Ich liebe einfach Schokolade. Deshalb war klar, dass in unserem Menü immer auch ein Schokoladengericht sein würde. Da versteht sofort jeder, dass es sich um Dessert handelt. Und weil mir Schokolade schon immer so wichtig war, hat es mich immer irritiert, dass sie eigentlich immer ein Fertigprodukt ist. Für mich jedenfalls ist das genauso wie ein Beutel mit fertiger Sauce oder Püree, den man aufschneidet. Man denkt ja meistens nicht über die Kakaobohnen nach, die man kauft, was das ist, und wo das herkommt. Das schmeckt irgendwie, aber eigentlich geht es nur um den Zucker.

Wie begann der Weg weg vom Fertigprodukt?

Ich war vor drei Jahren mit Original Beans, das ist unser Lieferant für Schokolade und Kakaoprodukte, in Ecuador und in Peru. Da habe ich gesehen, wie Kakaobohnen angebaut und fermentiert werden. Alles von Kleinbauern. Wenn man riecht, wie der frisch fermentierte Kakao in der Sonne trocknet und in so eine Bohne reinbeißt, das ist einfach faszinierend. Ich habe mir gesagt, das müssen wir versuchen, selberzumachen.

Und das funktioniert?

Man kann bei fast allen Herstellern Nips kaufen, das sind praktisch Splitter von der Kakaobohne. Bei Original Beans bekommen wir die sogar sortenrein. Die haben wir in den Thermomix geworfen.

Und tatsächlich, das war dann Schokolade. Man lässt das zehn Minuten laufen und hat einhundertprozentige Kakao-masse. Damit haben wir Schokoladenmousse gemacht und Eiscreme. Danach sind wir noch einen Schritt weitergegangen, und haben dieses Gerät gekauft ...

Das stammt aus Indien und ist eigentlich dafür da, Urbohnen sehr fein für einen Dosa- oder Idli-Teig zu vermahlen?

Richtig. Und es kostet fast nichts. Jetzt machen wir unsere Schokolade selbst. Ich

Das Gerät, mit dem die Schokolade hergestellt wird, stammt aus Indien

weiß, es klingt absurd. Aber ich hatte mir gesagt, wir müssen im Coda schon alles anders machen als die klassische Patisserie. Um einfach nur ein Cremetörtchen zu essen, kommt keiner in so ein Restaurant. Und dann haben wir gemerkt, dass man vieles besser steuern kann, wenn man es anders angeht. Wir mussten uns ja definieren über das, was wir machen. Da haben wir gesagt, wir nehmen keinen weißen Zucker mehr.

Keinen weißen Zucker?

... und keine Pülverchen. Und bei dem Mousse geben wir zum Beispiel überhaupt keine Kakaobutter zu.

Dann habt ihr Alternativen gesucht ...

Eigentlich ist es supereinfach. Es denkt nur keiner daran. Man kann Apfelsaft ein-

kochen wie einen Sirup oder auch Ahornsirup nehmen. Den kann man beim Aufschlagen mit ins Eiweiß geben. Das geht sogar noch besser, weil der Apfel noch Säure hat, die das Eiweiß bindet. Damit machen wir das Schokoladenmousse. Es war wichtig, dass es nicht so deftig ist, denn das Schokoladenmousse hat einfach einen schlechten Ruf, durch die uralten französischen Rezepte mit Sahne, Butter und Eigelb. Das sind drei Komponenten, die sind extrem fettig. Und dann eben noch Schokolade, die viel Zucker hat und der Kakaobutter zugesetzt wurde.

Wir nehmen hundertprozentige Kakaomasse, dann heben wir den Baiser unter und noch etwas Sojamilch.

Wie kamst du auf die Idee mit dem Bonito?

Wir machen jedes Jahr drei neue Schokoladendesserts. Und ich habe schon länger darüber nachgedacht, Schokolade mit fermentiertem Fisch zu kombinieren. Da gibt es diese italienische Fischsauce, Colatura d'Alici, damit hatten wir früher schon mal einen Versuch gemacht. Meine Freundin stammt von den Philippinen und hat mir von Champorado erzählt, das ist ein Reisporridge mit Schokolade und gesalzenem und getrocknetem Fisch. Das wird dort zum Frühstück gegessen.

Das wollte ich natürlich nicht einfach nachmachen, aber das Konzept fand ich interessant. Als wir in Japan waren, habe ich den Katsuobushi gesehen, den getrockneten und fermentierten Bonito, und da dachte ich, das ist optimal, weil



Alles ist im Werden, auch die Schokolade



Die Kakaobohnen stehen hier nicht nur zur Zierde

es noch ein bisschen feiner ist. In Japan habe ich auch Amazake kennengelernt, das ist mit Koji fermentierter Reis. Den Koji bekomme ich von Markus Shimizu, der macht den selber. Das ist genauso einfach, wie Joghurt zu machen: Wir versetzen den Reis mit Koji und schieben ihn vierzehn Stunden bei sechzig Grad in den Dehydrator. Danach ist der Reis flüssig und hat vierzig Prozent Zucker, der einfach so aus dem Nichts entsteht. Damit machen wir das Eis.

Dann braucht man keinen Zucker mehr zuzugeben ...

Ja, mit dem Zucker ist das wie mit Umami. Man kann Umami künstlich zugeben, über Glutamat, oder man kann es

natürlich aus den Produkten gewinnen. Ich finde, das gilt für Zucker genauso. Man kann ihn natürlich aus Zutaten rausarbeiten. Durch Einkochen wie beim Ahornsafte oder durch Fermentation. Oder man benutzt Früchte und Gemüse, die Süße mitbringen. Das gehört auch zum Konzept unserer Küche. Das Eis ist nur aus diesem Reis, den wir mit etwas Soja- und Kokosmilch ausbalancieren, da ist kein Stabilisator dran, kein anderes Süßungsmittel.

Was ist noch auf dem Teller?

Drunter haben wir noch den Reiskuchen, oben drauf noch Reiscracker und die Sauce in dem Eis ist eben der Katsubushi mit Cashew-Milch.

Dann gibt es zu jedem Gang noch einen Drink?

Der Drink ist Teil des Gerichts. Wir sehen zu, dass wir einerseits einige recht komplexe Drinks haben, aber auch ganz einfache Getränke. Doch pur wird eigentlich nichts ausgeschenkt, auch nicht der beste Sake. Wir haben da sehr, sehr gute Sachen, und manche Gäste verstehen die Welt nicht mehr, wenn sie hören, dass wir das mixen. Aber ich finde, wenn man an der Speise so lange arbeitet, dann kann es eigentlich nicht sein, dass man einen Wein oder einen Sake findet, der komplett dazu passt. In diesem Fall haben wir ein bisschen eingekochten Apfelsaft dazugegeben, um noch eine fruchtige Komponente in den Gang zu bringen.



Wie hat sich denn das Coda verändert, seit ihr aufgemacht habt?

Bei der Eröffnung war die Idee tatsächlich Dessert-Bar. So nannten wir uns anfangs auch. Oliver Bischoff, mein Geschäftspartner, hatte immer schon vorgehabt, ein Dessert-Konzept umzusetzen. Und damit sind wir uns irgendwann zufällig über den Weg gelaufen. Ein Dessert-Restaurant war Traum von mir, an dem ich schon lange gefeilt hatte. Ich hatte aber nicht gedacht, dass ich es wirklich mal umsetzen kann. Ich bin dann zur Barschule gegangen, nach München, das war vor sechs Jahren oder so. Und ich hatte von Anfang an die Idee, Cocktails in Desserts zu integrieren.

Warst du damals noch im La Vie?

Ja. Ich war sechs Jahre im La Vie. Das war ein Traumjob. Wirklich, ich hatte den besten Chef und alle Freiheiten. Aber irgendwann habe ich gedacht, ich will auch nicht ewig hinten in der Ecke der Küche arbeiten. Als

Ich hatte schon lange davon geträumt, ein Dessert-Restaurant zu eröffnen

sich die Gelegenheit mit Oliver bot, war mir deshalb klar, dass wir das durchziehen. Aber wir haben uns natürlich noch nicht getraut, von Anfang an ein Sieben-Gänge-Menü zu machen. Es hat sich ergeben. Damals bist du als Gast um 19 Uhr hier reingekommen und konntest à la Carte bestellen. Dann haben die Leute angefangen, sich ein Dessert für sechs Euro zu teilen und ein Glas Leitungswasser dazuzubestellen. Wir haben reagiert, die Preise ein bisschen angehoben und gesagt, Teilen ist nicht. So ging das weiter, es gab dann drei oder fünf Gänge. Aber wir merkten, das Interesse ist da, auch viel zu essen. Manche Gäste sagten, sie kombinieren und essen acht Gänge.

Also doch wie im richtigen Restaurant?

Genau. Und damals hatten wir noch Papierservietten. Aber dann haben wir gesagt, wir gehen jetzt auf den Stern.



Oben: René Frank gehört zu den Köchen, die regelmäßig die eigenen Gerichte probieren
Unten: Präzision wird großgeschrieben



René Frank legt großen Wert darauf, dass die Proportionen stimmen

Ohne aber die Wirtschaftlichkeit dabei aufzugeben. Wir haben Stück für Stück investiert, Stoffservietten, Porzellan und so weiter – aber vorsichtig. Vorletztes Jahr war dann einer vom Michelin da und sagte, sie beobachteten uns schon eine Weile, aber sie wüssten noch nicht so richtig, wie sie es einordnen sollen. Dann haben wir auch noch etwas an der Kommunikation und an der Definition gearbeitet, was wir hier eigentlich genau machen. Weil am Anfang kann man ja selber noch gar nicht richtig beschreiben, was man macht.

Warst du denn überzeugt, dass es klappt?

Eigentlich schon. Ich bin seit siebzehn Jahren Koch und habe immer in der Sternegastronomie gearbeitet. Und

da weiß ich, ein Restaurant, das ein Dinner-Konzept hat und hochwertige Produkte verarbeitet, das kann einen Stern bekommen. Warum nicht? Es geht bei uns ja nicht nur darum, was wir genau machen, sondern auch darum, dass die Produkte hochwertig sind. Und das hat funktioniert. Ich denke, die Chance war fünfzig zu fünfzig, und wenn es nicht geklappt hätte, dann hätten wir trotzdem so weitergemacht.

Gestern hast du kaum in der Küche gestanden, sondern den ganzen Abend Service gemacht. Ist das Konzept oder aus der Not geboren?

Beides. Im La Vie war es so, dass ich Desserts gemacht habe, die konnte sonst keiner. Deshalb musste ich immer da sein.

Weil die so aufwendig waren?

Ja, beispielsweise Sachen, die wir aus Zucker geblasen haben. Das wollten wir hier anfangs auch machen, vor den Gästen. Aber es hat nicht funktioniert, wegen der Feuchtigkeit. Und ich hatte mir gesagt, es kann nicht sein, dass ich die ganze Zeit in der Küche gefesselt bin. Am Anfang waren wir gemeinsam in der Küche, Oliver hat die Spüle gemacht und es gab einen Kellner und einen Bartender. Der ist irgendwann gegangen, dann haben wir jemanden für die Küche eingestellt und ich habe mich erst mal hinter die Bar gestellt. Das hat Spaß gemacht, weil dann alles aus einer Hand kommt, die Speise und das Getränk. Dann entstand das Konzept, an der Bar mit derselben Philosophie wie in der Küche zu arbeiten, also nichts Industrielles, nichts künstlich Aromatisiertes oder Gefärbtes.

Also nichts von dem, was es in der klassischen Bar gibt?

Richtig, da stehen grundsätzlich die Spirituosen großer Konzerne. Das ist alles gefärbt, die Sirups, die Liköre ...


Wir haben gesagt, das müssen wirklich hochwertige Spirituosen sein, von kleinen Produzenten, wie unsere Küche auch. Und das Gute ist, in Berlin hat man Zugang zu allen möglichen Sachen.

Mittlerweile hast du den Job an der Bar aber wieder abgeben?

Ja, nach eineinhalb Jahren habe ich gedacht, hier muss ich mich auch wieder lösen. Außer mir konnte keiner die Bar machen. Aber wir haben keinen Bar-

Ich habe mich erst mal hinter die Bar gestellt und es hat Spaß gemacht

tender gefunden. Dann kam Jan, der hat zwei Jahre lang bei Tim Raue die Patisserie gemacht. Der hatte sich auch vorher schon für die Bar interessiert und so hat er das übernommen. Und seitdem bin ich wirklich frei und habe – jedenfalls während der Vorbereitung und dem Service – keine feste Position mehr. Heute ist das so, dass wir mittwochs Kreativtag haben

und neue Gerichte entwickeln, aber bei der täglichen Produktion bin ich nicht mehr dabei. Wenn es mal eng wird, kann ich auch in die Küche gehen, aber wir haben alles so organisiert, dass es auch ohne mich geht. Auch die Praktikanten, die zu uns kommen, richten vom ersten Tag an mit an. Das geht, weil alles ganz genau abgewogen wird, sogar jede Prise Salz. Ich wollte ein System in der Küche schaffen, in dem kaum Fehler passieren können. Und dass ich jetzt den Service mache, liegt zum einen daran, dass wir gerade niemanden haben, andererseits ist es aber auch so, dass ich den direkten Gästekontakt haben will. Das ist sehr wichtig, um das Konzept immer weiterzuentwickeln. 

KAKAO / REIS / BONITO

FÜR 20 PORTIONEN

Als Pairing-Getränk servieren wir einen Ginjo Sake von der Brauerei Dewazakura. Dieser Sake löste den Ginjo-Boom in den 90er-Jahren aus und verkörpert den Ginjo-Style von Yamagata. Wir kombinieren den Sake mit etwas eingekochtem Apfelsaft, um noch eine fruchtige Komponente in die Kreation zu bekommen.

Schokoladenmousse

360 g Sojamilch (alternativ auch Vollmilch)
0,8g Biologisches Johannisbrotkernmehl
0,8g biologisches Agar
175 g Kakaomasse 100 %
(von originalbeans.de)
225 g Ahornsirup, amber
320 g Eiweiß (von etwa 10 großen Eiern)
eine Prise Salz
eine Messerspitze Weinsteinensäure

Zum Besprühen

200 g Kakaomasse 100 %
100 g biologische Kakaobutter

Amazake

200 g Rundkornreis
1000 g Wasser, gefiltert

300 g getrockneter Kojireis
(von mimiferments.com)

Amazake-Eis

350 g Amazake, frisch
120 g Sojamilch
175 g Kokosmilch (mind. 21% Fett)
1g Salz

Reiscracker

250 g Rundkornreis
1800 g Wasser
zerstoßene Cashewkerne und Kakao-nibs
9g Salz

Karamellierte Cashewkerne

100 g Cashewkerne
25g Ahornsirup

Katsuobushi-Cashewmilch

450 g Wasser
75g Shiro Shoyu (weiße Sojasauce von foodconnection-shop.de)
6g Bonitoflocken (Katsuobushi von foodconnection-shop.de)
210 g Cashewkerne
0,5g Salz

Schokoladenmousse

1. Milch mit Johannisbrotkernmehl und Agar 1 Minute kochen, über die Kakao-masse geben und warm mixen, die ideale Temperatur entspricht ca. 40 Grad.
2. Ahornsirup erhitzen wie bei einem italienischen Meringue, allerdings nur auf 112 Grad.
3. Das frische Eiweiß mit Salz und Weinsteinensäure aufschlagen (der Weinstein stabilisiert das Eiweiß und verhindert das Ausflocken). Nun den Ahornsirup in die leicht angeschlagenen Eiweiße geben und ca. 2 Minuten zu einem steifen Schnee schlagen, bis der Eischnee fast kalt ist.
4. Anschließend das Eiweiß unter die noch warme Schokoladen-Grundmasse heben. In Formen abfüllen und einfrieren.
5. Zum Besprühen Kakaomasse und Kakaobutter auf 45 Grad erhitzen und das gefrorene Mousse mit einer lebensmittelgeeigneten Sprühpistole besprühen.
6. Vor dem Servieren komplett auftauen lassen.

Amazake

1. Den gewaschenen Reis mit dem Wasser ansetzen und abgedeckt weichkochen. Anschließend den Flüssigkeitsverlust ausgleichen, so dass der gekochte Reis wieder 1200g wiegt.
2. Auf 60 Grad abkühlen lassen, dann den getrockneten Kojireis zugeben
3. Ca. 16 Stunden bei 60 Grad abgedeckt im Dehydrator fermentieren lassen.
4. Das fertige Amazake kann im Kühlschrank bis zu 5 Tage aufbewahrt oder auch eingefroren werden.

Amazake-Eis

Amazake mit Sojamilch, Kokosmilch und Salz fein mixen und im Pacojet oder in der Eismaschine gefrieren.

Reiscracker

1. Den Reis mit dem Salz einmal aufkochen und bei kleiner Stufe mit Deckel 20 Minuten köcheln lassen. Am Ende des Kochvorgangs sollte die gesamte Masse 1400g wiegen. Gegebenenfalls Flüssigkeit ergänzen oder weiter einkochen.
2. Den Reis durch ein Sieb streichen, dünn auf eine Silikonmatte aufstreichen, mit den zerkleinerten Cashewkernen und Kakaobohnenbruch bestreuen und über Nacht im Dehydrator trocknen.
3. Die trockenen Chips bei 220 Grad im heißen Öl puffen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Karamellierte Cashewkerne

1. Die Cashewkerne 10 Minuten bei 135 Grad im Ofen leicht rösten.
2. Den Ahornsirup in einem kleinen Topf etwas einkochen, Cashewkerne zugeben und so lange unter Hitze rühren, bis der in dem Ahornsirup enthaltene Zucker auskristallisiert.

Katsuobushi-Cashewmilch

Die Cashewkerne 10 Minuten bei 135 Grad im Ofen leicht rösten. Mit den übrigen Zutaten zusammen in einem leistungsstarken Mixer (z.B. Thermomix) 5 Minuten mixen und durch ein feines Strumpfsieb passieren.