

falstaff/06/2011

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

# falstaff

**SPÄTBURGUNDER**  
DIE BESTEN AUS  
DEUTSCHLAND

**SIGNATURE DISHES**  
GENIESTREICHE  
DER TOP-KÖCHE

**SCHOKOLADE**  
VERFÜHRUNG  
IN DER KÜCHE

**CHINA HOLT AUF**  
DES DRACHENS  
NEUE WEINE



*Champagner*  
PERLEN FÜR DIE SCHÖNSTEN MOMENTE

DEUTSCHLAND-AUSGABE 06/2011 € 7,50

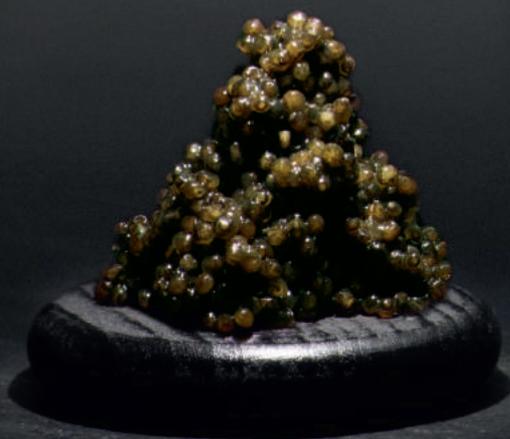
2KZ 19784



Signature Dishes – ein Anglizismus erobert das Gastro-Universum. Jeder Gourmet, der auf sich hält, schwadroniert darüber. Doch was ist wirklich damit gemeint? Und kann man das alles nicht viel besser benennen? Eine Diskussion.

TEXT CHRISTOPH SCHULTE

# Das signierte Gericht





Natürlich wissen wir das zu würdigen. Wenn das englische Enfant terrible Gordon Ramsay uns was Überraschendes erzählt. Überraschend schon deswegen, weil er für eine lange Zeit ohne sein geliebtes »fucking« auskommt. Nein, wirklich, es ist eine schöne Geschichte, und sie handelt von der Ramsay-Vorspeise »Ravioli von Hummer, Norwegischer Hummer und Lachs mit Zitronengras und Chevril-Velouté«, vorwiegend in seinem Restaurant »Gordon Ramsay« in Chelsea, London, serviert. Und nun O-Ton – piieep – Gordon – piieep – Ramsay: »In all unseren Restaurants schaffen wir ständig neue Gerichte, indem wir die bekannten abwandeln. Unheimlich oft kommen einem Ideen hierzu mitten im Service, genau dann, wenn man gerade die Teller zubereitet. Manchmal denkt man einfach nur, was wäre, wenn man ein wenig von dem einen Gericht oder einem anderen hinzufügen würde oder einfach nur ein wenig Sauce von einem Gericht zwei Menüs vorher? Doch wenn ich das sage, sage ich genauso, dass es Gerichte gibt, die wir nie und nimmer verändern werden. Die Ravioli vom Hummer sind so ein Gericht. Sie belegen wirkliches Geschick und Technik, und sie sind alles in allem in ihrem Schaffensprozess ein extrem komplexes Gericht. Wir hatten dieses Essen schon mal von der Karte genommen. Da hagelte es so viele Beschwerden, dass wir das sofort wieder zurücknehmen mussten.«

Bingo! – und vielen Dank an Gordon Ramsay, der hier die wesentlichen Elemente des Begriffs »Signature Dish« mit Leben erfüllt: eine eigene Idee, ein wohlüberlegter Einsatz von Produkten, ein intellektuell wie handwerklich komplexer Schaffensprozess, der letztlich zum Spiegel aktueller Schaffenskraft wird, dazu ein begeistertes Publikum, eine daraus resultierende jahrelange Tradition und ein Proteststurm, sollte irgendetwas geändert werden.

»Ikarus«-Executive-Chef Roland Trettel, der inzwischen knapp hundert internationale Stars als Gastköche am Herd in seinem Restaurant hatte, sagt zum Thema »Signature Dish«: »Für mich muss ein Koch wirklich lange im Job sein, um so ein Gericht machen zu können. »Signature Dishes« müssen doch Gerichte sein, die seit vielen, vielen Jahren auf der Karte stehen und dort einfach nicht mehr wegzudenken sind. Wie beispielsweise Santi Santamarias Schweinebauch mit Kaviar. Oder Eckart Witzigmanns »Kalbsbries Rumohr.«

Hört sich doch gut an – allerdings nur so lange, bis man sich mit Eckart Witzigmann über

den semantischen Doppel-Whopper »Signature Dish« unterhält. Ausgerechnet Witzigmann, der gelassene, der altersmilde, der so oft in vielem verständnisvolle Witzigmann – hat beim Wort »Signature Dish« plötzlich, nein, nicht Espuma, sondern richtiggehend Schaum vor dem Mund: »Warum um alles in der Welt müssen wir im deutschen Sprachraum mit einem englischen Begriff hantieren? Gibt es keine deutsche Erklärung dafür?« Solchermaßen in die Luft gegangen, legt der Jahrhundertkoch richtig los: »Nennen Sie solche Gerichte Klassiker, Lieb-

linge, Dauerbrenner, Hits oder sonstwie, aber bitte nicht »Signature Dishes«. Ganz zu schweigen vom Benutzen der schrecklichen Abkürzung SD. SD erinnert mich an eines der dunkelsten Kapitel deutscher Geschichte ...«

Das sitzt. Das sitzt noch mehr, wenn solche Worte von Deutschlands erstem Drei-Sterne-Koch kommen, der schon so viele und vieles hat kommen und gehen sehen, dass eine solche Erregung schier auffällt. Grund genug, den Bogen von Deutschlands dienstältestem Drei-Sterne-Koch zu einem der jüngsten, zu >

## *Kalbsbries Rumohr*

Rezept von Eckart Witzigmann, »Ikarus« im Hangar-7, Salzburg (für 4 Personen)

### ZUTATEN FÜR DAS KALBSBRIES

500 g Kalbsbries (Nuss)  
Zitronensaft  
Salz  
weißer Pfeffer aus der Mühle  
400 g Lauch, nur die hellgrünen Stücke, in feine Streifen geschnitten  
100 g Crème double  
1 Eigelb  
4 Stk. schwarze Périgord-Trüffel (frisch), je etwa 30 g  
100 ml Madeira  
4 Scheiben rohe Gänseleber, je ca. 50 g  
50 g geklärte Butter  
1 TL Cognac  
8 Stk. Filoteigblätter, flüssige Butter zum Bestreichen  
8 Scheiben Parmaschinken, dünn geschnitten  
1 Eigelb zum Bestreichen

### ZUBEREITUNG

- Das Kalbsbries in kaltem Wasser ca. 2 Std. wässern, bis es völlig weiß ist.
- Mit etwas Zitronensaft in kaltes Salzwasser geben, langsam aufwallen und neben dem Herd 10 min ziehen lassen.
- Unter kaltem Wasser abschrecken, von sämtlichen Teilen befreien und zwischen zwei Tellern, von einem Gewicht beschwert, über Nacht pressen.
- Am nächsten Tag das Bries in 50 g schwere Stücke teilen und mit Salz, weißem Pfeffer und Zitronensaft würzen.
- Den Lauch in kochendem Salzwasser kurz aufkochen, ca. 1 min in Eiswasser abschrecken und mit einem Tuch gut abtrocknen.
- Die Crème double dickflüssig einkochen und die ausgedrückten Lauchstreifen darin einmal stark aufkochen lassen. Neben dem Herd mit dem Eigelb binden, abschmecken und abkühlen lassen.
- Die Trüffel unter fließendem Wasser abbürsten, trocken tupfen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Sautreuse mit dem Madeira begießen, ca. 3 min dünsten und abkühlen lassen. Abgießen und den Sud für die Sauce beiseite stellen.
- Die Gänseleberscheiben, möglichst in die gleiche Form wie das Bries geschnitten, in ganz wenig geklärter Butter rasch auf beiden Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen, mit Cognac beträufeln und leicht würzen.
- Je 2 Filoteigblätter mit Butter bestreichen, auf einem Tuch übereinanderlegen, in 20 cm große

Quadrate schneiden und in Randnähe mit je zwei Scheiben Parmaschinken belegen.  
– Bries, Trüffelscheiben und Gänseleber daraufschichten und den Lauch drumherum verteilen. Den Schinken darüberklappen und den Teig mithilfe des Tuches zweimal um die Füllung rollen (wie einen Strudel). Überflüssigen Teig abschneiden, die Enden mit verquirltem Eigelb bepinseln.  
– Die Briespakete auf einem eingefetteten Blech im 220 Grad heißen Backofen 35 min backen.

### ZUTATEN FÜR DIE CHAMPAGNERSAUCE

ca. 80 g Lauch, hellgrün, in feine Streifen geschnitten  
100 ml kräftige Geflügelbrühe  
100 ml Noilly Prat  
100 ml Champagner brut  
12 grüne Pfefferkörner, angedrückt  
1 Schalotte, fein gewürfelt  
200 g Crème double  
1 TL Butter zum Sautieren  
weißer Pfeffer aus der Mühle  
Cayennepfeffer, eine Messerspitze  
1 Spritzer Zitronensaft  
80 g kalte Butter in kleinen Stücken  
Trüffelsud

### ZUBEREITUNG

- Für die Sauce den Lauch blanchieren, abschrecken und abtrocknen.
- Die Geflügelbrühe mit Noilly Prat, der Hälfte des Champagners, grünen Pfefferkörnern und Schalotte reduzieren, bis die Flüssigkeit dickflüssig geworden ist. Die Crème double zufügen und alles sämig einkochen lassen.
- Inzwischen die Lauchstreifen kurz in Butter sautieren, salzen und pfeffern.
- Die Sauce durch ein Haarsieb passieren und wieder aufkochen, den übrigen Champagner zufügen und die Sauce mit den kalten Butterstücken montieren. Mit dem Trüffelsud, einem Spritzer Zitronensaft und Cayennepfeffer pikant abschmecken.

### ANRICHTEN

Den Lauch und die Sauce auf vorgewärmte Teller geben, die Briespakete halbieren und daraufsetzen.

### WEINTIPP

2009er Chassagne-Montrachet  
Domaine Michel Niellon  
Burgund

Eckart Witzigmann,  
Jahrhundertkoch und Patron des  
Salzburger »Ikarus« im Hangar-7,  
hält überhaupt nichts von der  
Bezeichnung »Signature Dish«. Er  
bevorzugt »Dauerbrenner«



Witzigmann kochte das »Kalbsbries  
Rumohr« 1976 zum ersten Mal. Der Name  
ist eine Hommage an den Gastrosophen  
Carl Friedrich von Rumohr und dessen  
Buch »Geist der Kochkunst« (1822)

Santamarias »gedämpfte Papada mit Kaviar«: Das Doppelkinn des Iberico-Schweins als Delikatesse zu erkennen ist an sich schon eine Leistung, die Kombination mit Kaviar ein Geniestreich



> Sven Elverfeld vom »Aqua« in Wolfsburg, zu schlagen.

Der ganz offensichtlich auf die harte Tour mit dem Begriff vertraut gemacht wurde: »Ich habe zum ersten Mal davon gehört, als ich im Ritz Carlton in Dubai angefangen habe – und dort prompt gefragt wurde: ›What is your signature dish?‹ Ich fragte nur: ›Was?‹ Und dann musste ich mir halt schnell Gedanken darüber machen, was das Gericht ist, das mich am meisten widerspiegelt.«

Was genau aber postuliert das »Signature Dish« letztlich: das Wissen des Kochs, dass hier alles drinsteckt, was ihm als Koch wichtig ist? Oder das Klatschen begeisterter Gäste. Das Dacapo der Genießenden?

Für Sven Elverfeld ist das schwer zu beantworten: »Das ›Signature Dish‹ kristallisiert sich erst nach Monaten heraus. Ich entscheide ja nicht darüber, es geht doch ausschließlich um die Akzeptanz der Gäste. Wenn von 1000 Gästen 999 sagen, das ist das Gericht, das am meis-



Santi Santamaria war 1994 der erste Katalane, der drei Sterne erhielt. Sein Credo: »Einfaches gut zubereiten.« Im Februar 2011 starb er 54-jährig in Singapur

## Gedämpfte Papada mit Kaviar

Rezept von Santamaria, gekocht von seinem Chefkoch Xavier Pellicer, »AbaC«, Barcelona (für 4 Personen)

### ZUTATEN FÜR DIE PAPADA

600 g frische Papada ibérica de bellota (frisches Kinnlappenfleisch vom iberischen Eichelschwein)  
500 g Meersalz  
250 g Kristallzucker  
125 g mildes Paprikapulver

### ZUBEREITUNG

- Die frische Papada kurz mit einem Bunsenbrenner abflämmen, um eventuell vorhandene Haare zu entfernen, dann quadratisch zuschneiden.
- Das Meersalz, den Kristallzucker und das Paprikapulver in einer Schüssel vermischen, die Hälfte der Beize in eine Form geben, darauf die Papada legen und mit der restlichen Beize bedecken.
- Das Ganze 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Die Papada aus der Beize nehmen und unter fließendem kaltem Wasser gründlich abspülen, dann trocken tupfen, in einen Vakuumbbeutel legen und vakuumieren.
- Dann 9 Stunden im Dampfgarer bei 85 % Dampf garen.
- Den Vakuumbbeutel aus dem Dampfgarer nehmen und zum Abschrecken in ein Eiswürfelbad legen.
- Vor dem Anrichten die Papada in Stücke (ca. 5 cm Kantenlänge) schneiden, an der Papada-Oberseite mit einem großen Kugelausstecher mittig eine Öffnung (wie eine Halbkugel) aushöhlen.
- Die Papadastücke im Dampfgarer erwärmen.

### ZUTATEN FÜR DAS KARTOFFELPÜREE

400 g La-Ratte-Kartoffeln  
feines Meersalz  
frisch gemahlener weißer Pfeffer  
160 g kalte Butterwürfel  
etwas kochend heiße Vollmilch

### ZUBEREITUNG

- Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, abgießen und pellen.
- Die Kartoffeln kurz ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
- Die kalten Butterwürfel nach und nach zugeben und gut vermengen.
- Wenig kochend heiße Vollmilch zugeben und das Kartoffelpüree mit feinem Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken, dann durch ein feines Haarsieb streichen und in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad warm halten.

### ZUTATEN FÜR DIE WEISSE LAUCHBUTTER

100 g Lauch (nur das Weiße)  
50 g Butter

### 50 g trockener Weißwein

500 g Wasser  
150 g Sahne  
20 g kalte Butterwürfel  
Meersalz

### ZUBEREITUNG

- Den Lauch waschen und in sehr kleine Würfel schneiden.
- Butter in einem Topf zerlassen und die Lauchwürfel darin einige Minuten farblos andünsten.
- Weißwein hinzufügen und vollständig reduzieren.
- Dann das Wasser zugeben, aufkochen und langsam bei mittlerer Hitze auf die Hälfte reduzieren. Die Sahne beimengen und aufkochen, dann das Ganze durch ein feines Sieb gießen.
- Die abgetropfte Flüssigkeit der gedünsteten Lauchwürfel mit einem Esslöffel aufmixen, dann mit Meersalz abschmecken.
- Zum Schluss die kalten Butterwürfel dazugeben und schaumig aufmixen.

### ZUTATEN FÜR DEN BABYLAUCH

8 kleine Stangen Babylauch  
10 g Butter  
feines Meersalz

### ZUBEREITUNG

- Die Babylauchstangen putzen, waschen und abtropfen lassen.
- Die Butter in einem Topf zerlassen und die Babylauchstangen darin kurz farblos anschwitzen.
- Dann mit Meersalz würzen und sofort anrichten.

### ZUTATEN FÜR'S ANRICHTEN

Reichlich iranischer Beluga-Kaviar.

### ANRICHTEN

- Etwas Kartoffelpüree in die Mitte von 4 vorgewärmten Tellern geben und mit dem Löffel kreisförmig auseinanderziehen, sodass in der Mitte eine Mulde entsteht.
- Je 1 Stück Papada in die Mitte setzen und mit etwas aufgeschäumter Lauchbutter übergießen.
- In die Papada-Öffnung reichlich Beluga-Kaviar geben.
- Die Teller mit je 2 Babylauchstangen garnieren und sofort servieren.

### WEINTIPP

2006er Cuvée Königsegg  
Schloss Halbturn  
Neusiedlersee

ten gefallen hat oder das am meisten beeindruckt hat und das mich in ihren Augen am überzeugendsten ausdrückt, dann kann man davon sprechen.« Allerdings gebe es auch Rezepte, die alles von dem repräsentieren, was ihm als Koch wichtig sei, und die dann doch nicht vom Gast so gewünscht würden. Das habe dann oft etwas mit den Produkten zu tun.

Klar, Schnecken sind nicht jedermanns Sache, auch unter Gourmets nicht. Elverfelds »Schnecken aus dem Odenwald, Petersilie« sind demgemäß nur bedingt gefragt. Ähnlich verhält es sich bei seinem »Aal mit Aalleber«. »Da haben viele ein Problem mit. Und trotzdem, das ist etwas völlig Eigenständiges mit einer ganz persönlichen Handschrift, das kein anderer in Deutschland serviert hat.«

Also alles nicht so einfach mit dem »Signature Dish«. Wobei, es gibt doch Unstrittiges, oder? René Redzepis Tatar mit Sauerklee etwa. Michael Bras' Gargailou von jungem Gemüse, Dieter Müllers Steinbutt mit Staudensellerie-schuppen und Safran-Tomaten-Fumée, Eckart Witzigmanns ... aber halt, der kann noch immer nicht viel mit dem Wort anfangen: »Wenn ich mich im Internet nach diesem Begriff auf die Suche mache, lande ich bei Franz Sacher und seiner gleichnamigen Torte, bei Cappuccino von weißen Bohnen und Trüffeln von Gordon Ramsay, dem Soufflé suisse von Albert Roux, dem Hotel Waldorf-Astoria in New York und dem Waldorf-Salat oder dem Schneckenpüree von Heston Blumenthal.«

So weit, so gut – bloß nicht für den Patron des Salzburger »Ikarus« im Hangar-7: »Das ist entweder alles nicht mehr ganz taurisch oder mediale Avantgarde, aber nichts, was die Kochwelt verändert oder in eine neue Richtung getrimmt hat. Für mich ist nicht ein einzelnes Gericht wichtig, für mich zählt die Gesamtheit des jeweiligen Kochs und nicht ein gelungener >

> Teller, der vielleicht besonders spektakulär war. Meiner Meinung nach ist ausschlaggebend, wie stark ein Koch mit seiner Gesamtleistung Eindruck hinterlassen hat, wie prägend er war und was er dauerhaft bewirkt hat. Es geht mir nicht um die Schwalbe, die dann doch keinen Sommer macht, sondern um das, was bleibt. Und da zählen am Ende des Tages Leute wie Point, Walterspiel, Guerard, Bocuse oder Ferran. Die haben mehr als nur ein Gericht, das wir in angenehmer Erinnerung haben, auf die Tische gezaubert. Und nachdem wir nicht über die einzelne Schwalbe, sondern über die gesamte Jah-

reszeit diskutieren sollten, spreche ich lieber über stilbildende Köche als über »Signature Dishes.« Sagt der Jahrhundertkoch, der gleich mit mehreren Gerichten Geschichte geschrieben hat und bereits vor vielen Jahren mehrmals das geschaffen hat, was heute mit »Signature Dish« umrissen wird. Sein Spinat mit Spiegelei und Trüffeln. Oder eben sein legendäres »Kalbsbries Rumohr«.

Und trotzdem, der große EW kontert: »Ich werde mir nicht anmaßen zu entscheiden, welches meiner Gerichte unter die diskutierte Rubrik fällt, das überlasse ich Gästen und

Journalisten. Und ein Koch, der antritt und meint, dieses oder jenes seiner Gerichte hätte das Zeug zum Klassiker, hat schon im Ansatz verloren. Wir kochen für unsere zahlenden Gäste, und diese entscheiden mit ihrem Votum darüber. Ein guter Koch drängt seinen Gästen nichts auf, sondern versucht, mit Kreativität deren Wünsche zu erfüllen. Und deshalb sollte er sich weniger mit seinem Sendungsbewusstsein und mehr mit den Erwartungen seiner Gäste beschäftigen.«

Gut gebrüllt! Oder, wie Gordon Ramsay sagen würde: »Fucking right, Eckli!«

## Gefüllte Zitrone

Rezept von Paul Pairet, »Mr. & Mrs. Bund«, Shanghai (für 4 Personen)

### ZUTATEN FÜR DIE KANDIERTE ZITRONE

6 frische Bio-Zitronen, à 100 g  
1,5 l Wasser  
4 l Läuterzucker

### ZUBEREITUNG

- Die Zitronen an der länglichen Seite (nicht am Stielansatz oder an der Spitze) mit einem Apfelsausstecher vorsichtig öffnen. Das Fruchtfleisch und auch die weißen Schalenteile der Zitrone mit einem kleinen Parisienne-Ausstecher so gut wie möglich aushöhlen, ohne dabei die Schale zu verletzen. Auch darauf achten, dass die Öffnung nicht aufreißt.
- Die ausgehöhlten Zitronen in einen Topf geben und mit dem Wasser bedecken. Den Topf in den Dampfgarer stellen und bei 95 °C und 50 % Dampf 12 Stunden garen, anschließend die Zitronen im Wasser auskühlen lassen.
- Die abgekühlten Zitronen erneut mit einem kleinen Parisienne-Ausstecher von den übrig gebliebenen weißen Schalenteilen befreien, ohne dabei die Schale zu verletzen.
- Die Zitronen in einen Topf geben und mit 1,5 l Läuterzucker bedecken. Den Topf in den Dampfgarer stellen und erneut bei 95 °C und 50 % Dampf 12 Stunden garen, anschließend die Zitronen im Läuterzucker auskühlen lassen.
- Die abgekühlten Zitronen erneut mit einem kleinen Parisienne-Ausstecher aushöhlen, bis nur noch die gelbe Zitronenschale übrig ist, die Schale darf dabei nicht verletzt werden.
- In einem Topf den restlichen Läuterzucker auf 104 °C erhitzen. Die ausgehöhlten Zitronen in den heißen Sirup einlegen, abkühlen lassen und 12 Stunden im Kühlschrank kühlen lassen. Die gekühlten Zitronen aus dem Sirup nehmen und gut abtropfen lassen.

### ZUTATEN FÜR DIE ZITRONENCREME

125 ml frisch gepresster Zitronensaft  
75 g Kristallzucker  
125 g Ei (Vollei)  
½ Bio-Zitrone  
125 g kalte Butterwürfel

### ZUBEREITUNG

- In einem Topf den Zitronensaft mit dem Kristallzucker verrühren, bis sich alle Zuckerkristalle aufgelöst haben. Die Eier und die abgeriebene Schale von ½ Zitrone zugeben und unter ständigem Rühren aufkochen.

- Die Zitronenmasse in eine Metallschüssel füllen und auf ein Eiswürfelbad setzen. Die Zitronenmasse unter Rühren auf 38 °C abkühlen lassen. Die kalten Butterwürfel mit dem Stabmixer in die Zitronenmasse mixen und 12 Stunden kühl stellen.
- Anschließend in einen Spritzbeutel mit kleiner runder Tülle füllen.

### ZUTATEN FÜR DAS ZITRONENSORBET

90 g Kristallzucker  
22 g Glukosesirup, gepulvert  
15 g Dextrose  
3 g Pectagel Rose (Eisstabilisator)  
330 ml Wasser  
7 ml Trimoline (Invertzuckersirup)  
250 ml frisch gepresster Zitronensaft

### ZUBEREITUNG

- In einem Topf den Kristallzucker, das Glukosepulver, die Dextrose und das Pectagel Rose vermischen. Das Wasser und die Trimoline unterrühren und aufkochen. Die Zuckermasse in eine Metallschüssel umfüllen und auf ein Eiswürfelbad setzen. Die Zuckermasse rasch unter Rühren auf 4 °C abkühlen lassen. Den Zitronensaft beimengen, 12 Stunden kühl stellen und anschließend in der Sorbetmaschine gefrieren.

### ZUTATEN FÜR SABLÉSTÄBE

250 g Weizenmehl (Type 405)  
275 g Puderzucker  
50 g feine Kokosraspeln  
50 g Eigelb  
2 g Salz  
200 g Butter, zimmerwarm  
125 ml Wasser  
100 g Nussbutter (passierte, flüssige, gebräunte Butter)  
etwas frisch geriebene unbehandelte Zitronen-, Limetten- und Orangenschale

### ZUBEREITUNG

- Das Weizenmehl, 150 g Puderzucker, die Kokosraspeln, das Eigelb, das Salz und die zimmerwarme Butter rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.
- Den kalten Mürbeteig auf Backpapier 3,5 mm dünn ausrollen, mit dem Backpapier auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 165 °C (Heißluft) 15 Minuten backen. Den Mürbeteig sofort mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und noch warm in Stäbe (20 x 1 cm) schneiden. Die Teigstäbe auf ein frisches Backpapier legen und mithilfe eines Backpinsels von Bröseln befreien.

- In einem Topf das Wasser und den restlichen Puderzucker verrühren und aufkochen lassen, die Nussbutter zugeben und mit dem Stabmixer glatt mixen. Die Teigstäbe mit der Zuckerglasur bepinseln und mit dem Backpapier auf ein Backblech geben, erneut im vorgeheizten Backofen bei 165 °C (Heißluft) 5 bis 7 Minuten goldgelb backen.
- Die fertigen Sabléstäbe sofort vom Blech nehmen und auskühlen lassen. Mit etwas frisch geriebener Zitronen-, Limetten- und Orangenschale bestreuen.

### ZUTATEN FÜR VANILLESAHNE

½ Vanilleschote  
250 ml Sahne  
65 g Kristallzucker

### ZUBEREITUNG

- Die Vanilleschote auskratzen und das Vanillemark mit der flüssigen Sahne und dem Kristallzucker verrühren.
- Die Vanillesahne in eine Espumaflasche füllen und mit einer Patrone bestücken. Die Espumaflasche bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.

### ZUTATEN FÜR DIE ZITRUSFRÜCHTEFILETS

1 Orange  
1 rosa Grapefruit  
1 Zitrone  
1 Limette

### ZUBEREITUNG

- Die Zitrusfrüchte großzügig mit einem scharfen Messer schälen, dabei darauf achten, dass alle weißen Schalenbestandteile vollständig entfernt werden. Mit einem scharfen Messer die einzelnen Filets auslösen und getrennt voneinander in einer kleinen Schüssel kühl stellen.

### ANRICHTEN

Die gut abgetropften kandierten Zitronen mit der Öffnung nach oben zur Stabilisierung in kleine Stellringe legen. In die Zitronen etwas Vanillesahne spritzen, rundherum an die Schaleninnenwand jeweils ein Orangen-, Grapefruit-, Zitronen- und Limettenfilet legen. In die Mitte jeweils eine kleine Nocke Zitronensorbet setzen, mit der Zitronencreme auffüllen und die Zitronenöffnung mit einer Palette glatt streichen. Die gefüllten Zitronen einzeln mithilfe einer Palette vorsichtig wenden und auf je einen Teller setzen. Jeden Teller mit einem Sabléstab dekorieren und sofort servieren.

### WEINTIPP

2008 Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese  
Dr. Loosen  
Mosel-Saar-Ruwer



Typisch Paul Pairet: Was da so simpel auf dem Teller liegt wie die »gefüllte Zitrone«, ist ein Meisterwerk an Ideenreichtum und Handwerkskunst des Franzosen. Sein Restaurant »Mr. & Mrs. Bund« liegt in Shanghai



Die »gefüllte Zitrone« ist große Küche in Perfektion: Die komplexen Abläufe finden im Kopf des Kochs statt, auf dem Teller »die weitestgehende Reduzierung auf absolute Essentials in einer perfekten Anordnung« (sagt Roland Trettl über Paul Pairet)