

Himbeere & Olivenöl, KakaoSorbet, salziges Karamell



ZUTATEN für 6 Personen

500 ml Milch
100 g Zucker
100 g dunkle Kuvertüre
100 g Kakaopulver
500 g vollreife Himbeeren
125 g Zucker
180 g mildes Olivenöl (Jordan)
50 g Zucker
50 g Isomalt
Maldon Sea Salt Flakes

Jakob Stüttgen



Nach einer klassischen Musikausbildung in seiner Kindheit wählt der Künstlersohn Jakob Stüttgen Kochen zu seiner Passion und beginnt 1994 seine dreijährige Kochausbildung in der Traube Tonbach in Baiersbrunn. Nach verschiedenen Stationen in renommierten Häusern der Haute Cuisine im

In- und Ausland übernimmt er 2005 die Leitung der Terrine im Herzen des Münchener Univierteils. Schon 2007 erhält die Terrine den ersten Michelin Stern und Stüttgen wird 2009 zum „Aufsteiger des Jahres 2010“ mit 17 Punkten im Gault & Millau gekürt. Trotz hoher Auszeichnungen ist Jakob Stüttgen leidenschaftlich und bodenständig geblieben. Frei nach dem Wahlspruch „Jeder Mensch ist ein Künstler“ feilt er mit seiner kleinen kreativen Brigade weiter an neuen „Aromabildern“, wie er seine phantasievollen Gerichte selber nennt.

ZUBEREITUNG

Für das KakaoSorbet 500 ml Milch mit 100 g Zucker aufkochen, 100g dunkle Kuvertüre und 100 g Kakaopulver dazugeben und abkühlen lassen. In der Eismaschine gefrieren.

500 g vollreife Himbeeren mit 125 g Zucker mixen und durch ein feines Sieb streichen. die Masse in einem Mixer mit 180 g mildem Olivenöl (Jordan) mixen, dabei das Öl langsam bei hohen Touren zugeben, daß sich die Masse verbindet.

Für das salzige Karamell 50 g Zucker mit 50 g Isomalt mischen. In einem Topf mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Die Masse heiß auf eine Backmatte oder auf eine feste Folie austreichen und mit Maldon Sea Salt Flakes (oder Fleur de Sel) bestreuen. Nach dem Abkühlen Karamellplatten nach Bedarf abbrechen.

Zum Anrichten die Himbeer-Ölmasse auf den Teller geben. Aus dem Eis eine schöne Kugel abdrehen und darauf setzen. Mit einem Stück salzigem Karamell belegen und sofort servieren.

In der Nahrungsmittelherstellung ersetzt Isomalt die Saccharose (Zucker) und unterscheidet sich dadurch wesentlich von Süßstoffen. Er kommt in der Natur beispielsweise in Zuckerrüben vor und hat annähernd die selbe Süßkraft und etwa 50% weniger Kalorien als Zucker.

Maldon Sea Salt Flakes sind knusprige Salzplättchen, die in der Stadt Maldon, an der Küste Sünglands, seit über 100 Jahren von einem kleinen Familienbetrieb aus Meersalz gewonnen und verarbeitet werden.



Weinempfehlung von Astrid Zieglmeier

2007 Orbel Großes Gewächs Riesling vom Weingut St. Antony in Nierstein



Ein Dessert muß nicht von einem süßen oder prickelnden Wein begleitet werden. Reife, Mineralität und ausgewogene Säure sollten auch beachtet werden.

Salzigkeit (steht auch für Mineralität) ist, besonders wenn sie im Dessert beantwortet wird, ein reizvoller Partner.

Jacob Stüttgen ist bekannt für seine außergewöhnlichen, immer umwerfenden Geschmacksverführungen. So hat er ein Gleiches als Weinbegleitung verdient.

Ein Wein zum KakaoSorbet, Himbeere, Olivenöl und salzigem Karamell kann nicht passender sein als der 2007 Orbel Großes Gewächs Riesling vom Weingut St. Antony in Nierstein.

Der Wein paßt perfekt, die Frucht Komponente im Orbel läßt die Aromatik des Desserts schweben. Die zarte Säure der Himbeere erzeugt den wärmsten, vorstellbaren Ausgleich - wunderbar! Und die Schokolade? Sie hat den süßesten Auftritt und kümmert sich nicht darum, von wiederum Süße aus dem Wein umarmt zu werden, sondern spielt mit dem Kontrapunkt.

Es ergibt sich beiderseits eine feine Verstärkung der Salzigkeit, und so tauschen die Protagonisten ihre Zartheit und ihre Stärken miteinander. Felix Peters, der junge engagierte Chef auf St. Antony, gewinnt der Lage Orbel und dem darauf stehenden Riesling alle bezaubernden Facetten ab, die uns ein Großes Gewächs schenken kann.

Die Mineralität zieht er aus dem besonderen Gestein, Sandstein mit schieferähnlichen Verpressungen; das Säurespiel zaubert die großen Tag/Nacht Temperaturunterschiede, die die geographische Lage des Orbel vorgibt, und die verführerische dezente Frucht erreicht Peters durch aufmerksame und intensive Handarbeit im Weinberg über's Jahr.

Im Wein liegt nicht nur Wahrheit. Guter Wein trägt auch die Freiheit für ein: Alles ist möglich.

Astrid Zieglmeier
Leiterin der Deutschen
Wein- und Sommelierschule München
Kistlerhofstraße 70, Gebäude 60
81379 München

