HERR RAUE REIST!

SO SCHMECKT DIE WELT

... VON DAHEIM AUS EINMAL UM DIE GANZE WELT & DAS JETZT NUR AUF MAGENTA TV: IN „HERR RAUE REIST!" BESUCHE ICH AUFREGENDE LÄNDER UND WUNDERBARE STÄDTE - IMMER AUF DER SUCHE NACH DEN AUTHENTISCHEN AROMEN DER JEWEILIGEN DESTINATION.

IN DER ERSTEN STAFFEL GEHT ES NACH ISTANBUL, NEW ORLEANS, SIZILIEN, MEXICO CITY, MADRID UND NACH PHUKET. JEDER DIESER ORTE HAT EINEN GANZ BESONDEREN GESCHMACK, EINE ERINNERUNG UND EMOTIONEN BEI MIR HINTERLASSEN. UND DARAUS HABE ICH EIN 6-GÄNGIGES MENÜ KREIERT, DAS IHR ZUHAUSE DANK DER KOOPERATION MIT #FUHKINGREAT ERLEBEN KÖNNT!

MAGENTA TV

T . .

X FUH KIN GREAT

DESTINATION #1: PHUKET, THAILAND

GERICHT: PHUKET SUNSET SALAT

INSPIRATION:

... Phuket war zum Zeitpunkt unserer Dreharbeiten noch ohne Touristen. Das hat mir die Möglichkeit gegeben eine traumhaft lässige Halbinsel vorzufinden, und selbst am sonst mega wuseligen Patong Beach war es andächtig und ich erlebte einen der schönsten Sonnenuntergänge meines Lebens. Aus diesem Moment und den überreifen Ananas, die ich auf einer Plantage gegessen hatte, kreierte ich mit den üblichen thailändischen Zutaten wie Kokosnuss, Zitronengras, Koriander und roten Chili einen Salat, der farblich und aromatisch die ganze Peninsula am Gaumen spiegelt.

ZUBEREITUNG:

ACHTUNG: Den Vakuumbeutel mit dem Granitée (das bedeutet gekratztes Wassereis und hat eine kristalline Struktur) bitte direkt nach dem Erhalt der Box in das Gefrierfach legen! Es braucht mindestens 90 Minuten um durchzufrieren.

In einem tiefen Teller den Ananas-Staudensellerie-Salat mittig anrichten, obenauf die Rettichschleifen drappieren. Die Kokosmousse-Kugeln daneben setzen und die Thaischalotten arrangieren. Den grünen Sud aus Kräutern & Salaten daneben nappieren. Nun das Kokosnuss Granitée brechen und als Ring neben den Rettich streuen.

Direkt servieren & die Sonne genießen!

DESTINATION #2: ISTANBUL, TÜRKEI

GERICHT: CEVICHE, AYRAN & MOLASSE CEM EKŞI

INSPIRATION:

... Istanbul hat mir auf der Reise keinen wirklich geilen Döner beschert, dafür gab es einen mega Hamburger und vor allem habe ich dank dem deutsch-türkischen Koch Cem Ekşi ein hervorragendes Fischgericht bekommen. Er hat mir eine zeitgemäße türkische Küche gezeigt, die anatolische Zutaten mit deutscher Präzision und französischem Kochen verbindet. Sein Saibling mit Molasse-Ayran-Dressing und Staudensellerie habe ich nahezu übernommen, es ist eine Hommage an Cem. Wir nehmen Lachs und haben etwas deutlicher in die Aromenkiste gegriffen und Süße, Säure und auch pikante Töne intensiviert. Und zudem gibt es ein schmelzendes Karottenpüree sowie Saiblingskaviar dazu.

ZUBEREITUNG:

Die 4 Stücke Lachs auf einem tiefen Teller verteilen, auf jeden Lachs zwei Tupfer Karottencreme und darauf etwas Saiblingskaviar geben. Nun die Staudensellerieschеiben & die roten Zwiebeln an die Lachsstücke drappieren. Das Ganze nun mit dem Sumachpulver und dem Kerbel bestreuen und mit dem Molasse-Dressing finalisieren.

DESTINATION #3: MADRID, SPANIEN

GERICHT: GAMBAS MIT OLIVENÖL & KNOBLAUCH „EL ABUELO"

INSPIRATION:

... oh Madrid, du hast mich verzaubert! So eine wunderschöne Stadt voller Museen, grandioser Bauten und vor allem mit Gelassenheit und Souveränität. Besonders imponiert hat mir das abendliche Tapas-Treiben: Man geht von Lokalität zu Lokalität, isst die jeweilige Spezialität und trinkt dazu das passende Glas Wein, Bier oder Cocktail. Man lässt sich darauf ein, was der Wirt am besten kann und genießt. Ich hatte traumhafte Garnelen in Knoblauch und Olivenöl, so simpel, so gut. Wir erweitern das Tapasgericht um ein Zwiebelpüree, geröstetes Brot und würzen mit eine Pfeffermelange. Das würde auch den Madrilenen gefallen ...

ZUBEREITUNG:

Die Garnelenstücke und das Brot nebeneinander in einem 70°C Grad heißen Ofen bei Umluft für 6 Minuten erwärmen. Das Oliven-Knoblauch-Öl in einem kleinen Topf auf 140°C Grad erhitzen, die erwärmten Garnelenstücke hineinlegen und 20 Sekunden darin stetig schwenken. In einer kleinen Schale 3 Tupfen der Zwiebelcreme setzen, die Garnelen gemeinsam mit dem Öl darauf nappieren. Das warme Brot aus dem Ofen holen und auf den Rand legen. Mit einer kleinen Kuchengabel, zum Essen der Garnelen, servieren. Das Öl mit dem Brot auftunken.

DESTINATION #4: SIZILIEN, ITALIEN

GERICHT: PASTA NORMA ACCURSIO X TIM

INSPIRATION:

... Modica ist neben Berlin und Graz meine dritte Heimat. Mein Freund Accursio hat dort das gleichnamige 1-Sterne-Restaurant, in dem ich schon dutzende Male gegessen habe. Er will mir immer seine neusten Kreationen servieren, was ich nur zulasse, wenn er mir einen großen Teller seiner „Pasta Norma" serviert. Ein typisches sizilianisches Pastagericht, das aus kurzen Nudeln, in unserem Fall Fussili, besteht mit dichter Tomatensauce, frittierten Auberginen & Basilikum sowie einem Ricotta Salata. Ein fester Käse, der durch das Reifen des Ricottas entsteht. Es ist ein wärmendes Herzengericht, das ich im Winter wie im Sommer liebe. Süße Tomaten, würziger Käse, duftendes Basilikum und fettige Auberginen. Mia bella sicilia!

ZUBEREITUNG:

In einen Topf mit 90°C Grad heißem, nicht kochendem Wasser die Vakuumbeutel mit der Tomatensauce & den Auberginen für 5 Minuten legen. Anschließend gibst du die Pasta in das heiße Wasser. Stelle parallel eine Pfanne auf, gieße die erwärmte Tomatensauce hinein und lasse sie kochen. Seihe die Pasta ab sobald die Nudeln deinen erwünschten Biss haben und füge sie der Sauce bei. Beides für 1 Minute zusammen köcheln lassen und dabei verrühren. Zum Servieren die Pasta in tiefe Teller geben, öffne den Vakuumbeutel mit den Auberginen und verteile sie über die Pasta. Mit dem geriebenen Ricotta Salata bestreuen, das Öl obenauf nappieren und Italien schmecken!

DESTINATION #5: MEXICO CITY, MEXICO

GERICHT: MOLE, ENTE & PAPAYASALAT

INSPIRATION:

... die Märkte in Mexiko City waren atemberaubend, heiß & stickig. Aber vor allem auch eine Abenteuerreise für meinen Gaumen: Gewürzmischungen, von denen ich nie gehört hatte und eine wahnsinnige Auswahl an Mole! Die Gewürzpaste hat je nach Herkunft eine andere Rezeptur, kann süßlich, aber auch scharf und höllisch scharf sein. Ich habe ein paar Kilo davon mitgenommen, die ein wunderbar schokoladig-pikantes Aroma hat mit einem Hauch von geräucherter Chili. Dazu gibt es intensive Entenbrust, ein zartes & balancierendes Süßkartoffelpüree und einen frischen Salat von Papaya, Apfel und Mais mit Limette und Koriander. Es schmeckt wie auf den Märkten: überraschend intensiv & dicht und mit unverhoffter Frische!

ZUBEREITUNG:

Den Ofen auf 100°C Grad Umluft erwärmen und die Entenbrust mit dem Backpapier für 10 Minuten abschieben. Stelle einen Topf mit 90°C Grad heißem, nicht kochendem Wasser auf, lege die Beutel mit dem Süßkartoffelpüree und der Jus für 5 Minuten hinein. Erhitze in einer Pfanne etwas Pflanzenöl, brate die Ente von beiden Seiten für 20 Sekunden an, tupfe sie nun auf Küchenpapier ab & schneide sie in Scheiben. Richte auf einem flachen Teller den Papaya Salat an, dekoriere ihn mit Koriander, platziere daneben eine Nocke des Süßkartoffelpürees. Die Mole ist der Star und kommt in die Mitte des Tellers, darauf die Entenbrust setzen und ¡Ay, caramba!

DESTINATION #6: NEW ORLEANS, LOUISIANA

GERICHT: BEIGNET, PECAN & CHICORÉE CAFÉ

INSPIRATION:

... französischer als Frankreich: So habe ich die eine Seite der Gastronomie in New Orleans erlebt! Wer dort jemals hinkommt, muss unbedingt im Galatoires essen gehen. Dort sieht es aus & schmeckt wie im Paris der 80er-Jahre. Wunderbar schwer und wollüstig mit einer beeindruckenden Weinkarte. Normalerweise müsste ich eine typische Gumbo kochen, ein Gericht für Freunde und Familie. Ich habe im Café du Monde einen extrem leckeren Beignet gegessen und einen Zichorien Café serviert bekommen, die mich sofort zu diesem Dessert inspiriert haben. Moritz, unser Chef Pâtissier, hat meine Gedanken hervorragend umgesetzt, genauso klassisch französisch, wie sich nun mal 3000 Kilokalorien anfühlen, schmelzend, voller Butter & Sahne mit dem cremigen Cafégeschmack!

ZUBEREITUNG:

ACHTUNG: Den Vakuumbeutel mit dem Granitée (das bedeutet gekratztes Wassereis und hat eine kristalline Struktur) bitte direkt nach dem Erhalt der Box in das Gefrierfach legen! Es braucht mindestens 90 Minuten um durchzufrieren.

Das Beignet 1 Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und temperieren lassen.
Zum süßen Schluss einen Klecks Birnengelee neben dem Beignet auf einem Teller platzieren, das Granitée daneben anrichten und servieren.

HERR RAUE REIST!

JETZT NUR AUF MAGENTA TV

EPISODE 1&2 | ISTANBUL
28. OKTOBER 2021

EPISODE 3&4 | NEW ORLEANS
26. NOVEMBER 2021

EPISODE 5&6 | MADRID
23. DEZEMBER 2021

EPISODE 7&8 | SIZILIEN
27. JÄNNER 2022

EPISODE 9&10 | MEXICO CITY
24. FEBRUAR 2022

EPISODE 11&12 | PHUKET
24. MÄRZ 2022