

DANIEL HUMM &  
WILL GUIDARA

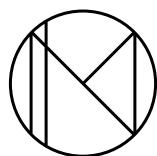


NOMAD  
DAS KOCHBUCH

MATTHAES



DANIEL HUMM &  
WILL GUIDARA



# NOMAD

## DAS KOCHBUCH

Fotografie: Francesco Tonelli  
Desserts: Mark Weller

MATTHAES VERLAG GMBH  
Ein Unternehmen der dfv Mediengruppe



2000-12-12  
Linnell  
1860

# INHALT

WILLKOMMEN .....	1
EIN VIERTEL DEFINIEREN .....	11
<i>von Andrew Zobler</i>	
EIN GANZ NORMALER TAG .....	15
<i>von Jeffrey Tascarella</i>	
HINWEISE ZU DEN REZEPTEN .....	25
<b>Snacks .....</b>	<b>27</b>
<b>Appetizers .....</b>	<b>55</b>
<b>Hauptspeisen .....</b>	<b>123</b>
<b>Desserts .....</b>	<b>235</b>
<b>Grundrezepte .....</b>	<b>283</b>
DANK .....	309
ÜBER DIE AUTOREN .....	311
REGISTER .....	312



# Willkommen,

liebe Leser, im The NoMad – oder besser, im The NoMad-Kochbuch.

Auf den folgenden Seiten werden wir Sie, so gut wir können, in unsere Welt einführen, Ihnen alles über unser Essen, unsere Cocktails und die wunderbaren Menschen in unserem Team erzählen. Dabei werden wir auch über das eine oder andere Hindernis berichten, das wir im Zuge der Eröffnung unseres Hotels an der Ecke Twenty-Eighth-Street und Broadway überwinden mussten.

Alles begann Anfang 2011, als Daniel und ich im DBGB saßen und gerade diskutierten, ob wir noch einen zweiten Burger bestellen sollten oder nicht. Damals sagte er so aus dem Nichts heraus: „Ich glaube, es sollten die Rolling Stones sein.“

Sorry, ich muss ein bisschen weiter ausholen.

---

So richtig fing das alles an, als wir das erste Mal hörten, dass Eleven Madison Park „etwas Miles Davis“ gebrauchen könnte. Wenn Sie bereits etwas über unsere Restaurants gelesen haben, dann kennen Sie diese Geschichte vielleicht schon. Trotzdem ist es wichtig, sie hier noch mal zu erzählen, da die Ereignisse wirklich alles beeinflusst haben, was seither geschehen ist.

Ein paar Jahre vorher, 2006, ergriffen wir gerade die ersten Maßnahmen, um aus Eleven Madison Park (EMP) das Haute-Cuisine-Restaurant zu machen, das es heute ist. Der Satz zu Miles Davis stand in der ersten Rezension, die wir in einer Zeit bekamen, die sich als sehr prägend für uns herausstellen sollte. Wir waren gerade dabei, unsere neue Identität zu finden – waren intensiv auf der Suche nach einer Sprache, mit der wir die Richtung, die wir einschlagen wollten, würden ausdrücken können. Mit dieser einen Zeile, in der die Rezensentin schrieb, sie wünschte, wir hätten ein wenig mehr von Miles Davis, wurde uns ein Geschenk gemacht.

In den folgenden Monaten beschäftigten wir uns obsessiv damit, so viel wie möglich über Miles Davis herauszufinden, und stellten eine Liste mit elf Begriffen auf, die am häufigsten verwendet wurden, um ihn zu beschreiben. Darunter waren „frisch“, „cool“, „gemeinschaftlich“ und „fortwährende Neuerfindung“. Diese Wörter bzw. Wendungen wurden zu unserer Absichtserklärung, begleiteten und führten uns, als wir im Zuge der ständigen Weiterentwicklung unseres Restaurants hunderte von Veränderungen durchführten.

Einige unserer Lieblingsrestaurants sind bei der Eröffnung schon vollständig realisiert und werden immer ohne Veränderung weiter existieren. Aber EMP ist anders.

Es ist ein Projekt, mit dem wir niemals abschließen werden. Ein Konzept, das immer in Bewegung sein wird. Und doch wurde uns 2010 klar, nach vier Jahren extremen Fokus auf EMP, dass es für uns an der Zeit war, ein neues Restaurant aufzubauen.

Die Vorstellung eines weiteren Restaurants ist wunderbar aufregend – und verdammt furchteinflößend. Der zweite Akt kann zeigen, ob man die nächsten Rolling Stones oder die nächsten Vanilla Ice sein wird. Wir wussten, dass es in unserer neuen Lokalität etwas entspannter sein sollte – EMP sollte eine lautere, lockerere Schwester bekommen. Mehr, wussten wir nicht.

Wir machten uns also auf die Suche nach einem Raum, denn wir dachten, sobald wir wüssten, wo wir uns einrichten würden, könnten wir das genaue Konzept auch besser finden und festlegen. Wir suchten in ganz Manhattan nach einem geeigneten Ort – von der Battery Park City bis zur Upper East Side. Aber nichts fühlte sich richtig an. Und überall wo wir hingingen, erschien uns EMP zu weit entfernt. Wir wollten in EMP weiterhin deutlich Präsenz zeigen. Die Lage unseres neuen Restaurants sollte das ermöglichen.

Das letzte Projekt, das wir uns anschauten, bevor wir The NoMad entdeckten, war ebenfalls ein Hotel. Das auf der Madison Avenue gelegene Objekt war von allen bisher in Frage gekommenen, am spannendsten. Wie hatten die Eigentümer bereits getroffen, mit der Raumplanung angefangen und zusammen mit einem Küchenplaner recht viel Zeit damit verbracht, darüber nachzudenken, wie wir die vorhandene Küche so umwandeln könnten, dass sie Daniels Bedürfnissen als Koch entsprechen würde. Doch je näher wir dem Vertragsabschluss kamen, umso klarer wurde uns, dass für uns noch irgendwas fehlte. Selbst heute könnte ich nicht genau sagen, was das war. So kam es, dass wir im letzten Moment einen Rückzieher machten. Es war eine schwere Entscheidung, wir waren uns aber sicher, dass es die richtige war. Trotzdem war es frustrierend, die Suche wieder von vorne anfangen zu müssen.

Zum Glück hielt die Frustration nur kurz an. Schon am nächsten Tag meldete sich der Küchenplaner, mit dem wir zusammen gearbeitet hatten, um uns wissen zu lassen, dass direkt um die Ecke von EMP ein Projekt in Arbeit sei, was uns interessieren könnte. Und er fragte, ob er mit den Eigentümern einen Termin machen sollte, damit wir es uns ansehen könnten.

So kam es, dass Daniel und ich anderthalb Wochen später etwas machten, was wir vorher noch nie gemacht hatten: Wir verließen EMP und gingen nach Norden durch den Madison Square Park, bogen links auf die Twenty-Sixth-Street ab und dann rechts auf den Broadway, den wir bis zur Ecke Twenty-Eighth-Street hinauf liefen.

---

New York City ist wirklich ein faszinierender Ort – innerhalb von einem Block oder zwei kann sich die Umgebung vollkommen verändern. Nach einem fünfminütigen Spaziergang von dem Ort, an dem wir die letzten paar Jahre fast jede wache Minute unseres Lebens verbracht hatten, fanden wir uns im Unbekannten wieder.

Hier gab es keine Springbrunnen, keine Kunstinstallationen und keine majestätischen Bäume mehr. Nirgends waren Mütter mit Kinderwagen zu sehen, genauso wenig wie die Banker, die im Park ihren Lunch von Shake Shack essen. Hier bestimmten Straßenhändler, die gefälschte Designer-Handtaschen und Parfüms feilboten, die Welt, zusammen mit endlosen Reihen von Perückenläden und dem ständig präsenten Geruch von Gras (der uns auch heute noch irritiert, wenn wir von einem unserer Restaurants zum anderen laufen).

Daniel schaute mich leicht verwirrt an und fragte „Will, was sollen wir hier?“ Ich war mir selbst nicht so sicher. Wir beide bereuten bereits, dass wir dieses Treffen angesetzt hatten, und fürchteten, dass die nächsten paar Stunden reine Zeitverschwendungen sein würden.

Und dann schauten wir nach oben.

Es heißt, man ist erst dann richtiger New Yorker, wenn man nicht mehr nach oben blickt. Und ich kann mit Sicherheit sagen, dass wir beide schon seit langem eingefleischte New Yorker sind. Daher bin ich mir auch nicht sicher, warum wir beide so aus dem Charakter fielen – aber als wir es taten, war es, als würden wir die uns vorher schwarz-weiß erschienene Nachbarschaft in Farbe sehen.

Wir sahen plötzlich mehr als die Fassaden der mit Gittertüren versehenen Läden und die mit Kaugummi verdreckten Bürgersteige: Wir sahen die großartige Umgebung, die dies früher einmal gewesen war. Unser Pessimismus löste sich auf und wir betraten das Gebäude, das zum The NoMad Hotel werden sollte, um uns mit dem Mann zu treffen, der unser Partner im Unternehmen werden würde – Andrew Zobler.

Andrew war auch für das einen Block nördlich gelegene Ace Hotel verantwortlich und er ist definitiv die Person, die die Vision hatte, was aus dieser bizarren Straßenecke nördlich des Madison Square Park werden könnte. Wir suchten uns also einen Weg über die dreckige Baustelle, die eines Tages der Speisesaal werden sollte, und trafen Andrew an der Stelle, an der später einmal Tisch 53 stehen würde.

Wir standen stundenlang zusammen und diskutierten alles, was mit dem Gebäude, der Geschichte des Viertels und unseren gemeinsamen Ideen zu dem, was wir hier aufbauen wollten, zu tun hatte. Es gab buchstäblich tausende Details, an denen es zu arbeiten galt, doch als wir uns an diesem Tag verabschiedeten, zeichnete sich eine gemeinsame Vision ab. Es ging uns nicht darum, etwas Neues zu erfinden, sondern etwas neu auferstehen zu lassen, was bereits da gewesen war. Bei EMP war es unser

Ziel gewesen, ein Vier-Sterne-Restaurant für die nächste Generation zu kreieren – *unsere* Generation. Mit The NoMad wollten wir etwas Ähnliches machen – dieses Mal in Form eines Grand Hotels.

---

Es ist nämlich so, dass Grand Hotels früher der Mittelpunkt des Soziallebens in New York City waren. Die Leute machten sich auf ins The Waldorf, The Plaza, The Palace oder The Carlyle, um dort zu schlafen, zu essen, zu trinken und sich wohlzufühlen. Es waren die Orte, wo sich sowohl gebürtige New Yorker als auch Reisende trafen, um in Gesellschaft zu sein. Wenn man im The Waldorf Astoria war, dann war es egal, ob man einfach entspannt herumsaß, ein Festmahl oder einen Cognac genoss, oder ob man überhaupt bei Bewusstsein war – was immer man tat, man tat es im The Waldorf!

Doch irgendwann war es nicht mehr cool, in Hotels abzuhängen. Sogar die Hotelrestaurants mussten hart um ihre Unabhängigkeit kämpfen: Um Besucher anzu ziehen, gaben sie sich eigene Namen und richteten häufig noch einen separaten Eingang ein. Die einst großartigen Orte des geselligen Beisammenseins verloren an Popularität unter den Einheimischen und waren nur noch etwas für Touristen. Wir wollten das mit The NoMad ändern – es sollte wunderschön sein, eine reiche und luxuriöse Ausstrahlung haben und gleichzeitig Spaß versprechen, cool und zugänglich sein. Es sollte ein Ort sein, wo die Leute, von denen Sie am Eingang begrüßt und eingekreidet werden, die gleichen sind, die beim Mittagessen Ihre Bestellung aufnehmen oder Ihnen um 1 Uhr morgens einen Cocktail servieren.

Mit diesem Ziel vor Augen fühlte es sich so an, als gäbe es keine andere Umgebung, in der es sich besser umsetzen lassen würde, als hier – im Zentrum von Manhattan. Unsere Stadt verändert sich wirklich ständig – mal positiv, mal negativ – und dieses Viertel machte definitiv gerade schwere Zeiten durch. Die Vorstellung, dass wir am Wiederaufleben dieses Viertels beteiligt sein könnten, war berauschkend.

In diesen Straßen befand sich einmal die Tin Pan Alley, das ursprüngliche „Broadway“-Theaterviertel, und die Bar von Jerry Thomas. Die Elite New Yorks schlenderte einst durch diese Straßen. Aber die Stadt wuchs, die Menschen richteten, wie das eben so ist, ihre Aufmerksamkeit auf andere Orte und die wunderschönen Beaux-Arts-Gebäude wurden ihrem Schicksal überlassen und begannen zu verfallen. So veränderte sich das Viertel, von dem die Menschen einst träumten, zu einem, das sie nachts so schnell wie möglich und mit einem beklemmenden Gefühl durchquerten. Es war Zeit für eine Renaissance.









Beide dieser hochtrabenden Vorstellungen – die Neu-erfindung des Grand Hotels und für das Wiederaufleben eines Viertels eine wichtige Rolle zu spielen – waren wunderbar, doch hatten sie beide viel damit zu tun, in die Vergangenheit zu schauen. Für unser zweites Restaurant wünschten wir uns jedoch eine eigene Stimme, einen eigenen Standpunkt – es sollte sich nicht einfach aus dem ableiten, was wir bereits getan hatten. Wie EMP vor einigen Jahren, brauchte es eine Sprache – eine Identität, eine Stimme – um einen eigenen Weg gehen zu können. Das Projekt brauchte eine Muse.

---

Zurück also zu diesem zweiten Burger in DBGB und zu Daniels Vorschlag, dass wir uns den Rolling Stones zuwenden sollten. Erstmal musste ich lachen, denn die Stones sind Daniels Lieblingsband, also kam mir der Vorschlag zunächst ziemlich faul vor. Doch Daniel schien sehr überzeugt davon. Offenbar hatte er in der letzten Zeit sehr viel über die Stones gelesen und er empfahl mir, das ebenso zu tun. Die Musik der Stones habe ich schon immer geliebt, über sie zu lesen hat dazu geführt, dass ich sie auf einer ganz anderen Ebene verstehe und schätze.

Als die Stones noch richtig jung waren, in Großbritannien lebten und sich gerade erst als Musiker etablierten, kauften sie jedes Blues Album, das im Süden der Vereinigten Staaten erschien. Sie studierten die Musik genauestens, lernten jeden Song Note für Note. Sie tauchten vollständig in amerikanischen Blues und R&B ein, verliehen dieser Musik dann aber ihren eigenen Stil und kreierten damit ihre einzigartige Herangehensweise an den Rock-and-Roll.

In diesem Sinne, waren sie ebenso gründlich und fokussiert wie jedliches erfolgreiche Unternehmen, das wir kennen. Gleichzeitig waren sie aber auch die durchgedrehten, außer Kontrolle geratenen und von Drogen benebelten Verrückten, über die wir alle schon Geschichten gehört haben. Es war ihre Fähigkeit, die Balance zwischen diesen beiden Extremen zu finden und zu halten, die es ihnen ermöglichte, die Musikwelt zu verändern. Nichts, was sie taten, geschah zufällig. Alles war gut durchdacht, sorgfältig geplant und perfekt ausgeführt.

Natürlich war es das – derartige Innovationen sind kein Zufall.

Also taten wir, was wir Jahre zuvor bereits für EMP gemacht hatten und stellten eine Liste mit acht Begriffen zusammen: Loose (frei), Alive (lebendig), Universal (universell), Enduring (dauerhaft), Deliberate (bewusst), Glamorous (glamourös), Original (originell), Genuine (authentisch), Eclectic (hier in positivem Sinn: zurückgreifend auf Ideen und Stile anderer aus verschiedenen Quellen), Thoughtful (nachdenklich) und Satisfaction (Befriedigung). Die Vorstellung, dass etwas einerseits

unheimlich lebhaft und chaotisch und gleichzeitig kultiviert und geplant sein könnte, war für uns unheimlich inspirierend. Genau das wünschten wir uns für The NoMad. EMP sollte ein feines, aber nicht spießiges Restaurant sein. The NoMad sollte ein legeres und dennoch feines Restaurant werden. Uns schwebte ein großer, luxuriöser Saal mit allem Drumherum vor, wo die Gäste – ob sie nun Designerkleidung oder Jeans trugen – die Wahl aus einer ausführlichen Weinliste und gut durchdachten Speisekarte haben und einen erstklassigen Service in einer unprätentiösen Umgebung würden genießen können.

Wir stellten uns ein Restaurant vor, in dem man sich ein drei Stunden dauerndes Menü würde gönnen können, oder nur ein paar Cocktails zu viel mit ein paar köstlichen Snacks. Ein Ort, an dem man Brathähnchen essen und Champagner trinken, oder Foie Gras und Sauternes würde genießen können. Und all das mit der Musik der Rolling Stones im Hintergrund und mit dem Gedanken im Hinterkopf, dass es beim auswärts Essen ja darum geht, mit den anderen Menschen am Tisch zu interagieren, gute Speisen und gute Getränke zu teilen und dabei gute Unterhaltungen zu führen.

---

Jedes großartige Projekt braucht einen großartigen Designer – in unserem Fall war es der berühmte Jacques Garcia aus Paris. Ich kam mir ziemlich cool vor, als ich meinen Vater anrief, um zu sagen: „Dad, ich fliege nach Paris, um am Look unseres neuen Hotels zu arbeiten.“ Das Treffen mit Jacques rief mir dann schnell wieder in Erinnerung, dass ich eben nicht cool war. Irgendwann sprachen wir über die Bar – groß und hoch, ganz in Mahagoni gehalten. In den Plänen war auch etwas Seltsames zu sehen: Fünf Elefanten aus Holz, jeder fast zwei Meter hoch, zwischen den Wein- und Spirituosen-Flaschen. Der Pragmatiker in mir erkannte, dass die Elefanten keinerlei Zweck hatten. Und dass sie außerdem komplett lächerlich waren.

„Ich finde das Design wirklich klasse“, sagte ich, „aber die Elefanten sollten wir weglassen.“ Jacques starrte mich an und sein Blick sagte ganz deutlich „Du dummer Amerikaner. Je suis Jacques Garcia.“ Aber, da er nun mal Klasse hat, sagte er lediglich: „Die Elefanten bleiben.“

Es folgte eine dreistündige Diskussion über Elefanten und am Ende einigten sich die beiden inzwischen vollständig erschöpften Parteien darauf, nur zwei Elefanten zu behalten. Die riesigen Holzelefanten sind inzwischen ein bekanntes Kennzeichen des Hotels geworden und die Bar wird heute liebevoll die „Elephant Bar“ genannt.

---

Sobald die Entwürfe fertig waren, war es an der Zeit, ein Team zusammenzustellen – eine der schwersten Aufgaben im Prozess der Eröffnung.

In unserem Unternehmen entspricht die Aufnahme eines neuen Teammitglieds für Daniel und mich der Aufnahme eines neuen Familienmitglieds. Bei EMP machten wir uns über jede neue Einstellung ernsthaft Gedanken, beobachteten die Kandidaten über einige Tage hinweg, bevor wir uns für oder gegen sie entschieden. Für die Eröffnung von The NoMad konnten wir uns diesen Luxus nicht leisten. Wir mussten 150 Leute einstellen, von denen wir die meisten nie zuvor getroffen hatten, sie so gut wie möglich anlernen und sie dann in eine Position bringen, in der sie uns nach außen repräsentieren würden. Und uns war klar, dass uns die dinierende Öffentlichkeit kurz nach der Eröffnung gründlicher beobachten würde, als sonst. Es war eine sehr intensive Zeit, um es gelinde auszudrücken. Wir trafen ein paar Fehlentscheidungen, von denen manche uns ein paar Wochen vor der Eröffnung leicht ins Straucheln brachten. Aber wir trafen deutlich mehr gute Entscheidungen und hatten das Glück (oder Schicksal), dass viele der besten Leute aus unserer Branche ein Teil unseres Teams werden wollten. Die Tatsache, dass einige sehr wichtige Leute, die schon jahrelang mit uns in EMP gearbeitet hatten, gemeinsam mit uns in den Norden kamen, um unser neues Projekt zu unterstützen, war auch ziemlich hilfreich.

Einige großartigen Ideen ließen sich hervorragend umsetzen: Zum Beispiel das Einbauen eines riesigen Steinofens im Erdgeschoss – der so schwer ist, dass wir das Fundament des gesamten Gebäudes verstärken lassen mussten – ohne den es uns heute berühmtes Brathähnchen aber niemals gegeben hätte. Andere Ideen waren weniger erfolgreich: Das Konzept eines Verkostungsmenüs für Familien, bei dem es ein Drehtablett mit zwei Fächern gab, in dem ein Gang versteckt war, sowie gepökeltes Fleisch, das wir am Tisch servierten, wie in einem Delikatessengeschäft. Wir boten dieses Menü an, bis uns klar wurde, dass es von fehlendem Selbstvertrauen und Abnabelungsprozess von EMP zeugte, sowohl ein Verkostungs- als auch ein À la Carte-Menü zu servieren.

Auch was die Getränke betraf, erlebten wir Höhen und Tiefen. Unser guter Freund Garrett Oliver, Braumeister der Brooklyn Brewery, kreierte das Bier „Le Poulet“ zu unserem Brathähnchen. Das war, ganz klar, ein Triumph. Die Kombination schmeckt einfach unglaublich gut. Aber die speziell entworfenen Servierwagen, die wir für unsere „moderne und luxuriöse Herangehensweise an das Servieren von Flaschen“ hatten bauen lassen, waren ein kompletter Flop. Bis heute sind wir davon überzeugt, dass das Konzept irgendwie cool ist. Aber es kann gut sein, dass Leo, Daniel und ich die einzigen sind, die daran glauben.

In unserer Branche ist es nun einmal so, dass man es sich zum Lebensziel machen muss, andere Menschen

glücklich zu machen. Gleichzeitig muss man akzeptieren, dass diese Menschen die Arbeit, die man macht, immer irgendwie bewerten werden.

Ein Unternehmen wie dieses komplett neu aufzubauen – für die meisten von uns im Eröffnungsteam das erste Mal – stellte sich als unheimlich emotionale Erfahrung heraus. Dieser Ort spiegelt alle von uns wider. Wir steckten alle unsere gesamte Energie hinein und hofften, dass die Gäste, die am Tag der Eröffnung eintreten würden, das gewisse Etwas würden fühlen können.

Eines Abends, ein paar Monate nach der Eröffnung, stand ich mit Jeffrey, unserem General Manager, im Speisesaal, um den Service des Abends zu besprechen. Plötzlich überkam mich ein Gefühl der Befriedigung und des Stolzes. So viele der Dinge, die wir uns vorgestellt, geplant und erträumt hatten, waren um uns herum zur Realität geworden.

Während ich mich im Speisesaal umsah, wurde mir klar, dass wir uns *tatsächlich* in dem Grand Hotel befanden, dass wir uns vorgestellt hatten. Auch das gesamte Viertel um uns herum begann sich zu verändern – und das schnell. Hier waren wir, an dem Ort, der diese Veränderungen auf die eine oder andere Art angestoßen hatte.

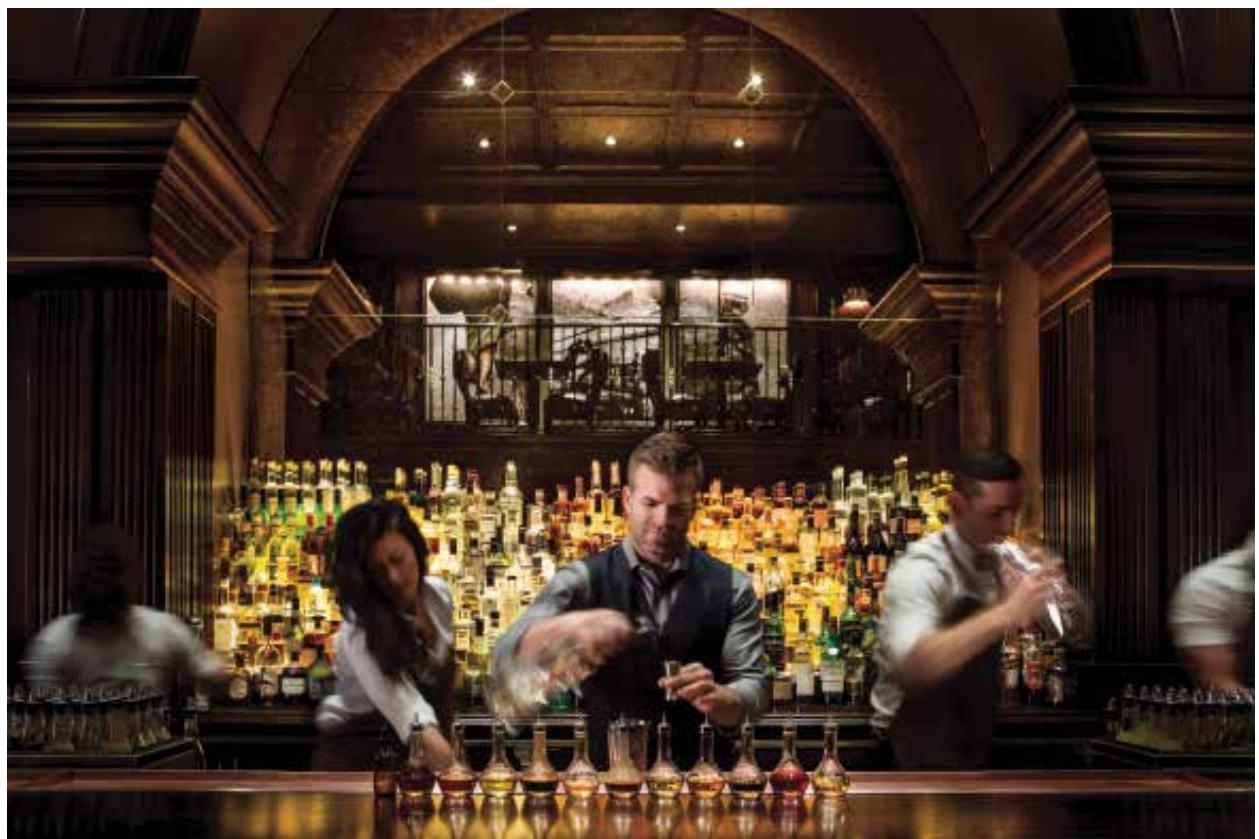
Hier trafen Uptown und Downtown aufeinander, so wie wir es uns erhofft hatten. Die Hipster aus Downtown und Brooklyn saßen neben den Schönen und Reichen der Upper East Side und bei Bankern. Berühmte Köche nippten an ihren Cocktails und Filmstars knabberten an Salaten. Gastronomen stellten sich mehrgängige Menüs zusammen, während Jet-Setter einen Snack und ein Glas Wein bestellten.

Unglaublich – The NoMad war zu dem geworden, was wir uns an diesem einen Nachmittag auf der verdreckten Baustelle erhofft hatten.

---

Seitdem sind ein paar Jahre vergangen und nun sitze ich hier und schreibe diese letzten paar Zeilen. Unten ist der Dinner-Service in vollem Gang. Und es macht mich glücklich, berichten zu können, dass die Mehrheit des Eröffnungs-Teams immer noch hier ist – wenn auch etwas älter und ein bisschen weiser. Schon komisch, dass wir alle – während ich diesen Text schreibe und das Team daran arbeitet, das Kochbuch zusammenzustellen – noch genau die gleichen Dinge fühlen, wie an diesem ersten Tag, als wir unsere Türen der Welt öffneten. Wir sind stolz. Wir sind nervös. Und wie immer freuen wir uns vor allem darüber, das alles mit Ihnen teilen zu können.

Wir hoffen, Sie werden es genießen.





# SNACKS





# RADIESCHEN

## *in Butter mit Fleur de Sel*

Für 16 Radieschen

115 g weiche Butter  
16 bunte Radieschen, geputzt  
3 g Salz  
Fleur de Sel

Ein Tablett mit Azetatfolie auslegen und beiseitestellen. Die Butter in einer Schüssel im Wasserbad unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen sanft erhitzen. Sie soll nicht zerlassen, sondern nur sehr weich werden und ist soweit, wenn sie aussieht, wie geschmolzene weiße Schokolade.

Mit dem Salz abschmecken, dann die Radieschen nacheinander bis zur Hälfte in die Butter tauchen und dann auf das vorbereitete Tablett setzen. Jedes Radieschen sollte einen matten, nicht zu dicken Butter-Überzug bekommen. Sofort für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit die Butter fest wird. Mit Fleur de Sel servieren.

# CRUDITÉ

## *Rohkost mit Schnittlauch-creme*

Für 4 Portionen

---

### SCHNITTLAUCHCREME

*150 g Crème fraîche  
50 g Schnittlauch-Öl (Seite 284)  
Frisch abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitronen  
15 g Zitronensaft  
Prise Cayennepfeffer  
Salz*

Die Schüssel der Standküchenmaschine kühlen. Die Crème fraîche in der gekühlten Schüssel auf mittlerer Stufe mit dem Schneebesenelement locker aufschlagen. Die Schüssel aus der Standküchenmaschine lösen. Mit dem Silikonteigschaber vorsichtig Schnittlauch-Öl, Zitronenabrieb und -saft sowie Cayennepfeffer sorgfältig unterheben. Mit Salz abschmecken und die Creme im Kühlschrank aufbewahren.

---

### ZUM SERVIEREN

*1 Fenchelknolle  
16 Baby-Möhren, geschält  
16 Zuckerschoten  
12 Radieschen  
8 Baby-Maiskolben  
8 gelbe Kirschtomaten  
12 Kirschtomaten  
8 feine grüne Spargelspitzen  
8 Romanescoröschen  
8 grüne Bohnen  
4 gelbe Wachsbohnen  
4 gelbe Blumenkohlröschen  
4 weiße Blumenkohlröschen  
Feine Erbsenranken*

Die Fenchelknolle halbieren und dann in 6 mm dicke Scheiben schneiden. Dabei den Strunk sauber herauschneiden und entfernen. Vier Schüsseln mit zerstoßem Eis füllen und das Gemüse gleichmäßig auf die vier Schüsseln verteilen. Mit den Erbsenranken garnieren. Zusammen mit der Schnittlauchcreme kalt servieren.





# TOMATEN

## *Variationen auf Toast mit Basilikum*

Für 4 Portionen

---

### MARINIERTE TOMATEN

*8 kleine Tomaten einer alten Sorte, in 6 mm dicke Scheiben geschnitten  
12 Basilikumblätter, jeweils in zwei Hälften gezupft  
45 g weiße Balsamessig-Vinaigrette (Seite 285)*

Tomaten und Basilikum in einer Schüssel mischen und in der Vinaigrette schwenken. Die Tomaten mindestens 30 Minuten, höchstens aber 4 Stunden in der Vinaigrette ziehen lassen. Die Basilikumblätter vor dem Servieren entfernen.

### ZUM SERVIEREN

*Tomaten-Relish (Seite 300)  
4 Scheiben Sauerteigbrot, getoastet  
Geröstete Tomaten (Seite 299)  
Halbgetrocknete Tomaten (Seite 297)  
Fleur de Sel  
Frisch zerstoßener schwarzer Pfeffer  
Basilikumspitzen  
Basilikumknospen*

Die vier Scheiben getoastetes Sauerteigbrot mit Tomaten-Relish bestreichen. Die marinierten Tomaten, gerösteten Tomaten und halbgetrockneten Tomaten darauf anrichten. Mit Fleur de Sel und schwarzem Pfeffer würzen. Jede Portion mit Basilikumspitzen und -knospen garnieren.