

essen & trinken

DEUTSCHLAND € 4,00 · NR. 12/09



Retter der Wurst
Metzger Dieter Rohde
und die hessische
Ahle Worscht

Deftig wie auf der Hütte

Speckknödel, Polenta
und Blutwurst-Ravioli

Süße Geschenke

Fudge und Toffee mit
köstlichen Aromen



Das große Weihnachtsheft

Festtagsrezepte von klassisch bis unkompliziert

Süß: internationale **Weihnachtskuchen**

Zum Abschluss eine **Käseplatte** mit passendem Wein



ISSN 1151-7764 12



trettl in ... SHANGHAI

Steak frites, Zitronen-Tarte, Gurken-Lolli: Das klingt simpel. Aber Achtung: Der Franzose Paul Pairet versteckt hinter den einfachen Rezeptnamen perfektes Handwerk und viele Überlegungen. In seinem „Mr & Mrs Bund“ kreiert er vollkommen losgelöst von Modeströmungen große Küche, die er auf das Wunderbarste vereinfacht. Trettl war beeindruckt

Herrschaftswissen kann richtig Spaß machen. Dinge zu wissen, die andere auch gerne in Erfahrung bringen würden, es aber beim Wollen belassen müssen. Sechs Jahre bin ich nun überall in der Welt unterwegs und habe dabei über 70 internationale Spitzenköche besucht, doch erst nach dem Besuch von Paul Pairets „Mr & Mrs Bund“ in Shanghai fühle ich mich als wirklicher Geheimnisträger. Die Rede ist von seinem sensationellen Zitronen-Tarte-Dessertrezept, für das selbst höchstbestennte Kollegen auf der Lauer liegen.

Das erste Wort, das mir zu Paul einfällt, ist: intelligent. Er hat einen coolen Style, er hat, groß und kräftig wie er ist, eine beeindruckende körperliche Präsenz. Er hat einen mitreißenden Humor. Und trotzdem: am meisten beeindruckt seine Intelligenz. Die man zum Glück essen kann. Als Beispiel möchte ich ein Gericht auswählen, das nicht nur simpel heißt – „Steak frites“, sondern auf dem Teller ebenso simpel daherkommt: Eine Tranche roher Thunfisch, eine Art von Pommes frites und Senf als Eis. Wer meint, das könne jeder, der hat den Schuss nicht gehört. Denn was hier so harmlos auf dem Teller liegt, ist allein vom Handwerklichen schon

ein großer Auftritt. Erweisen sich doch die Pommes frites als selbst gemacht – aus einer kunstvoll ausgestrichenen Kartoffelmasse ohne jegliche Bindung. Bis der Koch die kross frittieren kann, bedarf es neben einer idealen Kartoffel einer Reihe wirklich perfekter Schnitt- und Trocknungsvorgänge. Dem akkuraten Handwerk entspricht die vorhergegangene Überlegung. Denn wie jemand mit nur drei Bestandteilen eine so ausgewogene Mischung von schmelzend, kross und frisch hinkriegt, das verdient Bewunderung.

Der Franzose Paul Pairet hat, bevor er sich in Shanghai niederließ, viel von der Welt gesehen. Paris, Istanbul, Hongkong, Sydney, Jakarta. Heute nimmt er sich die Freiheit, einfach das zu kochen, worauf er gerade Lust hat. Da kann es passieren, dass der Franzose mitten in China einen türkischen Klassiker bringt – den allerdings auf eine ganz eigenständige Art. Über der offenen Flamme fast zur Unkenntlichkeit verbrannte Auberginen werden gehäutet, gepresst, geschnitten und aufgespießt. Alles wird auf einen Mix aus Joghurt und weißer Sesampaste ge-

legt und dann mit einem Crispy-Effekt versehen, der mir den Atem verschlagen hat: Stundenlang gekochte Kalbssehnens werden als Terrine eingefroren, hauchdünn geschnitten, getrocknet und frittiert. Mit Abstand das Krosseste, das ich je probieren durfte.

Ich weiß, wie simpel sich das alles anhört. Bloß: Mache keiner den Fehler, simpel mit banal gleichzusetzen. Ganz im Gegenteil. Hier geht es um simpel in dem Sinn, dass der Koch alles Komplizierte im Kopf bereits vollzogen und gelöst hat. Ab einem bestimmten Punkt des Könnens ist große Küche nicht mehr das überbordende Anordnen möglichst komplizierter Schritte, sondern die weitestgehende Reduzierung auf absolute Essentials in einer perfekten Anordnung. Mit seiner Aubergine hat Paul einen einfachen türkischen Klassiker super durchdacht auf den Punkt gebracht.

Eine tolle Idee ist auch sein Gurken-Lollipop, den er ganz in der Schule der französischen Klassik anstelle des üblichen Sorbets zwischen den Hauptgängen platziert. Hauchdünne Gurkenscheiben gefüllt mit einer Erdnussbutter-Essig-Creme, eingefroren, dann von außen mit Dillöl überzogen, mit Nüssen, Dill, Ingwer und Koriandersamen bestreut, erneut eingefroren und so dann auch serviert. Die Kombination von Textur, Fett, Säure und Crispy muss man probiert haben.

Paul hat früher Mathematik studiert. Aus dieser Zeit muss er behalten haben, dass man Mathematische Aufgaben nicht durch wildes Umherrechnen löst, sondern indem man sich im Kopf erst einmal die passende Formel zurechtlegt. Und dann in möglichst einfachen Schritten diese Formeln anwendet. Nicht umsonst hat er mir zur Begrüßung einen Ordner in die Hand gedrückt – mit allen Gerichten, Zutaten, Vorgehensweisen. Falls das nicht reichen würde, war jeder Handgriff noch einmal in Filmen festgehalten. Es wird uns im Hangar-7 eine Freude sein, all diese Filmchen werkgetreu auf den Tisch zu bringen.

Nein, das Zitronen-Tarte-Dessert habe ich nicht vergessen. Aber ich habe Paul in die Hand versprochen, sein wirklich sensationelles Rezept zu hüten. Nur so viel: Zitronen werden so lange ausgehöhlt, bis sie papierdünn sind und dann mit einer Zitrus-Chantilly-Creme wieder aufgefüllt. Genug! Wer mehr davon will, muss nach Shanghai reisen – oder ins „Ikarus“ kommen. ☺

PAUL PAIRET IN SALZBURG

Im Dezember können Sie die Küche von Paul Pairet im Hangar-7 in Salzburg genießen. Da die Plätze meist schnell ausgebucht sind, haben wir für »essen & trinken«-Leser einen Tisch geblockt. Reservieren Sie rechtzeitig im Hangar-7.

Mr & Mrs Bund
6/F, Bund 18
18 Zhongshan Dong Yi Lu
Shanghai 200002
Tel. 0086/021/63 23 98 98
www.mmbund.com

Restaurant Ikarus
im Hangar-7, Salzburg Airport
Wilhelm-Spazier-Straße 7a
A-5020 Salzburg
Tel. 0043/662/21 97 77
www.hangar-7.com



1 2



1 Der große Meister und und seine Corporate Identity, also das immer wiederkehrende Merkmal seiner Persönlichkeit: schwarze Kleidung, dunkle Kappe. Erinnert eher an einen Hafenmeister denn an einen Spitzenkoch. **2** Was auf der Karte unspektakulär als „Steak frites“ bezeichnet wird, entpuppt sich auf dem Teller als eine Scheibe roher Thunfisch mit einer außergewöhnlichen Pommes frites und Senfeis. **3** Das berühmte Zitronen-Tarte-Dessert. Das Rezept hält der Koch streng geheim, obwohl es ihm schon viele abluksen wollten. **4** Farbenfroh und elegant: Das „Mr & Mrs Bund“ an der legendären Straße Bund in Shanghai erinnert an einen Pop-Salon



3 4

