

Sonntagsrezept



FOTO: THOMAS KAMMEIER

Ziegenfrischkäse von Thomas Kammeier

Rezepte für die Berliner Morgenpost. Jeden Sonntag bereitet ein Spitzenkoch der Stadt ein Rezept zu. Heute: Ziegenfrischkäse, Mandel-Knäckebrot-Kokant, Kürbis, Zwergmöhre und Blutorange von Thomas Kammeier vom Euref-Campus.

Zutaten für 4 Personen

Ziegenfrischkäse-Nougat

300 Gramm Ziegenfrischkäse, 30 Gramm Quark, 1 Esslöffel Lindenhonig, 100 Gramm Mandeln (geröstet, gehackt), 1,5 Blatt Gelatine, Thymian, Salz, Pfeffer Käse, Quark, Mandeln und Thymian vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Gelatine im Topf bei schwacher Hitze im Honig auflösen, in Ziegenkäse-Masse einarbeiten, daraus eine Rolle in Klarsichtfolie wickeln, wie ein Bonbon an den Seiten verschließen, 24 Stunden kalt stellen, anschließend in gleich große Zylinder portionieren.



Thomas Kammeier FOTO: RETO KLAR

Mandel-Knäckebrot-Krokant

30 Gramm Mandeln (geröstet, gehackt), 30 Gramm Vollkorn-Knäckebrot (zerstoßen), 40 Gramm Zucker, 4 Gramm Maltodextrin, Salz, Quatre Epices

Zucker, einen Teelöffel Wasser und

Maltodextrin auf 115 Grad erhitzen, mit Mandeln und Knäckebrot vermengen, mit Salz und Quatre Epices würzen, bei 150 Grad 10 Minuten im Ofen rösten.

Hokkaidokürbis-Püree

1 Hokkaido Kürbis, 100 Gramm Butter, 50 Gramm Crème Double, Olivenöl, Honig, Salz, Piment d'espelette Kürbis aushöhlen, mit Schale in walnussgroße Stücke schneiden, mit Honig, Salz und Cayennepfeffer vermengen, bei 180 Grad 25 Minuten im Ofen rösten, heiß mit Butter und Crème Double pürieren.

Reisessig-Fond und Zwergmöhren

8 kleine Möhren mit Grün, 25 Milliliter Weißweinessig, 45 Milliliter Apfelessig, 10 Milliliter Reisessig, 20 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Senfsaat, 30 Milliliter weißer Portwein, Pfefferkörner, Piment, Lorbeerblatt, Salz

Grün 3 Zentimeter über dem Anfang abschneiden, in Zweige zupfen, in Eiswasser 25 Minuten auffrischen. Möhren schälen, Essige, Alkohole, 100 Milliliter Wasser, Gewürze aufkochen, 5 Minuten leicht reduzieren, durch ein Sieb passieren, Möhren im Essig-Fond aufkochen, im Fond auskühlen lassen.

Blutorangen-Gel

200 Milliliter Blutorangepüree, 3 Gramm Agar Agar, Salz

Püree mit Agar Agar 5 Minuten kochen und mit einer Prise Salz würzen, 24 Stunden kalt stellen und zu einem feinen Gel mixen.

Morgenpost-Tasting Spezial

ANNIKA SCHÖNSTÄDT

Die optimalen Vorbereitungen für das Morgenpost-Tasting im März könnten in etwa so aussehen: Verdunkeln Sie die Fenster, stellen Sie sich vor die Haustür und klingeln Sie. Genießen Sie ein paar Sekunden des unruhigen Kribbelns in der Magengegend, bevor Sie endlich eintreten dürfen und schließlich die eisgekühlten Drinks von Konstantin Hennrich genießen. Der erfahrene Bartender hat mit seiner „Stairs Bar“ an der Uhlendstraße eine Hommage an die Speakeasys der Prohibitionszeit geschaffen. Jene verborgenen Bars der 1920er-Jahre zu Zeiten des Alkoholverbots in den USA. Der Weg in den schummrigen Gastraum führt in Wilmersdorf durch eine unscheinbare Tür, einen dunklen Gang und eine Treppe. Wie nahe er dem Geschäftsmodell der historischen Vorbilder einmal kommen würde, hätte Hennrich bei der Eröffnung 2017 wohl nicht für möglich gehalten. Zwar sind Herstellung und Verkauf von Alkohol derzeit nicht verboten, der anhaltende Lockdown erlaubt es dem Barbetreiber jedoch nicht, seine Gäste vor Ort zu begrüßen. Stattdessen kommen fünf Milk Punches auch in diesem Monat als Spezial zu Ihnen nach Hause.

Die milchgeklärten Drinks erfreuen sich in der Bartenderszene und bei Kennern des gepflegten Trinkens seit einigen Jahren großer Beliebtheit und sind eine Spezialität in der „Stairs Bar“. Das erste überlieferte Rezept für einen Milk Punch stammt bereits aus einem Kochbuch von 1711. Während heute die Optik und die abgerundete Textur im Vordergrund stehen, wurde die Technik damals in erster Linie genutzt, um Getränke haltbar zu machen. Durch die Zugabe von Milch setzen sich Trübstoffe innerhalb einiger Stunden zunächst ab und können anschließend mit einem einfachen Kaffeefilter entfernt werden. „Es ist wichtig, dass der Punch in die Milch kommt und nicht umgekehrt“, sagt Konstantin Hennrich. „So gelingt die Mischung besser.“ Hennrich verwendet für alle fünf Punches Sojamilch, dadurch sind die Drinks nicht nur vegan, sondern erhalten auch eine leichte Vanillenote. Aufgrund der aufwendigen Herstellung werden die Drinks auch im normalen Barbetrieb nicht direkt am Tresen gemixt, sondern pre-batched, also vorbereitet und abgefüllt. Zu Hause müssen Sie die Drinks nur noch auf Eis servieren. „Zur Not geht es aber auch gekühlt aus dem Kühlschrank“, sagt Hennrich. Auch die Reihenfolge der Verkostung sei den Gästen selbst überlassen.

Den Anfang macht ein Granny's Applepie. „Der Name ist Programm“, sagt Konstantin Hennrich. Die Drinks des Tastings sind komplett Eigenkreationen des Bartenders. Neben seinem in vielen Jahren hinter dem Tresen erworbenen Erfahrungsschatz, welche Aromen sich harmonisch miteinander kombinieren lassen, habe er für jeden Drink eine geschmackliche Reminiszenz als Inspiration im Hinterkopf. In diesem Fall also Omas Apfel-



Die Milch macht's

kuchen. Der intensive Geruch von offenem Streusel steigt dann tatsächlich auch schon vor dem ersten Schluck in die Nase – nur eben mit Schuss. Der Drink basiert auf einem Spiced Rum von Kraken und erhält so neben Apfelsaft, Zimtsirup und Zitrone zusätzliche vanillige Noten. Am Gaumen bleibt die rauchige Spirituose gerade so dezent, dass man nicht glau-

ben muss, einem Kinderpunch aufgesessen zu sein.

Ähnlich fruchtig ist auch der Nachfolger. Mit dem Solero Punch schafft es Konstantin Hennrich, eine Brücke zwischen Kindheitserinnerungen an den Sommer im Freibad und den Vorteilen des Erwachsenseins zu schlagen. Mit Maracujasaft, Zitronenwasser und Vanillesi-

An die Hausbar

Die Drinks Fünf Drinks inklusive Lieferung gibt es vom 8. bis 31. März 2021 für 49,90 pro Person. Abholung möglich täglich von 16 bis 18 Uhr in der „Stairs Bar“, Uhl-

landstraße 133, 10717 Berlin, Lieferung täglich von 18 bis 20 Uhr. Bestellung unter www.stairs-bar-berlin.com oder telefonisch mit dem Stichwort „Morgenpost-

Tasting“ unter 0176 70344343. Bei Bestellung bis 17 Uhr Lieferung am gleichen Tag. Bezahlung per Paypal, Kreditkarte oder bar bei Lieferung/Abholung.

Im März kommen die Milk Punches aus der „Stairs Bar“ in Charlottenburg als Spezial zu Ihnen nach Hause



Eigentümer Konstantin Hennrich (l.) und Bartender Gianluca Accardi. FOTO: JOERG KRAUTHOEFER/FFS (6)

rup bringt der Drink das bekannte Eis originalgetreu ins Glas, Beefeater London Dry Gin sorgt für Wacholdernoten und den Flimmereffekt, der dem Vorbild fehlt.

Geliefert werden die Drinks aus der „Stairs Bar“ übrigens in kleinen Milchfläschchen aus Glas – als Wiederaufnahme des Themas natürlich, aber auch aus Gründen der Nachhaltigkeit. Die ist Konstantin Hennrich ein besonderes Anliegen, gerade was die Abfallvermeidung angeht. So wird statt herkömmlichem Zitronensaft aus frischen Früchten beispielsweise mit Zitronensäure, Dextrose und Fruktose auf Wasserbasis selbst eine Mixtur hergestellt, der für den Geschmack nur ein wenig Abrieb hinzugefügt wird. „Auf diese Weise brauchen wir für einen Liter Zitronensaft nur eine Zitrone“, erklärt Hennrich. Übrig gebliebenes Obst wird im Dörrautomaten zu Garnishes verarbeitet.

Der nachfolgende Berry Wild ist ebenfalls ginbasiert und wird vor der Filtration mit Chambord-Beerenlikör, Mango-Mandelsirup, Zitronenwasser und Apfelsaft auf Eis gerührt. Bereits die Nase ist wuchtig beerig mit Kirsche als vordergründigem Ausreißer. Auge und Zunge sind hier kurz verwirrt, weil Optik und Geschmack einfach nicht zusammenpassen wollen. Die Klarheit tut der Intensität aber überhaupt keinen Abbruch und auch der erste Schluck ist dann eindringlich süß dank Kirsche und Vanille mit regulie-

renden Anklängen des Wacholders. Die Idee ist in der „Amano“-Bar entstanden, wo Hennrich zuvor gearbeitet hat und ist die Milk-Punch-Version seines dortigen Bestsellers.

Beim Green Bergamo steht tatsächlich einmal die Spirituose, in diesem Fall ein acht Jahre alter Bacardi Rum, im Mittelpunkt des aromatischen Geschehens. Die ledrig-rauchigen Noten dominieren die Nase in Kombination mit der Frische der Bergamotte. Er habe mit diesem Drink das perfekte Match zwischen der Zitrusfrucht und grünem Tee einfangen wollen, sagt Hennrich. Gesagt, getan: Herbe und Säure bilden hier genau das notwendige Gegengewicht zum kräftigen Rum und einen schönen Ausgleich zum intensiv süßen Vorgänger. Zum Abschluss serviert Konstantin Hennrich einen British Dessert, und damit die zum Milk Punch gewordene Tea Time. Dank Zitronenverbena-sirup, Zitronenwasser und Pfefferminztee duftet der Drink angenehm frisch und gleichzeitig warm wie frische Scones. Am Gaumen gebärdet sich die Kombination mit London Dry Gin dann aber viel weniger zuckrig als erwartet, sondern ausbalanciert säuerlich mit einer leicht bitteren Teeanmutung.



Granny's Applepie: Spiced Rum und Zimtsirup.



Berry Wild: London Dry Gin, Beerenlikör und Mango-Mandelsirup.



Solero Punch: London Dry Gin, Vanillesirup und Zitronenwasser.



Green Bergamo: Gelagerter Rum und Bergamottenlikör.



British Dessert: London Dry Gin und Zitronenverbena-sirup.

