Von Kräutern und Blüten

Wenn die Temperaturen steigen, wächst auch die Lust auf leichte Speisen. Frische Kräuter und Blüten verleihen Gerichten in der schönen Jahreszeit das gewisse Etwas und runden sie ab. Drei Köche aus der Region – Markus Streiber vom The View im Innside Meliá Hotel Düsseldorf Hafen, Christian Penzhorn vom Landhotel Voshövel und Dennis Schürmann vom Fleher Hof in Düsseldorf – stellen jeweils eine ihrer sommerlichen Kreationen zum Nachkochen vor.

Text: Deniz Karius

Fotos: Melanie Zanin

„Unsere Teller sind nicht überladen, die Bestandteile der Gerichte erkennbar und fein aufeinander abgestimmt."

Markus Streiber
Küchendirektor The View

„Der Gast soll sich bei uns wohlfühlen und bereits bei seinem aktuellen Besuch an den nächsten denken."

Christian Penzhorn
Küchenchef Landhotel Voshövel

„Insbesondere unsere Stammgäste freuen sich, wenn wir etwas Neues ausprobieren."

Dennis Schürmann
Küchenchef und Mitinhaber Fleher Hof

Fotos: Melanie Zanin/Landhotel Voshövel

Frischegenuss für Gaumen und Augen

Kochen gehört für Markus Streiber einfach dazu. Schon seit seiner Kindheit steht der heutige Küchendirektor des The View im Innside Meliá Hotel Düsseldorf Hafen begeistert am Herd. „Ich koche und ich esse gerne", erklärt der 38-Jährige seine Passion, die ihn nach dem Abitur zunächst zu einer Kochlehre im Haus Hamburg in Bad Salzuflen führte. Es folgten Stationen im Bielefelder Mövenpick, das Frankfurter Haus der Gruppe eröffnete er kurzerhand mit. Seit 2006 lebt und arbeitet er in Düsseldorf, erst als Souschef im Interconti an der Königsallee, dann als Küchendirektor im Van der Valk Airporthotel. 2013 schließlich eröffnete er auch The View mit. „Das ist einfach eine Toplage", schwärmt Streiber von dem im 16. Stock des Viersternehotels beheimateten Restaurants. „Bei uns genießen die Gäste die fantastische Aussicht auf den Hafen und die Düsseldorfer Skyline und erfreuen sich an unserem Essen in einem zwar edlen, aber keineswegs steifen Ambiente. Es ist gemütlich und ungezwungen bei uns, und man kann seinen Blick auch in die offene Lounge und Bar schweifen lassen. Und wir stehen jedem offen, keineswegs nur Hotelgästen", betont Streiber. „Natürlich begleiten wir auch Events wie Hochzeiten und Firmenpartys mit einer individuellen kulinarischen Planung."

Eine ausgewogene saisonal und international geprägte Frischeküche mit regionalen Einflüssen sei es, was der Gast im The View erwarten dürfe. „Ich stehe mit meinem Team für einen sehr klaren Stil", sagt Streiber, der zurzeit auch zwei Nachwuchskräfte ausbildet. „Unsere Teller sind nicht überladen, die Bestandteile der Gerichte erkennbar und fein aufeinander abgestimmt. Und einen spanischen Touch haben, unserer iberischen Herkunft entsprechend, nahezu alle unsere Speisen." Dreimal jährlich wechselt die Karte, folgt den Jahreszeiten mit Bärlauch, Spargel, Herbstgemüse und Wild – ergänzt durch Tagesofferten, versteht sich. „Ich bin erst dann zufrieden, wenn der Gast sich bei uns wohlfühlt. Und wenn er nach einem geschmacklich wie optisch überzeugenden Essen vergnügt und satt nach Hause geht." Das folgende, leicht nachzukochende Cross-over-Rezept beschreibt Streiber als einen fruchtig-leichten, farbenfrohen Sommergenuss.

Gebeizter Lachs mit Thai-Gewürzen, Limetten-Dip und Spargel

Zutaten für 4 Personen

Für den Fisch: 600 g Lachsfilet mit Haut, 2 ml Mangosaft
Für die Beize: 1 kleine mittelscharfe Chilischote, 2 Stängel Zitronengras, 30 g Ingwer, 8-10 ganze schwarze Pfefferkörner, 1 Orange, 3 Limetten, 200 g Zucker mit 40 g Salz gemischt
Für den Dipp: 1/2 Bund in Ringe geschnittene Frühlingszwiebeln, 80 g Crème fraîche, 80 g Saure Sahne
Für das Gemüse: 200 g weißer oder grüner Spargel, je nach Saison, 1 kleine mittelscharfe Chilischote, 1/2 Bund in Ringe geschnittene Frühlingszwiebeln, Koriander, Salz, Zucker, Zitronensaft
Für die Garnitur: 1 Bund Shisokresse sowie blaue und gelbe Veilchenblüten vom Wochenmarkt

Zubereitung (Vorbereitung 3 Tage fürs Beizen)
Für den gebeizten Lachs den Fisch waschen, trocken tupfen, mit Mangosaft einreiben und in eine flache Schale geben.

Für die Beize Ingwer schälen und klein hacken. Die Schale der Orange in dünne Zesten schneiden, Limetten auspressen. Pfefferkörner, 1 Chilischote und Zitronengras im Mörser grob zerhacken, damit sich der Geschmack entfalten kann. Mit Ingwer, Orangenzesten und Limettensaft, davon aber etwas zurückbehalten, mischen und das Zucker-Salzgemisch darunterrühren. Die Masse auf dem Fisch verteilen und mit Frischhaltefolie zugedeckt zwei Tage lang im Kühlschrank ziehen lassen. Danach wenden und einen weiteren Tag im Kühlschrank ziehen lassen. Schließlich den Fisch aus der Beize nehmen, abwaschen, trocken tupfen und nach Wunsch in Portionen schneiden.

Den Spargel schälen (den weißen ganz, beim grünen nur das untere Drittel), Wasser zum Kochen bringen, Salz, Zucker und Zitronensaft hineingeben und den Spargel darin je nach Dicke 8 bis 10 Minuten bissfest kochen. Herausnehmen, erkalten lassen, in dünne schräge Scheiben schneiden und mit Chili, Koriander, mit der Hälfte der Frühlingszwiebeln, Olivenöl und Salz anmachen.

Für Dip den Zitronenschale abreiben, dann Zitrone auspressen. Saft, Zitronenzesten, Saure Sahne und Crème fraîche mit dem Senf, den restlichen Frühlingszwiebeln, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer zu einem Dip verrühren.

Spargel mit Lachs jeweils auf einem Teller anrichten, mit gehackter Kresse und Chili sowie mit Blüten garnieren und den Dip in einem Schälchen dazureichen.

Dazu passt ein Markus Molitor Riesling „Haus Klosterberg" trocken, 2016.