

# REZENSION – DIE WELTKÖCHE ZU GAST IM IKARUS (BAND 3)

## REZENSION – DIE WELTKÖCHE ZU GAST IM IKARUS (BAND 3)

Im November ist der dritte Teil der Serie „Die Weltköche zu Gast im Ikarus,“\* im Pantauro Verlag\*\* erschienen. Ein wunderschönes, großes und schweres Buch das durch seinen hochwertigen Einband und die tolle Aufmachung große Erwartungen weckt. Es verspricht 62 außergewöhnliche Rezepte und wegweisende Chefs im Porträt – und genau das hält es auch auf den mehr als 300 Seiten. Für alle die mit dem Konzept des Restaurant Ikarus im Hangar 7 am Salzburger Flughafen nicht vertraut sind: seit 13 Jahren wird im Hangar 7 auf höchstem Niveau gekocht. Patron des Restaurants ist Eckhart Witzigmann, Executive Chef ist seit 2014 Martin Klein, bis 2013 war es Roland Trettl. Das Menü wechselt jeden Monat. Das Besondere daran ist, dass es jeden Monat von einem anderen erstklassigen internationalen Gastkoch erstellt wird und dann vom Team des Ikarus nach dessen Vorstellungen und Ansprüchen umgesetzt wird. Jeden Monat neue Menüs, Zutaten und Techniken – das ist Kochen auf höchstem Niveau und hat dem Restaurant 2016 seinen zweiten Michelin Stern eingebracht. Dieses Kochbuch ist nicht für die schnelle Feierabendküche gedacht. Im Presstext heißt es: „... eine Herausforderung für Profis oder engagierte Hobbyköche und ein Augenschmaus für alle Liebhaber der Kulinarik.“ Eine Aussage die ich so in allen Punkten bestätigen kann!



### ZU DEN HARTEN FAKTEN:

**Gebundene Ausgabe:** 312 Seiten, Hardcover

**Verlag:** PANTAURO; Auflage: 1. Aufl. (9. November 2016)

**Sprache:** Deutsch

Rezepte: 62

**ISBN-10:** 3710500141

**ISBN-13:** 978-3710500145

**Größe :** 25,5 x 3,5 x 34,3 cm

Das letzte Jahr hatte im Ikarus viele Highlights – neben dem zweiten Stern und dem 75. Geburtstag von Eckhart Witzigmann (dem ein ganzer Monat und ein großes Kapitel im Buch gewidmet sind) haben neun tolle Gastköche die Gäste begeistert. Zwei Monate wurden vom Team Ikarus gestaltet. Wer war dabei – Peter Knogl, Dimitris Pamporis, Poul Andrias Ziska, Dominique Crenn, Sang-Hoon Degeimbre, Prin Polsuk, Alexandre Couillon, Sycro Bakker, Vladimir Mukhin und für den Geburtstag von Eckhart Witzigmann der Patron selbst, Hans Haas, Bobby Bräuer, Karlheinz Hauser, Roland Trettl, Harald Wohlfahrt und Marc Haeberlin. Und wie nicht anders zu erwarten bekommt man bei jedem einzelnen Menü Lust auf einen Besuch im Ikarus. Leider zu spät für diese tollen Kreationen – aber zum Glück werden in diesem Kochbuch viele der Gänge mit ausführlichen und gut nachvollziehbaren Rezepten erklärt und mit großartigen Fotos präsentiert.

Aber nicht nur die Rezepte werden hier beschrieben, auch zu dem Gastköchen gibt es viele Hintergrundinfos, private und berufliche Details und Einblicke in ihr Konzept und auf ihre Ansprüche.

Das Buch startet im November 2015 mit einem Menü vom Team Ikarus – Martin Klein liebt die dunklen Aromen des Spätherbstes, ist aber mit seinem Menü weit von schwerer Hausmannskost entfernt. Eine Jakobsmuschel verkleidet sich als Litschi, aus Austern und Champagner wird eine Austernperle, aus Wagyu-Nackenfleisch wird ein edles Würstchen, salzige Haselnuss-Mandel Macarons treffen auf Vacherin und Trüffel – und das ist erst der Anfang! In diesen wie auch in allen folgenden Rezepten sind die Zutaten und Arbeitsschritte für jeden Bestandteil auf dem Teller separat erklärt. Das macht es gut nachvollziehbar und übersichtlich.

Schwieriger ist es mit den Zutaten – ein Gang kann noch so unschuldig aussehen, an irgendeiner Stelle wird es immer knifflig. Oder wüsstet ihr auf die Schnelle wo ihr Voatsiperifery-Pfeffer, pinke Navetten und junge, französische Sauerampferblättchen für den Saibling mit Sauerkraut und Anis bekommt? Und die fermentierten japanischen Umeboshi-Pflaumen für die Gänseleber mit Pflaume und Macadamia? Ich denke als Hobbykoch müsste man vielleicht an der einen oder anderen Stelle kleine Abstriche machen und improvisieren. Oder man bereitet sich lange vor und versucht an die passenden Bezugsquellen zu kommen.



*Hangar-7; Kochbuch 2016; Ikarus Team; Gastkoch; November 2015; Saibling; Sauerkraut; Anis; © Helge Kirchberger Photography*

Im Februar hat Poul Andrias Ziska – Küchenchef im Restaurant Koks – der mit nur 25 Jahren gerade zum besten Koch Skandinaviens gewählt wurde, ein umwerfendes Menü mit erstklassigem Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten aus seiner superlokalen Küche erstellt. Für einen Gang wurde dafür extra der Fulmar, auch bekannt als Eissturmvogel, den ganzen Monat lang direkt von den Färöer-Inseln nach Salzburg eingeflogen. Ebenfalls im Menü die Mahogany-Muschel, die hier mit Spinat, Salicorn und Joghurt in ein kleines Kunstwerk verwandelt wird.



*Hangar-7; Kochbuch 2016; Poul Andrias Ziska; Gastkoch; Februar 2016; Mahogany Muschel mit Spinat; Salicorn und Joghurt; © Helge Kirchberger Photography*

Dominique Crenn, eingeflogen aus San Francisco, kombiniert im März Entenleber mit Rehherz und Roter Bete; Sang-Hoon Degeimbre bringt aus Belgien ein paar Schätze aus seinem Gärkeller mit – wie wäre es mit einem Lakto-fermentierten Gemüse mit Basilikumöl? Prin Polsuk ist normalerweise in Bangkok zu finden, im Mai hat er seinen gegrillten Waller im Bananenblatt nach Salzburg ausgeliehen, ebenso wie sein Wagyu mit Zwiebeln, Austernsauce und Basilikum und den Taro Pudding mit Sapodilla und Kokonusscreme. Im Juli gab es das Menü für den Chef – seine oben genannten ehemaligen Schüler und Weggefährten haben sich für diesen Anlass wirklich etwas einfallen lassen.

Im August war wieder das Ikarus Team am Zug – außergewöhnliche Zutaten herausragender

Produzenten aus der Region bilden den Ausgangspunkt. So findet sich der Störkaviar auch mal im Nachbarort und bis zum Riesengarnelen Startup bei München ist es auch nicht weit. Und schon wird ein Gang mit Bayrischer Riesengarnele und Bier-Mohn Sprossen gezaubert.



*Hangar-7; Kochbuch 2016; Ikarus Team; Gastkoch; August 2016; Bayrische Garnele; Bier-Mohn-Sprossen; © Helge Kirchberger Photography*

Die Liste der tollen Köche, ihrer wunderbaren Menüs und der außergewöhnlichen Zutaten ist lang – es lohnt sich also einen gemütlichen Tag auf der Couch einzuplanen und sich in aller Ruhe durch dieses besondere Kochbuch zu blättern und den exklusiven Einblick in die Menüs und Rezepte der Top-Köche und Küchen dieser Welt zu genießen.

*\*\* Das Buch "Die Weltköche zu Gast im Ikarus" wurde mir freundlicherweise vom PANTAURO Verlag zur Verfügung gestellt. Meine Rezension zum Buch ist davon unabhängig und entspricht ausschließlich meiner persönlichen Meinung.*



*Hangar-7; Kochbuch 2016; Syrcó Bakker; Gastkoch; September 2016; Auster; © Helge Kirchberger Photography*