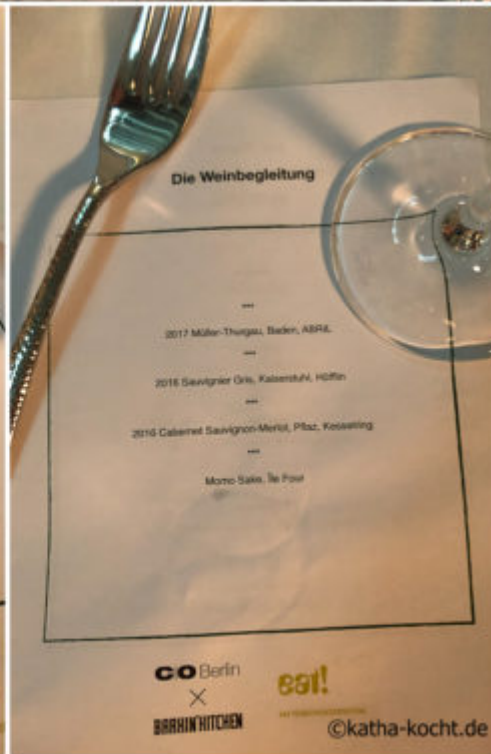
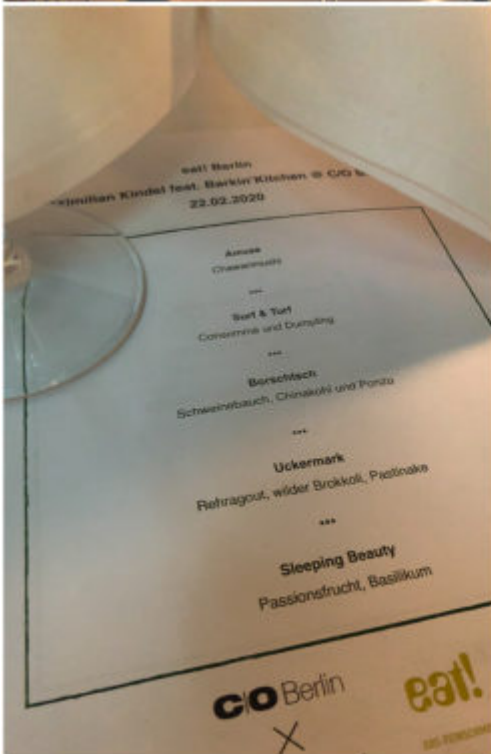


BILDER ESSEN IM CJO BERLIN – EAT! BERLIN 2020

Ende Februar war in Berlin kulinarisch wieder einiges los – die eat! Berlin 2020 war in vollem Gange, das Programm gefühlt noch umfangreicher und vielseitiger als in den Vorjahren und die Auswahl der Events damit schwieriger denn je. Wir haben uns für das Event „Bilder essen – Dinner zur Synergie von Bild und Geschmack“ im CJO Berlin entschieden. Die Galerie im Amerika Haus hat zu diesem Zeitpunkt Ausstellungen von Christopher Williams, Ren Hang und den Sieger des Talent Awards 2019, Sylvain Couzinet-Jacques, gezeigt und so startete unser Abend mit einer Führung durch die Galerie.

Tatsächlich waren wir nicht die einzigen Gäste die erwartet hatten später in einem etwas „bildreicheren“ Umfeld zu essen, auch wenn die sonst als Cafeteria genutzten Räumlichkeiten hübsch hergerichtet waren. Somit sind wir dann an langen Tafeln in den zweiten Teil des Abends gestartet. Verköstigt wurden wir vom Barkin’Kitchen Team und Maximilian Kindel, dem Sous Chef aus dem Facil.



Wir starten mit einem „gepufften Etwas“, einem Sekt und einem Chawanmushi als Gruß aus der Küche in den Abend. Tatsächlich würde ich euch gerne mehr Details dazu geben und es ist auch nicht so, dass ich gequatscht hätte statt zuzuhören, aber die Infos zu den Gängen wurden leider nicht allzu wortreich geliefert und somit hält es sich teilweise etwas in Grenzen. Das Chawanmushi war auf jeden Fall geschmacklich eine Art herzhaftes Crème Brûlée mit Forellenkaviar und einem feinen Knusperteilchen und erfreute sich allseits großer Beliebtheit.



Im ersten offiziellen Gang gab es eine Consommé mit Dumpling im Surf & Turf Style - aufgegossen am Tisch und begleitet von einem Gläschen Müller-Thurgau. Der hier etwas versteckte schwarze Dumpling war dabei mein absolutes Highlight.



Dem Aufgießen am Tisch ist man auch im zweiten Gang treu geblieben – hier konnte man entscheiden ob man den Gang vegetarisch oder mit Fleisch genießen möchte da der Schweinebauch separat serviert wurde. Wer hingegen ein Scheibchen mehr wollte konnte auch ein zweites Mal zugreifen. Mit roter Bete, Chinakohl, Ponzu und einer Miso-Mayonnaise ging es hier bunt zu.



Das Rehragout aus der Uckermark kam auf einem traumhaft cremigen Pastinakenpüree auf den Teller – und mit Pastinake macht man mich immer glücklich. Beim Fleisch kam es leider absolut darauf an welches Stück man erwischt hat, ich hatte Glück – bei Bessere Hälfte und den meisten anderen war das Fleisch aus der Keule allerdings leider so sehnig, dass große Stücke zurück in die Küche gegangen sind.



Kennt ihr das, wenn ihr ganz verliebt in ein Dessert seid? So richtig, richtig, richtig – einfach weil es wunderschön und lecker ist?



© katha-kocht!

So ging es mir mit der Sleeping Beauty. Diese fluffige, fruchtige Mousse in dieser wunderschönen Form... man will sie einfach nicht kaputt machen...



©katha-kocht.de

... aber nur angucken kann man sie ja auch nicht. Also wird ganz vorsichtig um die schlafende Dame herum gelöffelt und im fruchtig-schokoladigen Dessert-Himmel geschwebt.



Das war unser Event zur eat! Berlin 2020 - wir sind jetzt schon gespannt was das nächste Jahr bringt!