

ADRIAN MOREL

MARIN D'OR

GESCHICHTEN · GENUSS & GERICHTE

NICHT NUR AUS DEM MEER



HOLE19



Wie man dieses Buch liest.

Dies ist kein gewöhnliches Kochbuch.
Und es möchte auch keines sein.

Marin d´Or erzählt Geschichten.

Von Gerichten, Menschen, Begegnungen - und von Dingen, die
manchmal ganz anders entstanden sind als geplant.

Zu vielen dieser Geschichten gehört ein Rezept.
Manchmal erklärt die Geschichte das Gericht.
Manchmal erklärt das Gericht die Geschichte.

Du kannst vorne anfangen und dich treiben lassen.

Oder die Landkarte aufschlagen und dir aussuchen, wohin du
möchtest.

Es gibt keinen richtigen Weg durch dieses Buch.

Nur deinen.



Landkarte durch

Geschichten

Ein Buch muss man nicht von vorne nach hinten lesen.

Eigentlich sollte es nur Abendessen werden	21	Wenn die Sauce Platz macht	86
Eigentlich war das so nicht geplant	25	Dreißig Sekunden Mut	89
Wenn selbst die Küche schwitzt	32	Viermal Lachs. Viermal anders	95
Der Blick in den Vorratsschrank	36	Lecker war es, oder?	106
Ein bisschen Kreta	39	Ein Klassiker bekommt Fernweh	107
Man muss einer Idee einfach vertrauen	46	Was bleibt, wenn man besser wird	112
Weit genug weg	51	Manche Rezepte wachsen mit	118
Zweieinhalb Kilo Salz und ein Fisch	55	Wenn aus einer Idee etwas Eigenes wird	121
Pizza Chaos	61	Saulecker - aber da geht noch was	126
Hawaii kann mehr	66	Den Topf nicht zu klein wählen	132
Wenn ein Filet rot sieht	70	Manche Rezepte reisen mit	139
Eine Frage des Maßes	74	Mit den Fingern erlaubt	146
Süß. Sauer. Und dazwischen	78	Ein alter Bekannter	152
Vier Zentiliter Frankreich	82	Der Knochen darf bleiben	156



Marin d'Or



**Manchmal reicht es zu wissen,
wo man hinmöchte.**

Gerichte

Mar y Melon 23

Pulled Lachs · Melone

Marin d'Or Deluxe 27

Meeresfrüchte-Ragout mit Safran

Sommer im Ring 33

Melone · Avocado · Serrano

Rubinrote Verführung 37

Rote Bete · Burrata · Walnüsse

Gyros à la Marin d'Or 41

Gyros vom Schweinefilet

Filet des Bois d'Or 47

Rinderfilet · Pfifferling-Crème · Apfel

Kölsches Mett 53

Mett nach Kölner Art - nach J. Gruner

Mar y Sal - En la Costra 57

Wolfsbarsch in der Salzkruste

Pizza Chaos 63

Thunfisch · Schinken · Spinat · Knoblauch

Poulet Aloha d'Or 67

Hähnchen · Ananas · Zitronengras-Reis

Filet Rouge d'Or 71

Schweinefilet · Rote Bete · Birne

Tartare Noir d'Or 75

Rinderfilet · Kaviar · Zitronen-Crème-fraîche

Poulet Limette d'Or 79

Hähnchen · Limettenreis · Avocado

Soupe de Moules d'Or 83

Miesmuschelsuppe · Pastis

Gamberi Bianco d'Or 87

Garnelen · Linguine · Parmesan · Weißweinsauce

Tuna Tataki d'Or 91

Thunfisch · Gurken-Spaghetti · Asia-Aromen

Saumon Rouge d'Or 97

Lachs · Gewürzerdbeeren

Saumon Printanier 99

Lachs · Pastinake · Rhabarber · Spargel

Carrés d'Asie 101

Lachswürfel · Brokkoli · Limetten-Soja-Butter

Saumon au Jardin 103

Lachs · Spargel · Radieschen · Estragon

Matjessalat Marin d'Or 109

Matjes · Apfel · Limette · Calvados

L'Agneau d'Or 113

Lammfilet · Whisky-Thymian-Jus

Asia Bœuf d'Or 119

Rinderfilet · Gemüse · Kokos · Chili

Coquille Saint-Jacques 123

Jakobsmuscheln

Bœuf Pamplemousse 127

Rind · Grapefruit

Pfundstopf à la Torsten 133

Rind · Schwein · Kassler · Mettwurst

Rouleaux de Mer 141

Lachs-Frühlingsrollen

Gamberi Verde 147

Garnelen · Avocado · Limette · Chili

Poulet au Citron & Sauge 153

Hähnchen · Zitrone · Salbei · Polenta

Ibérico al Fuego 157

Ibérico · Erbsen-Koriander-Crème



Orientierung ist auch nur ein Gefühl.

ATLANTICUS
OCEANUS



Schlumpfi





Ein Wort vorweg
Wie man dieses Buch liest.

1
2

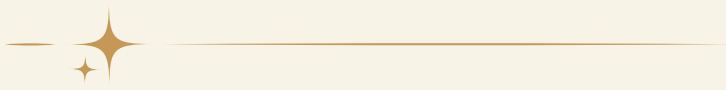
Persönliches

Wie Marin d'Or zu seinem Namen kam	7
Meine Geschichte	10
Von der Neugier zur Gastronomie	11
Der beste Kaiserschmarrn im Umkreis von 200 Kilometern	12
Steaks & more	13
Kochen, ohne kochen zu müssen	14
Warum Hole 19?	15

Gedanken & Wissenswertes

Kochen ist ein Gefühl	17
Was eine Küche wirklich braucht	19
Der Teller ist keine Abstellfläche	29
Hitze ist eine Zutat	43
Öl ist nicht gleich Öl	49
Salz ist nicht gleich Salz	59
Die ehrliche Sojasauce	93
Butter kann mehr als Butter	115
Säure ist kein Unfall	129
Wein im Essen	135
Sauce ist kein Schwimmbad	143
Knoblauch darf nicht alles	149
Mein Lieblingsweinkreativeur · Matz m8 Wein	137
Diejenigen, die für dieses Buch herhalten mussten	159
Marin d'Or geht weiter	
<i>Fragen, Austausch & Neues aus meiner Küche</i>	160
Impressum	161

Meine Geschichte



Eigentlich begann alles mit Pommes in der Alu-Tüte

Ich war so acht Jahre alt, als ich über meine Eltern Norbert Willenbacher kennenlernte. Damals nannte man ihn noch „Medaillenkoch“ - er hatte die Silbermedaille - und für mich war vor allem eines wichtig: Ich durfte in seine Küche.

Ich stand dort, schaute zu, beobachtete, fragte und merkte mir Dinge. Und natürlich machte Norbert mir auch Pommes. Irgendwann hatte er davon allerdings genug.

„Wenn du Pommes haben willst, mach sie dir selbst. Du weißt doch, wie es geht.“

„Norbert Willenbacher“

Also machte ich meine Pommes selbst.

Offenbar nicht ganz schlecht. Denn an Tagen, an denen in der Küche viel los war, machte ich irgendwann nicht mehr nur meine eigenen, sondern auch die für die Gäste. Später durfte ich Zutaten holen, Dinge vorbereiten und bekam immer wieder kleine Aufgaben.

Ich glaube, dort ist etwas hängen geblieben, das mich bis heute begleitet: die Neugier darauf, warum man etwas auf eine bestimmte Art macht - und was passiert, wenn man es anders macht.

Das bekam auch meine Mutter zu spüren. Bei uns gab es häufig Forelle, und eines Tages erklärte ich ihr im Brustton eines Achtjährigen, dass sie den Fisch vor dem Braten doch bitte mehlieren solle. Schließlich hatte Norbert mir das so gezeigt.

Ob sie über meine ungefragte Küchenberatung begeistert war, ist nicht überliefert.

Manchmal reicht ein Blick in den Vorratsschrank.

Eigentlich war da keine große Idee. Kein Rezept. Kein Plan. Also habe ich einfach den Vorratsschrank durchwühlt.

Da war noch Rote Bete. Und irgendwo fanden sich auch noch Walnüsse. Na ja, das Mindesthaltbarkeitsdatum war bereits Geschichte. Aber es heißt schließlich „mindestens haltbar bis“ und nicht „tödlich ab“.

Also: probiert. Für gut befunden. Weitergemacht.

Am selben Tag hatte ich frische Burrata gekauft. Damit standen plötzlich drei Dinge auf der Arbeitsplatte, die irgendwie zusammenkommen mussten.

Rote Bete - cremige Burrata - Walnüsse

Die Walnüsse einfach darüberzustreuen, war mir zu langweilig. Also wurden sie karamellisiert und mit einem Schuss Weißwein abgelöscht. Zur Roten Bete kam eine Vinaigrette, etwas Grün, ein paar Kleckse Pesto - und irgendwann stand ein Teller vor mir, den wenige Minuten vorher noch niemand geplant hatte.

Schwupp - da war sie: die Rubinrote Verführung.

Vielleicht ist genau das die Art zu kochen, die ich am meisten mag.

Nicht überlegen, was man für ein bestimmtes Rezept einkaufen muss.

*Sondern schauen, was da ist...
... und sich vorstellen, was daraus werden könnte.*



Rubinrote Verführung

Rote Bete · cremige Burrata · karamellisierte Weißwein-Walnüsse · grünes Pesto

Rubinrot. Cremig. Knackig. Ein bisschen verrückt.

Zutaten

Manche Verführungen entstehen eben ganz ohne Plan.

für 4 Portionen

Für das Carpaccio

- 500 g vorgekochte Rote Bete
- 2 Burrata, ca. 150 g
- ca. 50 g Walnusskerne
- 2 kleine rote Zwiebeln
- etwas Rucola
- einige Blätter frischer Koriander
- n.B. Salz
- n.B. frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die karamellisierten Walnüsse

- 40 g Walnusskerne
- 2 TL Zucker
- guter Schuss trockener Weißwein

Für die Vinaigrette

- 4 EL gutes Olivenöl
- 2 - 3 EL heller Balsamico
- Saft einer Limette
- 2 TL Honig
- 2 EL fein gewürfelte rote Zwiebel
- n.B. Salz
- n.B. schwarzer Pfeffer

Für das Pesto

- 4 - 5 EL gutes Olivenöl
- 6 - 7 Stengel Basilikum
- eine Handvoll Petersilie
- 1 - 2 Knoblauchzehen
- ca. 20 g Pinienkerne

Zubereitung

1

Rote Bete vorbereiten

Die Rote Bete mit einem sehr scharfen Messer oder Hobel in möglichst dünne Scheiben schneiden. Leicht überlappend auf den Tellern auslegen.

2

Vinaigrette anrühren

Olivenöl, hellen Balsamico, Limettensaft und Honig miteinander verrühren. Wer eine bessere Bindung möchte, gibt 1 TL Senf als Emulgator dazu. Die fein gewürfelte rote Zwiebel dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Teil der Vinaigrette über die Rote Bete geben und einige Minuten ziehen lassen.

3

Walnüsse karamellisieren

Die Walnüsse ohne Fett in einer Pfanne leicht anrösten. Zucker darübergerben und kurz karamellisieren lassen. Mit dem Weißwein ablöschen und unter Schwenken einkochen, bis der Wein nahezu vollständig verdampft ist und die Walnüsse wieder schön glänzend überzogen sind. Anschließend etwas abkühlen lassen.

Anrichten

Die Burrata gut abtropfen lassen mittig auf das Carpaccio setzen. Rucola und einige Korianderblätter locker darum verteilen.

Die karamellisierten Walnüsse darübergerben und das grüne Pesto in kleinen Klecksen auf dem Teller verteilen.

Zum Schluss noch etwas Vinaigrette darüberträufeln und mit frisch gemahlenem Pfeffer vollenden.



Mein Tipp für Euch:

Die Rote Bete soll sichtbar bleiben, die Burrata im Mittelpunkt und die Weißwein-Walnüsse der überraschende Akzent.

