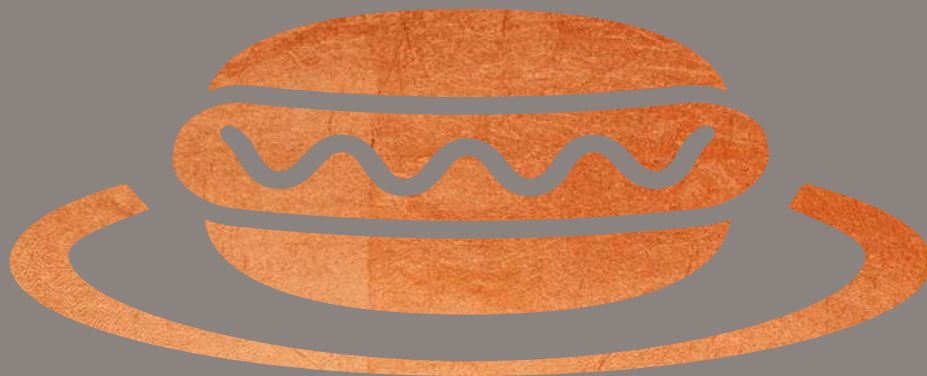


1
HOT DOG

2
UND
STERNE



Brillant kochen
auf jedem Niveau

B O B B Y
B R Ä U E R

GRÄFE
UND
UNZER

INHALT

Der schönste Beruf der Welt 7

Der Brückenbauer 8

1

BOBBY BRÄUER 10

Kochen und ich – zwei Welten 12

Mein Hot Dog 16

Eine Art Gebrauchsanleitung
für meine Rezepte 18



AUS DEM COOPERS 20

Asien in der Schweiz //
Die Schweizer Stuben in
Baden-Württemberg // Italien
und Eckhart Witzigmanns
legendäre Aubergine 22

Rezepte von Fenchelsalat
bis Pfifferlings-Risotto 24

AUS DEM BIKER'S 38

Selbst Chef – vom Al Pino
zum Königshof 40

Rezepte von Artischockensalat
bis Mascarpone-Käsekuchen 44

AUS DER BAVARIE	66
Düsseldorfer Herausforderung und Berliner Picknicks	68
Rezepte von Ceviche vom Seesaibling bis Geräuchertes Vanilleparfait	72



AUS DEM EVENTBEREICH	106
Von der Baustelle zu höchsten Ehren – mit Wolken am Himmel	108
Rezepte von Salat vom grünen Spargel bis Geeistes Quittensüppchen	112

AUS DEM ESSZIMMER	140
Wieder zu Hause	142
Rezepte von Aperio Eins bis Kaffeesatz	144

7	Rezeptregister	238
	Impressum	240



DER SCHÖNSTE BERUF DER WELT

Koch, das ist für mich der schönste Beruf, den ich mir vorstellen kann: der Umgang mit großartigen Produkten, die Möglichkeit, die eigene Kreativität jeden Tag umsetzen zu können, Menschen mit dem Ergebnis glücklich zu machen – wo findet man das sonst? Aber man muss diesen Beruf auch wirklich leben, denn zum Kochen gehört der Respekt vor den Produkten, die – egal ob Fleisch, Fisch oder Pflanze – lange Zeit wachsen und gepflegt werden, bevor wir sie verarbeiten und verzehren. Ganz wichtig dabei sind vor allem Sorgfalt, ein Gefühl für Ästhetik und ganz viel Bauchgefühl.

Auf dieses Bauchgefühl kommt es nämlich beim Kochen an, ganz unabhängig davon, ob ich nun einen Hot Dog zubereite oder ein Zwei-Sterne-Gericht. Darum geht es in diesem Buch. In der BMW-Welt bin ich für alle kulinarischen Belange zuständig, aber mein Schwerpunkt liegt in der Küche des EssZimmers. Doch auch alle anderen Bereiche sind mir wichtig, und ich achte sehr darauf, dass alles, was wir unseren Gästen anbieten, liebevoll zubereitet ist. Und genau das können Sie auch – mit Liebe und Sorgfalt kochen. Überlegen Sie einmal, wie oft man sich schnell und etwas lieblos ein Sandwich zusammenstellt oder einen Salat in die Schüssel wirft. Dabei dauert es gar nicht so viel länger, wenn man sich darauf konzentriert, was man tut, ein paar Kräuter hinzufügt und vor allem frische Zutaten verwendet.

Ich gebe zu, die Rezepte aus dem EssZimmer in diesem Buch sind eine Herausforderung und die entsprechenden Gerichte nicht ganz so einfach zu kochen. Ich beschreibe hier aber ganz bewusst die Original-EssZimmer-Rezepte. Schließlich heißt es auch im Titel „zwei Sterne“ und nicht „leichte Sterne-Rezepte für zu Hause“. Aber das Nachkochen ist nicht unmöglich. Als Hilfestellung habe ich eine Gebrauchsanweisung geschrieben und außerdem müssen Sie nicht alles 1:1 nachkochen. Betrachten Sie die Gerichte doch auch als Anregung! Suchen Sie sich ein paar Komponenten heraus und kochen Sie einfach drauflos. Es macht nämlich Spaß, sich langsam an Neues heranzutasten. In diesem Sinne hoffe ich, dass Sie mit diesem Buch viel Spaß haben werden – auf jedem Niveau.

Ihr Bobby Bräuer

MEIN HOT DOG

Es gibt Dinge, die schmecken nur dann gut, wenn sie genau so sind, wie man sie sich vorstellt. Dazu gehört für mich ein klassischer Hot Dog im Hot-Dog-Brötchen. Ich will auch ganz normale Hot-Dog-Würstchen. Und Senf und Ketchup müssen einfach sein. Davon abgesehen kann man natürlich schon ein bisschen kreativ werden: Hier also das Rezept für meinen absoluten Lieblings-Hot-Dog.

SENFKÖRNER

100 ml Apfelsaft
1 EL Senfkörner

Den Apfelsaft in eine kleine Sauteuse geben. Die Senfkörner hinzufügen und bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis die Flüssigkeit komplett aufgesogen ist.

SAUERKRAUT

1 EL Öl
1 weiße Zwiebel, halbiert und in feinen Streifen
100 g frisches Sauerkraut
3 Wacholderbeeren
Salz
Zucker
200 ml trockener Sekt

Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen und die Zwiebelstreifen darin glasig dünsten. Das Sauerkraut, die Wacholderbeeren und die Zwiebel dazugeben. Alles mit Salz und Zucker würzen, dann den Sekt angießen. Den Topf mit dem Deckel verschließen und das Sauerkraut bei mittlerer Hitze 35–40 Minuten lang köcheln lassen, bis es weich ist. Den Deckel abnehmen und weiterköcheln lassen, bis alle Flüssigkeit verkocht ist. Das Sauerkraut beiseitestellen.

ZWIEBELRINGE

2 weiße Zwiebeln
Fett zum Frittieren
2 EL Mehl
Salz

Die Zwiebeln schälen, in feine Scheiben schneiden und in diese in Ringe teilen.

Einen mittelgroßen Topf etwa zur Hälfte mit Frittierfett füllen. Das Fett auf 150 °C erhitzen. Den Backofen auf 70 °C (Umluft) vorheizen (zum Warmstellen). Das Mehl in einen kleinen Teller geben und die Zwiebelringe darin mehlieren. Überschüssiges Mehl von den Ringen abschütteln und diese anschließend in dem heißen Fett goldgelb ausbacken. Aus dem Fett nehmen, auf Küchenpapier legen, salzen und im Ofen warm stellen.

KNUSPRIGE PANCETTA

3 Scheiben Pancetta, in feinen Streifen

Die Pancettastreifen in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze in ca. 4 Minuten knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

HOT DOG ZUSAMMENSETZEN

Salz

2 Petersilienstängel

½ gespickte Zwiebel (3 getrocknete Lorbeerblätter mit 3 Gewürznelken an die Schnittfläche der Zwiebel heften)

4 Milchbrötchen, längs aufgeschnitten

4 Hot-Dog-Würstchen

2 Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen

3 EL mittelscharfer Senf,
in einem kleinen Spritzbeutel

3 EL guter Tomatenketchup,
in einem kleinen Spritzbeutel

In einem mittelgroßen Topf Salzwasser mit den Petersilienstängeln und der gespickten Zwiebel auf etwa 80 °C erwärmen. Die Würstchen hineingeben und etwa 10 Minuten erhitzen.

In der Zwischenzeit die aufgeschnittenen Milchbrötchen jeweils mit den Schnittflächen nach unten auf den Toaster legen und anrösten.

Das Sauerkraut in die aufgeschnittenen Brötchen verteilen und mit den Senfkörnern bestreuen. Darauf zuerst die knusprigen Pancettastreifen, dann die Frühlingszwiebelringe und zum Schluss die Würstchen legen. Alles abwechselnd mit Senf und Ketchup aus den Spritzbeuteln verzieren. Die Röstzwiebeln auf dem Belag verteilen und jedes Brötchen leicht zusammendrücken.



FOCACCIA

Serranoschinken // Kopfsalat // Radieschen



150 g Kartoffeln, geschält und gewürfelt

Salz

100 ml Milch

1 kleiner TL Zucker

30 g frische Hefe

500 g Mehl

50 g geschälte Sonnenblumenkerne

1 Bund Rucola, fein geschnitten

2 EL Olivenöl, mehr für das Blech

FERTIGSTELLEN

1 EL Meaux-Senf

100 g Frischkäse

1 Kopfsalat, nur die inneren Blätter verwenden
(aus dem Rest einen kleinen Beilagensalat
machen)

4 Radieschen, in hauchdünnen Scheiben
Blätter von 10 Stangen Sellerie

1 Bund Schnittlauch, in gleichmäßigen Halmen

12 dünne Scheiben Serranoschinken

FERTIGSTELLEN UND ANRICHTEN

Die Focaccia horizontal halbieren und die Innenseiten kurz antoasten; abkühlen lassen. Den Senf mit dem Frischkäse verrühren und die Focaccia-Innenseiten damit bestreichen. Zuerst die kleinen Kopfsalatblätter, dann Schnittlauch, Sellerieblätter, Radieschen und zum Schluss die Serranoscheiben auf die Focacciaflächen verteilen. Focaccia zusammensetzen und in gleichmäßige Stücke schneiden.

Die Kartoffelwürfel in einem Topf in 400 ml Wasser mit 7 g Salz weich kochen. Anschließend aus dem Salzwasser nehmen (Salzwasser aufheben!) und durch eine Presse drücken. Das Kartoffelwasser durch ein Tuch passieren, 350 ml abmessen, beiseitestellen und abkühlen lassen.

Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen (nicht wärmer als 36 °C), den Zucker dazugeben und dann die Hefe in der warmen Flüssigkeit auflösen. Das Mehl durch ein feines Sieb in eine Schüssel streuen. In die Mitte eine kleine Mulde formen und die Milch-Hefe-Zucker-Mischung hineingießen. Sonnenblumenkerne, Rucola, Olivenöl und die passierten Kartoffeln ebenfalls in die Schüssel geben. Alles miteinander vermischen und gut durchkneten, bis ein homogener Teig entstanden ist. Die Schüssel mit einem Tuch bedecken und den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Ein tiefes Backblech mit Olivenöl auspinseln. Den Teig aus der Schüssel nehmen, ein paar Mal zusammenschlagen und dann auf das Backblech legen. Nochmals an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 220 °C vorheizen. Anschließend den Teig leicht mit Mehl bestäuben, in den heißen Ofen schieben und etwa 15 Minuten backen. Danach die Ofentemperatur auf 180 °C reduzieren und die Focaccia weitere etwa 15 Minuten backen. Das Blech aus dem Ofen nehmen, die Focaccia auf ein Schneidebrett stürzen und abkühlen lassen.

Natürlich kann man eine Focaccia auch kaufen, aber sie selbst zu backen ist wirklich keine große Kunst – man muss nur wissen wie!







ESSZIMMER



ESS
ZIMMER



BRESSE - H U H N

Getreide // Buttermilch // Mairübchen



SÜSSSAURES GEMÜSE

- 2 EL Zucker
- 2 EL Champagneressig
- 1 TL Honig
- 1 Zweig Thymian
- 1 Sternanis
- 1 Kardamomkapsel
- 2 Wacholderbeeren
- 10 Koriandersamen
- 2 Mispeln, in Ecken geschnitten
- 2 Mairübchen, in Ecken geschnitten
- 1 Eiszapfen (alternativ 2 Radieschen),
in Ecken geschnitten

Das Gemüse 24 Stunden vor der Zubereitung einlegen. Für den Sud den Zucker in einer kleinen Pfanne karamellisieren lassen und mit dem Champagneressig ablöschen. Dann Honig, 100 ml Wasser, Thymianzweig, Sternanis und Kardamomkapsel sowie Wacholderbeeren und Koriandersamen dazugeben. Alles etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, durch ein Sieb passieren und abkühlen lassen.

Den Sud über die Mispel-, Rübchen- und Eiszapfen-Ecken gießen und das Gemüse 24 Stunden marinieren lassen. Anschließend das Gemüse aus der Marinade nehmen. Die Marinade entsorgen.

MÜSLIRIEGEL

- 2 gehäufte EL Haferflocken
- 1 gehäufte EL Getreideflakes
- ¼ getrocknete Feige, grob gehackt
- ½ getrocknete Aprikose, grob gehackt
- 5 Rosinen, grob gehackt
- 1 TL gehackte Haselnusskerne
- 1 TL gemahlene, geschälte Mandeln
- 2 TL Honig

Alle Zutaten gründlich vermischen und in einer kleinen Kasserolle bei mittlerer Hitze 5 Minuten zu einer homogenen Masse verrühren. Diese Masse auf ein Backpapier streichen, mit einem zweiten Backpapier bedecken und mit einem Nudelholz zu einer etwa 0,5 cm dicken Schicht ausrollen. Mit dem Backpapier für etwa 1 Stunde kalt stellen. Aus dem Kühlschrank nehmen und in gleichmäßige Rechtecke (8 x 3 cm) schneiden.

Die Müsliriegel schmecken richtig gut.
Bereiten Sie doch gleich die doppelte oder
dreifache Menge für den Vorrat zu.
Die angegebenen Mengen reichen für
4 Stück (je 8 x 3 cm).

1 HOT DOG UND 2 STERNE BRILLANT KOCHEN AUF JEDEM NIVEAU

Gute Produkte, die Liebe zum Kochen und ein bisschen Kreativität, dann schmeckt ein Gericht - vom einfachen Hot Dog bis zum Sternemenü.

Das zeigt Zwei-Sterne-Koch Bobby Bräuer in diesem Buch in über 60 Rezepten - und in seiner täglichen Arbeit. Nicht nur im EssZimmer by Käfer, sondern auch in den anderen Restaurants der BMW-Welt in München.

Mit Einblicken in ein Leben - vom Kochlehrling mit Flausen im Kopf bis zum Sternekoch mit Verantwortung.

Vorwort von Eckart Witzigmann