



Patisserie passend zum Menü: Tim Raue (l.) und Jan Semmelhack verändern die Aromen-Struktur der Desserts. Fotos: Liebig-Braunholz

Die Gnadenlosen

Tim Raue und Jan Semmelhack fordern mit ihren Geschmacks- und Aromenverbindungen heraus

Von Silke Liebig-Braunholz

Tim Raue (42) hat fast alles erreicht. Sein Restaurant an der Rudi-Dutschke-Straße in Berlin zählt zu den besten der Welt. Sein Name steht für Konsequenz und gnadenlos harte Arbeit. Er hat das Sra Bua by Tim Raue im Kempinski Hotel Adlon Berlin geprägt und erst in diesem Sommer auf der Mein Schiff 5 von TUI Cruises mit dem Restaurant Hanami erneut eine kulinarische Inspiration geschaffen.

Kreatives Talent und Arbeiter

Bei der Gestaltung seiner Menüs fühlt er sich genauso wohl wie in der Küche während der Umsetzung seiner Ideen. Er wollte Architekt werden, hatte aber kein Geld für das Studium – und fand in der Sterneküche seine Berufung. Inspiriert hat ihn die fernöstliche Küche.

In seinem Restaurant „Tim Raue“ kocht der Namensgeber kantonesisch, thailändisch und japanisch. Die Inspektoren des Guide Michelin umschrieben seine Küche mit den Worten „Die asiatisch inspirierte Küche hier demonstriert eindrucksvoll, wie mit nur wenigen ausgesuchten Produkten Speisen zu einem Ausbund an Kraft und Aroma werden“.

Pâtisserie besonders im Fokus

Aus dem Sra Bua hat er sich seinen Pâtissier Jan Semmelhack ins Restaurant geholt, weil er seit September hierauf wieder den Fokus richten möchte. „Wir verändern gerade die Strukturen in den Aromen unserer Desserts. Sie sollen dem Menü ähneln und einen vollendeten Abschluss bilden“, erzählt der Sternekoch.

Mit dem 25-jährigen Semmelhack hat er sich einen Handwerker an Bord geholt, der ihn schon im Adlon begeisterte. „Er entdeckt Geschmacks- und Aromenverbindungen, auf die ich nie gekommen wäre“, sagt Raue über ihn und wünscht sich völlig neue Kompositionen, in denen die für ihn

typische Schärfe in den Gerichten in den Hintergrund rückt. „Ich bin gnadenlos, wenn es um Würze geht, möchte sie aber reduzieren. Wichtig ist uns in der Pâtisserie, dass wir nahezu in allen Desserts kein Mehl und ausschließlich laktosefreie Milch verwenden“, beschreibt Tim Raue die Konzeption.

„Meine Persönlichkeit soll sich auch auf jedem Teller spiegeln“

Tim Raue

Die frischen Rohprodukte wie Kräuter und Gemüse bezieht er aus Thailand. Das Obst aus Japan, weil er japanisches Obst für das beste Obst überhaupt hält. Er verwendet auch regionale Produkte, lässt sich davon aber nicht unter Druck setzen.

Der eigene Anspruch als Messlatte

Das ist vielleicht auch sein Geheimrezept. Kein Druck, sondern nur der eigene Anspruch prägen seine Arbeit. Er sagt, dass er morgens früh aufsteht und sich dann leiten lässt von den zahlreichen Aufgaben, die auf ihn einströmen. Konzeptuelles Denken ist ihm dabei immer wichtig, auch wenn ihm Aufgaben angetragen werden, wie etwa ein neues Restaurantprojekt anzugehen.

In den letzten Jahren hat er einige Projekte umgesetzt und sich bis hin zum Interieur Gedanken gemacht über die Ausgestaltung. „Ich möchte etwas schaffen und mache mir keine Gedanken darüber, was ich zu tun habe, sondern tue es. Mittlerweile habe ich mein Team mit den 32 Angestellten so gestärkt, dass ich mir um die stetige Weiterentwicklung unserer Arbeit Gedanken machen kann.“

Geschmack vor Optik

Konstant sein ist ihm ein wichtiges Anliegen, ebenso die Persönlichkeit seiner Gerichte. Es macht ihm Spaß, Spannungen zu erzeugen: „Meine Gerichte müssen Präsenz haben“, betont er. Deshalb ist er im-

mer wieder auf der Suche nach neuen Geschmacksmustern. Hat er in der Zusammenarbeit mit den Kreativen in seinem Team einmal eine neue Dimension erreicht, beginnt die Arbeit an der Textur. „Das Aussehen wird überdimensional bewertet. Ich schaue immer nur auf den Geschmack und sehe dann auch zu, dass das Gericht schnell

fertig gestellt werden kann im täglichen Ablauf“, erklärt Tim Raue. Mit seinem Restaurant setzt er mehrere Millionen Euro im Jahr um. ➔

Tim Raue

- Platz 34 auf der Liste The World's 50 best Restaurants
- 2 Michelin-Sterne
- 19 Punkte im Gault & Millau
- Im Jahr 2013 kochte er für Barack Obama und Angela Merkel sowie weitere Gäste während des Präsidentenbesuchs im Schloss Charlottenburg.

Kontakt

Restaurant Tim Raue
Rudi-Dutschke-Straße 26
10969 Berlin
Telefon 030 25937930
<https://tim-raue.com/>



Drei Genuss-Komponenten: Macadamia, Quitte & Passionsfrucht.

MACADAMIA, QUITTE & PASSIONSFRUCHT

„Ich besuchte die Zotter Schokoladenfabrik in Österreich und kostete mich durch dutzende Schokoladen, als es zu meiner Freude auf einmal Nougat gab. Ich verehere italienische Gianduja-Schokolade, ein Mix aus Vollmilchschokolade und piemonteser Haselnusspaste. In dem Moment, in dem ich die Sorte Macadamia Nougat echt fett im Mund hatte, war mir klar, dass ich eine neue Referenz in Sachen Nougat im Mund habe. Wow! Ich will es nicht beschreiben, Sie müssen es selbst essen. Pure Sünde!“

Zutaten und Verarbeitung (10 Personen)

Macadamia Nougat „echt fett“ :

100 g Macadamia Nougat „echt fett“, feingehackt
150 g Sahne

Den Macadamia Nougat in eine Schüssel geben. Die Sahne aufkochen und in den Nougat rühren, emulgieren und im Anschluss zwei Tage durchkühlen lassen. Die Masse in der Anschlagmaschine zu einer Mousse aufschlagen.

Karamellröhren:

250 g Isomalt
140 g Glukosepulver
125 g Wasser
40 g Butter, gesalzen

Isomalt, Glukose und Wasser in einen Topf geben und zu dunklem Karamell kochen. Die Butter in den Karamell einrühren. Die Masse auf eine Silpatmatte gießen und auskühlen lassen. Die Masse in den Thermomix geben und zu Staub verarbeiten. Den Staub in rechteckigen Formen von 4x8 cm auf eine Silpatmatte sieben. Die Matte auf ein Blech legen, unter dem Salamander den Staub schmelzen und dann um ein Metallrohr zu einer Röhre wickeln. Kühl und trocken lagern.

Macadamia-Crunch:

200 g Macadamia-Nüsse
125 g Zucker
100 g Wasser

Alle Zutaten in eine Sauteuse geben und aufkochen. Unter stetigem Rühren weiter kochen bis ein Karamell entsteht, der an den Macadamia-Nüssen haften bleibt. Die Masse auf eine Silpatmatte gießen und auskühlen lassen. Im Mörser grob zerstoßen.

Quitten-Passionsfrucht-Chutney:

300 g Quitte, gerieben
3 Stk. Passionsfrucht, das pure Fruchtfleisch und die Kerne
50 g Quittenkonzentrat
50 g Quittenmark
25 g Muscovadozucker
2 g Sternanis, gemahlen
0,1 g Safranpulver
2 Msp. Kurkuma

Alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen. Die Masse auskühlen lassen und vakuumieren: Bei 82°C für 20 Min. im Dämpfer garen.

Quittengel:

50 g Quittenkonzentrat
50 g Quittenmark
150 g Quittensaft
10 g Agar-Agar-Pulver
2 Msp. Kurkuma

Alle Zutaten in einer Sauteuse aufkochen und 5 Min. köcheln lassen. Im Anschluss in eine Schüssel geben und auskühlen lassen. Die Masse in den Thermomix geben und zu einem glatten Gel verarbeiten. Dann in eine Spritzflasche füllen.

Quittensorbet:

275 g Quittenkonzentrat
135 g Passionsfruchtpüree
150 g Wasser
37,5 g Glukosepulver
50 g Honig
1,3 g Quarkmehl
1,3 g Johannisbrotkernmehl

Alle Zutaten im Thermomix bei Stufe 6 für 10 Min. mixen. Die Masse in einen Pacojet-Becher geben und über Nacht durchkühlen lassen. Dann einfrieren und auffrieren.

Garnitur (jeweils pro Person):

1 Zweig Anis, grün
3 Fäden Safran
1 Prise wilder Madagaskarpfeffer, frisch gemahlen

PRALINÉE KUMQUAT

„Am Ende eines Abendessens bei uns gibt es sogenannte Pralinées. Es wird ein dreiteiliges Gericht serviert, das aus Chocolatés, Pâte de Fruit und einer Komponente aus frischem Obst besteht. Wir servieren das Dreierlei in einer japanischen Bento Box.“

Zutaten und Herstellung (20 Personen)

Kumquat Chocolates:

- 400 g Vollmilchschokoladen-Callets
- 100 g weiße Schokoladen-Callets
- 200 g Sahne
- 38 g Butter
- 25 g Kumquat-Öl
- Kakao

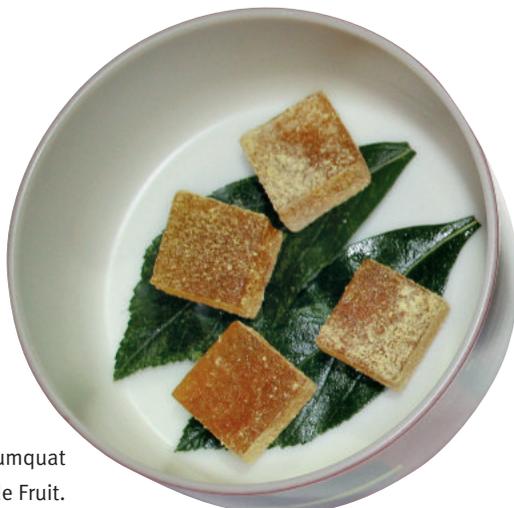
Die Sahne mit der Butter in einem Topf aufkochen. Die Callets in eine Schüssel geben, das Sahne-Butter-Gemisch darauf gießen und verrühren. Das Öl in die Masse einrühren, dann die Masse in einen Behälter füllen und erkalten lassen. Mit einem Espresso-Löffel Nocken abstechen. Diese im Anschluss in Kakao wälzen.



Natürliche Kraft: Kumquat Chocolates.

Kumquat Kalamansi Pâte de Fruit:

- 200 g Kumquat-Püree
- 200 g Kalamansi-Püree
- 100 g Limettensaft
- 25 g Pektin
- 50 g Zucker
- 30 g Citras-Pulver
- 50 g Limettensaft
- 25 g Wasser
- 165 g Glukosesirup
- 575 g Zucker
- 2 g Safranfäden
- Kumquatpulver



Köstliche Würfel: Kumquat Kalamansi Pâte de Fruit.

Die Pürees, 100 g Limettensaft, Pektin, 50 g Zucker und Citras-Pulver zusammenrühren. Im Anschluss in einen Topf geben und aufkochen.

50 g Limettensaft, Wasser, Glukosesirup und 575 g Zucker mit der oberen Masse verrühren und in dem Topf bis auf 107 °C kochen. Safranfäden in die heiße Masse einrühren.

Die Masse in einen Metallrahmen mit 2 cm Höhe gießen. Auskühlen lassen. In 2 x 2 cm Würfel schneiden. In Kumquatpulver wälzen. Kalt lagern.

Geeiste Kumquats:

halbierte und ausgehöhlte Kumquats (zum Füllen mit Kumquat-Sorbet im Froster lagern)
250 g Kumquat-Fruchtfleisch, ohne Kerne

- 250 g Pomelo Saft
- 150 g Zucker
- 38 g Lemon Squash von Rosé

- 38 g Limettensaft
- 1,5 g Guarkernmehl
- 1,5 g Johannisbrotkernmehl
- Honig
- Ghoa Kresse



Originell asiatisch angeordnet: Geeiste Kumquats.

Alle Zutaten in den Thermomix geben und auf Stufe 4 für 10 Minuten mixen. Über Nacht durchkühlen, in einen Paco Jet-Becher füllen, durchfrieren und im Anschluss auffräsen. Die halbierten Kumquats mit dem Sorbet füllen und glatt streichen. Mit Honig glasieren und mit Ghoa Kresse garnieren.



Anzeige

MADE IN GERMANY

LCM

Schokoladenmaschinen

Temperiermaschinen
Überzugsmaschinen
Schokoladenauflöser
Kühltunnel

LCM Schokoladenmaschinen GmbH
Schlierer Str. 61
D-88287 Grünkraut-Gullen
Telefon +49 (0)751 - 295935-0
info@lcm.de

www.lcm.de

CALPICO & TRAUBE

„Calpico ist in Europa unterrepräsentiert. Es handelt sich um einen japanischen Softdrink, der auf Milchbasis hergestellt wird und einen unverwechselbaren Geschmack hat. Es gibt ihn in gut sortierten Asia-Märkten. Das Dessert an sich ist eine Hommage an einen Besuch bei André Chiang in Singapur, er ist mit seinem Restaurant seit Jahren in der Liste ‚The World’s 50 Best Restaurants‘. Er bietet für mich eines der besten kulinarischen Erlebnisse, die man auf diesem Planeten haben kann. Besonders fein und zart war ein Dessert aus Trauben, Traubengelee und Korianersaat, das uns inspiriert hat. Ich mag die absolute Zartheit der Texturen, das süße-saure Aromenspiel und vor allem die wölkchengleiche Calpico Creme Chiboust.“

Zutaten und Herstellung (20 Personen)

Calpico Creme Chiboust:

- 750 g Calpico (japanischer Softdrink)
- 250 g Joghurt
- 12 Bl. Gelatine, eingeweicht
- 300 g Eiklar, steif geschlagen

Calpico und Joghurt verrühren, ein Drittel der Masse erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Beide Teile verrühren. Wenn die Masse anfängt zu gelieren, direkt das geschlagene Eiklar unterheben. Die Masse in ein tiefes Blech füllen, dessen Boden mit Backpapier ausgelegt ist. Die Masse 6 Stunden durchkühlen lassen, dann aus dem Blech heben und mit einem Ausstecher in Form bringen.

Calpico-Baiser:

- 300 g Calpico
- 30 g Eiklar

Zutaten in einer Schüssel anschlagen, bis eine schaumige Masse entsteht. Baisertupfer auf eine Silpatmatte dressieren und bei 55°C über Nacht trocknen.

Ingwersud:

- 500 g Ingwer, ohne Haut in feine Scheiben geschnitten
- 1500 g Traubensaft, van Nahmen Riesling
- Xanthan

Ingwer und Traubensaft in einen Topf geben und auf die Hälfte einkochen. Den Sud mit ein paar Prisen Xanthan leicht binden.

Traubengel:

- 750 g Traubensaft, van Nahmen Riesling
- 250 g Lemonsquash von Rose’s
- 10 g Agar-Agar

Den Traubensaft und den Lemonsquash zusammen aufkochen, das Agar-Agar einrühren und 5 Min. köcheln lassen. Die Masse im Anschluss in einen Behälter gießen, auskühlen lassen und dann im Thermomix zu einer glatten Masse mixen.

Traubensorbet:

- 570 g Traubensaft, van Nahmen Riesling
- 200 g Holunderblütensirup
- 40 g Lemonsquash von Rose’s
- 150 g Glukosepulver
- 2 g Guarkernmehl
- 2 g Johannisbrotkernmehl

Alle Zutaten in den Thermomix geben und auf Stufe 4 für 10 Min. mixen. Über Nacht kalt stellen, im Anschluss in eine Paco-Jet-Dose geben, durchfrieren lassen. Auffräsen.

Garnitur (jeweils pro Person):

- Ghoa-Kresse
- halbe Thompson Trauben
- geviertelte Thompson Trauben ●



Kulinarisches Zitat aus Singapur: Calpico & Traube.