

Restaurant Matisse



Nature et passion du jardin ... In gewisser Hinsicht passt die Lage des Restaurants Matisse vor den Toren von Alt-Basel, auf Burgfelden zu, sehr wohl zum Konzept: Auf der einen Seite der ehrwürdige Kannenfeldpark mit seiner faszinierenden Garten- und Landschaftskultur, auf der anderen das lebendige Wirrwarr der Kleingärtner mit ihren minimalistischen Anbauflächen. „Manche glauben uns nicht“, erzählt Erik Schröter, seit 2012 Chef im Matisse, „die führen wir dann direkt hin.“ Ja, wohin denn? In den restauranteigenen Garten selbstverständlich, im Innenhof hinterm Haus, wo sich sommers die Gäste auf der Terrasse entspannter Sinnenfreude hingeben. Seltsame, verloren geglaubte Dinge wachsen im Matisse Kräutergarten, Haferwurz, Süßdoldenwurzel, auch japanische Rettiche. „Manches ist schwer im Garten aufzubereiten.“ Doch wozu gibt es noch Wälder! Um darin herumzuschweifen und die natürlichen Schätze aufzustoßern, die zugleich die verborgensten sind. Wasserkresse etwa, viel schärfer, intensiver als die gezüchtete. „Es gibt noch so viel zu entdecken. Die Sortenvielfalt ist unendlich groß.“

Das ist doch mal ein positiver Ansatz ... und ein Kontrast zum Alptraum des Artensterbens. Freilich, Schröters zupackender Optimismus ist schwer errungen, durch pure Eigeninitiative hervorgerufen. Doch dazu später. Erst einmal wollen wir uns umschaun im schlicht und modern gehaltenen Gourmetrestaurant, wo in einem Nebenraum geräumige „Nemo“-Sessel des italienischen Designers Fabio Novembre an den surrealistischen Namensgeber erinnern. Ungeachtet aller Exklusivität, pflegt Schröter ein offenes Konzept. Des Morgens kommen ein paar Leute aus der Nachbar-

Burgfelderstrasse 188
4055 Basel
☎ +41 61 560 60 66
reservation@
matisse-restaurant.ch
www.matisse-restaurant.ch

★★★★★

Erik Schröter
NATURE ET PASSION DU JARDIN

RESTAURANTMATISSE





schaft ins Bistro geschneit, um in Ruhe ihren Kaffee zu trinken. Das wirkt sympathisch und lebensnah, könnte direkt als Beispiel taugen zur Entkrampfung der Sterne-Cuisine. – Im Matisse gibt es keine herkömmliche Karte mehr. Es wird eingekauft und verarbeitet auf den Punkt. Wegwerfen? So wenig wie möglich. „Man muss bedachtsam mit den Dingen umgehen.“ Wenn das einer wie Erik Schröter sagt, hört sich das nicht nach Öko-Propaganda an. Sondern nach Reife und Lebenserfahrung.

Man muss reservieren im Matisse. Zwei Menues stehen, quartalsweise wechselnd, zur Auswahl, vier bis sechs Gänge, Amuse bouche, Sorbet, Pré Dessert, Friandises und Pralinés inklusive. Son-

derwünsche sind erwünscht; am besten, man plant vor. In würdiger Form wird die Bedeutung der Produzenten dokumentiert: „Unsere Partner“ ist die beeindruckende Liste überschrieben, worauf so wohlklingende Namen wie Traitafina, Luma Beef, Schweizer Wald oder Essbare Landschaften zu lesen sind. Die Aufnahme des letzteren Erzeugers darf durchaus als Tribut an den Osten verstanden werden; Schröter stammt aus Quedlinburg. Herbe hat die Familie unter dem Regime gelitten. „Inzwischen sehe ich mich nur noch als Europäer.“ Was den Gestalter nicht daran hindert, die Schweizer Köche-Nationalmannschaft zur Olympiade zu führen ...

ERIK SCHRÖTER

Wir sind nicht so indiskret, nach der Quelle für Erik Schröters nimmer versiegende Energieströme zu fragen. Was der Mann international alles aufgebaut hat – oft genug für andere, ohne die Früchte selbst zu ernten – beeindruckt selbst Analphabeten der Haute Cuisine. Wenn er von Ungarn erzählt, ist das per se beste Werbung für eine unterschätzte Genuss-Landschaft: Hier bekam



er etwas zurück – Freundlichkeit, Begeisterung, Lebensfeuer ... Das Château Viz am Plattensee hat er auf Fünf-Sterne-Niveau geführt. „Eine sehr gute Erfahrung.“ Zweimal hintereinander avancierte er zur Nummer eins in Ungarn. Dann ging er in die Schweiz, wurde zum Aufsteiger des Jahres gekürt. Seit Februar 2012 nähert er sich mit dem Matisse dem großen Triumphbogen. Flüchtling vor der Wende, kehrte er danach zurück in den Osten Deutschlands, um, ja richtig, um Aufbauarbeit zu leisten: Das Schröter's in Schwerin, Burg Schlitz ... Der Mann weiß, wie man erfolgreich arbeitet.

„Ich hatte das Glück, bei großen Köchen lernen zu dürfen. Schuhbeck gefiel mir sehr. Witzigmann auch.“ Im Hotel Überfahrt zu Tegernsee erhält er wichtige Impulse. Manche bezeichnen ihn als modernen Alchemisten. Durchaus, bei aller Entschiedenheit und Radikalität, die Schröter hinsichtlich Auswahl, Zubereitung und Gestaltung obwalten lässt, ist er doch kein Dogmatiker. Auch der Molekularküche werden ihre Verdienste gelassen. „Natürlich koche ich intensiv molekular, mit Stickstoff etwa“, erwähnt er en passant. Moden der Lobpreisung und Verdammung interessieren ihn nicht; mit dem Rotationsverdampfer, einem typischen Instrument der neuen Experimentatoren, gelingt ihm manche Jus und Essenz, die auf dem Herd nicht möglich gewesen wäre.

Mehr als dies gewöhnlich der Fall ist, verrät die Menue-Karte des Matisse eine Menge über den subjektiven Zugriff. Darum seien ein paar Gänge aus dem Degustations-Menue zitiert. „Amuse bouche – 2 // Matisse Wintergarten – wildes Kraut / Gemüse / Wurzeln / Erde // Black Angus Tatar – Sardelle / Imperial Amur Kaviar / Paella Sud / Senfpulver / Schnittlauch-Sauerrahm // Südafrikanische Langostino – Sot-Ly-Laisse / Artischocke / mexikanische Vanille – Nage // Bar de Ligne – Petit Bateau. Federkohl / Schwarzwurzel / Haselnuss / geräucherter Entenfond / Borage-Kraut ... Mit Verlaub, dergleichen haben wir so kaum je gelesen noch gespeist. Schröters Grundfrage: „Was kann man aus den



Klassikern neu definieren?“ Sogar Produkte wie Bircher Müsli inspirieren ihn zuweilen zu Neuentwicklungen. Nun sollte man sich das nicht gar zu idyllisch vorstellen; Erik Schröter gehört zur Kategorie der Passionierten, die nicht ruhen, bis das Optimum endlich erreicht ist. „Manchmal verzweifle ich fast. Es gibt keine Zeit, wo man sich nicht mit der Thematik beschäftigt.“ Fast keine, möchte man anfügen. Seit er eine Tochter hat, sieht der Top-Koch vieles in neuem Lichte. „Man ist einfach nicht mehr so verbissen.“ Hierin, so ließe sich vermuten, glimmt vielleicht schon der Funke für den nächsten Qualitätssprung ins Unbekannte.



Nature et passion du jardin ... D'une certaine façon, la situation du Restaurant Matisse, aux portes du vieux Bâle, vers Burgfelden, correspond bien à cette idée. D'un côté le vénérable parc de Kannenfeld, exemple d'un art fascinant du jardin et du paysage, de l'autre le vivant embrouillamini des jardins familiaux sur leurs minuscules

parcelles. « Il y a des gens qui ne nous croient pas », raconte Erik Schröter, chef au Matisse depuis 2012, « alors on les y emmène directement. » Où ça ? Mais oui, dans le jardin du restaurant bien sûr, à l'arrière de la maison, dans la cour intérieure où les clients profitent en été de l'ambiance décontractée de la terrasse. C'est qu'il y pousse des choses étranges, dans ce carré aux herbes du Matisse, des choses que l'on croyait disparues : salsifis barbe de bouc, cerfeuil anisé, et même des radis japonais.

« Il y a pourtant des choses qu'on a du mal à faire venir au jardin. » Mais pour celles-là il reste la forêt ! Pour y flâner, et déboucher au passage des trésors de la nature, qui sont aussi les mieux cachés. Le cresson de fontaine, par exemple, bien plus fort et plus intense que la variété cultivée. « Et plein d'autres qui restent à découvrir. La diversité des espèces est infinie. »

ERIK SCHRÖTER

Eh bien voilà un début encourageant... qui contraste avec le cauchemar de la disparition des espèces. Certes, l'optimisme entraînant de Schröter est acquis de haute lutte et résulte entièrement de sa démarche personnelle. Nous y reviendrons. Commençons par jeter un coup d'œil dans le restaurant gastronomique, d'allure moderne et sobre, que jouxte un salon avec des fauteuils-sculpture « à visage » (le « Nemo-Sessel » du italienische Designer Fabio Novembre). Au mépris de tout élitisme, Schröter pratique l'ouverture. Ainsi, le matin, des gens du quartier poussent la porte du « bistro » pour prendre tranquillement leur café. C'est à la fois sympathique et proche de la vraie vie, un exemple qui pourrait aider à désacraliser la cuisine étoilée. Au Matisse il n'y a plus de carte au sens traditionnel. On achète et on travaille les produits au plus juste. On évite les surplus pour jeter le moins possible – « c'est une forme de respect du pro-



duit. » Quand c'est un type de la trempe d'Erik Schröter qui le dit, cela ne s'entend pas comme un slogan écolo, mais bien comme un discours de maturité et d'expérience.

Au Matisse, il faut réserver. Deux menus sont proposés, qui changent tous les trimestres, quatre à six plats : amuse-bouche, sorbet, pré-dessert, petits fours et mignardises compris. On répond volontiers à des souhaits particuliers, le mieux est donc de prévoir. L'importance donnée aux producteurs s'exprime avec respect dans l'impressionnante liste intitulée « Nos Partenaires », où l'on trouve des noms très évocateurs comme Traitafina, Luma Beef, *Schweizer Wald* (forêt suisse) ou *Essbare Landschaften*. Ce dernier, dont le nom signifie « paysages comestibles » peut se comprendre comme un hommage à l'Est, à l'ex-Allemagne de l'est. Car Schröter est originaire de Quedlinburg, où sa famille eut à souffrir du régime que l'on sait. « Entre temps, je ne me vois plus qu'en Européen. » Mais cela ne l'empêche pas de conduire l'équipe nationale suisse aux Olympiades de la cuisine...

RECETTE P. } 112
REZEPTE S. }

Nous n'aurons pas l'indiscrétion de demander à quelle source Erik Schröter va chercher son inépuisable énergie. Ce que cet homme a pu construire, sur le plan international, souvent pour d'autres et sans profit pour lui-même, impressionne même les plus ignares en matière de haute cuisine. Quand il parle de la Hongrie, cela devient une publicité en soi pour un paysage de délices largement sous-estimé. Schröter en a aussi beaucoup reçu en retour : sympathie, reconnaissance, admiration... Il a accompagné l'accession à la catégorie 5-étoiles du Château Visz, sur les bords du lac Balaton. « Une très bonne expérience » – deux fois de suite il est chef numéro un en Hongrie. Puis il part pour la Suisse, où il se trouve d'emblée promu espoir de l'année. Depuis février 2012, avec le Matisse, il approche du Capitole. Réfugié avant la réunification, il est depuis retourné en Allemagne de l'Est après celle-ci, afin de... mais oui... de contribuer à la reconstruction : le Schröter's à Schwerin, le Burg Schlitz... Manifestement l'homme sait travailler avec succès.

« J'ai eu la chance d'être formé chez de très grands chefs. Schuhbeck m'a beaucoup plu. Witzigmann aussi. » Et l'hôtel Überfahrt au Tegernsee lui inspire quelques idées décisives. Pour certains il serait un alchimiste moderne. Mais on peut dire que, malgré ses positions tranchées et radicales en matière de choix, de préparation, voire de présentation, il n'a rien de dogmatique. Il reconnaît même ses mérites à la cuisine moléculaire. « J'y ai largement recours quand j'emploie l'azote, par exemple », dit-il en passant. Les louanges et condamnations que l'on décerne selon la mode du moment ne l'intéressent pas. Grâce à l'évaporateur rotatif, un instrument typique des nouveaux expérimentateurs, il réalise certains jus ou farces impossibles à réussir sur un fourneau.

Les menus-carte du Matisse en disent long sur la subjectivité de son approche. Pour cela il suffit de citer quelques plats du menu dégustation : « Amuse-bouche – 2 // jardin d'hiver du Matisse –



herbes sauvages / légumes / racines / terre // tartare de black angus – anchois / caviar impérial fleuve Amour / consommé de paella / farine de moutarde / crème aigre à la ciboulette // Langoustines d'Afrique du Sud / sot-l'y-laisse / artichaut / vanille du Mexique – nage // bar de ligne petite pêche / chou frisé / salsifis / noisette / fond de canard fumé / bourrache... Qu'on nous permette de le dire, jamais nous n'avons lu ni mangé rien de tel. La question fondamentale de Schröter est de savoir « ce qu'on peut redéfinir à partir des classiques ». Même un bircher Muesli pourra lui inspirer quelque nouvelle création. Gardons-nous toutefois d'une image par trop idyllique ; Erik Schröter est de cette race de passionnés qui n'ont de repos avant d'avoir atteint leur objectif : la perfection. « Parfois cela me désespère. Pas un moment où l'on ne soit obsédé par son sujet. » Enfin presque pas, dirons-nous. Depuis qu'il a une fille, notre top-cuisinier voit aussi certaines choses sous un autre jour. « On sera peut-être un peu moins obstiné ... » Ne faut-il pas voir là comme une étincelle, annonciatrice du prochain saut qualitatif – vers un nouvel inconnu ?

RECETTE P. } 112
REZEPT S. }

*Blauer Hummer | Champagner-Zitronelli-Schaum
Wassermelone | Erbse | Spargelerbse | Bergminze
Homard bleu | sabayon citronnelle-champagne | pastèque
petits pois | pois-asperge | calamenthe*

4 PERSONNES

BLAUER HUMMER | HOMARD BLEU

*2 lebende Blaue Hummer / 2 homards bleus vivants
550g pro Hummer / 550g pièce*

Hummer einzeln für 2 Min. in kochendes Wasser geben. Hummer aus dem Wasser nehmen, Scheren und Schwänze abtrennen. Hummerschwänze in Eiswasser legen, Hummerscheren im Kochbeutel vakuumieren 85 %, verschweißen und für 7 Min. bei 64 °C im Wasserbad garen. Hummerscheren in Eiswasser abschrecken, ausbrechen und kühl legen.

Ébouillanter les homards un par un pendant 2 min dans suffisamment d'eau salée. Les retirer de l'eau, séparer les pinces et les queues. Placer les queues dans l'eau glacée. Sceller les pinces sous vide à 85 % et cuire 7 mn au bain-marie à 64 °C. Passer sous l'eau froide, décortiquer et réserver au frais.



ZITRONELLI-BEURRE MONTÉ | BEURRE MONTÉ À LA CITRONNELLE

*10g Zitronelliblätter / 10g de feuilles de citronnelle
200ml Hummerfond hell / 200ml de fond de homard
100g Butterwürfel, kalt / 100g de beurre en cubes, froid
3g Fleur de sel / 3g de fleur de sel*

Den Hummerfond aufkochen, vom Herd nehmen, die Zitronelliblätter zugeben, den Topf mit Folie abdecken und für 10 Min. ziehen lassen. Hummerfond passieren, die Butterwürfel unterrühren bis sie vollständig emulgiert ist. Mit Fleur de sel abschmecken und bei einer Temperatur von 60 °C warm halten.

Porter à ébullition le fond de homard, y déposer les feuilles de citronnelle et laisser infuser 10 mn à couvert. Passer le fond au tamis, incorporer les cubes de beurre en remuant jusqu'à émulsion complète. Rectifier à la fleur de sel et maintenir à 60 °C.



ERBSENPÜREE MIT BERGMINZE | PURÉE DE POIS À LA CALAMENTHE

*2kg Erbsenschoten, ergeben etwa je nach Größe 500g Erbsen ohne Schale
2kg de petits pois (env. 500g écosés)
125ml Geflügelfond, entfettet / 125ml de fond de volaille dégraissé
1g Bergminzeblätter / 1g de feuilles de calamenthe
3g Fleur de sel / 3g de fleur de sel*

Erbsen aus der Schote lösen, im kochenden Salzwasser mit etwas Zucker für 3–5 Min. blanchieren, sofort in Eiswasser abkühlen. Erbsen aus der Schale pulen, im Mixer mit Geflügelfond, Bergminze, Fleur de sel pürieren, durch ein feines Sieb streichen, kühl stellen.

Écosser le petits pois, les blanchir 3 à 5 min à l'eau bouillante salée avec un peu de sucre. Refroidir aussitôt à l'eau glacée. Éliminer les peaux et mixer en purée fine avec le fond de volaille, feuilles de calamenthe et fleur de sel. Tamiser et mettre au frais.



**ERBSENFOND MIT BERGMINZE UND BUTTERMILCH
FOND DE PETITS POIS À LA CALAMENTHE ET AU BABEURRE**

*(Menge ergibt 220 ml, 1 Portion etwa 10 ml)
(quantité pour 220 ml, 1 portion = env. 10 ml)
100g Erbspüree (siehe oben) / 100g de purée de pois (cf. ci-dessus)
70ml Geflügelfond, entfettet / 70ml de fond de volaille, dégraissé
75ml Buttermilch / 75ml de babeurre
1g Bergminzeblätter / 1g de feuilles de calamenthe
2g Fleur de sel / 2g de fleur de sel · 1 Prise Zucker / 1 pincée de sucre*

Erbsenfond mit Bergminze und Buttermilch pürieren, durch ein feines Sieb streichen und kühl stellen.

Mixer la purée de pois avec les autres ingrédients, passer au tamis et mettre au frais.

WASSERMELONE | PASTÈQUE

350g Wassermelone / 350g de pastèque · 9g Thymianzweige / 9g de brins de thym
40ml Olivenöl / 40ml d'huile d'olive

Schale der Wassermelone abschneiden. Melone mit Thymianzweigen und Olivenöl in ein Sous-Vide-Beutel geben, vakuumieren, verschweißen und im Wasserbad bei 48 °C etwa 15 Min. garen. Beutel im Eiswasser abkühlen und ein Tag im Kühlschrank zum komprimieren liegen lassen. Wassermelone 3 mm in 4 Rechtecke à 2,5x4,5 cm schneiden.

Retirer l'écorce d'une tranche de pastèque. Enfermer en sachet sous vide avec le thym et l'huile d'olive, cuire env. 15 min au bain-marie à 48 °C. Refroidir en passant le sachet à l'eau glacée et garder une bonne journée au réfrigérateur pour concentrer la préparation. Trancher la pastèque sur 3 mm d'épaisseur et découper 4 rectangles de 2,5x4,5 cm.



CITRUS-GEL | GELÉE D'AGRUMES

0,5l Orangensaft, frisch gepresst / 0,5l de jus d'orange, fraîchement pressé
0,5l Grapefruitsaft, frisch gepresst / 0,5l de jus de pamplemousse, fraîchement pressé
25ml Yuzusaft / 25ml de jus de yuzu · 7g Agar / 7g d'agar-agar
2g Fleur de sel / 2g de fleur de sel · 25g Zucker / 25g de sucre

Orangen- und Grapefruitsaft in einem Topf köcheln, bis die Flüssigkeit auf 700 ml reduziert ist, abkühlen. Den Yuzusaft und die restlichen Zutaten zugeben und unter ständigen rühren köcheln. Citrussaft für 3 Std. kühl stellen bis die Masse geliert ist. Das Gelee in kleine Stücke schneiden, im Thermomix pürieren und abschließend durch ein feines Sieb streichen und in eine kleine Spritzflaschen abfüllen. Die restliche Menge in einem Koch-Beutel vakuumieren, verschweißen und für den späteren Verbrauch einfrieren.

Faire cuire à petit feu le jus d'orange et de pamplemousse, laisser réduire à 700ml puis refroidir. Ajouter le jus de yuzu et le reste des ingrédients et cuire à petit feu en remuant constamment. Garder 3 h au réfrigérateur pour faire prendre la gelée. Couper la gelée en petits morceaux, lisser au thermomix et tamiser. En transvaser une petite quantité dans une pissette. Mettre le reste sous vide et congeler pour un usage ultérieur.

TAPIOKA-YUZU | TAPIOCA AU YUZU

600ml Wasser und Salz / 600ml d'eau salée · 12g Tapioka / 12g de tapioca
10ml Yuzusaft / 10ml de jus de yuzu · 3g Fleur de sel / 3g de fleur de sel

Das Wasser mit Salz abschmecken, aufkochen. Die Tapioka etwa 9 Min. kochen bis die Perlen glasig sind. Anschließend mit kaltem Wasser abspülen und in Yuzusaft einlegen, mit Fleur de sel abschmecken, verschliessen und kühl stellen.

Porter l'eau à ébullition. Cuire le tapioca env. 9 min jusqu'à ce que les perles prennent l'aspect vitreux. Passer sous l'eau froide, couvrir au jus de yuzu, saler et mettre au frais dans un récipient clos.



CHAMPAGNER-ZITRONELLI-SABAYON

SABAYON AU CHAMPAGNE ET À LA CITRONELLE

200ml Laurent Perrier Brut Champagner / 200ml de champagne Laurent-Perrier brut
30g Zitronelli / 30g de citronnelle · 2 Eier / 2 œufs entiers
2 Eigelb / 2 jaunes d'œufs · 35ml Riesling Auslese Essig, Gegenbauer
35ml de vinaigre de riesling vendange tardive, Gegenbauer
200g helle Nussbutter, lauwarm / 200g de beurre noisette clair, tiède
Espuma Sprayer 1l, 2 N₂O-Kapseln / siphon 1l avec 2 cartouches de N₂O
4g Fleur de sel / 4g de fleur de sel

Champagner im Topf aufkochen, vom Herd nehmen, Zitronelliblätter einlegen, mit Klarsichtfolie abdecken und 6 Min. ziehen lassen. Champagner abseihen. Eier, Eigelbe, Essig, sowie die lauwarmer Nussbutter in den Champagner geben, mit einem Schneebesen glatt rühren, in einen Espuma Sprayer abfüllen. Mit zwei N₂O-Kapseln unter Druck setzen, 4 Stunden ruhen lassen und im Wasserbad für eine Stunde konstant auf 60 °C temperieren.

Dans une casserole, porter le champagne à ébullition puis, hors du feu, ajouter les feuilles de citronnelle. Recouvrir d'un film alimentaire et laisser infuser 6 min. Filtrer le liquide. Incorporer au champagne les œufs, jaunes d'œuf, vinaigre de riesling et beurre noisette tiède, lisser au fouet, transvaser dans un siphon et mettre sous pression de 2 cartouches de gaz. Laisser reposer quatre heures puis maintenir une heure à 60 °C au bain-marie.

GARNITUR & GEMÜSE | LÉGUMES ET GARNITURE

500g frische Erbsenschoten / 500g de petits pois frais
 8 Spargelerbsenblätter mit Blüte / 8 pousses de pois-asperge (ou lotier) avec la fleur
 12 Erbsenranken / 12 vrilles de petits pois
 16 Würfel von der Wassermelonen / 16 cubes de pastèque

Die ausgelösten, frischen Erbsen etwa 3 Min. im kochenden Salzwasser mit etwas Zucker blanchieren und sofort in Eiswasser abkühlen. Erbsen palen, mit Bergminzeöl, Fleur de sel, Zucker marinieren und kühl stellen.

Faire blanchir les petits pois écosés env. 3 min à l'eau bouillante avec un peu de sucre, passer immédiatement à l'eau glacé. Éliminer la peau des petits pois et faire mariner avec fleur de sel et sucre huile de calamenthe.



ANRICHTEN | PRÉSENTATION

Die Zitronelli-Beurre Monté im kleinen Topf auf 60 °C temperieren, die Hummerschwänze für 4 Min. darin ziehen lassen. Das Melonenstück in der Mitte vom Teller platzieren. Links und Rechts davon das Erbspüree streichen. Die marinierten Erbsen, die Wassermelonen-Würfel darauf verteilen, mit dem Citrus-Gel, Yuzu-Tapioka, Erbsenranken, sowie den Spargelerbsenblättern und -blüten garnieren. Die Hummerschwänze aus der Zitronelli-Beurre Monté nehmen, der Länge nach aufschneiden und auf das Melonenrechteck legen. Die Champagner-Zitronelli-Sabayon auf den Hummerschwänzen verteilen. Zum Schluss den gekühlten Erbsenfond angießen.

Dans une petite casserole tempérer à 60 °C le beurre monté à la calamenthe. Y déposer les queues de homard pendant 4 min. Placer le rectangles de pastèque au centre de l'assiette avec un peu de purée de petits pois de part et d'autre. Disposer ensuite les petits pois marinés et les cubes de pastèque. Garnir avec la gelée d'agrumes, le tapioca yuzu, les vrilles de petits pois, les feuilles et les fleurs de pois-asperge. Retirer les queues de homard du beurre monté à la citronnelle, les trancher dans le sens de la longueur, les déposer sur les rectangles de pastèque et les napper du sabayon champagne-citronnelle. Pour finir, ajouter une touche de fond de petits pois froid.

Herzkirschen | Dominikanische Tainori | Sauerampfer
 Mandel | Gewürztagetes | Sabayon
 Cerises bigarreau | chocolat tainori | oseille
 amandes | tagètes | sabayon

4 PERSONNES

HERZKIRSCHEN | BIGARREAUX

4 Herzkirschen mit Stiel zum füllen / 4 cerises bigarreau avec la queue
 2 Herzkirschen für Garnitur / 2 cerises bigarreau pour la dévoration
 100ml Läuterzucker / 100ml de sirop de sucre

Vier Herzkirschen mit Stiel waschen, entsteinen. Die anderen zwei Kirschen halbieren und in Kirschsirup für die Garnitur einlegen.

Laver les 4 cerises sans retirer la queue puis dénoyauter. Couper les deux autres cerises en deux et les poser dans un sirop de cerise pour la garniture.



MANDEL GANACHE FÜR DIE KIRSCHEN
 GANACHE AUX AMANDES POUR LES CERISES

(Menge ergibt Füllung für 90 Kirschen, Füllung für eine Kirsche 0,6g)
 (Les quantités indiquées permettent de fourrer 90 cerises ; il faut 0,6g par cerise)
 150g Mandelpüree / 150g de purée d'amande · 15ml Kirschwasser / 15ml de kirsch
 20ml Läuterzucker / 20ml de sirop de sucre

Alle Zutaten für die Mandel Ganache verrühren, in ein Spritzbeutel abfüllen. Die entsteinen Kirschen mit der Mandel Ganache füllen und kühl stellen. Fourrer les cerises dénoyautées avec la ganache aux amandes et mettre au frais. Mélanger tous les ingrédients destinés à la ganache aux amandes et transvaser dans une poche à douille.

**HÜLLE FÜR DIE HERZKIRSCHEN
ENROBAGE POUR LES CERISES**

300g Ivoire Valrhona 35% Kakaoanteil
300g de Valrhona ivoire (35% de cacao)
100g Cacaobutter / 100g de beurre de cacao

Valrhona Ivoire und Kakaobutter in eine Schüssel geben und im 28 °C warmen Wasserbad schmelzen. Die gefüllten Herzkirschen einmal kurz in die geschmolzene Valrhona Ivoire eintauchen und auf einen Teller mit ausgelegtem Backpapier setzen, bis zum Anrichten kühl stellen.

Réunir les ingrédients dans un saladier et fondre au bain-marie à 28 °C. Tremper rapidement les cerises fourrées dans le mélange fondu et les déposer dans une assiette sur du papier sulfurisé. Mettre au frais jusqu'au moment de servir.



SAUERAMPFEREIS | GLACE À L'OSEILLE

(Menge ergibt 790 ml, etwa 49 Nocken, 1 Nocke Eis etwa 16g)
(Les quantités indiquées permettent d'obtenir 790 ml, c. à d. env.)
49 boules de glace, une boule fait env. 16g)
400 ml Orangensaft auf 250 ml reduziert
400 ml de jus d'orange à faire réduire à 250 ml
80g frischer Sauerampfer / 80g d'oseille fraîche
500g Joghurt / 500g de yaourt
60ml Läuterzucker / 60ml de sirop de sucre

Den frischen Sauerampfer waschen, trocken schleudern und feinschneiden. Alle Zutaten mit dem geschnittenen Sauerampfer im Thermomix fein mixen. Die Sorbetmasse im Pacojetbecher einfrieren und kurz vor dem Anrichten pacossieren.

Laveret essorer l'oseille, couper menu. Mixer finement tous les ingrédients au thermomix. Congeler dans un godet pacojet et pacosser juste avant de servir.

MANDELPASTE | PÂTE D'AMANDES

480g frische Mandeln / 480g d'amandes fraîches
370ml Mineralwasser / 370ml d'eau minérale
2g Fleur de sel / 2g de fleur de sel

Mandeln, Wasser und Fleur de sel im Thermomix fein mixen, die Mandelpaste in ein Pacojetbecher abfüllen, einfrieren und pacossieren.

Mixer finement tous les ingrédients au thermomix. Congeler dans un godet pacojet et pacosser.



MANDEL-GEL | GELÉE D'AMANDES

700ml Bio Vollmilch 3,9% / 700ml de lait entier bio (3,9%)
120g grüne Mandelpaste eigene Herstellung
120g de purée d'amandes verte, produit maison
20ml Mandelöl / 20ml d'huile d'amandes
10g Agar / 10g d'agar-agar
2g Meersalz / 2g de sel de mer
40ml Läuterzucker / 40ml de sirop de sucre

Für das Mandel-Gel alle Zutaten im Topf unter ständigen rühren aufkochen und für 3 Std. kühl stellen bis der Fond geliert ist. Das Gelee in kleine Stücke schneiden, im Thermomix pürrieren und abschließend durch ein feines Sieb streichen und in eine kleine Spritzflasche abfüllen. Die restliche Menge in einem Koch-Beutel vakuumieren, verschweißen und für den späteren Verbrauch einfrieren.

Dans une casserole, porter à ébullition tous les ingrédients en remuant constamment puis mettre au frais 3 h, jusqu'à ce que le mélange gélifie. Couper la gelée en petits morceaux, lisser au thermomix, tamiser fin et transvaser une petite partie dans une pissette. Mettre le reste sous vide et congeler pour une utilisation ultérieure.

MANDEL-ESSPAPIER | 'PAPIER' D'AMANDES

100 g Mandel-Gel (siehe oben)
100 g de gelée d'amandes (cf. ci-dessus)

Eine Schablone mit kleinen Quadraten von 40x40 mm auf eine Paraflexmatte oder Silikon-Backmatte legen. Das Mandel-Gel mit einer kleinen Winkelpalette dünn auf die Schablonenform auftragen. Die Schablone vorsichtig abziehen. Den Dehydrator, Excalibur auf 52 °C einstellen und das Mandelgel für 2 Std. trocknen lassen. Die Mandel-Quadrate von der Paraflexmatte lösen, trocken aufbewahren.

Poser un gabarit à formes carrées de 40x40 mm sur un carton antiadhésif ou une plaque en silicone. Étaler finement la gelée d'amandes sur le gabarit avec précaution et mettre la gelée à sécher pendant 2 h au déshydrateur Excalibur réglé à 52 °C. Détacher les carrés d'amande de la plaque et conserver au sec.



KIRSCH-GEL | GELÉE DE CERISES

650 ml Kirschfond / 650 ml de jus de cerises
50 ml Kirschessig / 50 ml de vinaigre de cerises
7 g Agar / 7 g d'agar-agar
20 ml Läuterzucker / 20 ml de sirop de sucre

Für das Kirsch-Gel alle Zutaten im Topf unter ständigen Rühren kurz aufkochen und für 3 Std. kühl stellen bis der Fond geliert ist. Das Gelee in kleine Stücke schneiden, im Thermomix pürieren und abschließend durch ein feines Sieb streichen und in eine kleine Spritzflasche abfüllen. Die restliche Menge in einem Koch-Beutel vakuumieren, verschweißen und für den späteren Verbrauch einfrieren.

Dans une casserole, porter brièvement à ébullition tous les ingrédients en remuant constamment puis mettre au frais 3 h, jusqu'à ce que le mélange gélifie. Couper la gelée en petits morceaux, lisser au thermomix, tamiser fin et transvaser une petite partie dans une pissette. Mettre le reste sous vide et congeler pour une utilisation ultérieure.

MANDELBISKUIT | GÉNOISE AUX AMANDES

230 g Eiweiß / 230 g de blanc d'œuf
90 g Eigelb / 90 g de jaune d'œuf
2 Msp. Backpulver / 2 pointes de poudre à lever
40 g Mandelpaste eigene Herstellung / 40 g de purée d'amandes (produit maison)
20 g Mandelöl / 20 g d'huile d'amandes
20 g Mehl / 20 g de farine
40 g Mandelgrieß / 40 g de semoule d'amandes
1 g Salz / 1 g de sel

Alle Zutaten im Thermomix fein pürieren. Die Masse in ein Espuma Sprayer füllen, mit 2 N₂O-Kapseln unter Druck setzen und für 3 Std. ruhen lassen. Mandelbiskuit in eine kleine Porzellanform sprühen. Mikrowelle auf 50 Prozent einstellen und 40 bis 45 Sek. backen.

Réduire en purée fine tous les ingrédients au thermomix. Transvaser dans un siphon, mettre sous pression avec deux cartouches de gaz et laisser reposer 3 heures. Au moyen du siphon, mettre la préparation dans un petit moule en porcelaine et cuire au micro-ondes 40 à 45 s à demi-puissance.



KIRSCHDROPS – FÜLLUNG | BONBONS À LA CERISE (CŒUR)

400 g Kirschpüree / 400 g de purée de cerises
60 ml Kirschessig / 60 ml de vinaigre de cerises
50 ml Kirschwasser / 50 ml de kirsch
75 ml Läuterzucker / 75 ml de sirop de sucre

Alle Zutaten im Topf kurz aufkochen, die Silikonmatte (Halbkugel Ø 28 mm) befüllen, einfrieren.

Dans une casserole, porter l'ensemble brièvement à ébullition. Remplir un moule en silicone (demi-sphère, diamètre Ø 28 mm) et congeler.

KIRSCHDROPS – HÜLLE
BONBONS À LA CERISE (ENROBAGE)

200g Grand Cru Tainori Valrhona 64 %
200g de Valrhona grand cru tainori, 64 %
60g Kakaobutter / 60g de beurre de cacao
1 Dose Goldspray / dorure alimentaire en spray

Valrhona Tainori und Kakaobutter in eine Schüssel geben und im 28 °C warmen Wasserbad schmelzen. Die gefrorenen Kirschhalbkugeln in die Tainori kurz tauchen, auf ein Backpapier setzen und mit Goldspray besprühen.

Faire fondre dans un plat creux le chocolat et le beurre de cacao au bain-marie à 28°. Tremper brièvement les demi-boules encore gelées dans le chocolat, les déposer sur du papier sulfurisé et vaporiser dessus la dorure en spray.



KIRSCHWASSER-BAISER | MERINGUE AU KIRSCH

70g Eiweiß / 70g de blanc d'œuf · 60g Zucker / 60g de sucre
30ml Kirschwasser / 30ml de kirsch

Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen, das Kirschwasser unter ständigem Rühren in den Eischnee laufen lassen. Den Baiser auf eine Silikon-Backmatte streichen und im Dehydrator (Dörrgerät), 52 °C trocknen lassen. Das getrocknete Baiser in kleine Stücke brechen.

Battre en neige ferme les blancs d'œuf avec le sucre, incorporer progressivement le kirsch en remuant constamment. Étaler la meringue sur une plaque en silicone et mettre à sécher au deshydrateur réglé à 52 °C. Briser la meringue en petits morceaux.

CHAMPAGNER-MANDEL-SABAYON
SABAYON AU CHAMPAGNE ET AUX AMANDES

200ml Laurent Perrier Brut Champagner
200ml de champagne Laurent-Perrier Brut
50g Mandelpüree / 50g de purée d'amandes
2 Eier / 2 œufs entiers · 2 Eigelb / 2 jaunes d'œuf
30g Zucker / 30g de sucre
200g helle Nussbutter, lauwarm / 200g de beurre noisette clair (tiède)
2g Fleur de sel / 2g de fleur de sel

Den Champagner im Topf auf 50 °C erhitzen, vom Herd nehmen. Mandelpüree, Zucker, Fleur de sel, Eigelbe, Eier in den Champagner geben und mit dem Stabmixer untermischen. Zum Schluss die lauwarmer Nussbutter untermixen. Die Masse in ein Espumasprayer abfüllen, mit 2 N₂O-Kapseln aufschäumen und für 3 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Danach im 60 °C warmen Wasserbad 60 Min. stellen und gelegentlich schütteln.

Dans une casserole porter le champagne à 50 °C, retirer du feu. Ajouter la purée d'amandes, le sucre, la fleur de sel, les œufs entiers et les jaunes, tout mélanger au pied mixeur. Finir par le beurre noisette que l'on incorpore également au pied mixeur. Transvaser dans un siphon et faire mousser avec deux cartouches de gaz. Laisser reposer 3 h au réfrigérateur. Ensuite réchauffer 60 min au bain-marie à 60 °C en secouant de temps en temps.



TAINORI VALRHONA-GEL MIT GEWÜRZTAGETES
GELÉE DE VALRHONA TAÏNORI AUX TAGÈTES

225g Tainori Valrhona / 225g de Valrhona taïnori
300ml Wasser / 300ml d'eau

12g Gewürztagetes, fein geschnitten / 12g de tagètes finement ciselées
35g Zucker / 35g de sucre · 6g Agar / 6g d'agar-agar

Das Wasser im Topf auf 40 °C erwärmen, die Tainori zufügen, schmelzen und glattrühren. Zucker, Agar dazu geben und unter ständigen rühren aufkochen. Den Schokoladenfond für 3 Std. kühl stellen bis die Masse geliert ist. Das Gelee in kleine Stücke schneiden, die feingeschnittene Gewürztagetes zufügen, im Thermomix pürieren und abschließend durch ein feines Sieb streichen und in eine kleine Spritzflasche abfüllen. Die restliche Menge in einem Koch-Beutel vakuumieren, verschweißen und für den späteren Verbrauch einfrieren.

Dans une casserole faire chauffer l'eau à 40 °C, y ajouter le chocolat, laisser fondre en remuant pour lisser. Ajouter le sucre et l'agar-agar, porter à ébullition en remuant constamment. Mettre la sauce à gélifier au frais pendant 3 h. Couper la gelée en petits morceaux, ajouter les tagètes, lisser au thermomix, tamiser et transvaser une petite partie dans une pissette. Mettre le reste sous vide et congeler pour une utilisation ultérieure.



MANDELPULVER | POUDRE D'AMANDES

60g Mandelgries / 60g de semoule d'amandes
200g Ivoire Valrhona / 200g de Valrhona ivoire
140g Maltodextrin / 140g de maltodextrine

Die Ivoire in eine separate Schüssel geben und im 29 °C temperiertem Wasserbad schmelzen. Mandelgries und Maltodextrin dazu geben, verrühren, kalt stellen und danach im Thermomix zu groben Pulver mixen. Das Schokoladenpulver bis zum weiteren Verbrauch in einem Behälter mit Deckel füllen und kühl stellen.

Dans un saladier faire fondre le chocolat au bain-marie à 29 °C. Ajouter la poudre d'amandes et la maltodextrine, bien mélanger, mettre au froid et ultérieurement hacher en poudre grossière au thermomix. Mettre le reste de poudre de chocolat en attente d'utilisation dans un bocal fermé et conserver au frais



GARNITUR | GARNITURE

8 Zweige Gewürztageteskraut / 8 brins de tagète
4 Gewürztagetesblüten / 4 fleurs de tagète



ANRICHTEN | PRÉSENTATION

Das Mandelpulver im Halbkreis auf den Teller streuen. Die Gele auf dem Mandelpulver verteilen. Kirschdrop, Biskuit, Esspapier, Baiser, gefüllte Kirsche mit Stiel, Sauerampferreis, marinierte Kirsche in Reihenfolge auf das Mandelpulver setzen. Zum Schluss Champagner-Mandel-Sabayon aufsprühen. Mit Gewürztagetes und -Blüte garnieren.

Répandre la poudre d'amande en demi-cercle sur l'assiette. Déposer dessus la gelée. Puis ajouter dans l'ordre : le bonbon à la cerise, la génoise, le 'papier' d'amande, la meringue, la cerise fourrée avec sa queue, la glace à l'oseille, la cerise au sirop. Vaporiser pour finir le sabayon champagne-amande. Garnir avec les brins et la fleur de tagète.