

# „Sofort einfach wunderbar“

Frau Skaarup, wenn man „No-Knead-Bread“ googelt, stößt man auf lauter begeisterte Berichte. Ist das Brot wirklich so besonders?

Ja. Und ich habe dazu auch eine lustige Geschichte. Es ist nämlich so, dass die Idee zum Buch „Brote, einfach handgemacht“ von meinem Verleger kam. Er fragte mich, ob ich die No-Knead-Methode nicht in einem Buch vorstellen könne. Und obwohl ich schon viele Kochbücher veröffentlicht hatte und auch einen eigenen Foodblog betreibe, sagte ich wahrheitsgemäß: „Nein, das kann ich nicht, weil ich nicht backen kann.“ Dann packte mich aber der Ehrgeiz, und im stillen Kämmerlein versuchte ich es mal. Und siehe da, das Brot war gleich beim ersten Versuch einfach wunderbar, besser als aus der besten Bäckerei! Bei diesem Brot kann man nichts falsch machen, es ist kinderleicht, und man muss den Teig noch nicht einmal kneten.

In Amerika ist die Methode schon viel länger bekannt, ihr Erfinder ist Jim Lahey von der Sullivan Street Bakery in New York. Woher nahm Lahey seine Inspiration?

Er reiste als Student das erste Mal nach Italien und entdeckte dort dieses spezielle italienische Brot mit den großen Luftblasen und der dicken Kruste. Als er wieder zu Hause war, versuchte er, es nachzumachen, und verkaufte die Brote auf einem Markt in Soho. 1994 machte er dann seine eigene Bäckerei auf, die Sullivan Street Bakery. Er hat auch selbst ein Buch geschrieben, es heißt „My Bread“, ist aber nie auf Deutsch erschienen.

Sie haben aber nicht einfach nur Laheys Rezepte übersetzt, oder?

Nein, nein (*lacht*). Ich habe alle Rezepte selbst entwickelt.

Warum schmeckt das Brot denn so gut? Liegt es an den Zutaten?

Nicht in erster Linie. Es liegt daran, dass der Teig bis zu 18 Stunden geht. So bilden sich lange Glutenstränge, und es entwickelt sich ein wunderbarer Korngeschmack. Außerdem wird die Entstehung der Kruste durch den Dampf und die große Hitze in dem glühend heißen Topf mit Deckel verzögert. Das gibt dem Teig die Möglichkeit aufzugehen, bevor sich eine Kruste gebildet hat.

Und welche Töpfe kann man dafür benutzen?

Alle, die ofenfest sind und einen Deckel haben. Schmiedeeiserne Töpfe, einen glasierten Römertopf, Glasformen, Keramikformen, emaillierte Formen, aber auch Pasteten- oder Metallformen. Wenn man keinen Deckel hat, kann man auch Alufolie benutzen.

Die meisten Rezepte funktionieren mit Hefe und Weizenmehl. Kann man auch Sauerteig und Roggen verwenden?

Ja, das geht auch. Kein Problem. Der Teig ist dann bloß ein bisschen schwerer. Man kann aber auch Brötchen backen oder Baguettes.

Jim Lahey behauptet, dass schon Sechsjährige dieses Brot backen könnten, weil es so einfach sei. Ist das wirklich so?

Ja. Sie müssten natürlich genug Kraft haben, um den Teig zu rühren. Und sie müssen mit dem heißen Ofen aufpassen. Insofern würde ich einen Sechsjährigen das noch nicht allein machen lassen. Aber ab zwölf dürfte das wirklich kein Problem mehr sein.

Die Fragen stellte Katrin Hummel.

Kirsten Skaarup: „Brote, einfach handgemacht. Das No-Knead-Bread – ganz ohne Kneten“. Edel, 120 Seiten, 12,95 Euro.

Große Luftblasen und eine dicke Kruste: Kochbuchautorin Kirsten Skaarup über ein Brot, das kinderleicht zu machen ist – und nicht einmal geknetet werden muss.



Saftig und sehr besonders: Hier ist das Grundrezept des No-Knead-Bread zur Anwendung gekommen.

Foto aus dem besprochenen Kochbuch

## GRUNDREZEPT

1/2 TL Hefe, 500 ml kaltes Wasser, 3 TL Salz, 1 TL Rohrzucker, ca. 650 g Weizenmehl (die Hälfte kann durch grobes Mehl ersetzt werden) plus vielleicht etwas mehr, Öl für die Schüsseln.

1. Die Hefe im Wasser anrühren, und Salz und Zucker zufügen. Rühren, bis die Hefe sich vollständig aufgelöst hat.
2. Das Mehl zufügen und den Teig zusammenrühren. Abwägen, wie viel Mehl hineinsoll. Der Teig sollte nicht zu flüssig sein.
3. Die Schüssel mit einem Tuch oder Frischhaltefolie bedecken und den Teig mindestens 12 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.
4. Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und von jeder Seite aus vier- bis fünfmal zusammenrollen. Dabei einen Spatel verwenden. Der Teig wird während des Gehens immer flüssiger. Ist er zu weich, noch etwas mehr Weizenmehl hinzufügen.
5. Die Schüssel einölen, und den Teig zum Gehen wieder hineinlegen.
6. Die Schüssel mit dem Tuch bedecken, und den Teig weitere 2 Stunden gehen lassen.
7. Den Topf oder die Form in den Ofen stellen und auf 250 Grad vorheizen. Wenn die Temperatur erreicht ist, noch einige Minuten warten, bis sicher ist, dass der Topf oder die Form gut erhitzt sind.
8. Topf oder Form aus dem Ofen nehmen, etwas Mehl hineinstreuen, und den Teig hineingeben. Deckel oder Alufolie auflegen (Alufolie beim Backen mit Küchengarn fixieren). Topf oder Form sofort wieder in den Ofen schieben.
9. Das Brot etwa 30 Minuten backen. Hitze dann auf 225 Grad reduzieren, und die Alufolie entfernen.
10. Brot weitere 15-20 Minuten fertigbacken, bis die Oberfläche goldbraun ist. Herausnehmen und auf ein Kuchengitter stützen. Das Brot erst anschneiden, wenn es ganz abgekühlt ist.

## ZUCCHINIBROT MIT TAPENADE

150 g Zucchini, 1,5 TL Salz, 1/2 TL Hefe, 400 ml kaltes Wasser, 1 TL Salz, 1 TL Rohrzucker, 100 g Haferflocken, 250 g Vollkornmehl- oder Dinkelmehl, ca. 300 g Weizenmehl, 100 g schwarze Oliven, 2 EL Olivenöl, eingelegten Rosenpfeffer, 1-2 EL Kapern, 1-2 Knoblauchzehen, abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, Öl für die Schüsseln.

1. Die Zucchini grob reiben. In ein Sieb geben und mit Salz bestreuen. Etwa 30 Minuten ziehen lassen. Danach Flüssigkeit ausdrücken, damit der Teig nicht matschig wird.
2. Den Teig nach dem Grundrezept zubereiten und die angegebenen Zutaten verwenden. Dabei die geriebene Zucchini vor den Haferflocken zufügen. Etwas Zucchini zum Belegen des Teigs übrig lassen.
3. Den Teig in zwei Stücke teilen, wenn er gefaltet worden ist. Jeden Teil in eine eingedölte Schüssel legen und weitere 2 Stunden gehen lassen.
4. In der Zwischenzeit die Oliven mit dem Olivenöl in einer Küchenmaschine pürieren. Rosenpfeffer, Kapern, Knoblauchzehen und Zitronenschale zufügen. Erneut pürieren und mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.
5. Die eine Portion fertiggegangenen Teig in den heißen, bemehlten Topf geben, und das Olivenöl darauf verteilen. Die andere Portion Teig darüber geben, und den Rest Zucchini auf der Oberfläche verteilen. Mit einem nassen Spatel glätten.
6. Den Deckel ohne Alufolie auf den Topf legen, und das Brot im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad etwa 30 Minuten backen.
7. Deckel oder Alufolie abnehmen, und die Hitze auf 225 Grad reduzieren. Das Brot weitere 20 Minuten fertigbacken.

einer großen Menge cremiger Meerrettichsauce überzogen. Auf den ersten Blick gefällt das zarte Fleisch recht gut, das Gemüse (es stammt aus dem Knoblauchland, einem großen Gemüseanbaubereich zwischen Nürnberg, Fürth und Erlangen) schmeckt typisch und der Sud ebenfalls. Die Proportionen sind allerdings ungünstig. Weil die Sauce alles bedeckt, bekommt man automatisch bei jedem Bissen auch recht viel von ihr mit und hat dann eher Meerrettich als Fleisch. Das ist etwas verschwendet. Auch das Gemüse wirkt ein wenig ausgelagert und entwickelt kaum Eigengeschmack.

Wie soll man diese Qualität nun ordnen? An die Spitzenklasse reicht sie nicht heran, weil hier mehr auf plakatives, typisches Geschmacksbild hin gekocht wird und nicht – wie dort – auf Feinesse in den Details oder den Eigengeschmack der Produkte. Für die bürgerliche Küche aber ist die Rinderbrust nicht schlecht und außerdem recht preiswert. Andererseits könnte dieses Gericht ohne größeren Aufwand noch besser werden.

# Ein Drehbuch für ein Menü

Thomas Platt über Berlinale und Cuisine

Das Speisen- und Getränkeangebot im Kinofoyer unserer Tage gehorcht einem Standard, der sich in ganz Deutschland durchgesetzt hat und kaum Abweichungen zulässt. Zum eigentümlichen Angebot, das von jeder Tankstelle mühelos überrundet wird, gehören Limonaden in oft absurd großen Bechern, Maischips mit Käse- oder scharfer Soße, süße Riegel, verschiedene Eissorten und eimerweise Popcorn – Letzteres wohl auch, um die Jahrmarktshafigkeit des Lichtspiels zu betonen.

Offensichtlich hält das Kino als Ort eine gewisse Distanz zum Essen, sogar eine große zum guten. Auf der Leinwand sieht das freilich anders aus, und so war die Einführung des „Kulinarischen Kinos“ bei den Berliner Filmfestspielen vor zehn Jahren zunächst einmal die plausible Zusammenführung zweier Event-Kulturen. Seither bietet die Veranstaltungsreihe mit Filmen, die kulinarischen Themen gewidmet sind, die sinnlich greifbare Nachbereitung des Leinwandlerlebnisses durch warme Küche.

Das trotz abendfüllender Filme noch Platz wenigstens im Magen der Besucher sei, darauf baut auch Sven Elverfeld. Der seit 2009 kontinuierlich mit drei Sternen ausgezeichnete Chefkoch des Restaurants „Aqua“ im Hotel Ritz Carlton in Wolfsburg begleitet den Film „Noma – My Perfect Storm“ mit seinen Mitteln. Im Anschluss an die Kinovorführung in Berlin wird Elverfeld ein eigens zu Ehren des Protagonisten René Redzepi entworfenes Menü servieren lassen, das von 200 Gästen aufgegessen werden wird.

Der Film von Pierre Deschamps ist der Gründungsfigur der New Nordic Cuisine, deren Kopenhagener Restaurant „Noma“ in der jüngeren Vergangenheit allein vier Mal auf Platz eins der Liste der „World's 50 Best Restaurants“ stand, so dicht als irgend möglich auf den Fersen; obwohl das Opus stellenweise die Grenze zur Hagiographie überschreitet, erweist sich Redzepi darin doch als ein Mann, der immer neugierig ist auf esbare Dinge, deren Wirkung noch niemand ganz ermesst hat.

Elverfelds vier Gänge halten derweil etwas mehr Abstand. Dass der große Däne nicht allein die skandinavische Küche für immer verändert hat, sondern auch die globale, ist womöglich Elverfelds leitender Gedanke. Gleichwohl erinnert er mit dem ersten Gang noch an die von Redzepis Autarkievorstellung diktierte Beschränkung der Zutaten auf die engste Heimat. „Pochierte Auster & Büsumer Krabben, Pumpernickel, Apfel, Fenchel, fermentierte Gurke, Sauce Remoulade, Algen“ greift eine norddeutsche Spezialität wie Matjesterart mit Apfel und Pumpernickel auf, erweitert sie aber über dem Grundton einer Sylter Auster mit höchster Delikatesse.

Während es hier noch Produktions-tiefe und Proportionen sind, welche die Hochküche verraten, ist es im Fall des „Kartoffel-Pot au feu“ ein Eckart-Witzigmann-Cameo. Dessen Versammlung von Spinat, Ei und Alba-Trüffel verwandelt der Küchenregisseur in eine Art Eintopf, in dem sich zwei verschiedene Cremigkeiten überlagern und einen Sockel bilden für die Begegnung von Blattspinat und schwarzem Wintertrüffel. Gerade die Anknüpfungspunkte zu traditionellen Speisen sind dazu angetan, eine Bedeu-

tung der Hochgastronomie ins Bewusstsein zu heben: den Widerstand gegen die Banalisierung des Essens.

Mit seinem „Bachsailing & sein Kaviar aus Tainach, Kopfsalat, Champignons & Haselnuss“ gibt Elverfeld dezent zu verstehen, dass die Haute Cuisine im Grand Hotel wurzelt. Allerdings wird diese Diskrepanz zur Nordic Cuisine, welche eher dem Kleinbetrieb verpflichtet ist, nicht zur Konfrontation. Aber das Spiel der Aromen, Temperaturen und Texturen spannt doch ein weites Spektrum auf, das sich national oder regional nicht mehr festlegen lässt. „Ich möchte einfach nicht nur regional kochen“, sagt der gebürtige Hanauer, „weil ich zu viel in der Welt herumgekommen bin. Ich war in Dubai, Kreta und Kyoto – und das nicht nur einen Monat.“ Sich in die Zutaten zu vertiefen sei ausschlaggebend, ergänzt er, nicht ihre geographische Herkunft. Aus ihnen bildeten sich seine „Drehbücher“.

„Ants on a Shrimp“ heißt der zweite Berlinale-Film über Redzepi; er handelt vom „Noma“-Gastspiel im Hotel „Mandarin Oriental“ zu Tokio, deren Vorbereitungen Ende 2014 begannen. Auf der Handlungsebene führt das Werk von Maurice Dekkers eine verschworene Gemeinschaft aus Kopenhagen in vielen Facetten vor. Ihr Zusammenhalt in einem fernen fremden



Neugierig: Koch Redzepi in „Noma – My Perfect Storm“. Foto Pierre Deschamps

Land wird auf die Probe gestellt und bewährt sich mit Bravour. Viele Filme übers Kochen folgten diesem Muster, das im Grunde das eines Spielfilms ist. Große Erwartungen, drohendes Scheitern, Happy End heißen die wichtigsten Stationen.

In „Ants on a Shrimp“ gibt es aber noch ein Format, sozusagen ein Format im Format. Es handelt von Rezepten und ihrer allmählichen Verfertigung während des Kochens. Das hilft, das Phänomen Redzepi überhaupt zu verstehen. Wenn es so etwas gibt wie dessen Geheimnis, dann kann es nur sein Vermögen sein, unter einfachen Oberflächen unerschlossene Dimensionen zu erkennen.

Insbesondere die ästhetische Seite der Speisen, als deren glänzender Arrangeur sich Redzepi mit jedem Handgriff erweist, wird von Dekkers so eindrucksvoll dokumentiert, dass man manches davon fast schon auf der Zunge zu spüren vermeint. Am Ende des Films wird das Gelingen der Mission in staunenswerten 14 Gängen vorgeführt. Sie zeigen auch, wie kulinarisch Kino sein kann.

Deutsche Premiere von „Noma – My Perfect Storm“ am 15. 2., 19.30 Uhr, Kino im Martin-Gropius-Bau; anschließend Menü im „Gropius Mirror Restaurant“; der Film wird am 7. Juli in die Kinos kommen.

Weltpremiere von „Ants on a Shrimp“ am 16. 2., 22 Uhr, ebenfalls im Kino im Martin-Gropius-Bau.

## ■ HIER SPRICHT DER GAST

VON JÜRGEN DOLLASE

# Weniger Meerrettich wäre mehr

Das Gasthaus „Zum Spießgesellen“ in Nürnberg könnte noch etwas besser sein als nur solide.



Das Restaurant „Zum Spießgesellen“ ist eines der populären Gasthäuser mitten im Zentrum Nürnbergs. Die Räume finden sich in den historischen Gemäuern der ehemaligen Nürnberger Ratsstuben und erfreuen sich von mittags bis in die Nacht eines regen Zuspruchs von Gästen aller Altersklassen. Wie der Name schon vermuten lässt, arbeitet man hier mit allerlei historischen Anklängen. Bei Bedarf gibt es sogar historisch-kulinarisches Entertainment bis hin zu verschiedenen mittelalterlich inspirierten Gelagen.

In erster Linie ist der „Spießgeselle“ aber ein traditionelles Restaurant mit einer eher traditionellen Speisekarte. Der Gast probiert also den „Obirstiegl: Kesselfrische Rinderbrust in Cremesauce auf Knoblauchländer Feldkartoffelgemüse“ (12,80 Euro). Das Gericht erinnert an eine der beliebtesten österreichisch-bayerischen Spezialitäten, den in einer Brühe gegarten Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Meerrettich. Das Fleisch wird hier in einem kleinen Pfännchen serviert, liegt auf einem Bett von Gemüse und Kartoffeln und ist von

Beim „Fränkischen Sauerbraten in Lebkuchensauce mit Kartoffelkloß und Preiselbeer-Apfel-Blaukraut“ (3,90 Euro) überzeugt vor allem die gute, aromatisch recht komplexe und durchaus nicht oberflächliche Sauce. Das Fleisch könnte zwar noch etwas besser durchgezogen

ZUM SPIESSGESELLEN		
1 x 0,5l Tucher Hefeweizen hell	à 3,90	3,90
1 x 0,3 helles Hefeweizen	à 2,90	2,90
1 x Salat Räucherlachs	à 12,80	12,80
1 x Sauerbraten	à 13,90	13,90
1 x Obirstiegl	à 12,80	12,80
2 x Espresso	à 2,30	4,60

sein, und beim Blaukraut ist nichts von den Preiselbeeren zu finden. Dennoch bekommt man alles in allem ein seriös schmeckendes Gesamtbild zu einem moderaten Preis. Dass sich hier selbst an einem vom Wetter her wenig erfreulichen Mittag so viele Gäste einfinden, ist also verständlich.

Im eher internationalen und zeitgenössischeren Fach gibt es zum Beispiel einen „Großen Wintersalat mit Räucherlachsrespelle und Krenschmand“ (12,80 Euro), der gut und gerne als Hauptmahlzeit durchgehen kann. Die Stücke von einer mit Lachsscheiben gefüllten Crêpe-Rolle schmecken gut und höchstens einen Tick zu salzig. Warum man dieses abwechslungsreiche Bild dann allerdings mit größeren Mengen roher Zwiebelringe und wieder viel zu viel Meerrettichsauce (diesmal allerdings zum besseren Dosieren in einem Schälchen) abrundet, bleibt schleierhaft.

Es schmeckt also gar nicht schlecht im „Spießgesellen“. Aber man wünscht sich, dass auch diese Form der Gastronomie über genügend Feedback in dem ein oder anderen Restaurantführer zu weiteren Verbesserungen angeregt werden könnte.

Restaurant „Zum Spießgesellen“, Rathausplatz 2, 90403 Nürnberg. Telefon 0911/23 55 55 25. www.spieessel-le.de. Geöffnet täglich von 11 bis 24 Uhr. Speisen von 4,50 bis 22,90 Euro.