

07|08

JULI/AUGUST  
2014

KULINARISCH · KREATIV · KOMPETENT

4,90 €

# chefs!

## DIE NEUEN GASTARBEITER

Wie die Integration von Mitarbeitern  
& Azubis aus Spanien & Co. gelingt

## Bikini Berlin

Die besten Köche & Konzepte im  
neuen Hotspot der Hauptstadt

## Frauen-Power im Achenbach-Finale

Was Siegerin Linda Vogt und ihre  
Mitsstreiterinnen auszeichnet

Genuss ganz ohne Fleisch und Fisch:  
Acht Rezeptideen von der sympathischen  
2-Sterne-Köchin vom Hirschen in Sulzburg

## DOUCE STEINER ZWEI STERNE UND ..

# FAIBLE FÜR GEMÜSE

# „ICH LIEBE GEMÜSE“

Während es in manch anderen Top-Restaurants Gemüse oft nur in homöopathisch kleinen Mengen gibt, räumt 2-Sterne-Köchin Douce Steiner vom Hirschen in Sulzburg Karotte, Paprika & Co. großen Raum ein. Nicht nur als Begleitung zu Fleisch und Fisch, sondern auch als Basis für aromatische Fonds oder als Hauptdarsteller auf dem Teller

**Douce Steiner,** Jahrgang 1971, ist Küchenmeisterin und staatlich geprüfte Gastronomin. Nach der Kochausbildung daheim bei ihrem Vater Paul Steiner führten sie ihre Wanderjahre u.a. zu Georges Blanc im französischen Vonnas, in die Schweizer Stuben in Wertheim-Bettingen und zu Harald Wohlfahrt in die Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach. Seit 1997 leitet sie mit ihrem Mann Udo Weiler die Küche des Hotel-Restaurants Hirschen in Sulzburg und trägt seit 2008 auch die wirtschaftliche Gesamtverantwortung für den Familienbetrieb. Die Mutter einer Tochter liebt Top-Produkte, die sie auf Basis der klassischen Küche leicht und aromatisch zubereitet. [www.douce-steiner.de](http://www.douce-steiner.de)

FOTOS: MICHAEL WISSING

## Zutaten & Zubereitung Für 4 Portionen

**Wurzelgemüse:** je 2 gelbe und rote Karotten, geschält und in Stücke geschnitten, 2 Petersilienwurzeln, geschält und halbiert, je 1 Butternübe und 1 Navette, geschält, in kleine Halbmonde tourniert, 2 Kerbelwurzeln, geschält und halbiert, 2 Topinambur, geschält und geviertelt, 2 Schwarzwurzeln, 8 Eiszapfen, 2 EL Olivenöl, 1 TL Butter, 1/8 l Gemüsebrühe, Pflanzenöl, Salz, Pfeffer, Zucker

Alle Gemüsesorten, bis auf Schwarzwurzeln und Eiszapfen, in Olivenöl und Butter anschwitzen und würzen. Wenig Gemüsebrühe zugeben, langsam gar schmoren. Schwarzwurzeln waschen und bürsten, mit dem Sparschäler dünne Längsstreifen abziehen und fritieren. Eiszapfen schälen und blanchieren.

**Orangenmarinade:** 4 EL Olivenöl, 1 EL Orangen- oder Limonen-Öl, 3 EL Orangensaft, frisch gepresst, 1 EL Zitronensaft, 1 EL Apfelessig, Salz, Pfeffer, Zucker

**Basilikumkresse:** Piment d'Espelette, Abrieb einer Orange  
Für die Orangenmarinade alle Zutaten vermengen. Vor dem Servieren alle Gemüsesorten kurz goldgelb anbraten und anrichten. Orangenmarinade darüber geben, mit Schwarzwurzelchips und Basilikumkresse garnieren, mit Piment d'Espelette und Orangenabrieb verfeinern.

## WURZELGEMÜSE MIT ORANGEN-MARINADE



# PAPRIKASÜPPCHEN MIT EINEM SPIESS VON TOMATEN UND LIGURISCHEN OLIVEN



**Spiess von Tomate und Oliven:** 16 kleine ovale Tomaten oder Kirschtomaten, 3 Thymianzweige, 1 Rosmarinzweig, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl, 16 schwarze, ligurische Oliven, Salz, Pfeffer, Puderzucker

Tomaten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Haut entfernen und die Tomaten auf ein Backblech geben. Kräuter und Gewürze fein schneiden, Knoblauch zerdrücken und mit dem Olivenöl über den Tomaten verteilen. Im Ofen über Nacht bei 70 °C confieren. Vor dem Servieren bzw. Aufspießen die Tomaten mit den Oliven kurz anwärmen.

**Paprikasüppchen:** 8 rote Paprika, 1 kleine Kartoffel, je 1 Schalotte und Knoblauchzehe, 6 EL Olivenöl, ½ l Gemüsebrühe, 1 TL Butter, Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette  
Paprika ohne Kerne, aber mit Haut entsaften. Kartoffel schälen und in Scheiben schneiden. Mit der fein geschnittenen Schalotte und dem Knoblauch (ohne Keim) in etwas Olivenöl

anschwitzen. Gemüsebrühe und Paprikasaft zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Anschließend fein mixen und passieren. Kurz vor dem Servieren noch einmal aufkochen und mit den Gewürzen abschmecken. Mit

dem restlichen Olivenöl und der Butter verfeinern.

**Ratatouille als Einlage:** 1 Zucchini, 1 rote Paprika, 1 kleine Aubergine, 1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Basilikum zum Garnieren

Das Gemüse in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Gemüsewürfel gar sind, in tiefen Tellern anrichten. Die heiße Suppe in die Teller gießen, Spieße darauf legen und mit Basilikum garnieren.

**DOUCES TIPP:** Die konfierten Tomaten kann man auch in Olivenöl konservieren und zu anderen Gerichten servieren – zum Beispiel zu Bohnen oder Omelette.



**DOUCES TIPP:** Grundsätzlich sind alle Wurzelgemüse für knusprige dünne Frites gut geeignet. Das Schöne an den violetten Karotten ist, dass sie ihre Farbe behalten.

# KAROTTENDREIERLEI

**Zutaten & Zubereitung Für 4 Portionen**

**Karottensuppe:** 12 große Karotten, 1 Schalotte, 50 g Ingwer, 2 Stangen Zitronengras, 16 Korianderzweige, Stiele (Blätter für Karottensalat aufbewahren), 3 EL Olivenöl, ¼ l Gemüsebrühe, 1 TL Butter, Salz, Piment d'Espelette  
Karotten schälen und entsaf-

ten. Schalotte schälen und würfeln. Zitronengras klopfen und grob schneiden. Ingwer in grobe Stücke schneiden. Korianderstiele grob zerkleinern. Schalottenwürfel, Zitronengras, Ingwerstücke und Korianderstiele in Olivenöl andünsten. Gemüsebrühe zugeben und etwa auf die Hälfte einkochen. Karottensaft beifügen, zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Passieren, in Topf zurückgeben und mit dem restlichen Olivenöl, der Butter,

Salz und Piment d'Espelette binden und verfeinern.

**Karottenperlen (Einlage):** 2 große Karotten, 1 EL Olivenöl, 1/8 l Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer

Karotten schälen und mit einem Perlensausstecher kleine Kugeln herauslösen. Diese in Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Gemüsebrühe auffüllen und bei geschlossenem Deckel langsam garen.

**Karottensalat:** 4 große Karotten, Saft einer Zitrone, Saft und Abrieb von zwei Orangen, 2 EL Limonen-Öl, Korianderblätter von 8 Zweigen, fein geschnitten  
Karotten schälen, raspeln und mit den restlichen Zutaten vermengen und abschmecken.

**Karottenfrites:** 2 große violette Karotten, ¼ l Pflanzenöl, Salz

Karotten schälen. Erst die Schale entfernen, dann so weiterschälen (ergibt schöne lange Späne). Karottenspäne in Pflanzenöl bei 140 °C frittieren. Auf Krepppapier trockentupfen und leicht salzen.

**Tipp:** Als Variation eignen sich in Olivenöl und Butter sautierete Pfefferlinge und ein paar Blätter Koriander als Zugabe.



**DOUCES TIPP:** An heißen Sommertagen kann das Gericht auch kalt serviert werden und ist so eine erfrischende Vorspeise. Die Kombination aus kaltem Paprikacoulis und lauwarmem oder kaltem Couscous mit gebratenen Auberginröllchen regt den Appetit wunderbar an.

**Zutaten & Zubereitung**  
Für 4 Portionen

**Couscous:** 8 gehäufte Esslöffel Couscous, 2 EL Limonen-Olivenöl, 1/8 l Gemüsebrühe, 1–2 Zitronen, Saft und Abrieb, 1 Bund Basilikum, nur die Blätter fein geschnitten, Salz, Pfeffer, Piment d’Espelette  
*Alle Zutaten miteinander vermengen und etwa 15 Minuten quellen lassen. Nach Belieben mit Salz, Piment d’Espelette, Zitronensaft und Limonen-Olivenöl nachschmecken. Falls sich das Couscous nicht abstechen lässt, fehlt noch etwas Flüssigkeit, zum Beispiel Gemüsebrühe.*

**Auberginröllchen:** 1 Aubergine, 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer  
*Von der Aubergine längs acht hauchdünne Scheiben abschneiden. Auf beiden Seiten kurz in Olivenöl hell anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf Krepppapier trocken tupfen.*

**Füllung:** 6 EL Olivenöl, Saft einer Zitrone, 1/8 l Gemüsebrühe, 1 Thymianzweig, fein geschnitten, Salz, Pfeffer  
*Restliche Aubergine in grobe Würfel schneiden und in drei Esslöffel Olivenöl andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronensaft und Gemüsebrühe zugeben und so lange schmoren, bis das Auberginenfleisch zu Püree gegart ist. Das Ganze mit einem Holzlöffel gut verrühren und noch einmal mit Salz, Pfeffer und Thymian verfeinern. Die Füllung auf die gegarten Auberginenscheiben geben und einrollen. Kurz vor dem Servieren erneut im restlichen Olivenöl anbraten.*

# COUSCOUS MIT AUBERGINENRÖLLCHEN UND PAPRIKA-COULIS

**Zutaten & Zubereitung**  
Für 4 Portionen

10 g getrocknete Totentrompeten, 4 junge Sellerieknollen mit Blättern (zirka 8 cm dick), 1 Ei, 20 g Butter, Salz, Pfeffer, 4 Vakuumsäcke, 4 Schaschlikspieße  
*Die Totentrompeten in kaltem Wasser einweichen, danach waschen und trocken legen. Die jungen Sellerieknollen schälen, waschen und in zwei Zentimeter breiten Scheiben schneiden. Blätter für den grünen Sellerieschaum beiseitelegen. Ei verquirlen und die Totentrompeten hindurchziehen. Sellerie im Wechsel mit den Totentrompeten wieder zusammensetzen. Butter bräunen und in vier Vakuumsäcken geben. Schaschlikspieße durch die Sellerie-Pilz-Knollen stecken und anschließend im Vakuumsack mit etwas Salz und Pfeffer vakuumieren. Im Wasserbad bei 70 °C etwa zwei bis drei Stunden garen.*

**Grüner Sellerieschaum:** Blätter von 4 Sellerieknollen, 2 Schalotten, 30 g Butter, je ¼ l Weißwein und Gemüsebrühe, ½ Sellerieknolle, Salz, Pfeffer  
*Die grünen Sellerieblätter in Salzwasser fünf Minuten garen. In Eiswasser abschrecken, ausdrücken und zu Püree mixen. Schalotten schälen, würfeln und in Butter glasig anziehen, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Die Sellerieknolle in Würfel schneiden und begeben. 30 Minuten kochen lassen. mit dem Pürierstab mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.*

# SELLERIE UND TOTENTROMPETE



**DOUCES TIPP:** Mit getrockneten Totentrompeten, im Mörser fein pulverisiert, lassen sich Krusten für Aufläufe köstlich veredeln und dunkel einfärben. Nicht erschrecken – sie werden ganz schwarz!

# ALLES VON DER PETERSILIE – VOM BLATT BIS ZUR WURZEL

**DOUCES TIPP:** Die Blatt Petersilie ist allein zum Garnieren zu schade. Sie entfaltet mit etwas Öl und Zitrone oder mit Nüssen zum Pesto angemacht ihr Aroma noch besser und erhält so ein ganz neues Format.



## Zutaten & Zubereitung Für 4 Portionen

**Petersilienravioli:** 200 g krause Petersilie, 1 Eigelb, 20 g Parmesan, gerieben, 30 g Weißbrotbrösel, 4 große Kartoffeln (Agria), Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Eigelb zum Bestreichen, 1 l Erdnussöl zum Ausbacken

Für die Ravioli die Petersilie von den Stielen befreien und in reichlich Salzwasser weich kochen. In Eiswasser abschrecken, gut ausdrücken und in eine Küchenmaschine geben. Eigelb, Parmesan, Weißbrotbrösel, Salz, Pfeffer und Muskat begeben und das Ganze pü-

rieren. Kartoffeln schälen, mit einer Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden und diese auf Krepppapier legen. In die Mitte einen halben Esslöffel Petersilienmasse geben, die Ränder mit Eigelb bestreichen und umklappen. In 160 °C heißem Erdnussöl goldgelb ausbacken.

**Petersilienwurzelpüree:** 200 g Petersilienwurzel, 100 ml Sahne, 20 g braune Butter, Salz, Pfeffer  
Petersilienwurzel schälen, in walnussgroße Stücke schnei-

den und mit Sahne und brauner Butter in einen Topf geben und etwa 30 Minuten bei geschlossenem Deckel garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Mixer pürieren.

**Petersilienöl:** 1 Bund Blatt Petersilie, ¼ Knoblauchzehe ohne Trieb, 70 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer

Blatt Petersilie von den Stielen befreien und mit Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer im Mixer ganz fein mixen.

**Geschmorte Petersilienwurzel:** 8 Petersilienwurzeln, 1 EL Butter, 20 ml Gemüsebrühe, Salz, Zucker  
Petersilienwurzeln schälen und längs halbieren. Butter in einen flachen Topf geben und die Wurzelstücke mit der Unterseite nach unten einlegen. Mit Salz und Zucker würzen, Gemüsebrühe hinzugeben und bei geschlossenem Deckel zehn Minuten dünsten.

## Zutaten & Zubereitung Für 4 Portionen

**Kartoffeltaler:** 4 Kartoffeln, mehlig kochend, 50 g Meersalz, grob, 1 Majoranzweig, gehackt, 5 g Schnittlauch, geschnitten, 1 TL Mondamin, 1 EL Butterschmalz, Salz, Pfeffer, Muskat

Die Kartoffeln waschen und aufs grobe Meersalz legen. Bei 140 °C etwa 45 Minuten garen. Danach halbieren, das Innere der Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit einer Gabel grob zerdrücken. Majoran, Schnittlauch, Mondamin, Salz, Pfeffer und Muskat hinzugeben. Die Masse in Ringen (6 cm Ø) halbhoch eindrücken und in einer Teflonpfanne in Butterschmalz von beiden Seiten goldgelb anbraten. Die Ringe in der Pfanne abziehen.

**Minikartoffeln:** 8 Kartoffeln der Sorte Smiley, 8 Kartoffeln der Sorte Vitelotte, 8 Kartoffeln der Sorte Bamberger Hörnla, 1 EL Butterschmalz, Salz, Pfeffer, Kümmel

Die drei Kartoffelsorten separat in drei Töpfen in Salzwasser mit Kümmel weich kochen. Danach pellen und in Butterschmalz goldgelb braten. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

## Frittierte Zwiebelringe:

1 Milde Zwiebel der Cevennen, 1 EL Mehl, ½ l Erdnussöl, Salz, Pfeffer  
Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden und in Mehl wälzen. In Erdnussöl bei 160 °C goldgelb ausbacken. Salzen und pfeffern.

**Kopfsalatherzen:** 2 Kopfsalatherzen, 1 Schalotte, 150 ml Traubenkernöl, 3 EL Madeira, 100 ml Gemüsebrühe, ½ TL Dijon-Senf, 3 EL Apfelessig, Salz, Pfeffer, Zucker

Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und in Traubenkernöl glasig dünsten. Mit Madeira ablöschen, mit Gemüsebrühe auffüllen und auf die Hälfte einkochen. Die

Flüssigkeit in eine Schüssel geben, Senf und Apfelessig begeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das restliche Traubenkernöl mit einem Schneebesen langsam einziehen. Salatblätter damit marinieren.

**Zwiebelfond:** 2 Milde Zwiebeln der Cevennen, 1 EL

Butter, 2 Lorbeerblätter, 1 Knoblauchzehe, 1 Thymianzweig, 200 ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Zucker  
Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und in Butter glasig dünsten. Lorbeerblätter, Knoblauchzehe und Thymianzweig begeben, mit Gemüsebrühe auffüllen und garen. Mit einem Stabmixer leicht durchmixen. Durch ein Spitzsieb passieren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.



# RUND UM DIE KARTOFFEL



## „Es muss einfach top schmecken!“

2-Sterne-Köchin Douce Steiner über die wichtige Rolle von Gemüse in ihrer Küche, den Aufwand von Gemüsemenüs und warum sie nicht der Zwiebelmensch ist



### Gebratene Wassermelone mit Ziegenfrischkäse und Haselnüssen

Das Rezept finden Sie unter [www.chefs-magazin.de](http://www.chefs-magazin.de)

**G**ratulation, Frau Steiner, zu Ihrem neuen Buch – wieder ein optisches Highlight und ein Must-have für ambitionierte Köchinnen und Köche! Mit „Unsere verrückte Gemüsewelt“ widmen Sie sich zugleich dem Trendthema schlechthin – vegetarisch/vegane Küche. **Steiner:** Vegetarisch höre ich nicht so gern – wir verarbeiten einfach schon immer gern und viel Gemüse im Menü. Wir verwenden dabei ganz bewusst mit überwiegend alltäglichen Sorten. Ich bin für das Schlichte und will das Produkt in den Vordergrund stellen. Auch mit Dekorkunst habe ich nichts am Hut. Mein Motto: Weniger ist viel mehr. Für mich ist wichtig, dass es einfach geil schmeckt. Wenn man mit dem Löffel einmal durch die

Ein kongeniales Team: Douce Steiner und ihr Mann Udo Weiler, der mit ihr im Hirschen die Küche führt und seiner Frau u.a. für Buch- und Marketing-Projekte den Rücken frei hält

gesamte Komposition geht, muss der Aha-Effekt da sein. **chefs!:** Welche Rolle spielt Gemüse generell in Ihrer 2-Sterne-Küche?

**Steiner:** Seit Jahren schon haben mein Mann und ich uns auf Gemüse spezialisiert. Viele unserer Fonds zum Fisch und zum Fleisch entstehen aus Gemüse. Sie heben das eigentliche Produkt ideal hervor. Mit Sahne arbeiten wir nicht mehr, leicht und bekömmlich soll es sein. Ich persönlich liebe Gemüse! Deshalb kam ich zusammen mit unserem Fotograf Michael Wissing auch auf die Idee zu dem neuen Buch.

**chefs!:** Haben Sie denn auch, wie inzwischen ja sehr viele andere Sterneköche, ein Gemüsemenü auf der Karte?

**Steiner:** Nein, auf unserer Karte gibt es kein Gemüsemenü. Das machen wir nur auf Anfrage. Der Gast bekommt dann ebenfalls ein Acht-Gang-Menü. Aber im Grunde müssen wir dafür dasselbe Geld nehmen, wie für die fleisch- und fischhaltige Variante. Nicht jeder Gast versteht das und fragt sich: Warum soll ich für das bisschen Gemüse so viel Geld bezahlen? Es ist ein schmaler Grad, wir müssen bodenständig bleiben. Aber der Arbeitsaufwand bei der kreativen Gemüseverarbeitung in der Sterneküche ist halt sehr hoch. Oftmals höher als bei Fleisch oder Fisch. **chefs!:** Mal konkret: Was kostet ein Gemüsegang im 2-Sterne-Restaurant Hirschen?

**Steiner:** Für ein achtgängiges Gemüsemenü bezahlt der Gast genausoviel wie für das normale Acht-Gänge-Menü: 125/135 Euro. Wenn jemand das große Menü in der Gemüsevariante isst, bekommt er aber einen Gang extra dazu.

**chefs!:** Womit kombinieren Sie Gemüse, beispielsweise mit ausgefallenen Gewürzen?

**Steiner:** Ich bevorzuge Top-Produkte aus Deutschland und Europa, meist aus Frankreich. Manchmal verwende ich Zitronengras in einem Gemüsegericht, aber ich bin grundsätzlich nicht der Typ, der Parallelen zu anderen Kochrichtungen oder Länderküchen sucht. Auch zu viele Gewürze in einem Gericht oder Sojaprodukte – das ist nicht unser Ding hier im Hirschen. Wir haben unseren Stil gefunden, und den verfolgen wir konsequent. Die Basis dabei ist immer die klassische französische Küche, sie wird bei uns nur anders interpretiert. Das habe ich von der Pike auf gelernt. Auch mein Mann ist so ausgebildet.

**chefs!:** Ist das Ganze auch eine Generationsfrage?

**Steiner:** Mir fällt immer wieder auf, dass die Generation, die heute 60plus ist, richtig gut gekocht und den Geschmack auf den Punkt gebracht hat. Ich denke da beispielsweise an Dieter Müller, Hans Stucki oder meinen Vater Hans-Paul Steiner. Die haben richtig top gekocht. Der Geschmack war unübertrefflich. Das ist auch meins. Und man hat die Handschrift jedes Kochs erkannt. Bei der heutigen Köchegeneration ist das oft nicht mehr möglich, die Stile gleichen sich an.

**chefs!:** Zurück zum Gemüse – wo finden Sie die Rohware, die zu Ihrem Qualitätsverständnis passt – wo kaufen Sie ein?

**Steiner:** Meine Produkte kaufe ich zum großen Teil im nahen Frankreich und je nach Saison teilweise auch hier in der Region. Meinen Spargel beziehe ich schon immer in Hartheim, die Kirschen beim Bauern in Mühlheim. Ansonsten beziehe ich alles in Top-Qualität aus Frankreich, auch andere Rohwaren. Vor allem, weil die Mengen garantiert sind. Ich gehe mittwochs und freitags einkaufen.

**chefs!:** Wie essen Sie persönlich Gemüse am liebsten, haben Sie Lieblingsrezepte?

**Steiner:** Ich esse Gemüse so, wie ich es im Restaurant und jetzt auch in meinem Buch präsentiere. Rohkost mag ich nicht so gern. Aber eine Polenta mit Zitrone. Und jetzt, wenn die Tomaten schmecken, liebe ich Tomatensüppchen. Wie eigentlich alle Tomatenrezepte, die besonders im Sommer gut sind. Dagegen bin ich nicht so der Zwiebelmensch, insbesondere rohe Zwiebeln. Die Zwiebel schmeckt eher meinem Mann. Wenn sie geschmort ist, entfaltet sie nicht nur ihren Geschmack erst richtig, sondern wird auch etwas bekömmlicher.

**chefs!:** Steigt denn grundsätzlich der Anteil der Gäste, die bei Ihnen lieber Gemüse statt Fleisch oder Fisch essen?

**Steiner:** Der Anteil an Gästen, die Gemüse und fleischlose

„Wir machen gern Gemüse zum Einstieg ins Menü und schieben auch mal ein Gemüsegericht dazwischen.“

Douce Steiner, 2-Sterne-Köchin

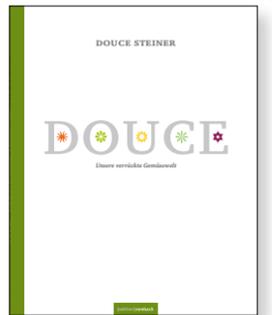
Gerichte bevorzugen, ist eigentlich zurzeit konstant. Die Nachfrage danach war früher schon mal wesentlich größer. Das gilt auch für gluten- und lactosefreie Gerichte. Weil wir jedoch ohne Milch und Sahne kochen, ist das für uns kein Thema. Auffallend ist im Moment eher, dass immer mehr Gäste nach einzelnen Gemüseängen verlangen. Sie essen beispielsweise ein Menü mit Fleisch und Fisch, wollen dazwischen aber ei-

nen besonderen Gemüsegang probieren.

**chefs!:** Ein Wunsch, den Sie gerne erfüllen?

**Steiner:** Natürlich, ja. Wir machen grundsätzlich gern einen Gemüsegang vorweg, quasi zum Einstieg ins Menü, und schieben auch mal ein Gemüsegericht dazwischen. Doch „Gemüse total“ in Form eines Menüs forcieren wir nicht. Anfangs hatte ich auch etwas Sorge, dass wir mit dem neuen Buch nicht mehr das klassische Publikum für ein Gourmetrestaurant ansprechen. Das wäre sehr schade! Ich finde, ein Essen ohne Wein – das geht gar nicht! Für uns ist Wein auch wichtig, damit die Kalkulation stimmt. Bei Gemüse wird es schwieriger, einen korrespondierenden Wein anzubieten. Wir empfehlen meist einen frischen Weißwein dazu. Außer zu Trüffel – da ist Rotwein angesagt!

Interview: Sabine Romeis |



### chefs! Buchtipp

Douce Steiner schafft es mit ihrem neuen Buch, dass die Lust auf ihre verrückte Gemüsewelt groß und größer wird. Am liebsten möchte man sofort nach Sulzburg fahren und ihre wunderschönen Gemüsegerichte genießen. Garniert sind die Rezepte im Buch mit persönlichen Geschichten – etwa Erinnerungen an den Stammtaliener in Heidelberg, bei dem sie mit ihrem Mann Udo Weiler früher gern eingekehrte. Oder an die Zeit in der Provence.

„Douce – Unsere verrückte Gemüsewelt“ Herausgeber: Christian Hodeige, Fotografie: Michael Wissing, Edition Rombach 2014, 248 Seiten, 39,90 Euro. ISBN 978-3-9815555-3-0