

MIT TIM BEIM TÜRKEN

TEXT NIKOLAS RECHENBERG FOTOGRAFIE YVES SUCKSDORFF

Berlins kreativster Koch Tim Raue geht nicht im Morgengrauen über den Großmarkt. Da schläft er noch. Denn meist umsorgt er bis nach Mitternacht seine Gäste im »Restaurant 44« im Swissôtel am Kurfürstendamm. Nein, Tim schickt »seine Jungs« zum Einkaufen nach Kreuzberg. Besonders gern, wenn er mal wieder ein wenig experimentieren und kulturübergreifend kochen möchte. Tim Raue ist selbst in Kreuzberg aufgewachsen, ein türkischer Supermarkt mit seinen Produkten ist ein vertrautes Bild für ihn. Die »andere Kultur und kulinarische Herangehensweise« fasziniert ihn. Ab und zu schaut

er auch selbst in den Supermarkt Öz-Gıda, um neue Produkte zu testen. Und ganz unvoreingenommen Gemüse, Kräuter, Fleisch, selbst ungewohnte Sachen wie Fertigprodukte, einzukaufen – Tim Raue hat keine Scheu vor Dosen und abgepackten Nahrungsmitteln. Die Qualität muss selbstverständlich stimmen und Raue muss das Produkt leicht handhaben können, um seine Ideen in der Küche umsetzen zu können. Tims Tipp: »Die Vorteile im Supermarkt sind Frische durch großen Umschlag und kleine Preise. Der Besuch beim Türken lohnt sich vor allem jetzt in der Grillsaison. Alles, was schmeckt, ist auch erlaubt!«



Kalbskamm

»Der Kalbskamm ist wunderbar mit Fett durchsetzt, zart und mit Knochen, das Stück lässt sich wunderbar schmoren. Zum Beispiel bei 69 Grad 11 Stunden lang, wie ich es im Restaurant mache, das Fleisch schmilzt dann am Gaumen. Die Türken haben einen anderen Zugang zu Fleisch, sie lassen es nicht ewig liegen wie wir, dadurch ist es mild und hat feine Aromen. Zum Kalbskamm passt wunderbar Paprika in allen Varianten.«



Hühnerherzen



»Im türkischen Supermarkt werden Innereien mit Sorgfalt, geradezu mit Fürsorge, behandelt, hier haben sie Spaß daran, das gehört zur Kultur. Im deutschen Markt sind Innereien schon fast Tabuzone, werden kaum noch angeboten. Hier sind sie megafrisch. Die Hühnerherzen sind erstklassig, konfiert in Öl, mit Lorbeer, Knoblauch und weißem Pfeffer abgeschmeckt sind sie ein kulinarisches Vergnügen. Das geht super als Amuse bouche, die Gäste sind begeistert und wundern sich hinterher, wenn sie erfahren, was es war.«

Weißer Bohnen

»Das beste Dosenprodukt der Welt, die weißen Bohnen, sind cremig und saftig, gelten als mildeste Bohne, kein bisschen bröckelig, mit hammermäßigem feinem Aroma, zu Lamm mit frischem Bohnenkraut, Orangenöl, die Bohnen schreien nach Trüffel. In meiner Küche gibt es ja keine Kartoffeln, Nudeln und keinen Reis, ich brauche keine Sättigungsbeilagen, da sind die weißen Bohnen ideal als Unterton, als eine Art Grundierung für den Gang. Und sie bieten einen hohen Eiweißgehalt. Kreuzkümmel und Bohnenkraut machen sie bekömmlich.«



Portulak

»Der Salat wird gerade wieder entdeckt, er hat sehr fleischige Blätter und einen frischen, säuerlich-nussigen Geschmack. Der Portulak ist hier im Supermarkt nicht älter als einen Tag, die Angestellten kümmern sich um die Salate und Kräuter, wässern sie, damit sie nicht austrocknen. Die Jod- und Meeresaromen sind ideal zu Austern und Hummer, zum Fisch als Salat, erstklassig. Ein Portulak als Bonsai steht bei mir zu Hause herum und ist noch nicht eingegangen. Portulak enthält sehr viel Vitamin C, die Blätterknospen können auch gut als Kapernersatz verwendet werden.«





Pfefferminze

»Die Pfefferminze hier ist extrem frisch und von ausgesuchter Qualität, beim Riechen fliegt die Nase weg, du stehst mitten im Garten, klasse zu Salat mit Sojasprossen, Ingwer, das belebt und öffnet den Gaumen. Die ätherischen Öle wecken die Geister, daher am besten fürs Amuse bouche und Vorspeisen verwenden, die frische Schärfe sensibilisiert die Gaumenpartikel. Minze passt wunderbar zu Couscous. Aus dem eigenen Kräutergarten nie bei Regen oder Tau hereinholen, sonst verliert sich das Aroma.«



»DIE SCHÄRFE DER PFEFFERMINZE SENSIBILISIERT DIE GAUMENPARTIKEL.«



TIM RAUE

Spitzpaprika

»Die Spitzpaprika besitzt eine gute Schärfe, erdet das Lamm mit seinen Grüntönen, am besten auf den Grill damit, das sieht zwar optisch nicht so gut aus, entwickelt aber einen ganz feinen Geschmack. Fleisch dazu wird geradezu leichter, die Paprika nimmt dem Fett die Schwere und macht es bekömmlicher, enthält außerdem viel Vitamin C. Die Regel lautet:

Je farbintensiver die Paprika, desto schärfer und intensiver schmeckt sie. Das gilt für alle Gemüse und Obst. Eine weitere Regel: Je kleiner das Gemüse oder die Früchte, desto aromatischer sind sie.«



Sucuk

»Die türkische Knoblauchwurst aus Kalb, Rind und Lamm, ohne Schwein natürlich, eignet sich fantastisch als Ersatz für die spanische Chorizo, die spanische Chiliwurst, sie ähnelt der deutschen Cervelatwurst in ihrer Konsistenz. Und sie ist zeitgemäß sehr mager, die Chorizo kommt viel fetter daher. Die Sucuk hauchdünn abschneiden, mit Paprika, Zwiebeln, Essig zum Salat vermischen, das ergibt eine schöne Picknickbeilage.«



Teigfäden

»Die neutralen Weizenmehlfäden nehme ich gern für die Textur, zum Einwickeln von Garnelen und Langostinos – und dann fritieren, sie sind sehr crispy auf der Zunge, das ist der Kick, oder frittiert auf Fleisch streuen, anstatt zu panieren, das kommt ungemein knusprig. Die Teigfäden können auch in der Pfanne ausgebraten werden. Die neutrale Masse nimmt jeden Geschmack an, den ich will, sie sind leicht und schnell zu verarbeiten, auch gut in Joghurtdips.«



Frischer Knoblauch

»Knoblauch muss frisch sein, bloß keinen alten verwenden. Das frische Lauchgewächs hat viele Vorteile gegenüber dem viel älteren harten, es ist viel milder, ätherischer, nerviger und feiner, und er stinkt auch weniger. Einfach mit Öl pürieren, ein perfekter, schneller Zusatz zu Fisch, die stinkigen Aromen gehen weg. Frischer Knoblauch ist bekömmlicher und gesünder als der harte, er wirkt gegen Bakterien und Pilze. Roh gegessen gibt er sogar seine pflanzlichen Sexualhormone weiter, hat mir mal jemand erklärt, aber wer weiß das schon so genau?«



Rosenwasser

»Der Dessert-Klassiker: mit Rosenwasser marnierte kleine Walderdbeeren mit kaltem Joghurt pürieren, im Metallgefäß einfrieren, mit dem Löffel rauskratzen. Auch zu Kirschen oder Endiviensalat passt es wunderbar, und natürlich mit Pistazien, aber Vorsicht mit der Dosierung, zu viel kann zu künstlich, zu parfümiert wirken. Rosenwasser ist schon eine sehr spezielle Sache zum Dessert.«



DER CHEF

UND SEIN RESTAURANT

TIM RAUE ist »Berliner Meisterkoch« und »Aufsteiger des Jahres« im GaultMillau 2005. Der 32-Jährige gilt als Berlins kreativster und umtriebiger Koch. Das »Restaurant 44« liegt im Swissôtel Berlin, einem Fünf-Sterne-Hotel im Herzen der Hauptstadt am Kurfürstendamm.

RESTAURANT 44
Augsburger Straße 44,
10789 Berlin,
Tel: 030-22 01 00.
Öffnungszeiten:
täglich 12 bis 23 Uhr

Bewertung im GaultMillau
Restaurantführer: drei
Mützen und 17 Punkte

