



SAMBA NOUVELLE CUISINE



FOTOS: GUILHERME YOUNG



FOOD

Die Troisgros-Dynastie

Sein Großvater war der erste Küchenchef, der – vor fast 40 Jahren – Fisch mit Rotwein kombinierte. Auch sein Vater Pierre ist Koch, ebenso wie sein Onkel. Zu zweit haben die Brüder das Restaurant der Familie Troisgros in Roanne zu einer der bekanntesten Gourmet-Adressen Frankreichs gemacht. Claude Troisgros führte das kulinarische Erbe seiner Familie in die Welt hinaus. N Magazine präsentiert Claudes Kochkunst – direkt aus seinem Restaurant Olympe in Rio de Janeiro.



Seit 1968 hat das Troisgros stets drei Sterne im Michelin – eine größere Anerkennung gibt es nicht. Die Mitglieder der Troisgros-Dynastie gelten neben Paul Bocuse als Meisterköche der Nouvelle Cuisine. Michel Troisgros sorgt im Familienrestaurant in Roanne regelmäßig für kulinarische Schlagzeilen, seine Schwester Anne-Marie steht im Gravelier in Bordeaux am Herd – und Claude Troisgros hat die Kochkunst seiner prominenten Verwandtschaft in die Welt hinausgetragen. N Magazine besuchte ihn in seinem Restaurant Olympe in Rio de Janeiro, um Sie mit einigen seiner Köstlichkeiten bekannt zu machen.

Eigentlich hatte Claude Troisgros nie eine andere Wahl, als Koch zu werden. Er wuchs in der Küche auf und bereitete bereits weiße Buttersaucen zu, als seine Freunde noch im Park Fangen spielten. Die besten Köche der Welt waren seine Lehrmeister und brachten ihm die Tricks bei, die ihn heute so einzigartig machen. Der stets lebenslustige Claude begann seine Karriere unter den Fittichen des Übervaters Paul Bocuse, lernte dann bei Witzgmann im Münchner Tantris weiter und arbeitete später auch im Taillevent in Paris und in The Connaught in London – eine Referenzliste, die Gourmets das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt.

Heute hat der Meisterkoch den Olymp seines Schaffens erreicht, und das im wahrsten Sinne des Wortes: Sein eigenes Restaurant heißt „Olympe“ und findet sich nicht an der Seine, sondern in Rio de Janeiro. Seit 1979 rührt Claude Troisgros kräftig in der kulinarischen Welt am Amazonas um. Seine Auswanderung nach Brasilien war wahrscheinlich das einzige wichtige Ereignis in seinem Leben, das nicht vorherbestimmt war. „Damals war es hier unglaublich schwer, frische Produkte für eine europäische Karte zu finden“, sagt er. „Brasilien war zu dieser Zeit noch ein ziemlich abgeschlossener Markt, so dass ich schon bald auf die lokalen Naturschätze und Früchte zurückgegriffen habe – etwa die Passionsfrucht, diverse Gewürze und die großen Fische aus dem Amazonas.“ Das Resultat dieser Mischung war so etwas wie eine tropische Abart der französischen Küche. Es ist wahrscheinlich gar nicht so weit hergeholt, Claude Troisgros als Pionier der heute so beliebten Fusion-Küche zu bezeichnen. Der Meister selbst sieht das allerdings nicht so. „Eigentlich habe ich gar nichts miteinander verschmolzen, sondern nur lokale Naturprodukte und frisches Obst mit perfekten französischen Kochmethoden – die bekanntlich die besten sind – zubereitet. Das war das ganze Geheimnis dahinter. Die so genannte Fusion-Küche ist eher ein Trend aus den USA.“

Und auch dort hat Claude Troisgros, der heute Mitte fünfzig ist, mit seinem Fingerspitzengefühl und seiner einzigartigen Begabung schon aufgekokocht. Er war für das Küchenkonzept in Ian Schrager's Hoteltempeln verantwortlich – zum Beispiel im Blue Door Restaurant im Delano-Hotel in Miami. Das passt auch bemerkenswert gut zu seiner Philosophie: Troisgros ist davon überzeugt, dass es gute Küche nur dort geben kann, wo es auch guten Wein gibt. Auf die Frage nach der derzeit so angesagten spanischen Experimentalküche – in Cola gebratener Fisch oder mit Fisherman's Friends gefüllte Ravioli – antwortet er: „Ich finde es immer gut, wenn jemand die Kochkunst weiterentwickeln will, aber man muss dabei sehr vorsichtig sein. Ich finde, die Spanier gehen da zu weit. Obwohl sie natürlich alle erstklassige Köche sind. Die Gefahr geht ja meistens von den zweitklassigen aus ...“

Eine zu abgehobene und künstliche Küche findet der Frankobrasilianer jedenfalls alles andere als verlockend. Für ihn liegt die Würze schlicht und einfach in der Perfektion: „Ich versuche eher so zu kochen, wie unsere Mütter es getan haben. Damals wurde alles in einem Topf zubereitet. Erst wir haben alle Zutaten voneinander getrennt, nehmen eine Pfanne für den Fisch und eine andere für den Spargel. Ich bin auf dem Weg zurück zur wahren Küche.“ Genau aus diesem Grund bestellt Claude Troisgros, wenn er seinen Vater und seinen Bruder zu Hause in Roanne besucht, auch immer die Spezialität des Hauses: Lachs in Sauerampfersauce. „Es gibt nichts Feineres – einfach, aber zugleich raffiniert und durch großartige Kochkunst veredelt.“



FOIE GRAS CAJU

Karamellierte Caju mit Ingwer und Jalapeño, Foie Gras und Honigsenf-Vinaigrette

4 Portionen

Zutaten:

4 Caju-Früchte, dünn geschnitten (Caju ist auch als „Cashew-Apfel“ bekannt)
250 g Zucker
Samen aus 2 Vanilleschoten
100 g gehackter Ingwer
1 gehackter Jalapeño-Chili
800 ml Wasser

VINAIGRETTE

1 EL Dijonsenf
Saft einer Limone
1 EL Honig
6 EL natives Olivenöl extra
Salz und Pfeffer

400 g Gänseleber

Croutons in Olivenöl sautiert
zerstoßene Pfefferkörner

Zubereitung:

CAJU

Bei mittlerer Hitze Zucker und Vanille gemeinsam karamellisieren lassen. Sobald die Mischung braun ist, Ingwer und Jalapeño-Chili dazugeben. Wasser zugießen, dann den Sirup zum Kochen bringen. Geschnittene Caju-Früchte in einen Topf geben. Den kochenden Sirup darüber gießen und kalt werden lassen.

VINAIGRETTE

Senf, Limonensaft, Honig, Salz und Pfeffer mit Olivenöl vermischen.

FOIE GRAS

Die Gänseleber in 4 gleich große Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Gusseisenpfanne beidseitig kurz anbraten (kein zusätzliches Öl notwendig). Auf einem Papiertuch trocknen lassen.

Serviovorschlag

Caju auf einem Teller anordnen, Gänseleber darauf legen. Die Gänseleber und die Caju mit Vinaigrette umgeben. Mit sautierten Croutons und zerstoßenem Pfeffer garnieren.

AGNEAU „PASSION-MENTA“

Karamellierte Colorado-Lammlende, geröstetes marokkanisches Couscous mit Rosinen, Mandeln und Perlzwiebeln, Passionsfrucht und Minzglasur

4 Portionen

Zutaten:

850 g Lammlende
1 EL Butter

MARINADE

250 ml frischer Passionsfruchtsaft
12 ml Sojasauce
50 g Zucker
1 TL getrocknete Cayennepfeffer-Flocken
Salz
20 g gehackte Minze

SAUCE

2 EL Butter

COUSCOUS

400 g Couscous
800 ml gesalzenes kochendes Wasser
100 g Rosinen
50 g geröstete Mandeln
12 karamellierte Perlzwiebeln
1 EL Olivenöl
2 EL Butter

KANDIERTE ZITRONENSCHALEN

Schale von 3 Zitronen
200 ml Wasser
125 ml Zucker

Salz und Pfeffer
junger Rucola als Garnierung

Zubereitung:

MARINADE

Passionsfruchtsaft, Sojasauce, Zucker, Pfefferflocken und Salz zum Kochen bringen. Gehackte Minze dazugeben. Von der Hitze nehmen und zudecken. Pürieren, sobald die Masse abgekühlt ist.

LAMM

Die marinierte Lammlende für 2 Stunden in den Kühlschrank geben. Im Backrohr langsam bei 160°C in Butter rösten, bis die Marinade in der Pfanne karamellisiert.

SAUCE

Butter in die karamellisierten Marinade geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

COUSCOUS

Couscous in einer schweren Pfanne mit Olivenöl bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten rösten, bis die Körner eine kräftige Bernsteinfarbe bekommen. Das Couscous in eine Schüssel geben und langsam gesalzenes kochendes Wasser beimengen. Zudecken und bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten erhitzen, bis das Couscous weich ist und das gesamte Wasser absorbiert hat. Dann Couscous in Olivenöl und Butter sautieren. Rosinen, geröstete Mandeln und karamellierte Perlzwiebeln mit dem Couscous vermischen. Mit Salz und Pfeffer gut würzen.

KANDIERTE ZITRONENSCHALEN

Zitronenschalen im Wasser kochen. Passieren und zur Seite stellen. Zucker und Wasser zum Kochen bringen, dann Temperatur verringern. Zitronenschalen dazugeben und bei kleiner Flamme ca. 30 Minuten langsam umrühren, dann vom Herd nehmen.

Serviovorschlag

Couscous in die Mitte des Tellers geben. Aufgeschnittene Lammlende auf das Couscous-Bett legen. Mit Minzsauce übergießen. Mit den kandierten Zitronenschalen beträufeln und dem Rucola garnieren.





CHERNE-BANANEN

Barschfilet in brauner Buttersauce mit Rosinen, Knoblauch, Limone und frischen Kräutern auf gebratenen Bananen

4 Portionen

Zutaten:

4 Barschfilets, jeweils 100 g
1 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

SAUCE

Saft von 2 Limonen
60 ml Sojasauce
2 gehackte Schalotten
200 g Butter
150 g Rosinen
1 EL frischer Koriander, gehackt

4 gelbe Bananen

junger Rucola als Garnierung

Zubereitung:

Barschfilets mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einer Pfanne mit Olivenöl knusprig braun braten. Herausnehmen und auf einem Papiertuch abtropfen lassen.

SAUCE

Limonensaft, Sojasauce, Knoblauch und Schalotten zusammenmischen. Butter in einer Pfanne schmelzen und Limonensaft-Mischung zugießen. Rosinen und Koriander dazugeben, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

BANANEN

Bananen der Länge nach halbieren, dann in der Pfanne in Butter beidseitig karamellisieren.

Serviervorschlag

Die Sauce großzügig in die Mitte des Tellers platzieren und mit Rosinen garnieren. Auf jeden Teller zwei gebratene Bananen geben. Den Fisch auf die Bananen legen und mit Rucola garnieren.

CRÊPE PASSION

4 Portionen

Zutaten:

CREME

3 Eidotter
75 g Zucker
15 g normales Mehl
1/4 l Milch
Samen aus einer Vanilleschote

PASSIONSFRUCHTSAUCE

140 g Zucker
100 ml Wasser
1/4 kg frische Passionsfrüchte
2 EL kalte Butter

CRÊPES

1/2 l Milch
6 EL Butter
10 Eidotter
100 g Zucker
125 g normales Mehl
10 Eiweiß, 100 g Zucker
und 1 TL Speisesoda

Zubereitung:

CREME

Eidotter und Zucker mischen und aufschlagen, bis die Masse leicht und flaumig ist. Mehl dazugeben. Milch und Vanille zum Kochen bringen. Die aufgeschlagenen Eidotter nach und nach in die Milch mischen. Wieder auf die Flamme stellen, zum Kochen bringen und konstant (mit einem Schneebesen) schlagen, bis die Masse verdickt. Mindestens 2 Stunden abkühlen lassen.

CRÊPE

Eidotter und Zucker zu einer hellen, geschmeidigen Masse schlagen. Nach und nach Mehl dazugeben. Milch und Butter zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren. 2 Minuten auskühlen lassen, dann gut in die Eidottermasse einrühren. In einer anderen Schüssel Eiweiß und Zucker halbsteif schlagen. Speisesoda einrühren. Eiweiß in die heiße Milch unterziehen. In einer beschichteten Pfanne mit 15 cm Durchmesser Butter erhitzen und einen großen Schöpflöffel Crêpe-Teig eingießen. 2 Minuten auf einer Seite erhitzen, dann entfernen und in einem Backrohr mit 180°C mindestens 5 Minuten ruhen lassen. Wenn alle Crêpes zubereitet sind, aus dem Backrohr nehmen und abkühlen lassen. Auf Teller geben und mit einem Löffel Creme füllen. Dann die Crêpes zusammenrollen.

PASSIONSFRUCHTSAUCE

Passionsfrüchte halbieren, Fruchtfleisch und die Samen ausstechen. Zucker und einen EL Wasser in einer mittelgroßen Pfanne vermischen. Temperatur erhöhen, bis die Mischung einen leichten Karamellton bekommt, dann von der Flamme nehmen. Passionsfruchtfleisch, die Hälfte der Samen und das übrige Wasser dazugeben und zum Kochen bringen. 5 Minuten köcheln lassen und zum Schluss Butter einrühren, bis sie geschmolzen ist.

Serviervorschlag

Jede Crêpe auf einen hitzefesten Teller geben und mit Staubzucker bestreuen. Mit einem Gasbrenner die Oberseite jeder Crêpe karamellisieren. Die Crêpes im Backrohr erhitzen, bis sie wie ein Soufflé aufspringen. Mit Passionsfruchtsauce und Vanillesamen garnieren.

