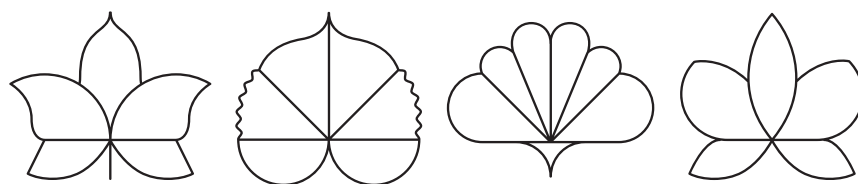


DANIEL HUMM



ELEVEN MADISON PARK  
THE NEXT CHAPTER

DAS KOCHBUCH

MATTHAES VERLAG GMBH  
Ein Unternehmen der dfv Mediengruppe

## ANMERKUNG DES MATTHAES VERLAGS

Dieses Buch ist eine Lizenzausgabe, d.h. es wurde aus dem amerikanischen Englisch ins Deutsche übersetzt. Wir haben uns bemüht, bei der Übertragung möglichst wenig in die Rezepturen einzugreifen. Daher sind die Größenangaben häufig ungerade. Das haben wir bewusst so belassen. Auch werden Produkte verwendet, die hier nicht verbreitet sind. Natürlich erwarten wir, dass Sie diese speziellen Produkte, z.B. Yukon Gold Kartoffeln, durch heimische Produkte ersetzen. Wir überlassen es Ihnen, das geeignete Produkt zu finden.

Ziel dieses Buches ist es, die wundervolle Küche des Eleven Madison Park so wiederzugeben wie es im Originalbuch zu lesen ist.

# INHALT

DIE GRUNDLAGEN 6

MILES DAVIS 10

FRÜHLING 12

SOMMER 98

HERBST 188

WINTER 264

GRUNDREZEPTE 346

HINWEISE ZU DEN REZEPTEN 348

DANKSAGUNGEN 376

ÜBER DEN AUTOR 377

MITARBEITER 378

REGISTER DER INSPIRATIONEN, ORTE  
UND PERSONEN 379

REGISTER DER REZEPTE UND PRODUKTE 380

Schon während meiner Anfangszeit in der Küche träumte ich davon, Gerichte zuzubereiten, die frei von „Störgeräuschen“ und Ablenkung wären. Gerichte, die wunderbar zu essen und anzusehen wären, aber auch Grenzen überschreiten und eine eigene Geschichte erzählen könnten. Ich suchte Klarheit und Harmonie, aber es fühlte sich unerreichbar, undefinierbar an – etwas, das ich suchte und nicht greifen konnte.

Es dauerte fast meine gesamte berufliche Laufbahn, zu lernen, zu wachsen und mir das Selbstvertrauen zu verschaffen, mich selbst auszudrücken.  
Und jetzt, nach all den Jahren, möchte ich – nein, ich muss es – in Worte fassen.

Diese Überlegungen bilden das Fundament, die Grundlage.

Über viele Jahre hinweg existierten die Ideen, die das Fundament unserer Küche bilden sollten, nur in abstrakter Form. Ich jagte, ohne genau zu wissen, was ich verfolgte. Ich agierte nur aus dem Bauch heraus. Aber irgendetwas fehlte: Ich erkannte, dass Sprache nötig war, um diese Prinzipien wiederzugeben, um unserem Team mitzuteilen, wie man so kocht, wie ich es mir vorstellte, und warum wir so kochen, wie wir es tun. Unsere Arbeit ist nicht das Handwerk eines Einzelnen. In der Küche ist alles ein Zusammenspiel – es braucht jedoch eine Führung.

Jedes Gericht, das wir kreieren, jeder Teller, den wir servieren – alles muss sich an diesen vier Grundsätzen orientieren. Nach außen hin mögen sie vielleicht simpel erscheinen; in Wirklichkeit sind sie jedoch alles andere als das. Es mag sein, dass diese Konzepte in ihrer Anwendung kollidieren. Unsere Aufgabe ist es daher, ein Gleichgewicht zu finden.

Sie sind unsere tägliche Orientierungshilfe in der Küche. Es mag seltsam klingen, aber das Festlegen von Regeln gibt uns gleichzeitig Freiheit. Manchmal fühlt es sich an, als hätten wir eine neue Sprache gelernt, eine neue Ausdrucksform.

So, als ob wir erneut am Beginn unserer Reise stünden.

## EXQUISIT

Unsere Speisen müssen exquisit sein. Es muss eine unmittelbar intuitive Reaktion sein.  
Entweder ist etwas exquisit oder nicht. Es gibt keine Grauzone. Ich möchte unsere Zutaten als reine Ausdrucksformen ihrer selbst präsentieren, sie so servieren, dass sie genau so schmecken, wie sie sind.  
Ich möchte, dass Karotten wie Karotten schmecken und Rindfleisch wie Rindfleisch –  
so ursprünglich und so perfekt wie nur möglich.

## SCHÖN

Schönheit ist eindrucksvoll und hat einen hohen Stellenwert. Wenn man ein Gericht betrachtet, muss es schön aussehen. Für mich liegt der Reiz im Natürlichen, Organischen und Minimalistischen – es muss fast mühelos erscheinen. Der Teller muss als Ganzes betrachtet werden, aber die Elemente darauf müssen unser Auge und unsere Hand leiten.

## KREATIV

Wir müssen uns selbst motivieren, kreativ zu sein und unsere Ideen und Überzeugungen immer wieder hinterfragen. Nur dann können wir wirklich Neues und Erstaunliches entdecken und erschaffen.  
Neue Methoden, Aromen und Zutaten entdecken, Elemente der Überraschung und Faszination finden – das ist das A und O. Ohne Kreativität kann sich unser Essen nicht weiterentwickeln.

## BEWUSST

Jedes Gericht muss eine Geschichte haben. Jedes Gericht muss einen Sinn ergeben: sei es, dass wir aus der Vergangenheit, der Gegenwart, der Zukunft oder einer anderen Geschichte schöpfen.  
Die Inspiration kann aus der Jahreszeit oder vom Bauern oder der Natur kommen, aus einer Kindheitserinnerung oder der Lektion eines Mentors, aus der Arbeit von Künstlern anderer Bereiche.  
Ein bewusstes Gericht hat eine Seele.

FRÜHLING

ALGEN - AMARANT - APFEL - ARTISCHOCKE - ASIATISCHE BIRNE  
AUBERGINE - AUSTER - BACON - BÄRLAUCH - BASILIKUM - BERGMELISSE  
BIER - BIRNE - BLAUBEEREN - BLUTWURST - BONITO - BOTRYTIS  
BREZEL - BROMBEEREN - BUTTERNUSSKÜRBIS - CELTUCE - CHEDDAR  
CHINAKOHL - CRANBERRY - CRÈME FRAÎCHE - DAIKON-RETTICH  
DREIFACH-RAHM - EI - ENTE - ERBSEN - ERDBEEREN - FAVABOHNEN  
FENCHEL - FEUERBOHNEN - FLUNDER - FOIE GRAS - FORELLENROGEN  
FRISCHKÄSE - FRÜHJAHRSLAMM - GRÜNE TOMATEN - GRÜNER SPARGEL  
GRÜNKOHL - GURKE- HECHT - HEILBUTT - HERBSTTROMPETE  
HIMBEEREN - HOLUNDERBLÜTE - HONIG - HONIGMELONE - HUMMER  
INGWER - JAKOBSMUSCHELN - JOGHURT - KABELJAU - KABOCHAKÜRBIS  
KAMILLE - KAPUZINERKRESSE - KARTOFFELN -KASTANIE - KAVIAR  
KICHERERBSEN - KIRSCHKE - KNOBLAUCH - KNOLLENSellerie - KREBS  
KÜRBIS - LAUCH - MAIS - MEERRETTICH - MILCH - MINZE - MOHN  
MOLKE - MORCHELN - OCHSENSCHWANZ - PAPRIKA - PASTINAKE  
PFIFFERLINGE - PFIRSICH- PFLAUME - PILZE - PISTAZIEN - PUMPERNICKEL  
RETTICH - RHABARBER - RINDFLEISCH - ROGGEN - ROTE JOHANNISBEEREN  
ROTKOHL - ROTWEIN - RÖMERSALAT - RÜBEN - SAHNE - SAUERAMPFER  
SCHALOTTEN - SCHINKEN - SCHNECKEN - SCHOKOLADE  
SCHWARZE TRÜFFEL - SCHWARZER SESAM - SCHWEINEBÄCKCHEN  
SCHWEINEBLASE - SCHWEINEFLEISCH - SEEIGEL - SENF - SOMMERBOHNEN  
SONNENBLUME - STACHELBEEREN - STECKRÜBEN - STÖR  
STREIFENBARSCH - TINTENFISCH - TOMATEN -TORPEDOBARSCH - TREVISO  
VANILLE - VENUSMUSCHELN - WACHOLDER - WEISSE JOHANNISBEERE  
WEISSE SCHOKOLADE - WEISSER SPARGEL - WEISSER THUNFISCH - WILD  
ZIEGENMILCH - ZIMT - ZITRONE - ZITRONENMELISSE - ZITRONENVERBENE  
ZUCCHINI - ZUCKERSCHOTEN - ZWIEBEL

**ICH BIN** nicht in New York geboren, aber ich bin ein New Yorker. Es ist meine Wahlheimat und die Stadt, die ich liebe. Sie wurde ein Teil von mir und ist Teil meiner Gerichte.

Ich war, genau wie viele andere auch, Tausende von Kilometern gereist, bevor ich hierherkam. Eines der Dinge, die diese Stadt so wunderbar machen, sind die Neuankömmlinge, die ihre Traditionen und ihre Kultur, insbesondere ihre Küche, mitbringen.

Als ich nach Manhattan zog, war ich begierig darauf, all das zu essen, was die Einheimischen aßen.

Die New Yorker erklärten mir freudig, wohin ich unbedingt gehen und was ich unbedingt essen sollte: Es gab frischen Mozzarella auf der Arthur Avenue in der Bronx, dekadent und cremig; Kielbasa auf der Manhattan Avenue in Greenpoint, die mich an die Charcuterie zu Hause erinnerte; Xiao Long Bao auf der Main Street in Flushing, ein schmerzhaftes, brennend heißes Gericht – so lange, bis man mir endlich beibrachte, wie man es richtig isst.

Aber Moment mal: In der Schweiz ist jeder einzelne Ort für ein bestimmtes Gericht bekannt, ganz egal, wie klein das Dorf oder Tal ist: Bündnerfleisch aus Graubünden, Bratwurst aus St. Gallen, Leckerli aus Basel. Sogar die Stadt, in der ich aufwuchs, war berühmt für ihren urigen Karottenkuchen: Aargauer Rüebliorte.

Ich wollte die wahren Originale dieser Stadt und ihrer vielfältigen Stadtviertel entdecken. Ich wollte unterscheiden zwischen den wirklich einheimischen Gerichten und solchen, die einfach nur vor Ort angeboten wurden. Ich bemerkte, dass sowohl in meinem als auch in anderen Restaurants die Esskultur aller möglichen Orte zelebriert wurde, nur nicht die hiesige. Eleven Madison Park war ein wirklich sehr gutes Restaurant. Ich war stolz auf unsere Arbeit – aber es war ein Restaurant der gehobenen Küche, das einfach zufällig in Manhattan lag. Es war kein Restaurant mit dem Herzen Manhattans. Was wir brauchten, war eine Richtung.

Eines Nachts nach der Arbeit saßen Will und ich bei einem lang ersehnten Mitternachts-Imbiss in einem Diner in der Park Avenue zusammen. Nach einem fettigen Cheeseburger, einigen Kriegsgeschichten vom vergangenen Abend und zu vielen Pommes frites war es Zeit, nach Hause zu gehen. Wir bezahlten gerade die Rechnung an der Kasse, als Will in Plastik verpackte schwarz-weiße Kekse auf der Theke bemerkte.

„Mit denen bin ich aufgewachsen“, sagte er lässig, aber ich bemerkte ein kindliches Grinsen, das sich über sein Gesicht ausbreitete. Er kaufte einen und bestand darauf, dass ich ihn probierte. „Göttlich, oder?“ fragte er mich.

Ich wollte Wills Gefühle nicht verletzen, aber der Keks war keineswegs gut: sehr teiglastig und trocken und so süß, dass mir die Zähne schmerzten. Dennoch hatten der Gedanke an diesen Keks und Wills nostalgische Begeisterung etwas ausgelöst. Dieser Keks, so erfuhr ich, war ein wichtiger Teil der Esskultur dieser Stadt.

Mein erster Schwarz-weiß-Keks inspirierte mich dazu, mich damit näher zu befassen. Ich wollte die wahre, lokale Kochkunst kennenlernen. Ich verzichtete eine Weile lang auf Einladungen zu schicken Abendessen in Midtown, auf Schüsseln voll scharf gewürzter Nudeln und Sushi und vertiefte mich stattdessen in Bagels und Bialys, Austern und geräucherten Fisch, Hot Dogs und Pastrami, Brezeln und Eiercremes. Das alles mag manchem als gewöhnliche und leicht erhältliche Lebensmittel erscheinen, für mich waren sie jedoch völlig neu. Welche ungeahnten Inspirationsmöglichkeiten!

Also zurück zum Keks: Getreu seinem Namen ist der Schwarz-Weiß-Keks ein Gebäck aus Kuchenteig, das halb mit Vanille- und halb mit Schokoladenglasur überzogen ist. Er wurde im Hinterland des Bundesstaats New York erfunden, ist aber inzwischen in allen fünf New Yorker Stadtbezirken verbreitet und findet sich heute in fast jeder Bäckerei, jedem Deli und Diner sowie im Eleven Madison Park, wo jedes Essen mit dieser legendären Köstlichkeit beginnt.

Unser Cookie ist jedoch eine Variation des Originals: eine herzhafte Version, die aus lokalem Cheddar und Äpfeln hergestellt wird. Obwohl wir die Aromen verändert haben, werden unsere Kekse in den gleichen weißen Schachteln serviert, die man in der örtlichen Bäckerei findet, ordentlich verschnürt mit einem Stück gestreifter Kordel. Ich liebe es, unsere Gäste dabei zu beobachten, wie sie zu Beginn ihres Essens auf diesen Gang reagieren. Wer hier aufgewachsen ist, empfindet Nostalgie und Geborgenheit. Durchreisende begeistern sich ebenfalls dafür, ihr kleines Geschenk zu öffnen.

Dieser einfache Keks schenkt ein wenig Nostalgie, ein Element der Überraschung, eine herzliche Umarmung aus der Küche und vor allem einen köstlichen und lustvollen Genuss. Er beschreibt all das, wofür unser Restaurant steht.

Meine Wurzeln sind in der Schweiz, mein Herz aber ist hier, im Big Apple.





SCHWARZ-WEISS-KEKSE  
MIT CHEDDAR UND APFEL

Für ca. 32 Kekse

CHEDDAR-BUTTERKEKS

- 215 g Butter
- 215 g Cabot Clothbound Cheddar, in Leinen gebunden, fein gerieben
- 32 g Olivenöl
- 12 g Salz
- 435 g Mehl

Einen Umluftofen auf 163 °C bei niedriger Gebläsestufe vorheizen. Die Butter in der Schüssel eines Blenders mit Rührwerk auf mittlerer Stufe etwa 2 Minuten cremig rühren. Den Käse zugeben und auf niedriger Stufe vermischen. Das Öl langsam einfließen lassen, wobei darauf zu achten ist, dass die Emulsion erhalten bleibt. Salz und Mehl in einer separaten Schüssel vermischen. Sobald Käse und Öl vollständig eingearbeitet sind, die Salz- und Mehlmischung auf drei Mal unterrühren. Auf niedriger Stufe weitermischen, bis das Mehl fast vollständig eingearbeitet ist. Die Geschwindigkeit auf mittlere bis hohe Stufe steigern und rühren, bis alles vollständig geschmeidig ist. Den Teig zwischen zwei Blatt Backpapier legen und auf 2 mm Stärke ausrollen. Das Ganze etwa 30 Minuten lang kühl stellen, bis die Masse fest ist. Mithilfe einer runden Ausstechform (Durchmesser 3,5 cm) Kreise aus dem Teig ausstechen und jeweils in einzelnen Lagen, gleichmäßig verteilt, auf 2 Backblechen mit antihafbeschichteten Backmatten auslegen. Die Kreise etwa 15 Minuten einfrieren. Eine weitere Antihaf-Backmatte auf die Kreise legen und 12 Minuten lang backen, dabei das Blech einmal umdrehen. Die oberen Backmatten abnehmen und auf den Backblechen auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. In einem luftdichten Behälter bis zu 3 Tage aufbewahren.

CHEDDAR-GEBÄCKCREME

- 80 g Eigelb
- 17 g Maisstärke
- 4 g Salz
- 200 g Milch
- 140 g Cabot Clothbound Cheddar, in Leinen gebunden, fein gerieben
- 100 g Butter, zimmerwarm

Eiswasser vorbereiten. Eigelb, Maisstärke und Salz in einer kleinen Rührschüssel verquirlen. Die Milch in einem Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Die Milch vom Herd nehmen und ein Drittel in die Eimasse einrühren, um sie zu temperieren. Die Eimasse langsam wieder in die restliche Milchmischung einrühren. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Stärke verkocht und die Mischung eingedickt ist, dies dauert etwa 10 Minuten. Danach vom Herd nehmen und Käse und Butter jeweils auf drei Mal einrühren, bis sie vollständig eingearbeitet sind, wobei darauf zu achten ist, dass die Emulsion erhalten bleibt. Die Gebäckcreme mit einer Schicht Frischhaltefolie direkt auf der Oberfläche abdecken und über dem Eiswasser abkühlen lassen.

SCHWARZE GLASUR

- 200 g Kakaobutter
- 15 g schwarzer Kakaoversatz
- 3 g Salz
- 230 g Butter, zimmerwarm

Die Kakaobutter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Dann den schwarzen Kakaoversatz und das Salz zugeben. So lange mischen, bis alles vollständig eingearbeitet ist, danach die Kakaobuttermischung in eine kleine Schüssel geben. Die weiche Butter zugeben und mit einem Pürierstab langsam einrühren. Glatt rühren, wobei immer darauf zu achten ist, dass die Emulsion erhalten bleibt. Bei Zimmertemperatur aufbewahren.

WEISSE GLASUR

- 200 g Kakaobutter
- 3 g Salz
- 230 g Butter, zimmerwarm
- 70 g weiße Kakaobutter

Die Kakaobutter in einer Kasserolle bei mittlerer Hitze schmelzen. Dann das Salz zugeben und die Kakaobuttermischung in eine kleine Schüssel geben. Mit einem Pürierstab die weiche Butter sowie die weiße Kakaobutter langsam einrühren. Glatt rühren, wobei immer darauf zu achten ist, dass die Emulsion erhalten bleibt. Auf Zimmertemperatur halten.

ZUM SERVIEREN

*Pink Lady Apfelpüree (Seite 358)*

Die Hälfte der Kekse in einer einzigen Lage auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Die Gebäckcreme in der Schüssel eines Blenders mit Rührwerk bei hoher Geschwindigkeit etwa 2 Minuten glatt rühren. Die Gebäckcreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Die Gebäckcreme kreisförmig auf jedes der ausgebreiteten Plätzchen geben. Das Apfelpüree in einen Spritzbeutel geben und in die Mitte jedes Rings aus Gebäckcreme füllen. Beiseitestellen. Beide Glasuren sollten die Konsistenz von geschmolzener Schokolade aufweisen. Möglicherweise ist es notwendig, die Glasuren in der Mikrowelle zu erhitzen oder im Kühlschrank abzukühlen, um die richtige Konsistenz zu erreichen. Einen der übrigen Kekse in die weiße Glasur tauchen, wobei diese etwa drei Viertel des Kekses bedecken sollte. Nach dem Eintauchen den Keks vorsichtig auf den Rand der Rührschüssel klopfen, um eventuelle Luftblasen zu beseitigen. Zum Entfernen überschüssiger Glasur den Keks über den Rand der Rührschüssel ziehen. Dann auf ein mit Backpapier ausgeschlagenes Backblech legen und leicht auf die unglasierte Seite drücken, um zu verhindern, dass sich die Glasur sammelt und einen Fuß bildet. Mit den übrigen Keksen ebenso verfahren. Die Kekse so lange kühl stellen, bis die Glasur gerade ausgehärtet ist, jedoch nicht zu kalt wird und bricht. Mit Handschuhen die weiß glasierte Seite des Kekses halten und den Vorgang mit der dunklen Glasur wiederholen, wobei der Keks zur Hälfte bedeckt sein sollte. Zügig arbeiten, um zu verhindern, dass ein Fingerabdruck auf der weißen Glasur zurückbleibt. Die schwarz-weiß glasierten Kekse kühl stellen, bis die Glasur vollständig ausgehärtet ist. Zum Abschluss jeden gefüllten Keks mit einem glasierten Keks belegen.







**ALS ICH** neun Jahre alt war, hatte ich das Glück, das Musée de l'Orangerie zu besuchen, ein außergewöhnliches Museum für impressionistische Malerei in Paris. Es befindet sich am östlichen Ende der Champs-Élysées, neben dem Place de la Concorde, und wurde ursprünglich als Unterstand für die Orangenbäume der Tuileries-Gärten errichtet. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts bat der visionäre Künstler Claude Monet die französische Regierung, eine Reihe von Werken zum Gedenken an das Ende des Ersten Weltkriegs stiften zu dürfen. Da die Orangerie erst vor kurzem in ein Museum umgestaltet worden war, schlugen die Regierungsbeamten erfreut vor, dass Monet dort seine Ausstellung realisieren sollte.

Obschon eine unglaubliche Anzahl von Meisterwerken in diesem Museum ausgestellt war, haben allein Monets Wasserlilien (Nymphéas auf Französisch) mein Leben verändert. Auch wenn man nur ein oberflächliches Interesse oder Wissen über Kunst hat, kennt man diese Bilder wahrscheinlich und hat von ihrer Schönheit gehört.

Das Bemerkenswerte bei der Betrachtung dieser Werke in der Orangerie ist, dass das Museum selbst nach Monets Vorgaben speziell für diese Installation konzipiert wurde. Gemeinsam mit den Architekten entwarf er Form und Dimension des Raumes sowie dessen Ausstattung. Das Wichtigste aber war, dass er die Lichtverhältnisse bedachte, die allesamt natürlich und doch nach den Vorgaben des Künstlers gestaltet sind.

Als ich als Kind vor den Bildern stand, zogen sie mich vollständig in ihren Bann. Ich erinnere mich, dass ich nicht wusste, ob ich glücklich sein sollte, vielleicht sogar freudig, oder ob ich weinen sollte. Obgleich ich noch sehr jung war, hatte ich das Gefühl, dass ich auf bestimmte Art verstanden hatte, dass Kunst greifbar ist, eine Wirkung hat. Ein perfektes Werk in der perfekten Inszenierung zu sehen – das Zusammenspiel von Kunst und Raum in Höchstform – hat mich auf einen neuen Weg geführt. Plötzlich wusste ich, dass Kunst wichtig ist, und ich spürte, dass ich mehr darüber wissen wollte. Als ich Monet und seine Arbeit studierte, entdeckte ich zwei wichtige Erkenntnisse. Ein Bild ist an und für sich schön. Es kann für sich allein stehen, als einzigartiges Werk von ästhetischer Schönheit, für die Ewigkeit. Aber noch wichtiger ist, wie die Wasserlilien die Kunst veränderten. Ich lernte, dass große Kunst die gesamte Kunst voranbringt. Damals malte Monet in einem Stil, der als abstrakter Expressionismus bekannt wurde – allerdings war das etwa sechzig Jahre bevor die Kunstwelt überhaupt eine Bezeichnung für das hatte, was er tat. Erst nachdem die erste Welle echter abstrakter Impressionisten in Amerika populär wurde, begannen die Menschen, die Bedeutung der Kunst Monets und sein Genie zu erkennen. (Man bedenke, dass die Orangerie während der Besatzung von Paris im Zweiten Weltkrieg als militärisches Lager genutzt wurde. Niemand interessierte sich für die Meisterwerke, die hinter den Kisten mit Waffen und Munition hingen.) Die Kunst begann sich zu verändern.

Als ich die Wasserlilien, zum ersten Mal sah, war ich von ihrer Schönheit fasziniert – und zwar auf Anhieb und ganz und gar. Heute, dreißig Jahre später – nachdem ich mehr über Monets Leben und seinen Werdegang erfahren, seine Beweggründe und Möglichkeiten erwogen und die Werke wieder und wieder betrachtet habe – entdecke ich noch immer neue Ansätze, sie zu begreifen. Dass eine einzige Person der Schöpfung die Fähigkeit hat, so viele Menschen zu berühren, erscheint mir gewaltig. Ich erinnere mich, wie ich mich beim Anblick von Monets Arbeiten gefühlt habe und staune über die schiere Anzahl von Menschen, die davon gleichermaßen berührt wurden. Das erfüllt mich mit Freude.

Ich stelle mir vor, dass für jeden Maler die ästhetische Schönheit das oberste Ziel ist. Für mich als Koch ist die Köstlichkeit des Essens dem Ziel eines Künstlers ähnlich. Ich weiß aber auch, dass es mehr als nur das gibt – eine Geschichte, eine Jahreszeit, eine Idee. Wenn das Einzige, das Sie über meine Gerichte wissen, ist, dass sie köstlich schmecken und Ihnen das reicht, bin ich glücklich. Wenn Sie jedoch mehr wissen möchten, um sie vielleicht auf einer etwas anderen Ebene zu genießen, so wie ich bei Monets Arbeiten, dann ist das so ziemlich die größte Ehre, die es gibt.

Monet hat bekanntlich gesagt: „Vielleicht verdanke ich die Tatsache, dass ich Maler geworden bin, den Blumen.“ Ich frage mich manchmal, ob ich die Tatsache, dass ich Koch geworden bin, zum Teil dem Maler verdanke.

---

*Dieses Gericht könnte nirgendwo anders serviert werden als im Eleven Madison Park. Die Original Art Deco Wandleuchten, die von unseren Gewölbedecken hängen, haben die Präsentation inspiriert. Es ist der Versuch, den Gast, das Gericht und den Raum miteinander zu verbinden.*



8 Personen

## GERÄUCHERTER EIERSALAT

2 Eier  
Apfelholzspäne, eingeweicht  
24 g Japanische Mayonnaise  
10 g weißes Miso  
12 g Zitronensaft  
0,5 g Salz

Wasser in einem Topf sprudelnd aufkochen und gleichzeitig ein Eiswasser vorbereiten. Die Eier vorsichtig in das kochende Wasser absetzen und 10 Minuten kochen lassen. Eier abgießen und im Eiswasser abschrecken. Danach die Eier schälen und grob hacken. Die Eier in einer flachen Auflaufform gleichmäßig verteilen und 40 Minuten lang mit den Apfelholzspänen kalt räuchern. Eier aus dem Smoker entnehmen. Fest in Plastikfolie einwickeln und 1 Stunde lang im Kühlschrank kalt stellen. Mit einer Gabel die Eier zerdrücken und mit Mayonnaise und Miso vermischen. Nach Geschmack mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Kühl stellen.

## SPARGELSPITZEN

980 g Wasser  
40 g Salz, weiteres zum Blanchieren  
8 Stangen Jumbo-Spargel

Wasser und Salz in einer Schüssel verrühren, um das Salz vollständig aufzulösen. Die Salzlake beiseite stellen. Einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser bei hoher Hitze sprudelnd aufkochen und gleichzeitig ein Eiswasser vorbereiten. Die Spitzen des Spargels auf eine Länge von 6 cm schneiden und etwa 4 Minuten in das kochende Wasser tauchen und blanchieren, bis diese weich sind. Den Spargel mit einem Sieb herausnehmen und im Eiswasser abschrecken. Danach Spargel abtropfen lassen und trocken tupfen. Mit einem Gemüsemesser und einem kleinen Modellierwerkzeug einen Hohlraum von etwa 1,6 cm Länge und 5 mm Breite im Stiel des Spargels ausstechen. Mit einem Kammer-Vakuierer die ausgehöhlten Spargelspitzen in der Salzlake vakuumieren. Abtropfen lassen und gekühlt aufbewahren.

## SPARGEL UND EIER

2 in Miso-marinierte Eigelbe (Seite 352)  
Spargelspitzen  
32 g geräucherter Eiersalat  
16 Senfblüten

Jedes in Miso-marinierte Eigelb einzeln zwischen 2 Acetatfolien legen, die mit Trennfett eingesprüht wurden, und auf 2 mm Dicke ausrollen. Dann mit einem Ausstecherring von 3,5 cm Durchmesser das Eigelb ausstechen. Den Hohlraum jeder Spargelspitze mit etwa 4 g geräuchertem Eiersalat füllen und mit den Senfblüten garnieren. Je ein ausgestanztes Miso-Eigelb über den Eiersalat legen.

## AUSGESTANZTE ZUCKERERBSEN

100 g Zuckererbsen  
20 g Schnittlauch-Öl (Seite 354)

Mit einem Gemüeschäler die Fasern von den Zuckererbsen entfernen. Die Zuckererbsen in zwei „Flügel“ aufklappen. Unter Verwendung einer runden Ausstechform Kreise aus den Blättern der Zuckererbsen stanzen. Die Kreise mithilfe eines Kammer-Vakuierers im Schnittlauch-Öl in einem offenen Behälter vakuumieren.

## ERBSEN UND ROGEN

1 Zitrone  
8 g Zuckerschoten, geschält  
2 g Zitronenvinaigrette (Seite 355)  
1 g Salz  
8 g geräucherter Forellenrogen  
16 g Kirchererbsen-Knoblauch-Püree (Seite 358)  
ausgestanzte Zuckererbsen  
Meersalz

Aus der Zitrone 2 Filets heraus schneiden und jedes der Filets in 5 oder 6 Scheiben schneiden. Die Zuckerschoten mit der Zitronenvinaigrette anrichten und mit Salz abschmecken. Den Zuckerschotensalat auf 8 Löffel verteilen. Jeweils ein Zitronenstück auf jeden Zuckerschotensalat platzieren. Den Forellenrogen über den Zuckerschotensalat auf den einzelnen Löffeln verteilen. Das Kichererbsen-Knoblauch-Püree in einen Spritzbeutel füllen. Dann Salat und Forellenrogen damit bedecken. Die ausgestanzten Zuckererbsen auf einem Papiertuch abtropfen lassen, um überschüssiges Öl zu entfernen. Danach gefächert über das Kichererbsen-Knoblauch-Püree legen, bis dieses vollständig abgedeckt ist. Mit Meersalz würzen.

## RETTICH

210 g Wasser  
5 g Salz  
16 Scheiben Daikon-Rettich, 1 mm dick  
24 Rettichblätter

Wasser und Salz in einer Schüssel verrühren, um das Salz vollständig aufzulösen. Beiseitestellen. Aus den Daikon-Scheiben mithilfe eines runden Ausstechers Kreise in einer Größe von etwa 5 cm ausstechen. Danach mit einem Ausstecherring von 2,5 cm Durchmesser die Mitte jedes Kreises heraus schneiden. In einem Kammer-Vakuierer die Daikon-Ringe in der Salzlake vakuumieren. Abtropfen lassen. Unter Verwendung einer runden Ausstechform Kreise aus den Rettichblättern stanzen. Die Rettichblatt-Kreise auf jeden der 8 Daikon-Ringe ziegelartig aufschichten. Mit den übrigen Daikon-Ringen die Rettichblätter abdecken.

## TARTE MIT WACHTELEI UND RETTICH

12 g lila Kartoffelmayonnaise (Seite 355)  
64 g Relish aus geschmorten Rettichblättern (Seite 374)  
8 Tarte-Böden (Seite 369)  
8 eingelegte Wachteleigelbe (Seite 354)  
8 Rettichschleier  
Meersalz

Die lila Kartoffelmayonnaise in einen Spritzbeutel füllen. Verteilen Sie das Relish aus geschmorten Rettichblättern auf die Tarte-Böden und formen Sie eine kleine Vertiefung in der Mitte. Danach die Mayonnaise mithilfe des Spritzbeutels in die Vertiefung im Relish füllen. Je einen eingelegten Wachtelei-Dotter auf die Mayonnaise legen. Um jedes Eigelb einen Rettichschleier legen. Mit Meersalz würzen.

## DAIKON-HÖRNCHEN

1 weißer Daikon-Rettich, 6,4 cm Durchmesser  
1 grüner Daikon-Rettich, 6,4 cm Durchmesser  
100 g Weiße Balsamico-Marinade (Seite 353)  
16 g Weißes Balsamico-Marinade-Gel (Seite 356)  
8 geräucherte, getrocknete Daikon-Stücke (Seite 364)

Die Außenseite der beiden Daikon-Rettiche abschrubben, um alle „Haare“ zu entfernen und die Schale zu verdünnen. Etwa 16 runde Scheiben von 2 mm Dicke aus dem weißen Daikon schneiden. Etwa 8 runde Scheiben von 2 mm Dicke aus dem grünen Daikon schneiden. Mit einem Kammer-Vakuierer die Hälfte der weißen Daikon-Scheiben in die weiße Balsamico-Marinade in einem offenen Behälter vakuumieren. Abtropfen lassen. Das weiße Balsamico-Marinade-Gel in einen Spritzbeutel füllen. Die rohen weißen Daikon-Scheiben zur Hälfte falten und jeden Halbkreis zu einem Hörnchen formen. In jedes Hörnchen aus rohem weißem Daikon einen Punkt des weißen Balsamico-Marinade-Gels spritzen und ein geräuchertes getrocknetes Daikon-Stück darauflegen. Die rohen grünen Daikon-Scheiben zur Hälfte falten und jeden Halbkreis zu einem Hörnchen formen. Je ein grünes Daikon-Hörnchen in die weißen Daikon-Hörnchen stecken. Die eingelegten Daikon-Scheiben einmal falten und je eine um jedes weiße Daikon-Hörnchen wickeln, um diese zu versiegeln.

## ZUM SERVIEREN

Bärlauch-Creme (Seite 374)  
Bottarga, zum Reiben  
60 g Schalotten-Amarant-Streusel (Seite 366)

Die Bärlauch-Creme in einen Auflauf- oder Servierbehälter geben. Die Bottarga fein über die Bärlauch-Creme reiben, bis diese vollständig bedeckt ist. Die Daikon-Hörnchen mit der Bärlauch-Creme und den Schalotten-Amarant-Streuseln als Dip servieren. Zusammen mit dem Spargel und den Eiern, den Erbsen mit Fischrogen und den Wachteleier-Rettich-Tartes servieren.



# RINDFLEISCH TROCKEN GEREIFT UND MIT AUBERGINE GEGRILLT

8 Personen

## EINGELEGTE AUBERGINE

4 japanische Auberginen, je etwa 150 g  
150 g Basilikum-Marinade (Seite 352)

Kombidämpfer bei Dampfstufe auf 90 °C vorheizen und ein Eiswasser vorbereiten. Zwei der Auberginen mit einem Gemüseschäler schälen. Das Fleisch für einen anderen Verwendungszweck aufbewahren. Die Auberginenschalen mit der Marinade in einen Sous-vide-Beutel geben und luftdicht verschließen. Im Kombidämpfer 7 Minuten lang garen, danach im Eiswasser abschrecken. Die Schalen mit der Marinade können im Beutel bis zu 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Marinade abgießen und beiseitestellen, die Schalen entsorgen. Kombidämpfer bei Dampfstufe auf 90 °C vorheizen und ein Eiswasser vorbereiten. Die verbliebenen beiden Auberginen inklusive Strunk mit einer Aufschnittmaschine der Länge nach in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben mit der zurückbehaltenen Marinade in einen Sous-vide-Beutel geben und luftdicht verschließen. Im Kombidämpfer etwa 7 Minuten zart garen, danach im Eiswasser abschrecken.

## RINDFLEISCH

3 Koteletts, je 560 g aus einer 140 Tage lang  
trocken gereiften Hochrippe

Koteletts entbeinen und das äußere Fett abschneiden. Die Knochen für die Sauce und das Fett für die Rindfleisch-Amarant-Streusel (Seite 365) zurückbehalten. Den Deckel vom Kern trennen und den Deckel in 8 Quadrate von je 15 g und den Kern in 3 Blöcke à 150 g zerschneiden. Parüren für die Sauce aufbewahren. Die portionierten Deckel- und Kernstücke gleichmäßig auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und bis zum Servieren kühl stellen.

## RINDFLEISCHSAUCE

3 der zurückbehaltenen Rindfleischknochen  
800 g Geflügelfond (Seite 361)  
10 g Traubenkernöl  
75 g Rindfleischparüren  
30 g Knoblauchzehen, angedrückt  
35 g Schalotten, in Scheiben geschnitten  
25 g schwarzer Knoblauch, geschält  
10 g Kombu, in Stücke geschnitten, 2 cm  
10 g Steinpilze, getrocknet  
8 g schwarze Pfefferkörner  
3 g Koriandersamen  
1 Lorbeerblatt  
etwas rote Chiliflocken  
112 g Sherry  
450 g Geflügeljus (Seite 360)  
2 Thymianzweige  
10 g Fett des gereiften Rindfleischs, zurückbehalten  
vom Rindfleisch-Amarant-Streusel (Seite 365)  
6 g Pilzsoja  
15 g Sherryessig

Einen Umluftofen auf 205 °C bei hoher Gebläsestufe vorheizen. Die Rindfleischknochen nebeneinander auf ein Backblech ohne Backpapier legen. Im Ofen etwa 20 Minuten braten, bis alles gebräunt ist. Eventuell austretendes Fett abgießen und entsorgen. Geflügelfond und die gebackenen Rindfleischknochen in einer Kasserolle bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Um die Hälfte reduzieren, durch ein Spitzsieb passieren und beiseitestellen. Öl in einer sauberen Kasserolle bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Rindfleischparüren etwa 5 Minuten in dem Öl anbraten, bis sie gut angebraten sind, dabei gelegentlich wenden. Den Knoblauch zugeben und unter gelegentlichem Rühren etwa 3 Minuten garen, bis er leicht gebräunt ist. Schalotten dazugeben und weitere 2 Minuten bräunen. Danach schwarzen Knoblauch, Kombu, Steinpilze, Pfefferkörner, Koriandersamen, Lorbeerblatt und Chiliflocken in den Topf geben und auf schwacher Hitze etwa 5 Minuten unter häufigem Rühren garen, bis alles aromatisch duftet. Sherry zugeben und aufkochen. Den Sherry um drei Viertel reduzieren, den konzentrierten Geflügelfond und die Geflügeljus dazugeben und erneut aufkochen. Verunreinigungen an der Oberfläche der Sauce abschöpfen. Thymian zugeben und 45 Minuten köcheln. Sauce durch ein Spitzsieb passieren und in eine saubere Kasserolle auf mittlerer Hitze gießen. So lange reduzieren, bis eine saucenartige Konsistenz erreicht ist. Mit Rindfleischfett emulgieren, mit Pilzsoja und Sherryessig abschmecken und warmhalten.

## ZUM SERVIEREN

Geschmortes Auberginenpüree (Seite 357)  
16 Stücke eingelegte Auberginen  
2 japanische Auberginen, je etwa 250 g  
10 g Fett des gereiften Rindfleischs, zurückbehalten  
vom Rindfleisch-Amarant-Streusel (Seite 365),  
etwas mehr zum Bestreichen  
Salz  
Meersalz  
schwarzer Pfeffer, grob gemahlen  
Rindfleisch-Amarant-Streusel (Seite 366)  
Glasur aus Basilikum-Marinade (Seite 352)  
Kleine Blättchen Thai-Basilikum  
Basilikumblüten

Die Rindfleischportionen etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur temperieren. Einen Grill mit Binchotan-Kohle anzünden und den Ofen auf 163 °C vorheizen. Das geschmorte Auberginenpüree in einer kleinen Kasserolle bei schwacher Hitze erwärmen. Die eingelegte Aubergine aus dem Sous-vide-Beutel entnehmen und abtropfen lassen. Die japanischen Auberginen der Länge nach in 1,2 cm dicke Scheiben schneiden. Jede der Scheiben in Rechtecke von 5,1 cm Länge zuschneiden. Das Rindfleischfett in einer großen Sauteuse auf hoher Temperatur erhitzen. Auberginenrechtecke salzen und im Rindfleischfett etwa 4 Minuten braten, bis sie auf einer Seite goldbraun sind. Herumdrehen und den Topf für weitere 5 Minuten in den Ofen schieben, um die Auberginen durchzugaren. Die Rechtecke auf ein Papiertuch geben, um überschüssiges Fett zu entfernen und warmhalten. Rindfleischportionen auf allen Seiten reichlich salzen. Die Kernstücke etwa 45 Sekunden auf allen 6 Seiten grillen, bis sie dunkelbraun sind, danach auf einen Drahtrost über einem Backblech legen. In den Ofen schieben und etwa 6 Minuten lang medium garen, dabei das Blech einmal drehen. Dann die Kernstücke aus dem Ofen nehmen und vor dem Aufschneiden bei Zimmertemperatur etwa 10 Minuten ruhen lassen. Die Deckelstücke auf beiden Seiten jeweils 45 Sekunden grillen, bis sie dunkelbraun sind, während die Kernportionen ruhen. Die gegrillten Deckel zusammen mit den Kernstücken zum Ruhen auf einen Drahtrost legen. Von jedem Kernstück die beiden Enden abschneiden und dann in drei gleichmäßige Scheiben aufschneiden. Es bleibt eine Scheibe übrig. Scheiben und Deckelstücke mit dem trocken gereiften Fett bestreichen und mit Salz und grob gemahlenem Pfeffer würzen. Rindfleisch-Amarant-Streusel über jedes Auberginenstück streuen. Dann je ein Stück eingelegte Aubergine über jedes Rechteck klappen und das Arrangement im oberen Teil jedes Tellers platzieren. Ein Deckelstück an die eingelegte Aubergine jeweils neben das gebratene Auberginen-Rechteck schmiegen. Die übrige eingelegte Aubergine über die Rindfleischscheiben klappen und auf jedem Teller unterhalb des anderen Arrangements platzieren. Zum Schluss das Auberginenpüree als Nocken unterhalb der eingelegten Aubergine neben jede Rindfleischscheibe legen. Die eingelegte Aubergine mit der Basilikumglasur bepinseln und mit Basilikumblättern und -blüten garnieren. Mit Rindfleischsauce anrichten.





LONG ISLAND CLAM BAKE  
MUSCHELCREMESUPPE MIT CRÈME FRAÎCHE

8 Personen

MUSCHEL-VELOUTÉ

4 kg Quahog-Muscheln (Nördliche Venusmuschel)  
130 g Fenchel, in Scheiben geschnitten  
95 g Zwiebeln, in Scheiben geschnitten  
40 g Karotten, geschält, in Scheiben geschnitten  
30 g Sellerie, in Scheiben geschnitten  
6 Thymianzweige  
1 g Koriandersamen  
0,5 g weiße Pfefferkörner  
0,5 g Selleriesamen  
1 Lorbeerblatt  
115 g Weißwein  
55 g Pernod  
55 g trockener Wermut  
600 g Clam juice  
50 g Wasser  
50 g Maisstärke  
200 g Crème fraîche  
3 g Salz  
30 g Zitronensaft  
etwas Cayennepfeffer

Die Muscheln unter kaltem Wasser 30 Minuten lang säubern. Abtropfen lassen. Einen großen Suppentopf auf mittlerer Hitze erwärmen und Muscheln, Gemüse, Kräuter, Gewürze und Weine vermischen. Den Topf abdecken und etwa 9 Minuten lang kochen, bis sich die Muscheln geöffnet und ihre Flüssigkeit abgegeben haben. Muscheln zunächst durch ein Spitzsieb und danach durch ein Leinentuch passieren. In einer Kasserolle 850 g des Quahog-Muschelfonds mit der Clam juice auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Wasser und Maisstärke zu einem Brei verrühren und langsam in die köchelnde Velouté einrühren. Unter ständigem Rühren etwa 4 Minuten weiterköcheln, bis die Stärke verkocht und die Velouté eingedickt ist. Mit Hilfe eines Pürierstabs die Crème fraîche unterrühren. Die Velouté durch ein Spitzsieb passieren und mit Salz, Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken. Warmhalten.

SEETANG

300 g grüner Seetang

Wasser in einem großen Topf sprudelnd kochen. Eiswasser vorbereiten. Den Seetang im Wasser etwa 15 Sekunden blanchieren, um die Farbe zu fixieren. Im Eiswasser abschrecken. Die Seetangflüssigkeit durch ein Spitzsieb passieren, 500 g abwiegen und warmhalten.

ZUM SERVIEREN

Marinierte Muscheln mit Fenchel (Seite 200)

Grill vorheizen. Eine große Kasserolle mit Steinen füllen und die Steine auf dem Grill etwa 30 Minuten erwärmen, bis sie sehr heiß sind. Die warme Velouté in eine Teekanne füllen. Nun die heißen Steine auf eine Servierplatte legen, den Seetang darüber drapieren und die Teekanne dazwischen stellen. Die Teekanne mit den heißen Steinen am Tisch servieren und das Seetang-Wasser über die Steine gießen, um Dampf zu erzeugen. Die Gäste dürfen nun ihre Velouté selbst in die Schalen füllen. Zusammen mit den marinierten Muscheln servieren.

