

Sebastian Frank



[cook]

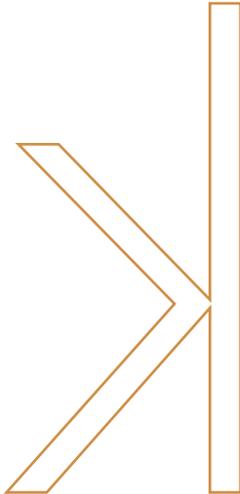
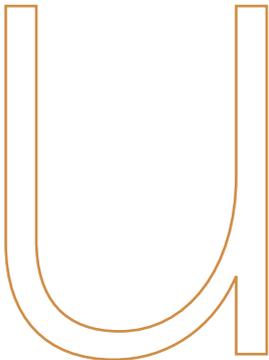


## Widmung

Ich widme dieses Buch meiner lieben Frau Jeannine Kessler, die mich schon seit so langer Zeit begleitet und unterstützt. Sie stellt sich und ihre Karriere hintan, um mir die Möglichkeit zu geben, mich in meiner Leidenschaft, dem Kochen, zu verwirklichen.

Gleichzeitig ist sie die Organisatorin unseres Unternehmens, hält alle Fäden in der Hand, erzieht unsere Kinder mit viel Liebe und Verantwortung und managt die ganze Familie. Diese Leistung wird viel zu selten gewürdigt. Doch was wäre ich ohne sie, dem Wertvollsten in meinem Leben.

Sebastian Frank



[c o o k]

Fotografie: René Riis, Berlin



# Inhalt

- 10 Vorwort Jürgen Dollase
- 14 Vorwort Sebastian Frank
- 16 Philosophie: Meine emanzipatorische Küche

## Produkte und Rezepte

- 20 Knollensellerie
- 38 Tierisches Fett
- 56 Magics
- 74 Zwiebeln und Knoblauch
- 92 Wurzelgemüse
- 114 Öle
- 134 Pilze
- 150 Korn & Co.
- 170 Vergorenes, Fermentiertes und Asche
- 188 Fleisch und Blut
- 212 Alkoholfreie Getränkebegleitung
  
- 222 Arbeitsplatz Küche
- 224 Die „Horváth“-Story
- 228 Restaurant und Service
- 230 Wie ich zu dem wurde, der ich heute bin ...
- 234 Dank an die Beteiligten des Buches
- 235 Meine Lebenswegbegleiter
- 236 Die Kreativen
- 238 Rezeptregister
- 239 Impressum



# Vorwort

## Jürgen Dollase

### Über Sebastian Frank und das „Horváth“

#### Prolog

Die guten Köche haben heute Ziele, die sie früher nicht hatten. Gemeint sind nicht die Punkte und Sterne und Auszeichnungen, die es mittlerweile überall gibt. Die wirklich guten Köche wie Sebastian Frank haben Ziele, die viel näher liegen, weil das, was einen guten Koch ausmacht, heute in ganz anderen Richtungen diskutiert wird, als das früher der Fall war. Da sind die Kreativen, die Spezialisten für Casual Fine Dining, die Gemüseköche, die Kräuterköche, die Molekularköche und solche, die ohne Butter, Sahne oder Olivenöl auskommen. Da sind jene, die neue Produkte suchen und finden, mit denen man vielleicht vor Jahrhunderten in ländlichen Gegenden gearbeitet hat, nicht aber in Gourmetrestaurants. Vor allem aber ist da der Wille, etwas zu machen, das authentisch ist. Köche wollen so kochen, dass es etwas mit ihrem Leben, ihrer Biografie, zu tun hat. Und sie wollen es so tun, dass ihre Gäste nicht nur begeistert sind, sondern auch in ihrer kulinarischen Seele erreicht werden. Wie im „Horváth“ eben.

### Bild 1: Nur eine Kartoffel ...

Ich saß im „Horváth“ und hatte mich gerade ein wenig im Restaurant umgesehen, ordnete ein paar Papiere und wartete auf das Essen – ein recht umfangreiches Degustationsmenü für eine große Geschichte. Es kamen das Brot und die Butter und das Wasser und dann eine erste Kleinigkeit, wie nebenbei und ohne jede pompöse Präsentation. Es waren zerdrückte Kartoffeln mit Nussbutter und Kellertrieben von Staudensellerie, also den meist hellgrünen Blättchen, die bei handelsüblich abgeschnittenem Staudensellerie zwischen den Stangen sprießen. Es schmeckte sensationell gut. Die Kartoffel, ein qualitativ hervorragendes Produkt, die Nussbutter mit genau dem richtigen Mix aus Butternoten und Röstnoten, und die Blätter hatten dieses leicht ledrige, wunderbare Aroma, das zusammen mit der Nussbutter vielleicht einen der besten Akkorde liefert, die man ohne großen Aufwand realisieren kann. Ich habe viele berühmte Gerichte in vielen berühmten Restaurants gegessen und oft sehr ausführlich und in allen Details darüber geschrieben. Das Gericht, das ich in den letzten Jahren am häufigsten zitiert habe, ist dieses Amuse-Bouche von Sebastian Frank. Es war genial, in der Ausführung, der Balance, wegen der verwendeten „einfachen“ Produkte und vor allem wegen eines Spiels mit der Klarheit des Geschmacks, das mich sofort nachdenklich machte. Da ist jemand wirklich auf den Punkt gekommen, und man hat fast etwas Sorge, darüber allzu lange nachzudenken, weil es am Ende dann noch revolutionär werden könnte ...

### Bild 2: Sellerie-Dimensionen

Es gibt im „Horváth“ noch ein kleines Gericht mit Sellerie, meist „Sellerie, reif und jung“ genannt. Und wieder sitzt man staunend vor einem grandiosen Geschmacksbild, das sich rund um dieses nun wirklich nicht besonders auffällige Produkt

entwickelt. Man meint, alles darüber zu wissen, und stellt dann fest, dass die große Küche bisher anscheinend eine Menge von Dingen unterschlagen hat. Sebastian Frank serviert also eine dünn geschnittene Sellerie-Rolle mit einem so feinen Aroma, wie man es im Zusammenhang mit Sellerie einfach nicht kennt. Dazu kommt geröstete Selleriesaat – und vor allem Abgeschabtes von einem 12 Monate gereiften und getrockneten Sellerie, das mit einem Trüffelhobel über das Gericht gehobelt wird. Eine exzellente Hühnerbouillon mit leichter Bindung rundet ab. Noch einmal zum Begriff „revolutionär“: Wenn ein Koch so weit kommen kann wie Sebastian Frank mit diesen einfachen Produkten, dann demonstriert er auch, dass sich die Küche bisher noch nicht genügend mit ihnen befasst hat. Frank rückt noch einmal näher an die Produkte und zeigt uns neue Dimensionen.

### Bild 3: Im Kiez

Das „Horváth“ liegt am Berliner Paul-Lincke-Ufer, also genau an der Grenze zwischen Kreuzberg und Neukölln. Die Gegend sieht auch so aus – ist man versucht zu sagen – und scheint alle Klischees zu bedienen, die man von der Urbanität der Berliner Stadtteile hat: ein wildes Gewusel von Menschen und Fahrzeugen und Architekturen, die wohl erst in sehr vielen Jahren einmal der Veredelung anheimfallen werden. Das Paul-Lincke-Ufer aber ist ein schöner, urbaner Restaurant-Kiez. So drückt man es wohl am besten aus, weil man die Mischung aus vielen Kneipen und meist nicht sehr kostspieligen Restaurants und Außengastronomie und Vorgärten und Chaos beim Parken nicht gerade als elegantes Ausgehviertel bezeichnen kann. Durch einen dieser Vorgärten das „Horváth“ zu betreten, hat etwas Anarchisches, das bestens zu Berlin passt, aber dabei völlig natürlich und selbstverständlich daher kommt. „Dies ist kein Gourmetempel“, könnte man über die Tür schreiben, müsste aber dann

eigentlich darunter den Zusatz „andererseits aber doch“ anbringen. Eines der besten und kreativsten Restaurants auf deutschem Boden findet sich in einem eher einfachen, dezent holzgetäfelten Raum, ein wenig wie ein traditionelles Gasthaus. Das hat was, und das gehört unbedingt dazu, wenn man über dieses Restaurant und diese Küche redet. Sebastian Frank steht „mitten-drin“ – auch wenn es vielleicht noch nicht alle gemerkt haben.

#### **Bild 4: Warum Sebastian Frank ein ganz großer Koch ist**

Die ganz großen Köche erkennt man nicht zwingend daran, dass alles bei ihnen extrem aufwendig und ziseliert ist. Ich habe schon häufig in Restaurants gegessen, in denen buchstäblich jedes Gericht wie ein sorgfältig arrangiertes Foto aussah. Dann habe ich es probiert und fand den Geschmack banal und schlecht abgestimmt. Die ganz großen Köche haben vor allem eine geschmackliche Sensibilität, die so bestechend ist, dass sie selbst regelmäßige Besucher bester Restaurants immer wieder überrascht.

Diese Sensibilität zeigt sich besonders in drei Bereichen. Erstens und für den Gast am offensichtlichsten daran, dass der Geschmack eine Finesse und Nuancen entfaltet, die überragend und innovativ sind. Frank zeigt das zum Beispiel bei einem seiner besten Gerichte, der Goldforelle mit weißer Schokolade, Rahm und Chardonnay-Essig, frittiertem Dill, einer leicht angeräucherten Scheibe Kohlrabi, einem hauchdünnen Kalbskopfschip und wunderbar wirksamen, leicht angerösteten Senfsaatkörnern. Er zeigt es auch bei seiner Art, eine Ansammlung von mehr oder weniger sprödem Gemüse (z. B. „Winter-Rohkost“ genannt) durch den Einsatz von außergewöhnlich trickreichen Beilagen („Slushy“ von rohem Gemüse, Kürbistrester, Pilz-Mandelwasser) zu einem geradezu süffig zu essenden Kunststück zu machen.

Der nächste Punkt ist eigentlich die allergrößte Spezialität Franks, nämlich das Erkennen von kulinarischem Potenzial bei Produkten und Details von Gerichten, das bisher kaum jemand in Erwägung gezogen hat – wenn denn überhaupt. Wer kommt schon auf die Idee, sich mit „Suppenfett-schaum“ zu befassen, weil er daran gedacht hat, dass das Suppenfett in der traditionellen Küche eine so wichtige Rolle spielt? Oder: Wer schafft es, mit dem „Wiener Panier“, einem Backhendl, mit Hühnerhaut oder mit der Kombination von Birne, Röstgemüse und Schmalz so originell zu werden, dass man von lupenreiner Avantgarde reden kann?

Dass die Gerichte dann – drittens – ganz ausgezeichnet zu essen sind und die Gäste keineswegs vor den Kopf gestoßen werden, hat etwas damit zu tun, dass Sebastian Frank immer den assoziativen Kontext im Auge hat. Fast alle seine Bezüge haben etwas mit „ganz normalem“ Essen zu tun, mit einem Horizont an Erinnerungen und Vorlieben, der den Gästen nicht fremd ist. Er verfremdet, wird aber dabei nicht fremdartig. Ein Menü im „Horváth“ wird so auch zu einer Reise in die eigenen Ess-Erlebnisse, man fühlt sich eingebunden in einen Prozess, der viel mit Kommunikation zu tun hat. Der Koch will etwas sagen, man kann es entschlüsseln und verstehen. Das – so viel ist klar – steht in einem wegweisenden Zusammenhang mit der kreativen Küche der Zukunft. Was auch mit der Zukunft zu tun hat, ist die Hinwendung zu Realien, die nicht unbedingt zu den Luxusprodukten zählen, und zu Zutaten, die man in der Spitzenküche bisher kaum beachtet hat, die es bei Frank wert werden, in den Mittelpunkt der kulinarischen Aufmerksamkeit zu geraten. Alle reden von selten oder gar nicht genutzten Teilen von Pflanzen und Tieren, von Einfachheit und Klarheit der Produkte und ihrem enormen Potenzial. Hier gibt es das alles, faszinierend inszeniert durch die Arbeit eines der großartigsten Köche, die in Deutschland arbeiten.



# Vorwort

## Sebastian Frank

### Warum ich ein Buch geschrieben habe?

Lange Zeit habe ich gar nicht darüber nachgedacht, ein eigenes Kochbuch in Angriff zu nehmen. Denn in meiner Wahrnehmung war so etwas immer ein Projekt nur für jene Köche, die mit ihren Gerichten wirklich etwas zu erzählen haben; etwas, das sich auch lohnt, mitgeteilt zu werden, weil sich ihre Küche durch stilprägende Eigenständigkeit und eine einzigartige Philosophie auszeichnet.

Sehe ich mich heute, zu dem Zeitpunkt, an dem ich dieses Buch verfasse, dort angekommen? Die Antwort darauf wage ich selbst nicht zu geben, letztlich werden andere das beurteilen müssen.

Über Jahre hinweg wurde mir immer wieder die eine Frage gestellt, die Frage nach einem Buch. Und so ist in einem Prozess der fortwährenden Entfaltung meines kulinarischen Schaffens, aber auch stetiger Selbstreflexion der Entschluss gereift, diesen Schritt zu gehen und tatsächlich ein Kochbuch mitzugestalten.

Ich persönlich betrachte das Niederschreiben der Texte und Rezepte eher als eine Art der Bestandsaufnahme. Sie bündelt das Gefühlte und Gedachte, bringt die Emotion und die Sichtweisen zum Ausdruck, die mich bis zum heutigen Tag geprägt haben und weiter prägen werden. Mein Werdegang, das bisher Vollbrachte und mein Streben spiegeln sich darin wider.

Nach der Entscheidung für dieses Buch und dem Einlassen auf die neue Aufgabe habe ich schon während der Aufzeichnung der ersten Gerichte festgestellt, dass dies zugleich der nächste Schritt in meiner eigenen kulinarischen Entwicklung ist. Denn mit einem Mal wurde offenbar: Der tiefere Sinn liegt für mich darin, das Geschaffene und das eigene Tun von einem neuen Standpunkt aus zu betrachten, von außen darauf zu blicken und es noch klarer zu fassen.

Ich denke, jedem, der ein gewisses Maß an Kreativität in seine Arbeit einbringt, stellt sich nicht nur die Frage, wie er sich ausrichten will und in welche Richtung sich das eigene Schaffen bewegen soll, sondern vielleicht auch die Frage nach dem entscheidenden Einfluss, nach den Faktoren, die dafür ausschlaggebend sind. Meist ist das, was sich rückblickend als eine bestimmte Phase beschreiben lässt, die Summe vieler kleiner Ideen, Anregungen, Inspirationen und Entscheidungen. Und immer wieder stellt sich beim Kreieren von Gerichten die gleiche, drängende Frage nach dem noch nicht Dagewesenen, nach dem Neuen, das einem das Gefühl gibt, voranzukommen.

Bewusste Retrospektive, Analyse und Neubeurteilung sind für mich also maßgebend für die weitere Gestaltung meiner kulinarischen Welt; dafür, die eigene Philosophie herauszudestillieren und künftig noch pointierter und konzentrierter umzusetzen zu können.

# Philosophie: Meine emanzipatorische Küche

## Kreativität durch Zensur

Kern meiner Philosophie ist die Essenz einer persönlich erlebten österreichischen Tradition, einer Erfahrung, die teils in meiner Kindheit stattgefunden hat, deren Elemente aber auch von aktuellen Perspektiven auf diese geprägt sind. Ich versuche, ihre „magischen Momente“ aufzugreifen und sie in einer vegetabil geprägten, entschlackten Version darzustellen, wobei ihr Ursprung klar und unverfälscht wiedererkennbar sein muss.

Die verschiedenen Protagonisten, die einen Teller bestimmen, ihre Wertigkeit, ihre Eigenschaften und ihr Einsatz stehen dabei in einem völlig regelgelösten Verhältnis zueinander. Die einzelnen Komponenten verhalten sich absolut „emanzipatorisch“. So verwandeln sich die Produkte in Akteure auf dem Teller, die in ganz unterschiedliche Rollen schlüpfen können – vom Gewürz, Konsistenzgeber oder Aromaträger bis hin zum Hauptdarsteller ist für alle alles möglich.

Des Weiteren unterliegt die Art des Kochens und die Auswahl der Produkte einer gewissen Emanzipation: der Auflösung tradiertter Regeln. Fleisch, Fisch oder Gemüse erfahren dadurch eine Gleichstellung, die eine hierarchische Kategorisierung von vermeintlich „Einfachem“ versus „Luxus“ aufhebt.

Darüber hinaus orientiere ich mich bei der Auswahl der Produkte ausschließlich an ihrer Nähe zu meiner Heimat, dem Binnenland Österreich. Besonders bei der Neuentwicklung von Gerichten wirkt sich dieser Ansatz entscheidend aus. Durch den Ausschluss von Zutaten, die nicht in das Spektrum meines persönlichen, österreichisch geprägten kulinarischen Traditionsempfindens fallen, konnte ich eine experimentelle Tiefe und einen ganz besonderen Umgang mit ihnen entwickeln, wie es sonst – schon allein aus Zeitgründen – nicht möglich gewesen wäre. Nur die wiederholte, intensive Auseinandersetzung mit ein und demselben Produkt brachte, aufbauend auf vorangegangenen Erfahrungen, eine derart große Band-

breite und Originalität an kreativen Vorstellungen hervor. So führten beispielsweise erst die jahrelange Beschäftigung mit dem Knollensellerie und die daraus gewonnenen Erkenntnisse Schritt für Schritt zu „12 Monate gereiftem Salzsellerie“.

Diesen Vorgang nenne ich persönlich „Kreativität durch Zensur“, was die freiwilligen, selbst gewählten Restriktionen im Bereich der Produktauswahl und deren Auswirkungen auf den Schaffensprozess meint, keinesfalls jedoch mit einem dogmatischen regionalen Denkansatz gleichzusetzen ist.

## Zu den Rezepten

---

Das Kochen nach Rezepten war mir persönlich immer schon zuwider. Ich gehöre daher auch nicht zu den Köchen, die auf die Kommastriche genau Rezepturen verfassen, es sei denn, es ist absolut notwendig. Das ist wahrscheinlich auch der Grund, warum ich es in über zwanzig Jahren nicht geschafft habe, auch nur einen einzigen Rezeptordner anzulegen. Viele glauben mir das nicht, doch es ist wirklich so!

Ein wenig vereinfacht gesagt gibt es zwei Herangehensweisen an Zutaten und deren Zubereitung: Die einen lassen sich vom Kopf, die anderen vom Bauchgefühl leiten.

Ich gehöre definitiv zur zweiten Gruppe, mein persönliches Grundrezept für alles lautet: „Pi mal Auge durch drei“, und schon gelingt's!

Demensprechend stellte es eine echte Herausforderung für mich dar, all die Rezepte zusammenzutragen oder überhaupt das erste Mal zu Papier zu bringen. Eine große Hilfe waren mir dabei all die Köchinnen und Köche, die mich bis heute begleitet und immer alles gewissenhaft notiert haben.

Wenn ich persönlich eine Rezeptur erstelle, achte ich in erster Linie darauf, dass ich sie mir so leicht wie möglich merken kann. Das ist der Grund, warum meine Mengenangaben meist auf eine Zehnerstelle enden.

Meine persönlichen Grundrezepte habe ich so wieso im Kopf, dort verankert meist ohne Zahlen – sowie das Kartoffelteigrezept aus meiner Ausbildung, das ich nie vergessen werde: „Ein Kilo gekochte Kartoffeln, ein Drittel Mehl, ein Ei, ein Eigelb.“

Die Angaben in diesem Buch orientieren sich an der optimalen Verarbeitungsmenge bezogen auf jedes Einzelrezept. So wird eine gewisse Menge benötigt, um z. B. im Thermomix ein optimales Mixerergebnis zu erhalten; auch wird niemand eine Masse von nur 5 cm Höhe im Pacojet-Becher einfrieren, obwohl vielleicht nur ein Esslöffel für vier Personen gebraucht wird.

Mir ist es außerdem wichtig zu erwähnen, dass „Reste“ der Zutaten, die wir bei der Zubereitung von Gerichten im Restaurant „Horváth“ verwenden, selbstverständlich nicht in der Mülltonne enden. So würden wir niemals unser „Hühnermagic“ herstellen, ohne das verbliebene Huhn weiterzuverarbeiten oder als Personaessen zu servieren.

### Wie koche ich?

---

„Wie machen Sie das?“, ist eine der am häufigsten gestellten Fragen an mich. Grundsätzlich beruht fast alles auf einer geschmacklichen Vorstellung im Kopf. Meines Erachtens macht sie neunzig Prozent des Kochens aus. Der übrige Teil entfällt auf die richtige Proportionierung auf dem Teller und die Gewährleistung der Umsetzbarkeit in Sinne einer mehrfachen Ausführung.

Der erste Aspekt, den ich bei einer Zutat in Betracht ziehe, ist immer die Frage, ob ich das Produkt noch einer Form der Zubereitung oder Verarbeitung unterziehen kann, die es entweder optimiert oder das gesamtheitliche Konzept eines Gerichtes nach vorne bringt. Ist dies nicht der Fall, verarbeite ich das Produkt roh, wie ich persönlich das etwa bei Kohlrabi, Erdbeeren oder Fenchel tue, die aus meiner Sicht bereits in ihrem natürlichen Ursprungszustand optimal in Erscheinung

treten. Selbstverständlich kann geschnitten oder entsaftet werden, solange der geschmackliche Fokus auf dem Aroma des rohen Produktes liegt. Bei der Weiterverarbeitung von Zutaten lege ich Wert auf die optimale Zubereitung, die nach meinem Dafürhalten am besten zu dem jeweiligen Gericht passt. Eine Aufspaltung des Produktes in mehrere Facetten, wie es oft üblich ist, hat für mich keinerlei Bedeutung bei der Entwicklung eines Rezeptes. Aus der Perspektive des Gastes sollten sich das fertige Gericht und seine Zutaten möglichst einfach und verständlich präsentieren. Mein persönliches Motto hierbei ist: „Gutes Essen braucht keine Anleitung.“

Im Vordergrund steht oft die Kombination des Ausgangproduktes mit Sekundäraromen, wobei es nicht um eine Verfälschung geht, sondern vielmehr darum, mit wenigen Protagonisten eine Vielschichtigkeit in der Aromenwahrnehmung zu erreichen. Das bedeutet konkret die Bespielung aller Grundaromen wie Fett, Säure, Süße und Salz über wenige Zutaten, die diese in sich tragen und von uns gezielt eingesetzt werden.

Ein besonderes Augenmerk bei der Ausarbeitung von Geschmacksbildern lege ich nicht nur auf die geschmackliche Harmonie im Ganzen, sondern auch der einzelnen Bausteine. Dabei gilt es vor allem auf ein ausgewogenes Süße-Säure-Gerüst zu achten – sowie und auf eine haptische Darstellung, die dieses Konstrukt optimal zur Geltung bringt. Sozusagen eine „Wohlfühlküche“, bei der jeder Bissen ein positives Lebensgefühl hervorrufen soll.

Ich persönlich neige dazu, auf „knusprige“ Komponenten zu verzichten, da diese die Wahrnehmung anderer Konsistenzen oft verzerren oder in den Hintergrund treten lassen.

Auch Blüten, Kressen und Microgrün, die einzig und allein der Optik dienen und keinerlei geschmacklichen Mehrwert bieten, finden bei mir keine Berücksichtigung. Ausnahmen bilden explizit auf ein Gericht abgestimmte, eigens dafür oder zumindest auf richtiger Erde gezogene Kräuter oder Salate, die bei Bedarf auch schon

in einem sehr frühem Wachstumsstadium ihren Weg auf den Teller finden.

Bei der Ideenfindung gehe ich ausschließlich von der österreichisch-landläufigen Küche mit einem an Wien, Niederösterreich und Ungarn orientierten Fundament aus. Die österreichische Küche des alpinen Gebietes hat dagegen keinerlei Einfluss auf mein Kreativdenken.

Im Umgang mit Produkten, die ich meist nach ihrer saisonalen Verfügbarkeit auswähle, betrachte ich immer zuerst die klassische österreichische Zubereitung und das Aromenbild, das beim Verarbeiten entsteht. Dabei versuche ich die bei mir persönlich entstandenen Emotionen, die in der Regel auf den Eindrücken während meines Heranwachsens in Österreich beruhen, klar in den Vordergrund zu arbeiten.

Ist diese emotionale Qualität jedoch nicht klar genug ersichtlich und spürbar, gilt es für mich den Weg einer „Essenzgewinnung“ zu gehen, ohne die eigentliche Ursprungsaromatik zu verändern.

Das bedeutet im konkreten Fall zum Beispiel: Würde das „Hühnermagic“ nach seiner Gewinnung nicht einen Geschmack in sich tragen, der in meiner Erinnerung ganz klar verankert ist, hätte ich nicht in Erwägung gezogen, es jemals in ein Gericht einzuarbeiten.

Da ich dieses Prinzip bei der Auswahl und Zusammenstellung der zu verarbeitenden Produkte sehr strikt, nahezu „radikal“, verfolge, bedarf es manchmal eines jahrelangen gedanklichen Reifungsprozesses. Dieser wird oftmals auch durch eine mittlerweile neu gewonnene Sichtweise oder ein im Lauf der Zeit kulinarisch gereiftes Selbstverständnis gesteuert und zum Abschluss gebracht.

Die österreichisch geprägte Landküche ist als Pool, aus dem ich – auch in Bezug auf die weniger prominente landestypischen Gerichte der zweiten Reihe – meine Inspiration beziehe, zugleich die Grundlage für die Ausprägung des aromatischen Alleinstellungsmerkmals meiner Küche.





Knollensellerie

- Sellerie reifen lassen
- Sellerie verkohlen
- Sellerie in Fett ziehen
- Sellerie entsaften  
und vergären



# Knollen- sellerie

serie -



rie



## Knollensellerie

„Knollensellerie ist ein unterbewusster Geschmacksgeber.“ Dieser Satz, den ich mit 19 Jahren von einem damaligen Küchenchef mitbekommen habe, hat sich derart in meinem Kopf eingebrannt, dass ich ihn heute fast schon exzessiv umsetze. Im „Horváth“ dient der Knollensellerie als Grundbaustein jeglicher Geschmackscharakteristik. Achtzig Prozent aller Gerichte in unserem Restaurant beinhalten Sellerie in irgendeiner Form.

Warum jedoch Knollensellerie und nicht ein anderes Wurzelgemüse? Das Paradoxe an Knollensellerie ist, dass er geschmacklich leicht und feinsinnig genug ist, um sich mühelos einer anderen Aromastruktur unterzuordnen und dieser eine Tiefe oder sogar Verlängerung zu geben, aber gleichzeitig auch intensiv und in seiner Struktur so kompakt ist, dass er als Hauptprotagonist jeden Teller dominieren kann.

Ein weiterer wichtiger Aspekt beim Sellerie ist der hohe Glutaminsäureanteil, der hauptsächlich für das Geschmacksspektrum „Umami“ verantwortlich ist. Durch die geschmackliche Stärke und die feste Struktur eignet sich Sellerie bestens, um Fleisch oder Fisch zu ersetzen.

## Sellerie reifen lassen

---

Der Salzsellerie ein Resultat der kulinarischen Fokussierung auf diese Zutat. 2012 hatten wir ein Gericht auf der Karte, bei dem ein ganzer Sellerie in Salzteig gebacken, ausgebrochen und weiterverarbeitet wurde.

Mit dem Wissen, dass Salz hygroskopisch ist, riskierten wir den Versuch, den Sellerie nach dem Backen im Teig zu belassen, um ihn einem osmotischen Prozess auszusetzen. Der Salzteig absorbierte das Wasser an der Stelle, an der der Sellerie im Inneren auflag. Gleichzeitig setzte ein Schrumpfvorgang des Selleries ein. Um das Aufweichen des Salzteiges und somit ein Einreißen zu vermeiden, begannen wir den Sellerie im Salzteig alle zwei Tage zu wenden, sodass der aufgeweichte Teil des Salzteiges nach oben hin ausgerichtet abtrocknen konnte, und der Sellerie im Inneren wiederum auf trockenem Teig auflag, was den Schrumpfvorgang durch Wasserentzug voranschreiten ließ.

Nach drei Monaten öffneten wir das erste Exemplar und waren von Optik, Konsistenz, Aroma und dem intensiven Geschmacksbild überrascht. Die Viskosität des Selleries ähnelte stark dem von gereiftem Käse, geschmacklich erinnerte er an eine Fleischbrühe oder an luftgetrockneten Schinken. Wir brachten den gereiften Sellerie in Verbindung mit Rindersuppenfett und gerösteter Selleriesaat und servierten in als Apéro.

Gleichzeitig stellte sich uns die Frage nach dem Ergebnis bei längerem Verbleib des Selleries im Salzteig. Die weiteren Exponate beließen wir dann, bei gleichem Verfahren, für sieben Monate im Salzteig. Das Resultat erinnerte in seiner Konsistenz stark an Parmesan. So entstand auch der Gedanke, den Salzsellerie zum Vollenden von Speisen einzusetzen, indem man ihn mit einer Reibe darüber hobelte. Jedoch ließ der noch immer zu hohe Wassergehalt im Sellerie kein optimales Reibeergebnis zu.

In weiteren Versuchen verblieben die ersten Exemplare zwölf Monate im Salzteig und erbrach-

ten ein optimales Ergebnis in Sachen Viskosität. Der Salzsellerie in seiner heutigen Form und das damit verbundene Gericht fand nach dreieinhalb Jahren Kreativarbeit seinen Weg ins Menü. Basis des Gerichtes „Sellerie reif und jung“ ist der Gedanke, den Knollensellerie der aktuellen Ernte mit dem Sellerie aus dem Vorjahr zu würzen.

## Sellerie verkohlen

---

Im Ganzen verkohltes Gemüse erscheint oft als bloßer Modetrend einer jungen, „regional“ orientierten Essbewegung nordischen Ursprungs. Bei genauerer Betrachtung ist der kochtechnische Nutzen jedoch leicht zu erkennen. Besonders in Form unseres „Gemüsemaggis“ ([Rezept → Seite 69](#)), das auf dem Auslaugen von verbranntem Gemüse basiert, bekam verkohltes Gemüse einen weiteren geschmacklichen Mehrwert für uns.

Der Knollensellerie eignet sich auch für diese Methode ganz ausgezeichnet. Seine feste Struktur erlaubt eine große Verweildauer über einer Hitzequelle (meist bleibt das Gargut für mehrere Stunden – bis hin zu einem Tag – direkt über oder in der Glut).

Dabei erfolgt zuallererst eine Krustenbildung, die das Innere des Gemüses schützt. In der Kruste karamellisiert der im Gemüse enthaltene Zucker, Röstaromen entstehen, die sich beim späteren Auslaugen in einer Flüssigkeit positiv auswirken. Durch die lange Verweildauer über oder in einer Hitzequelle verdunstet das im Gemüse enthaltene Wasser, was zu einer Geschmacksintensivierung und zu einer Konzentration der Glutaminsäure führt.

Die indirekt gedämpfte Minz-Aubergine entstand schon sehr früh in der Küche des „Horváth“, verschwand dann für mehrere Jahre aus dem Fokus und wurde 2016 reaktiviert.

Dass einem Produkt mit einfachsten Mitteln eine solche geschmackliche Exotik und eine derart produktuntypische Haptik verliehen werden kann, verblüfft mich bis zum heutigen Tag.

„Das Öffnen eines Salzselleries ist ein Ereignis, das mich bis zum heutigen Tag staunen lässt.“

Sebastian Frank

### Sellerie in Fett ziehen

Die Idee, den Knollensellerie schwimmend in Entenfett zu frittieren – als Begleiter zu einem Entengericht – hatten wir bereits in einem sehr frühen Stadium der Küche des „Horváth“. Dabei erkannten wir die vielfältige Einsetzbarkeit dieser Methode.

Der Knollensellerie wird in möglichst großen Stücken in kaltem Entenfett zum Frittieren angesetzt, was zur Folge hat, dass das Entenfett den Sellerie durchdringen kann (bei heißem Fett wäre dem nicht so). Am Anfang des Frittierprozesses wird das im Sellerie enthaltene Wasser reduziert, bis nach etwa 1 Stunde der Röstvorgang einsetzt. Der gesamte Ablauf dauert etwa 90 Minuten. Am Ende steht ein Ergebnis, das breit, cremig, intensiv und hervorragend mit Frucht, Säure, Salz und Röstaromatik ergänzt werden kann.

Eine Weiterentwicklung dieser Methode ist die Sardellen-Mandelpaste, die für uns speziell in der Gemüseküche einen sehr hohen Stellenwert als Würz- und Begleitpaste hat.

### Sellerie entsaften und vergären

Schwer zu definierende, neue oder extreme geschmackliche Ausprägungen haben schon immer eine große Faszination auf mich ausgeübt. Umso mehr, wenn diese mit simplen Zutaten erzielt werden, keinen exotischen Ursprung haben – und dennoch eine erstaunliche Harmonie in sich bergen. So wollte ich aus Sellerie einen Drink herstellen, der geschmacklich in die Extreme geht. Salzig, sauer, süß, mostig und menthol sind die Aromen, die den Horváthini auszeichnen.

Der Sellariesekt basiert auf unserem „heißgeklärten“ Gemüsesaft, der ins salzig-säuerlich-süße Spektrum gebracht wird. Das Hinzufügen von Weinlaub aktiviert eine Vergärung, durch die der Zucker nochmals reduziert wird; dazu kommt Gärssäure. Dieses Vergären von Flüssigkeiten entspricht der traditionellen Methode der Blütensektherstellung (wie z. B. bei Holunderblütensekt), einer Spontanvergärung in der Flasche.







## 3 Monate gereifter Salzsellerie mit Rindersuppenfett

### Rindersuppenfett

---

- 300 g Rinderrippe
- 150 g Rindermarkknochen, gesägt
- 100 g Karotten
- 100 g Knollensellerie
- 100 g Lauch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchknolle
- 20 g Blattpetersilie
- 5 Pimentkörner
- 5 Gewürznelken
- 3 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- 3 Sternanis

Rinderrippen und Markknochen mit Salz in kaltem Wasser ansetzen, aufkochen lassen und degreassieren. Das Wurzelgemüse schälen, klein schneiden und zugeben. Den Lauch waschen, halbieren und ebenfalls hinzufügen. Zwiebel und Knoblauchknolle halbieren, auf der Schnittseite schwarz rösten und in die Suppe geben. Die restlichen Gewürze und Zutaten hinzufügen und alles 3 Stunden leicht köcheln lassen. Danach die Suppe passieren, das entstandene Rindersuppenfett abnehmen und aufbewahren.

### Fertigstellen

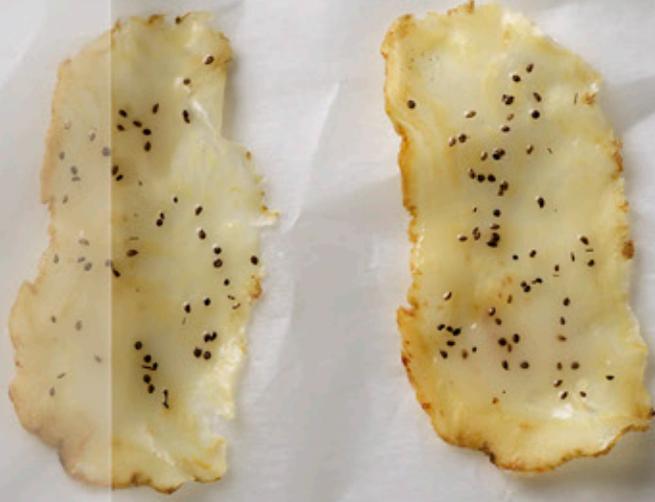
---

- 1 TL Selleriesaat
- 1 Sellerie in Salzteig, 3 Monate gereift  
(Rezept → Seite 31)

Selleriesaat in einer trockenen Pfanne rösten. Den 3 Monate gereiften Salzsellerie in dünne Scheiben schneiden, mit Rindersuppenfett bestreichen und mit der gerösteten Selleriesaat bestreuen.

KnoLenseLlerie

Sellerie reifen lassen





Knollensellerie

.....  
Sellerie reifen lassen

# Sellerie, reif und jung

## Sellerie im Salzteig

---

- 250 g doppelgriffiges Mehl
- 165 g Speisesalz, fein
- 160 ml Wasser
- 1 Knollensellerie (faustgroß)

Mehl, Salz und Wasser vermengen und zu einem glatten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen und über Nacht zugedeckt ruhen lassen.

Den Knollensellerie waschen und gleichmäßig mit dem Salzteig einschlagen. Den Ofen auf 220 °C vorheizen, den Sellerie im Salzteig 20 Minuten backen, die Temperatur auf 180 °C reduzieren und weitere 40 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

An einem trockenen Ort mit gleichbleibender Temperatur (etwa 15–20 °C) lagern. In den ersten 2 Monaten muss der Sellerie jeden zweiten Tag gewendet werden, sodass jeweils die feuchte Stelle am Salzteig nach oben ausgerichtet ist. In den folgenden 6 Monaten wird der Salzsellerie wöchentlich gewendet, und für weitere 4 Monate verbleibt der Salzsellerie einfach im Teig, ohne gewendet zu werden.

## Hühnersuppe

---

- 500 g Hühnerkarkassen
- 300 g Hühnerhaut
- 100 g Karotten
- 150 g Knollensellerie
- 100 g Lauch
- 30 g Petersilienstängel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchknolle
- 5 Pimentkörner
- 3 Sternanis
- 10 Gewürznelken
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter

Hühnerkarkassen und -haut mit Salz in kaltem Wasser ansetzen, aufkochen lassen und degaissieren. Das Wurzelgemüse schälen, klein schneiden und hinzugeben. Den Lauch waschen, halbieren und ebenfalls hinzufügen. Zwiebel und Knoblauchknolle halbieren, auf der Schnittseite schwarz rösten und in die Suppe geben. Die restlichen Gewürze und Zutaten hinzufügen und 90 Minuten leicht köcheln lassen. Danach die Suppe passieren, das entstandene Hühnersuppenfett abnehmen und aufbewahren.

## Selleriescheiben

---

- 1 Knollensellerie (faustgroß)

Den gewaschenen Knollensellerie in 1 mm dünne Scheiben schneiden, 2 Minuten bei 90 °C dämpfen und auskühlen lassen.

## Geröstete Selleriesaat

---

- 20 g Selleriesaat

Die Selleriesaat in einer trockenen Pfanne dunkel rösten.

## Legierte Hühnersuppe

---

- 200 ml Hühnersuppe
- 30 g Butter
- 3 Eigelb

Hühnersuppe mit Butter auf 80 °C erwärmen und mit Eigelb legieren. Salzen.

## Fertigstellen

---

Die gedämpften Selleriescheiben salzen und auf den Teller setzen. Die aufgeschäumte Hühnersuppe angießen, mit gerösteter Selleriesaat würzen und mit dem Hühnersuppenfett beträufeln. Zum Abschluss den gereiften Sellerie aus dem Salzteig ausbrechen und darüber reiben.

Sebastian Frank, Patron des Restaurants „Horváth“ in Berlin, zeigt in seinem ersten Buch „kuk [cook]“ seine authentische Kochkunst. Diese ist geprägt durch seine Wurzeln in der österreichischen Küche. Ergänzt durch seinen emanzipatorischen Ansatz, dass jedem Produkt die gleiche Aufmerksamkeit zukommt und das vermeintlich Einfache genauso Hauptdarsteller sein kann, wie das Edelprodukt, sowie der stringenten Zensur bei der Auswahl der Produkte machen seine Küche unverkennbar. So wird konsequent auf Olivenöl, Hummer & Co. verzichtet, aber Schmalz, Leindotteröl, Stör und vieles andere machen das mehr als wett.

Jürgen Dollase beschreibt in seinem Vorwort zum Buch, wie das Amuse-Bouche „Kartoffel, Nussbutter und Sellerie“ auf ihn wirkte: „... Es schmeckte sensationell gut. Die Kartoffel, ein qualitativ hervorragendes Produkt, die Nussbutter mit genau dem richtigen Mix aus Butternoten und Röstnoten, und die Sellerieblätter hatten dieses leicht ledrige, wunderbare Aroma, das zusammen mit der Nussbutter vielleicht einen der besten Akkorde liefert...“

Es ist virtuos, wie Sebastian Frank es schafft, diese Begeisterung mit Produkten zu erzeugen, die jeder zu kennen meint. Aber er hat sich tiefer mit ihnen befasst, sie genauer analysiert und wenn er keine Optimierung des Produktes durch Be- oder Verarbeitung sieht, dann macht er es auch nicht. Mit diesem Ansatz hat sich Sebastian Frank bis an die Spitze der Kochelite gekocht. 2018 wurde seine Kunst von der madridfusión mit der Auszeichnung „Bester Koch Europas“ geadelt.

ISBN 978-3-87515-432-0

