

CHRISTIAN BAU  
BAU.STEINE



Victor's  
FINE  
DINING  
BY CHRISTIAN BAU





---

# CHRISTIAN BAU BAU.STEINE

KREATIONEN UND REZEPTE: CHRISTIAN BAU  
TEXTE UND KONZEPT: DR. CHRISTOPH WIRTZ  
FOTOGRAFIE: LUKAS KIRCHGASSER



---

**MATTHAES VERLAG GMBH**  
Ein Unternehmen der dfv Mediengruppe



#wille #teamfaehigkeit #respekt #demut #kompetenz #handwerk  
#naturverbundenheit #dienstleistung #geschmack #qualitaetsstreben  
#detailverliebtheit #kreativitaet



» DO THINGS  
WITH PASSION OR  
NOT AT ALL! «

CHRISTIAN BAU

9 VORWORT

10 SCHLOSS BERG

14 BAU.STEINE

---

16 MENÜS & REPORTAGEN

340 VICTOR'S RESIDENZ-  
HOTEL

344 GRUNDREZEPTE

351 TEAM

353 DANK

354 PARTNER

356 DIE KREATIVEN

356 IMPRESSUM

---

## Menü I

19 >JAPANISCHER STEIN-  
UND GEMÜSEGARTEN<  
ROHES & GEPICKELTES GEMÜSE |  
GEEISTER KORIANDER | PONZU

23 SAIBLING [IKEJIME]  
KRÄUTER | KOHLRABI |  
MEERRETTICH

29 GRÜNER SPARGEL  
>MONSIEUR ROBERT  
BLANC<  
ROTER SUMACH | YUZU | MISO

32 HEILBUTT  
ERBSE | MORCHELN | HUHN |  
VIN JAUNE

39 CHAWANMUSHI  
SCHNECKEN | PILZE |  
CHINESISCHER SCHNITTLAUCH

43 BEEF AUS JAPAN  
ERDARTISCHOCKE | WAKAME |  
TRÜFFEL

49 >FRÜHLINGSERWACHEN<  
RHABARBER | BEEREN |  
BUTTERMILCH

55 >SOUVENIR AUS ASIEN<  
PANDAN | NASHI-BIRNE |  
INGWER

REPORTAGE

---

59 BADEN

## Menü II

65 TASCHENKREBS  
XO-CREME | SAKEGRANITÉ |  
JASMINREIS

71 AIJ [JAPANISCHE  
HOLZMAKRELE]  
APFEL | KAVIAR | CRÈME CRU

74 TUNA-TORRO  
PALMHERZ | TRÜFFEL | DASHI

79 SEEZUNGE  
SPICY GAZPACHO | MEERESWASSER-  
PERLEN | EXOTISCHE MOUSSELINE

85 KUROBUTA-SCHWEIN  
[RÜCKEN & FUSS]  
YAMSWURZEL | EDAMAME |  
JAPANISCHER BERGPFEFFER

89 TAUBE  
BOUDIN NOIR | TOPINAMBUR |  
ROTE AROMEN

95 SCHWARZWÄLDER  
KIRSCH  
HOMMAGE AN DIE HEIMAT

100 >RING OF DESIRE<  
PISTAZIE | HIMBEERE | LIMETTE

REPORTAGE

---

105 PARIS

## Menü III

111 ROTER GAMBERONI  
KAVIAR | APFEL | LARDOSCHNEE

115 BLUE FIN TUNA  
GARTENGURKE | COMBAVA |  
SCHWARZER REISESSIG

121 LANGOUSTINE  
KOSHIKARI | DAIKON |  
DASHI BEURRE BLANC

125 SAINT-PIERRE  
KAROTTE | PAK CHOI |  
HERZHAFTE MISOSUPPE

130 KALB<sup>3</sup>  
MAIS | SPINAT | TRÜFFEL

137 REH  
AUBERGINE | ZWIEBEL |  
SAUERBRATENSAUCE

143 VERBENA  
PFIRSICH | HIMBEER | BAISER

147 BITTERSCHOKOLADE  
OLIVENÖL | KALAMANSI |  
FLEUR DE SEL

REPORTAGE

---

151 TOKIO

## Menü IV

157 **SUSHI >DE LUXE<**  
KING CRAB | GILLARDEAU-  
AUSTER | BIJOU DE LA MER

161 **BLAUER HUMMER**  
GREEN ZEBRA | BÜFFEL-  
MOZZARELLA | DASHIMELONE

164 **ARTISCHOCKE**  
WALNUSSE | TRÜFFEL | POMELO

170 **STEINBUTT**  
RAZOR CLAMS | SPINAT |  
KATSUOBUSHI

175 **HOT & SOUR SOUP**  
**>DE LUXE<**  
MEERESFRÜCHTE | FOIE GRAS |  
TRÜFFEL

181 **LAMM**  
AUBERGINE | PAPRIKA | M'HAMSA |  
SCHWARZER KNOBLAUCH

187 **WALDERDBEEREN**  
PFLAUMENWEIN | GRÜNES SHISO-  
SORBET | KNUSPER

191 **KOKOS-YUZU-  
EISCREME**  
VITAMINREICHE FRÜCHTE IN  
TEXTUR

REPORTAGE

---

197 **KÜCHE**

## Menü V

203 **LOCH DUART-LACHS**  
**[DER BAUCH]**  
AUSTER | KUMQUAT | GURKE

209 **GÄNSELEBER AUS  
DER LANDES**  
CAFÉ ARABICA | PIEMONTESEISCHE  
HASELNUSS | SAUERKIRSCHEN

213 **COQUILLE  
SAINT-JACQUES**  
KÜRBIS | HUHN | WEISSE TRÜFFEL

217 **BAR DE LIGNE**  
**[IKEJIME]**  
BBQ-AAL | AUBERGINE |  
KOJYU-VINAIGRETTE

223 **PERLUHN AUS DER  
VENDÉE**  
STABMUSCHEL | KLEINE  
ARTISCHOCKE | SALZZITRONE

228 **SCHULTERSCHERZEL**  
MAIS-STRUKTUREN | SCHWARZER  
KNOBLAUCH | ZWIEBEL

233 **ZITRUSFRÜCHTE**  
GRIECHISCHER JOGHURT |  
KANDIERTE OLIVEN | BISKUIT

237 **BANANA SPLIT**  
**[RELOADED]**  
BANANE | SAHNE | TAHITIVANILLE |  
SCHOKOLADE

REPORTAGE

---

243 **SERVICE**

## Menü VI

249 **>MEMORIES OF JAPAN<**  
MEERESFRÜCHTE | PONZU |  
ROTE SHISO

254 **JAPANISCHE GELBFLOS-  
SENMAKRELE [SASHIMI]**  
YUZUKOSHÖ | BUTTERMILCH  
[-DASHI] | IMPERIALKAVIAR

258 **BLAUER HUMMER**  
KAROTTEN | KALAMANSI |  
COMBAVAÖL | KORIANDERBISQUE

265 **ZANDER**  
GRÜNES GEMÜSE | ZWIEBELCHEN |  
GESCHÄUMTE DASHI

269 **BESTES VOM MILCHKALB**  
DIM SUM | HASELNUSS |  
ALBATRÜFFEL

273 **WILDHASE AUS DER  
SOLOGNE**  
PALMHERZ | ASIA-BROKKOLI |  
PURPLE CURRY

279 **>JAPANISCHER MOMENT<**  
MATCHATEE | LITSCHI |  
GRÜNE SHISO

283 **>BAU.STEIN<**  
TONKABOHNE | BIRNE | ROTWEIN

REPORTAGE

---

289 **FREUNDE**

## Menü VII

297 **COQUILLE  
SAINT-JACQUES**  
SASHIMI | MIKAN | SEEIGELEIS

300 **LACHS AUS DER ADOUR**  
AVOCADO | ZITRUS |  
JALAPEÑOSUD

305 **ROTER GAMBERONI**  
YAMSWURZEL | THAICURRY |  
PAK CHOI | BERGAMOTTE

311 **BLACK COD**  
AUSTERN | BLUMENKOHL | KOMBU

317 **CREMIGER  
KOSHIHIKARI**  
ABALONE | TRÜFFEL | GÄNSELEBER

321 **ENTE VON**  
**>MONSIEUR MIÉRAL<**  
SCHWARZWURZEL IN SAKE |  
ROTE BETE | DIM SUM

327 **>JAPANISCHER  
SCHNEEBALL<**  
ROTE SHISO | CALPICO |  
YUZU-SAKE

330 **>SNICKERS 2018<**  
ERDNUSS | SCHOKOLADE |  
KARAMELL | MALDONSALZ

REPORTAGE

---

337 **20 JAHRE**  
VICTOR'S FINE DINING  
BY CHRISTIAN BAU







Der Titel dieses einzigartigen Bildbands mit innovativen Rezepten und beeindruckenden Fotos fordert zu einem Wortspiel heraus:

Christian Bau, der zum Koch des Jahres 2018 gekürt wurde, hat im wahrsten Sinne des Wortes ›Steine‹ aus dem Weg geräumt. Kochkunst sollte mit der Zeit gehen. Aber die früher in der gehobenen Gastronomie übliche, etwas steife Präsentation errichtete eine Hürde – bis hin zu einer gewissen Schwellenangst vor ›Sternetempeln‹ – gerade bei denjenigen Gästen, für die Genuss ohne irgendwelche Zwänge im Vordergrund steht. Bis zur Ära Bau, die 1998 im ›Victor's Gourmet-Restaurant Schloss Berg‹ ihren Anfang nahm ...

Denn, dass eine wohldosierte, natürliche Lässigkeit den Genuss noch erheblich steigern und trotzdem mit herausragender Perfektion und außergewöhnlicher Kreativität einhergehen kann, beweist die Entwicklung zum ›Victor's Fine Dining by Christian Bau‹, das seit nunmehr 20 Jahren unter seiner bewährten Leitung steht. Die Treue langjähriger Gäste und die ständig wachsende Schar neuer Fans dürften für ihn das schönste Kompliment sein und ihn auch weiterhin in seiner Experimentierfreude und Lust zu Höchstleistungen bestärken.

Der Dreisternekoch selbst beschreibt seine Küche gerne als leicht, zeitgemäß und weltoffen. Nur zu gerne bestätige ich, dass diese Attribute zutreffen. Ihnen als Leser dieses liebevoll gestalteten Bildbands wünsche ich interessante Lesestunden und viel Freude beim Ausprobieren der einen oder anderen kulinarischen Überraschung.

Christian Bau gilt mein Dank für 20 Jahre Genuss auf höchstem Niveau.  
Und ich hoffe auf noch viele weitere BAU.STEINE!

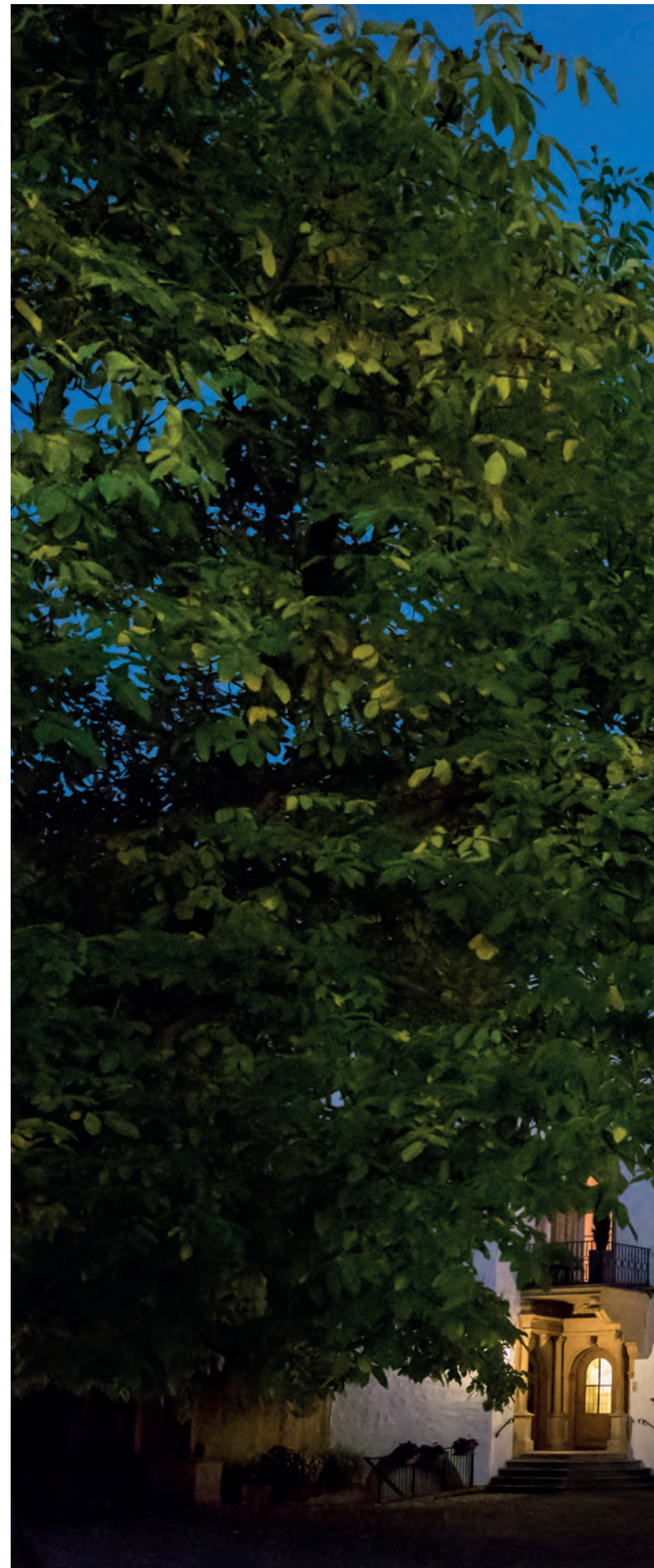
Hartmut Ostermann

Gründer und Vorsitzender des Aufsichtsrates der Victor's Unternehmensgruppe

## SCHLOSS BERG

---

Schloss Berg, das kleine Renaissance-Schloss in Nennig, steht in direkter Nähe der französischen und luxemburgischen Grenze. Seit 1998 ist es die Heimat des Gourmet-Restaurants >Victor's Fine Dining by Christian Bau<. Hier empfängt Christian Bau mit seinem engagierten Team seine Gäste auf das Herzlichste.









# BAU . S T E I N E

Hitlisten verbieten sich, wo Fragen der Kultur berührt sind. Ob Monet höher bepunktet werden sollte als Matisse, ob Wagner in einem Opernranking vor Verdi einzuordnen ist (und falls ja: wo?), ist sinnvoll nicht zu beantworten. Auf dem Feld der Kochkunst ist es selbstverständlich nicht anders – Objektivität bleibt eine Illusion. Was freilich nicht bedeutet, dass es keine Maßstäbe gäbe! Folgt man dem Urteil aller einschlägigen Publikationen, steht Christian Bau im Jahr 2018 an der Spitze der kulinarischen Entwicklung in Deutschland. Als »Koch des Jahres«, in sämtlichen Führern höchstbewertet, von London bis Seoul gefeiert, kann Bau zu seinem 20. Jubiläum als Küchenchef auf eine spektakuläre Entwicklung zurückblicken. Er gehört zu den wenigen Köchen hierzulande, deren Handschrift jederzeit wiedererkennbar ist – und die zahllosen Kollegen zur Inspiration oder als Vorlage mehr oder weniger gelungener Plagiate dient. Im Oktober empfängt er im Schloss Bellevue das Bundesverdienstkreuz aus den Händen des Bundespräsidenten. Er trage »als Meister der Kochkultur und als kulinarischer Botschafter in herausragender Weise zu einem positiven Deutschland-Bild bei«, heißt es in der offiziellen Begründung. Zeit also, den aktuellen Stand seiner Kunst einmal festzuhalten.

Das Bau-Werk im Jahr 2018 prägt vor allem: größtmöglicher küchentechnischer Aufwand, höchste handwerkliche Präzision, kompromisslose Detailversessenheit. Nach wie vor spielen asiatische Einflüsse – japanische Techniken und Produkte, die Aromenfülle Thailands – eine große Rolle. Gleichzeitig wurde mit den Jahren die klassische französische Basis wieder deutlicher. Nicht als Rückschritt, sondern als souveräne, bewusste Entscheidung. Die Zeiten, in denen Christian Bau es allen beweisen musste, sind spürbar vorbei. »Ich will nur noch kochen, was ich selbst gern esse«, sagt er heute selbstbewusst, »und vor allem: nicht am Gast vorbei!« Vielleicht liegt diese Besinnung an der Randlage seines Re-

staurants im äußersten Westen der Republik – in Rufweite von Frankreich, Belgien, Luxemburg. Ganz sicher ist sie in Baus fundierter Ausbildung, in seiner Persönlichkeitsstruktur begründet. Effekte liegen ihm nicht, verkopfte Experimente, hohle Artistik. Eine Haltung, die all diejenigen langweilen muss, die Innovation mit Substanz verwechseln. Alle anderen finden in diesem Buch eine Sammlung meisterlich rezeptierter Menüs, darunter nicht ein einziges Gericht, das – präzise ausgeführt – nicht herausragend schmecken würde. Ein ziemliches Alleinstellungsmerkmal!

Allerdings ist es mit der präzisen Ausführung so eine Sache. Was da so süffig und leicht, harmonisch und elegant daherkommt, ist natürlich Ergebnis größten Könnens und oft schier absurden Aufwands. Von Tellern, an denen Christian Bau mit zehn Köchen in seiner Profiküche tagelang arbeitet, wird niemand erwarten, dass sie am heimischen Herd leichthändig nachgekocht werden könnten. Dennoch bietet dieses Buch mehr als ein ästhetisches Vergnügen. Weil Christian Bau nämlich (erfreulich uneitel) nicht in sakrosankten Gesamtkunstwerken denkt, finden sich in jedem Kapitel exemplarische, leitmotivische Auszüge seiner Gerichte, die schlaglichtartig Aspekte der Bau'schen Kochkunst beleuchten – Produkte, Techniken, Grundgedanken. Baus Küche ist vor allem eine logische, disziplinierte Küche. Fundiert, akribisch durchdacht, erprobt. Weil seine Gerichte in allen Komponenten schmecken müssen, weil auf seinen Tellern nichts grundlos, nichts nur dekorativ ist, erlauben sie es, Grundideen herauszuarbeiten und nachvollziehbar zu machen. Was in diesen Auszugsgerichten vorliegt sind – nicht systematisch, sondern als Anregung gedacht – Grundbausteine eines beeindruckenden Werkes.

**Dr. Christoph Wirtz**

Freiburg im Breisgau, Sommer 2018



# Menü

## >JAPANISCHER STEIN- UND GEMÜSEGARTEN<

ROHES & GEPICKELTES GEMÜSE | GEEISTER KORIANDER | PONZU

## SAIBLING [IKEJIME]

KRÄUTER | KOHLRABI | MEERRETTICH

## GRÜNER SPARGEL >MONSIEUR ROBERT BLANC<

ROTER SUMACH | YUZU | MISO

## HEILBUTT

ERBSE | MORCHELN | HUHN | VIN JAUNE

## CHAWANMUSHI

SCHNECKEN | PILZE | CHINESISCHER SCHNITTLAUCH

## BEEF AUS JAPAN

ERDARTISCHOCKE | WAKAME | TRÜFFEL

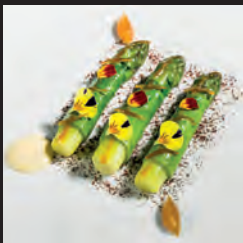
## >FRÜHLINGSERWACHEN<

RHABARBER | BEEREN | BUTTERMILCH

## >SOUVENIR AUS ASIEN<

PANDAN | NASHI-BIRNE | INGWER







GERICHT I

---

# > JAPANISCHER STEIN- UND GEMÜSEGARTEN <

ROHES & GEPICKELTES GEMÜSE  
GEEISTER KORIANDER  
PONZU

---

Avocadocreme

Affilla Cress

Atsina Cress

Daikon Cress

Edamame

Gartenkresse

Gepickeltes Gemüse

Gurken

Gurkenblüten

Kimizu

Koju-Vinaigrette

Koriander-Eisperlen

Ponzugel

Rettich und Radieschen

Rock Chives

Shiso-Kresse

Schnittlauchöl

Shisovinaigrette

Yuzu-Miso-Ganache

# > JAPANISCHER STEIN- UND GEMÜSEGARTEN <

ROHES &amp; GEPICKELTES GEMÜSE | GEEISTER KORIANDER | PONZU



## Yuzu-Miso-Steine

### **Kombuwasser**

350 ml Wasser  
15 g Kombualgen  
2 g Bonitoflocken

Das Wasser mit den Kombualgen aufkochen, 15 Minuten ziehen lassen und passieren. Erneut aufkochen, die Bonitoflocken zugeben, nochmals 15 Minuten ziehen lassen und passieren.

### **Steine**

(Hinweis: Rezept ergibt etwa 40 Steine)

40 ml Kombuwasser (s. o.)  
30 g Misopaste  
30 g Passionsfruchtpüree  
10 ml Yuzusaft  
240 ml Sahne  
25 g Eigelb  
20 g Zucker  
2 g Salz  
2,6 g Iota  
2 Blatt Gelatine, eingeweicht und ausgedrückt

Kombuwasser, Misopaste, Passionsfruchtpüree, Yuzusaft, 40 ml Sahne, Eigelb, Zucker und Salz im Thermomix auf 50 °C erhitzen. 200 ml Sahne und Iota aufkochen und in den laufenden Thermomix zur Masse geben. Zum Schluss die Gelatine zugeben. Anschließend passieren und die noch warme Masse in Silikonformen abfüllen, dann schockfrieren. Gefroren auslösen.

*Anmerkung Silikonformen:* Mithilfe von 2-Phasen-Lebensmittel-Silikon und kleinen weißen Steinen (Ø 2,5–3 cm; Höhe 1,5–2 cm) selbst herstellen.

## Gefärbte Steine

5 g Silberpulver  
25 ml Wasser  
2 Msp. Xantana  
Tintenfischfarbe

Das Silberpulver mit dem Wasser anrühren, bis eine dickflüssige Silberfarbe entsteht und mit Xantana binden. Die gefrorenen Steine rundherum mit Silberfarbe einpinseln, sodass keine Löcher vorhanden sind. Erneut einfrieren. Sobald die Farbe gefroren ist, mit Tintenfischfarbe schwärzen. Erneut einfrieren und bis zur Verwendung gefroren lagern. 30 Minuten vor Gebrauch auf mit Frischhaltefolie überzogenen Tellern temperieren lassen.

## Ponzugel

250 ml Chanponzu  
125 ml Wasser  
40 g Zucker  
4 g Agar-Agar  
4 g Gellan  
2 g Kappa

Chanponzu, Wasser und Zucker aufkochen und mit Agar-Agar, Gellan und Kappa binden. Erkalten lassen und im Thermomix glatt arbeiten.

## Avocadocreme

3 vollreife Avocados, geschält und entkernt  
70 g Joghurt  
10 g Kerbel  
5 g Estragon  
10 g Koriander  
10 g Basilikum  
Saft von 1 Zitrone  
Salz, Pfeffer, Zucker

Alle Zutaten im Thermomix zu einer Creme verarbeiten, abschmecken, passieren und bis zum Gebrauch kühl stellen.

## Kimizu

120 g Eigelb  
50 ml Mirin  
50 ml Reissessig  
Salz

Alle Zutaten im Thermomix auf 85 °C mixen, bis eine feine Creme entsteht. Mit Salz abschmecken und durch ein feines Sieb passieren.

## Sojagurken

1 Salatgurke  
1 EL Salz  
50 ml salzarme Sojasauce  
50 ml Mirin  
25 ml Reissessig

Die Salatgurke der Länge nach halbieren, entkernen, 1,5 mm stark hobeln und einsalzen. 1 Stunde ziehen lassen, anschließend ausdrücken. Sojasauce, Mirin und Reissessig zu einer Marinade verrühren und die Gurken darin vakuumieren. 12 Stunden ziehen und anschließend abtropfen lassen.

## Gemüseröllchen

2 Karotten  
½ Gelber Rettich (Fertigprodukt)  
½ Weißer Rettich

Die Gemüse zuschneiden: 1 mm dick, 10 cm lang, 1 cm breit. Den gelben Rettich im eigenen Fond lagern.

### Gemüse zum Einlegen

1 Bund Radieschen: geputzt, je nach Größe geviertelt/gehochstelt/geachtelt  
 ½ Lotuswurzel: in 1 mm dicke Scheiben geschnitten, rund ausgestochen und geviertelt  
 ½ Blumenkohl: in Röschen, 1 mm dick aufgeschnitten  
 10 weiße Spargelspitzen: geputzt und geviertelt  
 1 Schale Buchenpilze: geputzt, ca. 6 mm Stiel belassen  
 100 g Crosne (Knollen-Ziest), geputzt und gewaschen  
 4 Stangen fermentierte Klettenwurzeln (Fertigprodukt): in 4 mm dicke, schräge Scheiben geschnitten und im eigenen Fond gelagert

### Gemüseeinlege-Fond

600 ml Wasser  
 300 ml Reisessig  
 100 ml Mirin  
 30 g Salz  
 30 g Zucker  
 10 Wacholderbeeren  
 20 weiße Pfefferkörner  
 6 Lorbeerblätter

Alle Zutaten aufkochen und kochend über das sortenrein vorbereitete Gemüse (bis auf die gelben Rettichröllchen und Klettenwurzeln) gießen. Das Gemüse 48 Stunden darin ziehen lassen und kühl lagern.

### Geflämmter Rettich und Radieschenscheiben

200 g geschälter weißer (dicker) Rettich  
 8 Radieschen

Weißer Rettich mithilfe eines Apfelnuckers (Ø 1 cm) ausstechen und rundherum mit einem Bunsenbrenner schwarz flämmen. Dann in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Die Radieschen putzen und ebenfalls in 2 mm dicke Scheiben schneiden.

### Koriander-Eisperlen

25 g Basilikum  
 25 g Koriander  
 75 g Ingwer  
 1 Stängel Zitronengras  
 Abrieb von 1 unbehandelten Limette  
 1 unbehandelter Kaffirlimettenabrieb  
 1 Kaffirlimettenblatt  
 5 g Galgant  
 Pflanzenöl  
 100 ml Milch  
 50 ml Kokosmilch  
 1 Eigelb  
 1 g Super Neutrose  
 1 Blatt Gelatine, eingeweicht und ausgedrückt

Basilikum und Koriander blanchieren. Ingwer, Zitronengras, Limettenabrieb, etwas Kaffirlimettenabrieb, Kaffirlimettenblatt und Galgant in etwas Öl anschwitzen und mit Milch und Kokosmilch ablöschen. Aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend passieren und im Thermomix mit den blanchierten Kräutern auf 80 °C mixen. Bei 85 °C Eigelb, Super Neutrose und Gelatine zugeben und zur Rose abziehen. Anschließend passieren und abkühlen lassen. Die Koriandermasse mithilfe von Spritzflaschen in flüssigen Stickstoff tropfen lassen, um so die Perlen herzustellen. Die Perlen mit einem Schaumlöffel vorsichtig entnehmen und bis zur Verwendung auf einem Teller tiefgekühlt lagern.

### Schnittlauchöl

120 g Schnittlauch  
 60 g Blattpetersilie  
 200 ml Sonnenblumenöl  
 3 g Salz

Alle Zutaten im Thermomix auf 80 °C mixen. Sobald die Temperatur erreicht ist, 3 Minuten weitermixen. Die Masse anschließend in einem Passiertuch abhängen und das abgetropfte Öl im Schockfroster kühlen. Das fertige Öl kann dann als obere Schicht abgetragen werden (der unbrauchbare Rest gefriert am Boden).

### 150 ml Shisovinaigrette s. 348

### Koju-Vinaigrette

1 Schalotte  
 50 g Weißes vom Lauch  
 100 ml japanisches Lauchöl  
 50 ml Mirin  
 50 ml Mizkan-Essig  
 50 ml weiße Sojasauce  
 1 Msp. Xantana  
 10 g Tapiokaperlen  
 10 g Schnittlauch, fein gehackt

Schalotte und Lauch in 25 ml des Lauchöls farblos anschwitzen, mit Mirin und Essig ablöschen und die weiße Sojasauce zugeben. Anschließend vakuumieren und 48 Stunden ziehen lassen. Danach passieren und mit Xantana binden, um die Basis zu erhalten. Diese Basis mit dem restlichen Lauchöl im Verhältnis 2:1 (2 Teile Flüssigkeit, 1 Teil Lauchöl) zu einer Vinaigrette vermengen. Zum Schluss die Tapiokaperlen glasig kochen und zusammen mit dem Schnittlauch unter die Vinaigrette rühren.

### Garnitur

je 1 Schale: Atsina, Affilla, rote Shiso, Daikon Cress sowie Gartenkresse und Rock Chives

### ANRICHTEN

Auf einen kühlen Teller 2 temperierte Steine aufsetzen (auf 6 und 12 Uhr). Anschließend die Sojagurken auf 3 Uhr platzieren und die Lücken mit den vorbereiteten Gemüseröllchen (Karotte, Rettich, gelber Rettich) kreisförmig schließen. Danach das verbleibende Gemüse dekorativ im Gemüsekreis anrichten und Ponzugel, Avocado-creme und Kimizu optisch passend auf den Teller punkten. Die Röllchen mit den verschiedenen Kressen bestücken und den Gemüsegarten mit Shiso- und Koju-Vinaigrette marinieren. Zum Schluss das Schnittlauchöl auf den Teller träufeln und die Koriander-Eisperlen auf dem marinierten Gemüsegarten verteilen.



GERICHT II

---

# SAIBLING [IKEJIME]

KRÄUTER

KOHLRABI

MEERRETTICH

---

Buttermilchdashi

Dillöl

Kimizu

Kohlrabi

Kräutersalat

Meerrettich

Meerretticheis

Saibling

Saiblingskaviar

Zitrusgel

Der Saibling ist einer der wenigen Süßwasserfische auf Christian Baus Karte, normalerweise zieht er die Festigkeit und geschmackliche Kraft der Meeresbewohner vor. Die Ausnahme begründet die herausragende Qualität des Fisches, der, durch die traditionell japanische Ikejime-Methode getötet, an Textur und geschmacklicher Klarheit gewinnt. Sanft behandelt – nur acht Minuten in Zucker und Salz gebeizt, eine Minute geräuchert, anschließend zart temperiert – wird er von einer Sauce begleitet, die als Bau-Klassiker gelten kann: klare Buttermilchmolke, aromatisiert durch Kombualgen, Shiitake und Ingwer, mit Dill- und Misoöl feinperlig aufgeschlagen. Einen Hauch Schärfe und einen eleganten Kontrast zum lauwarmen Saibling verleiht stickstoffgefrorenes Meerretticheis.



## Saibling



500 g Salz  
250 g brauner, streufähiger Zucker  
Abrieb von 1 unbehandelten Limette  
4 Saibling à 800 g, küchenfertig filetiert (Ikejime getötet)  
3 EL Buchenholzspäne zum Räuchern

Salz, Zucker und Limettenabrieb vermischen und bis zur Verwendung luftdicht lagern. Den Saibling von den Gräten befreien und von der Haut nehmen. Anschließend an der Mittelgräte entlang halbieren. Den Bauch zur anderweitigen Verwendung kühl lagern. Die Haut zur Herstellung der »Chips« beiseitestellen (s. S. 26). Den Rücken vom Tran befreien und in Form tournieren (12 cm lang, etwa 65 g schwer). Die Rückenstücke 8 Minuten trocken in der Würzmischung beizen. Anschließend abwaschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Auf einem geölten Blech 1 Minute im Räucherofen mit Buchenholzspänen kalt räuchern.

## Buttermilchdashi



500 g Buttermilch

Für die Molke die Buttermilch einfrieren und auf einem Passiertuch auftauen lassen. Die abtropfende, klare Buttermilchmolke auffangen. Von dieser klaren Buttermilchmolke 200 ml wie folgt aromatisieren.

### Zum Aromatisieren der Buttermilchmolke

8 g Kombualgen  
6 g Edamame, getrocknet  
1g Shiitakepilze, getrocknet  
1,5g Ingwer, getrocknet  
1g Knoblauch, getrocknet  
0,2g Xantana  
20 ml Dillöl (s. S. 348)  
10 ml Misoöl (s. S. 348)

Die Buttermilchmolke mit den Aromaten auf 80 °C erhitzen und 1 Stunde ziehen lassen. Danach passieren und mit Xantana binden. Vor dem Servieren beide Öle feinperlig einmontieren.

## Meerrettichperlen



250 ml Sahne  
50 g frischer Meerrettich, gerieben  
Salz, Pfeffer, Zucker  
1 Blatt Gelatine, eingeweicht und ausgedrückt

Sahne und Meerrettich mischen, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Im Thermomix fein mixen, passieren und anschließend die Gelatine darin auflösen. Die Meerrettichmasse mithilfe von Spritzflaschen in flüssigen Stickstoff tropfen lassen, um so die Perlen herzustellen. Die Perlen mit einem Schaumlöffel vorsichtig entnehmen und bis zur Verwendung auf einem Teller tiefgekühlt lagern.

# SAIBLING [IKEJIME]

KRÄUTER | KOHLRABI | MEERRETTICH

Saibling s. 25

## Saiblingshaut

Saiblingshaut (s. S. 25)

1EL geklärte Butter  
Salz, Pfeffer

Die Saiblingshaut von Unsauberkeiten befreien und flach auf ein leicht gebuttertes Backpapier auflegen. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals mit einem leicht gebutterten Backpapier bedecken. Zwischen zwei Blechen und leicht beschwert im Ofen bei 180 °C 20 Minuten backen. Noch heiß in Form schneiden und nachwürzen. Bis zur Verwendung im Hold-o-mat bei 65 °C weitere 3 Stunden trocknen.

Buttermilchdashi s. 25

Zum Aromatisieren der Buttermilchmolke s. 25

## Kräutersalat

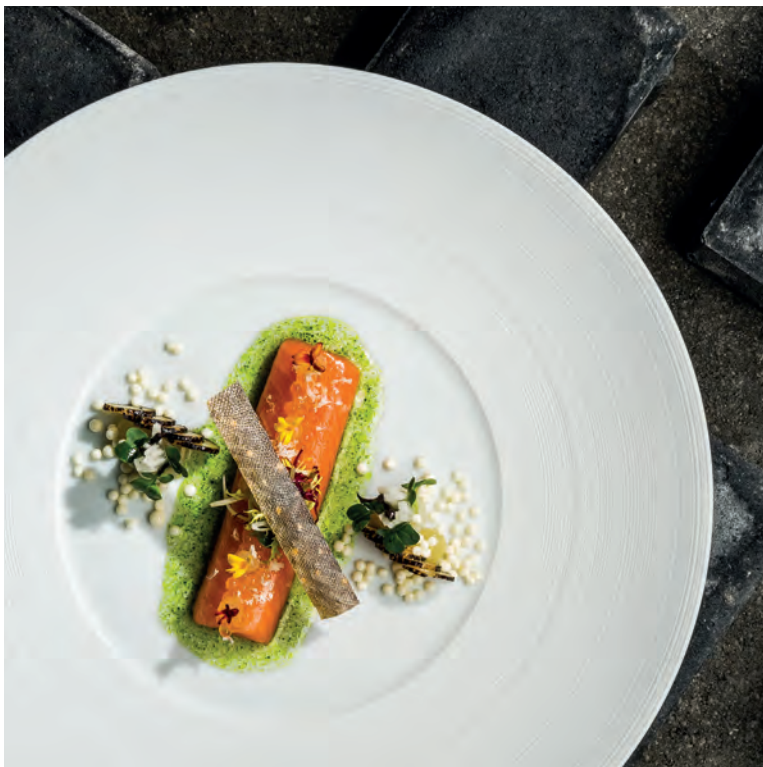
½ Kopf feiner gelber Friséesalat  
1EL Blattpetersilienspitzen  
1EL Korbelspitzen  
1TL Dillspitzen  
1TL feine Korianderblättchen  
10 Estragonspitzen  
½ Schale Daikon Cress  
½ Schale rote Shiso Cress  
4 Blätter Radicchiosalat  
50 ml Shisovinaigrette (s. S. 348)  
Salz, Pfeffer

Die Spitzen vom gewaschenen Frisée mit den Kräutern und den abgeschnittenen Kressen vermengen. Die gewaschenen Radicchioblätter in feine Streifen schneiden und zugeben. Alles mit der Vinaigrette marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Kimizu

75 ml Mirin  
64 g Mizkan-Essig  
180 g Eigelb  
Salz, Zucker

Alle Zutaten im Thermomix auf 85 °C zur Rose abziehen. Durch ein feines Haarsieb passieren und mit Salz und Zucker abschmecken.



### Zitrusgel

15 g Kalamansipüree  
60 g Bergamottenpüree  
45 ml Yuzusaft  
180 ml Wasser  
30 g Zucker  
4,2 g Agar-Agar  
4,2 g Gellan  
1,8 g Kappa

Alle Zutaten aufkochen und gelieren lassen.  
Anschließend im Thermomix zu einem glatten Gel verarbeiten.

### Meerrettichperlen

s. 25

### Kohlrabi-Palmen

16 gepickelte Kohlrabi-Schlaufen (s. u.)  
128 Kohlrabisticks  
48 Hijiki-Algen  
1 Schale Daikon Cress

### Eingelegte Kohlrabi-Schlaufen

½ großer Kohlrabi

Aus der Mitte des Kohlrabi 16 Streifen schneiden (10 cm lang, 1 cm breit, 1 mm dick), mit dem heißen Einlegefond übergießen und 12 Stunden marinieren lassen. Die Randstücke aufheben.

### Einlegefond

60 ml Wasser  
30 ml Reisessig  
10 ml Mirin  
2 g Salz  
2 g Zucker  
1 Wacholderbeere  
1 Lorbeerblatt  
2 Pfefferkörner

Alle Zutaten aufkochen und das Gemüse heiß damit übergießen.

### Kohlrabisticks

1 großer Kohlrabi  
2 EL Shisovinaigrette (s. S. 348)

Aus dem Kohlrabi pro Person 16 Stifte schneiden (3 cm lang, Kantenlänge 1 mm) und mit der Shisovinaigrette marinieren.

### Hijiki-Algen

10 g getrocknete Hijiki-Algen  
25 ml salzarme Sojasauce  
20 ml Mirin  
50 ml Reisessig  
10 g Zucker  
15 ml Wasser

Die Algen in Wasser bissfest kochen. Sojasauce, Mirin, Reisessig, Zucker und Wasser zusammen auf 80 °C erhitzen und die bissfesten Algen darin einlegen.

Pro Palme 8 Kohlrabi-Sticks mit einer Kohlrabi-Schleife locker umwickeln. Anschließend 3 Hijiki-Algen und Daikon Cress einstecken, um das Röllchen zu spannen.

### Geflämmter Kohlrabi

½ großer Kohlrabi  
Salz  
2 EL Shisovinaigrette (s. S. 348)

Mit einem Apfelsausstecher aus dem Kohlrabi Zylinder mit ø 1,5–2 cm ausstechen. Die ausgestochenen Zylinder mit einem Bunsenbrenner flämmen, bis eine schwarze Kruste entsteht. Die geflämmten Sticks in 1 mm dicke Scheiben schneiden. Vor dem Anrichten leicht salzen und mit Shisovinaigrette marinieren.

### Garnitur

200 g Saiblingskaviar  
frischer Meerrettich  
1 Schale Tagetesblüten  
1 Schale Kornblüten  
Shisovinaigrette (s. S. 348)

### **ANRICHTEN**

Die gebeizten Saiblinge mit flüssiger Butter bestreichen und auf einem mit Folie bespannten Blech im Hold-o-mat bei 60 °C 15 Minuten temperieren (Kerntemperatur 36 °C). Dann mittig auf dem Teller platzieren. Mit dem Saiblingskaviar einen 5 mm breiten Streifen auf dem Saibling anrichten und mit frischem Meerrettich behobeln, den Kaviar mit Kimizu- und Zitrusgelpunkten dekorieren und mit Tagetes- und Kornblüten ausgarnieren. Den Kräutersalat in der Mitte auf dem Saibling arrangieren und einen Saiblingshautchip auflegen. Neben dem Saibling 2 Kohlrabi-Palmen platzieren und mit dem geflämmten Kohlrabi ausgarnieren. Die Kohlrabi-Palmen mit Shisovinaigrette leicht marinieren. Zuletzt die Buttermilchdashi angießen und die Meerrettichperlen auf den Teller drapieren.

---

## **»do things with passion – or not at all!«**

**Christian Bau ist ein Koch von Ausnahmerang: seit 20 Jahren Küchenchef und Patron von Victor's Fine Dining auf Schloss Berg in Perl/Nennig, seit 13 Jahren mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet, 2018 »Koch des Jahres« des Gault&Millau, Bundesverdienstkreuzträger. Zeit also, den aktuellen Stand seiner Kochkunst in 56 unvergleichlichen Gerichten festzuhalten: moderne Klassiker – geprägt von ihrer französischen Basis wie von asiatischen Einflüssen. Vor allem aber von kompromissloser Detailversessenheit.**

**28 Auszugsgerichte – Bau.Steine – erläutern nachvollziehbar Schlüsselkomponenten und Grundprinzipien der Bau'schen Küche. Ergänzende Texte von Dr. Christoph Wirtz führen tiefer in Christian Baus kulinarisches Verständnis. Die brillante Bildsprache von Lukas Kirchgasser macht dieses Buch zu einem ästhetischen Hochgenuss.**

---

ISBN 978-3-87515-429-0

