

Wenn der Lauch zur Linse wird

Im Hotel-Restaurant Schwanen in Königen konnte die „molekulare Küche“ ausprobiert werden

KÖNIGEN. Fernsehköche wie Tim Mälzer haben einen neuen Trend gesetzt, der in der vergangenen Woche auch vom Königener Hotel Schwanen aufgegriffen wurde: die molekulare Küche. Dabei werden Gemüsesorten wie Karotten oder Lauch mithilfe von Geliermittel in eine andere äußere Form gebracht. Und auch beim Nachtsch ging man im „Schwanen“ Wege jenseits aller Konventionen.

ANDREAS EHRFELD

Diese neue Art der Zubereitung ist für den Gast spektakulär mit anzuschauen: Schwanen-Chefkoch Patrick Domon bereitet das Dessert am Tisch der Gäste persönlich zu. Ein großer Topf voll Stickstoff, aus dem regelrechte Nebelschwaden aufsteigen, wird an den Tisch gebracht. Bei minus 197 Grad Celsius wird ein Frucht- mus aus Waldfrucht oder Mango wenige Sekunden lang eingetaucht. Die Geschmackserfahrung ist dabei eine gänzlich neue: Eine regelrechte Explosion findet im Mund statt. Grund dafür sei, so der Koch, dass das Mus außen schon richtig gefroren, der Kern des Nachtsch aber immer noch weich bleibt. „Der Gaumen ist an eine solch ungewöhnliche Geschmackserfahrung noch nicht gewöhnt“, ist sich Domon sicher. Allen Skeptikern sei gesagt: Der Stickstoff beeinflusst in keiner Weise

den Geschmack. Er ist geruchs- und geschmacklos.

Auch bei den Hauptgängen hat man sich etwas Neues überlegt. Ausgefallene Kreationen und ungewöhnliches Aussehen sind hier die Schlagworte. So können beispielsweise die Beilagen Lauch, Brokkoli und Karotten mithilfe eines Geliermittels in eine linsenartige Form gebracht werden. Eine Steinpilzsuppe kann ebenfalls auf ungewöhnliche Art verfeinert werden: Ein flüssiges Olivenextrakt wird mithilfe einer Spritze in die warme Suppe gegeben. Durch die Wärme nimmt das Extrakt die Form von Nudeln an. Logischer Name für die Vorspeise: klare Steinpilzsuppe mit Olivennudeln.

„Die physikalischen und chemischen Eigenschaften der Geliermittel machen wir uns zu eigen“, so Michelin-Sterne Koch Heiko Antoniewicz. Er ist dafür verantwortlich, dass es im Schwanen überhaupt zu einer „Aktionswoche“ über das molekulare Essen gekommen ist. Antoniewicz ist selbstständiger Berater und Trainer und kooperiert als solcher mit der Cateringabteilung des Schwanen. Er ist auch Autor eines Kochbuchs mit dem Titel „Fingerfood – Die Krönung der kulinarischen Kunst“, welches sich mit molekularen Speisen beschäftigt.

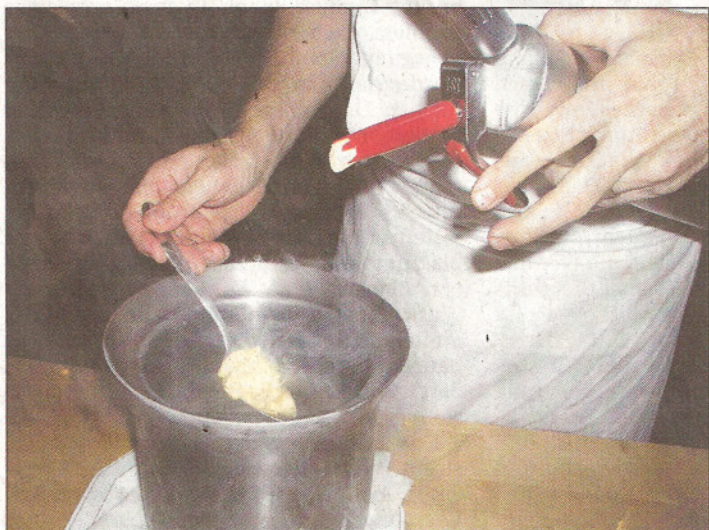
„Unsere Gäste sollten einfach wissen, dass die Trends, die Fernsehen derzeit in

Mode sind, auch bei uns zu haben sind und wir ihnen die Möglichkeiten geben wollen, diese zu testen“, erklärt Nicole Domon, Ehefrau des Kochs und „Tochter des Hauses“, einen weiteren Aspekt für die „Schnupperwoche“.

Diese Art des Kochens löse aber nicht die traditionelle Küche im Schwanen ab, so Nicole Domon. Man wolle lediglich zeigen, dass man im Schwanen auf der Höhe der Zeit sei. Ihr Mann Patrick spricht von einer interessanten Erfahrung, die die molekulare Küche ihm als Koch geboten habe. Es könne aber gut sein, dass der Wirbel um diese neue Art der Kochkunst bereits in wenigen Jahren vorüber sei.

Molekulare Küche soll aber auch in Zukunft vereinzelt auf der Speisekarte des „Schwanen“ auftreten. So könnte zum Beispiel auch ein außergewöhnlicher Aperitif weiterhin angeboten werden. Aperol, eigentlich ein alkoholisches Getränk, wird in eine Kugelform gebracht. Diese Kugeln werden dann in ein Glas Sekt gegeben. Beim Trinken entsteht durch den Wechsel von Aperol und Sekt eine interessante Geschmackserfahrung, sagt Nicole Domon.

Sehr zufrieden zeigte man sich in Königen mit dem Publikumszuspruch. „Es waren sogar Gäste aus Leonberg angereist, um diese neuartige Küche zu probieren“, freute sich das Ehepaar Domon.



Kochen in anderen Dimensionen: die molekulare Küche.

Fotos: eh