D, A, BENELUX 12€, CH 19 SFR www.eat-magazine.de

4 197862 912001

eat magazine

shangha

El Máximo Lider

GESCHICHTSTRÄCHTIGES PANORAMA: Shanghais Prachtmeile „Bund" mit Blick auf „Mr. and Mrs. Bund".

Mit seiner Avantgarde-Küche im „Jade on 36" gelang ihm von 2006 bis 2008 der Durchmarsch an die Spitze der internationalen Kochgilde in Shanghai. Jetzt mischt Paul Pairet mit „Mr. and Mrs. Bund" erneut die Szene auf. eat magazine traf den Überflieger in seinem neuen Lokal am Bund.

Viel Feind, viel Ehr. Es gibt Kritiker, vor allem aus Reihen der eigenen Zunft, die halten Paul Pairets Kochfantasien ähnlich wie diejenigen eines Ferrán Adrià für degeneriert, künstlich und für etwas, das mit Kochen im eigentlichen Sinne nichts mehr zu tun hat. Zu irritierend und provokativ sind mitunter seine Kreationen. Am Ende zählt aber der Geschmack. Und hier gibt es wiederum Kritiker und Essliebhaber, die überschlagen sich regelrecht in hymnischen Danksagungen für unvergessliche Genusserfahrungen, die der Franzose aus Montpellier ihnen bescherte. Eine Foodkritikerin der englischen Times etwa gestand einmal, dass sie sich als letzte Mahlzeit auf Erden ein Gericht des Franzosen wünscht. Und Andrea Petrini, Italiens Kritikerpapst, urteilt: „Wenn Paul Pairet in Frankreich geblieben wäre, wäre er heute der führende Kopf der zeitgenössischen französischen Küche und hätte sicher drei Sterne." Die sind für einen Vordenker in Kochschürze wie Paul Pairet aber ohnehin kein passender Maßstab mehr für das, was er tut. Bester Beleg hierfür ist das Konzept, das er für sein neues Restaurant „Mr. and Mrs. Bund" ausgetüftelt hat. Er hat es nicht nur im Kopf, sondern trägt es gleich plakativ in Form einer olivgrünen Fidel-Castro-Army-Kappe mit sich herum. Es lautet: Revolution. Auf den ersten Blick ist die „Modern Eatery", wie Pairet sein neues Lokal im Untertitel nennt, ein schicker bis ins letzte Detail nach dem Prinzip „Gegensätze ziehen sich an" männlich-weiblich und schwarz-rot durchgestylter Esstempel. Spätestens jedoch, wenn man die Speisekarte in die Hand gedrückt bekommt, weiß man, hier ist Avantgarde-Cuisine à la „Jade on 36" allenfalls noch ein Zitat aus einer anderen Zeit: Rund

VORDENKER IN KOCHSCHÜRZE. Hat Fine Dining in Shanghai neu definiert: Paul Pairet.

KONSERVE ALS VORSPEISE: Puristisch verpackte Thunfisch-Zitronengras-Schaumcreme.

REZEPT 16

> S. 142

Lage: Nähe Zhongshan Park und Yuyuan Road
Adresse: 375 Zhenning Road
Tel.: +86 21 5239 7878
Preisniveau: €€€
Öffnungszeiten: täglich von 11:00–14:00 Uhr und 17:30–24:00 Uhr

GONG DE LIN
Vegetarisch

Alles Tofu oder was? Ja. Selbst die berühmten Hühnerkrallen sind in Shanghais Klassiker für vegetarische Gerichte Tofu-Imitate. Wer das chinesische Bohnenquark-Universum erkunden will, der sollte hier beginnen.

Lage: Jing'an District, Nähe Chengdu Bei Road
Adresse: 445 Nanjing Xi Road
Tel.: +86 21 6327 0218
Preisniveau: €€
Öffnungszeiten: täglich 10:00–21:00 Uhr

EL WILLY
Spanische Avantgarde

Was Guillermo Trullas Moreno – genannt „Willy" – auf den Tisch zaubert, halten Kenner für eine der besten und innovativsten Autorenküchen der Stadt. Der Spanier Shanghais, Berasategui, hin oder her.

Lage: Französische Konzession, Nähe Huaihai Zhong Road. Metro: 1, „Shanxi Nan Lu Station"
Adresse: Donghu Road 20
Tel.: +86 21 5404 5757
Preisniveau: €€€
Website: www.elwilly.com.cn
Öffnungszeiten: Montag bis Samstag von 11:00–14:30 Uhr und 18:00–22:30 Uhr

MR. AND MRS. BUND
Moderne französische Küche

Früher kochte er Avantgarde, in seinem neuen Lokal am Bund nun volksnah. Aber weiterhin ist Paul Pairet mit seiner „Modern Eatery" eine Klasse für sich. Derzeit das Ess-Ereignis der Stadt.

Lage: Bund, Nähe Nanjing Dong Road. Metro: 2, „Nanjing Dong Lu", Ausgang 2
Adresse: 6/F, Bund 18, 18 Zhongshan Dong Yi Lu
Tel.: +86 21 6323 9898
Preisniveau: €€€
E-Mail: info@mrbund.com

Ess-Ereignis der besonderen Art: Mr. and Mrs. Bund.

Website: www.mrbund.com
Öffnungszeiten: Montag und Sonntag von 18:30–22:30 Uhr; Dienstag bis Samstag von 18:30–4:00 Uhr

MEI LONG ZHEN
Shanghai Cuisine

Untergebracht in der ehemaligen Parteizentrale der Kommunistischen Partei, garantiert das Traditionshaus Speisen in kaiserlichem Ambiente. Eine der Vorzeige-Adressen für die authentische Shanghai-Küche. Außerdem berühmt für seine Shanghai-Szechuan-Fusionsgerichte.

Lage: Nähe Jiangning Lu. Metro 2, „Nanjing Xi Lu Station"
Adresse: 1081 Nanjing Xi Road
Tel.: +86 21 6253 5353
Preisniveau: €€–€€€
E-Mail: info@comerc24.com
Website: http://www.comerc24.com
Öffnungszeiten: täglich von 11:00–14:00 Uhr und 17:00–21:00 Uhr

JING'AN
Innovative Haute Cuisine

Das neue Reich von Dane Clouston, ehemals Küchenchef des hochdekorierten Opia in Hongkong. Clouston spielt nicht nur virtuos mit den Klassikern der Haute Cuisine, er versteht es auch trefflich zu provozieren. Sein Tasmanian Beef Burger mit Foie Gras ist ein Ereignis. Dieses Spiel beherrscht sonst nur Paul Pairet in Shanghai.

Lage: Jing'an District, Nähe Yan'an Zhong Road
Adresse: 1 Changde Road, The PuLi Hotel and Spa.
Tel.: +86 21 3203 9999
Preisniveau: €€€
Website: www.jinganrestaurant.com
E-Mail: taste@jinganrestaurant.com
Öffnungszeiten: täglich von 12:00–14:30 Uhr und 19:00–22:30 Uhr.

Alles Tofu oder was? Ja. Selbst die berühmten Hühnerkrallen sind im Gong de Lin Tofu-Imitate. Wer das chinesische Bohnenquark-Universum erkunden will, der sollte hier beginnen.

STILLER'S RESTAURANT
Deutsche und französische Haute Cuisine

Für viele die heimliche Nummer eins der Westköche. Woran liegt's? Ganz einfach: Stiller hebt sich ab mit einer klaren kompromisslosen Positionierung Richtung westliche Küche, durch ein bestechendes

< S. 91

REZEPT
15

Marinierter Ahi-Thunfisch mit Shanghaier Gartenkräutern

Für 1 Person

Zutaten

100 g	Ahi-Thunfisch
5	dünne Scheiben Youtiau (croutonförmige chinesische frittierte Stangen; erhältlich im Asienshop)
5	ganze Kapern
3	Zitronenschnitze
3	Scheiben Schalotten
3	Scheiben Rettich
	Steinsalz (nach Geschmack)
	frisch gemahlener Pfeffer (nach Geschmack)
	Zitronensaft (nach Geschmack)

Gewürze

2	Mizunablätter
2	Rucolablätter
2	Zitronenmelisseblätter
2	rote Senfblätter
3	kleine Zweige Kerbel
2	Schnittlauchblätter

Duftöle und Essenzen (je einige Tropfen)

	Rote-Bete-Konzentrat
	Petersilie-Öl
	geröstetes Sesamöl
	Paprika-Öl
	Zitronenessenz
50 ml	Olivenöl (extra vergine)

Zubereitung

Nur sehr frischen Thunfisch verwenden. Thunfisch klein würfeln und im Kühlschrank aufbewahren. Die Gewürzblätter zupfen, sorgfältig waschen, trocken tupfen und auf Küchenpapier zum Trocknen legen. Rettich gut putzen, fein hobeln und in eiskaltes Wasser geben. Kapern gut abschütten. Die Schalotten auch sehr dünn schneiden. Mit einem scharfen Messer Youtiau in dünne Scheiben schneiden und in heißem Öl (180° C) frittieren, bis sie goldbraun sind. Aus dem Öl nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Duftöle geschmacksarmes Pflanzenöl benutzen. Für das Petersilie-Öl am besten Traubenkernöl und glatte Petersilie (1 Teil Petersilie zu ½ Teil Öl) verwenden. Empfehlenswert ist, die Petersilie erst zu blanchieren, um ihre schöne grüne Farbe zu behalten. Öl und Petersilie dann in einem Mixer fein pürieren, über Nacht ziehen lassen und dann durch ein feines Sieb passieren und in einer kleinen Flasche aufbewahren. Für das Paprika-Öl, Pflanzenöl oder Traubenkernöl leicht erwärmen (um den Geschmack zu verbessern) und Paprika dazugeben (2 Teile Öl zu 1 Teil Paprika). Vom Herd nehmen, 30 Minuten stehen lassen und dann wieder über Nacht ziehen lassen. Dann durch einen Kaffeefilter passieren, um alle Rückstände zu entfernen.

Um Zitronen- und Rote-Bete-Konzentrate zu bekommen, je 1 Liter Saft mit der Fruchtpresse machen. Die Säfte dann bei niedriger Hitze langsam reduzieren, bis sie eine dickliche Konsistenz, aber keinen bitteren Geschmack haben. Am Ende ist der Zitronensaft dunkelbraun und sauer im Geschmack, während der Rote-Bete-Saft ein tiefes Rot hat und sehr süßlich schmeckt. Beide Konzentrate in kleine Flaschen geben und im Kühlschrank aufbewahren.

Rohen Thunfisch mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen, die Stücke in einem Rechteck arrangieren und mit Zitronenschnitzen, Kapern und Schalotten garnieren. Gewürze und Rettich mit etwas Zitronensaft und Olivenöl würzen und beim Fisch anlegen. Die kleinen Youtiau-Crouton-Scheiben auf dem Fisch arrangieren und die Duftöle und Konzentrate rundherum träufeln. Sofort servieren.

< S. 94

REZEPT
16

Thunfisch Mousse

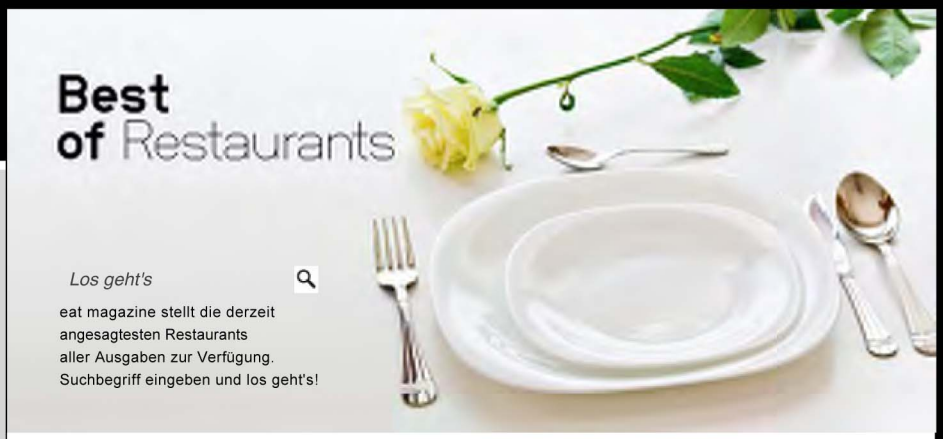
Für 2 Personen

Zutaten

120 g	Thunfisch in eigenem Saft (aus der Dose)
150 g	Wasser
100 g	Naturjoghurt
60 g	Sojasauce
40 g	Zitronensaft
40 g	Dijonsenf
10 g	Zitronengras (fein zerhackt)
3	Blätter Gelatine

Zubereitung

1. In einem Mixer alle Zutaten außer Joghurt und Gelatine fein pürieren.
2. Mit einem Schneebesen den Joghurt in die Mischung einrühren.
3. Die Mischung durch ein feines Sieb pressen.
4. Gelatine in etwas warmes Wasser aufweichen, auspressen und in die cremige Mischung rühren.
5. Thunfischcreme in einen Siphon geben.
6. Brioche-Brot ins Gefrierfach stellen, bis es gefroren ist.
7. Gefrorenes Brot in feine Scheiben schneiden, im Ofen bei 140° C 30 Minuten backen und anschließend mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Thunfisch-Mousse bedecken und servieren.



zurück 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 weiter

Xindalu (Nordchinesische Küche)

"Xindalu : Es braucht wohl einen speziellen Ofen, Apfelholz und erfahrene Köche aus Beijing. Das Xindalu hat all das und deswegen gibt es hier verdientermaßen die beste Pekingente der Stadt. "
Adresse: 1/F, Hyatt on the Bund, 199 Huangpu Road
Tel.: +86 21 6393 1234 ext. 6318
E-Mail: shang-xindalu@hyatt.com
Website: shanghai.bund.hyatt.com

(Ausgabe #3 - eat magazine Shanghai 11 / 2009)

Huxinting Teahouse (Dim Sum)

"Huxinting Teahouse : Kandierte Oliven, kunstvoll in Bambusblätter geschnürte Reispäckchen und Wachteleier schmecken zwar hervorragend, spielen jedoch nur eine Nebenrolle als Snack in Chinas schönstem Teehaus im Yu-Garten. Unbedingt morgens vor der großen Touristenwelle kommen, dann hat das Teehaus immer noch einen ganz besonderen Zauber."
Adresse: 257 Yuyuan Road
Tel.: +86 21 6373 6950

(Ausgabe #3 - eat magazine Shanghai 11 / 2009)

Mr. and Mrs. Bund (Moderne französische Küche)

"Mr. and Mrs. Bund : Früher kochte er Avantgarde, in seinem neuen Lokal am Bund nun volksnah. Aber weiterhin ist Paul Pairet mit seiner „Modern Eatery" eine Klasse für sich. Derzeit das Ess-Ereignis der Stadt."
Adresse: 6/F, Bund 18, 18 Zhongshan Dong Yi Lu
Tel.: +86 21 6323 9898
E-Mail: info@mmbund.com
Website: www.mmbund.com

(Ausgabe #3 - eat magazine Shanghai 11 / 2009)

#1 - 09/2008	eat magazine Bangkok	20	23	26	25	7	10
#2 - 03/2009	eat magazine Barcelona	22	23	24	45	3	10
#3 - 11/2009	eat magazine Shanghai	21	39	0	0	0	19

© eat-magazine Das kulinarische Metrozine