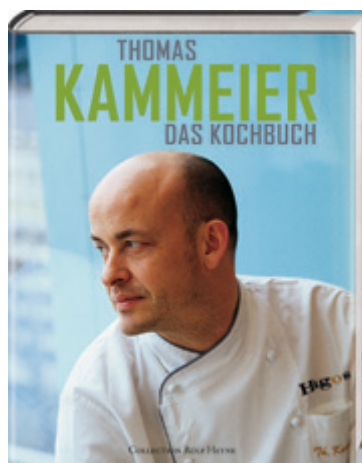


Created by: Debra C. Argen

HUGOS Restaurant Rezepts - Berlin, Germany (German)

Thomas Kammeier, Küchenchef und Meisterkoch des mit einem Michelin Stern und 18 Gault Millau Punkten ausgezeichneten **Hugos Restaurant** im **InterContinental Berlin**, zaubert mit seinem wundervollen 4-Gang Menü einen Hauch von Deutschland auf die Teller.

Ich traf Thomas Kammeier im März 2008. Nach dem Dinner in seinem Restaurant Hugos sprachen wir unter anderem über die sich in den letzten zwölf Jahren veränderte kulinarische Szene Berlins sowie die Beziehung der „zehn Michelin-Brüder“ (Thomas Kammeier, Matthias Buchholz, Kolja Kleeberg, Christian Lohse, Tim Raue, Michael Kempf, Thomas Neeser, Michael Hoffmann, Thomas Kellermann und Bobby Brauer) zueinander. Seiner Meinung nach wird das Geschäft für die einzelnen Restaurants durch die Konzentration vieler Sterneköche in einer Stadt durchaus belebt.



Kammeier hat einen beneidenswerten Arbeitsplatz - über den Dächern der Hauptstadt in der 14. Etage des InterContinental Berlin, und auch die Gäste genießen beim exquisiten Menü den Panorama-Blick über die Stadt.

Kammeier liebt es zu Reisen. Vor zwei Jahren unternahm er mit seiner Frau eine Tour durch Österreich und Italien, um die dortige Hotel- und Restaurantszene zu betrachten und sich weitere Anregungen zu holen. Neben Kochen und dem Kreieren neuer Rezepte mit asiatischer Note verbringt er viel Zeit mit seiner Frau und seiner 18 Monate alten Tochter Helene Marie. Zudem fand er auch noch die Zeit, ein zweites Kochbuch zu veröffentlichen: **Thomas Kammeier – Das Kochbuch**. Dies ist auf Englisch und Deutsch erschienen.

Das folgende 4-Gang Menü stammt aus dem oben erwähnten Kochbuch.

Menü

Carpaccio vom Hummer Mit asiatischer Marinade und Kresse-Sprossensalat

Seesaibling konfiert mit Ingwer-Wasabi-Gurken

Scherzl mit Petersilienwurzel, Karotte und Perigord-Trüffel

Valrhona & Olive

Created by: Debra C. Argen



Carpaccio Vom Hummer Mit Asiatischer Marinade und Kresse-Sprossensalat

Für 4 Personen

Hummer Zutaten:

2

kanadische Hummer (lebend)

1

Beutel Kamillentee

Küchengarn

Zubereitung: In einem großen Topf reichlich Wasser zusammen mit dem Teebeutel zum Kochen bringen. Die beiden Hummer am Schwanz mit Küchengarn zusammenbinden, damit dieser schön gerade bleibt. Die Hummer mit dem Kopf und den Scheren voran zuerst 2 Minuten lang in das siedende Wasser halten, dann den ganzen Hummer weitere 3 Minuten abkochen. Die Hummer herausnehmen, erkalten lassen und ausbrechen. Die Butter in einem Topf braun werden lassen, die Teller leicht mit der braunen Butter bestreichen. Das Hummerfleisch in dünne Scheiben schneiden und auf die Teller legen. (Die Teller kann man mit Folie abdecken und bis zum Servieren kalt stellen. Etwa eine halbe Stunde vor dem Servieren wieder aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur erwärmen.)

Asia-Dressing Zutaten:

2

EL

Reisessig

2

EL

Sojasauce

2

EL

Katjab Manis (süße indonesische Sojasauce, erhältlich im Asialaden)

Created by: Debra C. Argen

2

El

Honig

2

EL

Passierte Sweet-Chili-Sauce

2

EL

Austernsauce

10

EL

Sesamöl

1

Limette

Piment d'Eslette (baskischer Pfeffer)

Etwas Wasabipaste)

Zubereitung: Alle Zutaten zu einem Dressing verrühren.

Salat Zutaten:

2

Kästchen gemichte Kresse

10

g

Zwiebalsprossen

10

g

Rota-Bete-Sprossen

etwas weißer und schwarzer Sesam

Zubereitung: Kresse und Sprossen vermischen und mit etwas Dressing beträufeln.

Anrichten: Das Hummer-Carpaccio mit dem restlichen Dressing bestreichen. Den Salat in der Mitte des Tellers anrichten und mit dem gerösteten Sesam bestreuen.

Created by: Debra C. Argen

Weinempfehlung: 2006 Terrasola, Chardonnay, Xarei-Lo, Jean Leon, Katalonien.



Seesaibling Konfiert Mit Ingwer-Wasabi-Gurken

Für 4 Personen

Seesaibling Zutaten:

600

g

Seesaiblingfilet

Salz, Piment d'Espalette

Olivenöl

Alufolie

Zubereitung: Das Seesaiblingfilet parieren, dünn aufschneiden und mit Salz und Piment d'Espalette würzen. Die filets aufrollen, mit Olivenöl benetzen und fest in Alufolie einwickeln. Die Röllchen bei 50 °C etwa 9 Minuten im Konvektomaten oder Dampfgaren dämpfen.

Wasabisauce Zutaten:

1

Schalotte

2

Salatgurken

etwas Olivenöl

½

EL

Wasabipaste (erhältlich im Asialaden)

20

ml

Geflügelfond

Created by: Debra C. Argen

Salz, Pfeffer, Essig

1

TL

Lauchpaste

Zubereitung: Die Schalotte in feine Würfel schneiden. Die Gurken schälen und würfeln. (Die Gurkenkerne nicht entfernen). Die Schalotten in wenig Olivenöl glasieren. Die Gurkenwürfel und die Wasabipaste zugeben, mit dem Geflügelfond auffüllen. Aufkochen, abschmecken und pürieren. Durch ein feines Sieb passieren und mit der Lauchpaste grün färben.

Gurken Zutaten:

2

Salatgurken

1

Schalotte

10

g

Eingelegter Ingwer

20

g

Butter

80

ml

Geflügelfond

5

g

Wasabipaste

Zubereitung: Die Gurken schälen und in kleine Balken schneiden. Die Schalotte fein würfeln. Den Ingwer ganz fein hacken, zusammen mit den Schalottenwürfeln in der Butter glasieren. Mit dem Geflügelfond aufgießen, die Gurken und die Wasabipaste zugeben, abschmecken und weich dünsten.

Asian Dressing Ingredients:

2

EL

Reisessig

Created by: Debra C. Argen

2

EL

Sojasauce

2

EL

Ketjap Manis (erhältlich im Asialaden)

2

EL

Honig

2

EL

passierte Sweet-Chili-Sauce

2

EL

Austernsauce

10

EL

Sesamöl

1

Limette

Piment d'espelette (bakischer Pfeffer)

etwas Wasabi paste (nach Geschmack)

Zubereitung: Alle Zutaten zu einem Dressing verrühren.

Kräuter: Wildkräuter und Blüten nach Wahl

Zubereitung: Die Kräuter im dem Asia-Dressing marinieren.

Anrichten: Die Gurken exalt auf Tellern arichten, den Saibiling dazwischensetzen, mit den Saucen und den Kräutern ausgarnieren.

Weinempfehlung: 2005 Chenin Blanc, MAN Vintners, Stellenbosch.

Created by: Debra C. Argen



Scherz Mit Petersilienwurzel, Karotte und Perigord-Trüffel

Für 4 Personen

Scherz Zutaten:

1

kg

Rinderscherz (Schaufelbraten)

20

ml

Pflanzenöl

60

g

Karottenwürfel

60

g

Sellariewürfel

100

g

Schalottenwürfel

60

g

Lauchwürfel

1

Knoblauchzehe

100

Created by: Debra C. Argen

g

Tomatenwürfel

300

ml

roter Portwein

300

ml

Rotwein

1

Nelke

6

schwarze Pfefferkörner

1

Wacholderbeere

1

Lorbeerblatt

800

ml

Kalbsfond

Rosmarin, Thymian

Zubereitung: Das Scherzl entschnen, in Öl anbraten und wieder aus dem Bräter nehmen. Karotten, Sellerie und Schalotten hineingeben und goldbraun rösten. Den Luach, den Knoblauch und die Tomaten zugeben und leicht weiterrösten. Nach und nach mit dem Portwein und dem Rotwein abschlöschen. Die Gewürze un ein Gewürz-säcken füllen und zugeben, das Scherzl hineingeben und mit dem Kalbsfond auffüllen. Im auf 120 °Cworgeheizten Backofen augedeckt ca. 4 bis 5 Stunden garen. Danach das Scherzl herausnehmen, die Sauce passieren und etwas einkochen lassen.

Trüffel Zutaten:

80

g

Perigord-Trüffle

10

g

Created by: Debra C. Argen

Butter

40

ml

Madeira

100

ml

Trüffelond

Rotweinessig

Zubereitung: Den Trüffle zurechtschneiden. Die Butter in einen Topf geben und den Trüffle leicht anschwitzen. Mit dem Madeira ablöschen, den Trüffelond aufgießen und einkochen lassen. Mit Rotweinessig abschmecken.

Wurzelgemüse Zutaten:

16

Karoten mit Grün

4

Petersilienwurzeln

1

Lorbeerblatt

Salz

30

g

Butter

40

ml

Geflügelfond

20

ml

Trüffelond

Zubereitung: Die Karotten und die Petersilienwurzeln putzen und zuschneiden. In kochendem Salzwasser mit dem Lorbeerblatt bissfest garen. Das Wasser abgießen. Die Butter in einen Topf geben und das Gemüse darin glasieren. Trüffelond zugeben und einkochen lassen, Geflügelfond aufgießen und den Fond emulgieren.

Created by: Debra C. Argen

Anrichten: Die Trüfflesauce über das aufgeschnittene ScherzI geben und mit dem Wurzelgemüse servieren.

Weinempfehlung: 2004 Volnay, Chantal Lescure, Côte de Beaune



Valrhona & Olive

Für 4 Personen

Mousse Zutaten:

225

g

weiße Valrhona (sehr feine Kuvertüre)

155

ml

Orange-Olivenöl (erhältlich z.B. bei Bos Food)

3

Blatt

Gelatine

4

Eigelb

4

Eiweiß

160

g

Zucker

250

ml

Created by: Debra C. Argen

Sahne

Zubereitung: Die Kuvertüre mit dem Olivenöl im warmen Wasserbad schmelzen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 80 g des Zuckers mit den Eigelben im warmen Wasserbad ausschlagen. Die Gelatine einrühren und das Valrhona-Öl-Gemisch langsam zugeben. Das Eiweiß mit 80 g Zucker zu steifem Schnee schlagen und unterheben. Die Mousse kühl stellen.

Schokoladenkuchen Zutaten:

75

g

dunkle Valrhona (sehr feine Kuvertüre)

25

ml

Limetten-Öl (erhältlich z.B. bei Bos Food)

50

g

Butter

1

Vollei

1

Eigelb

20

g

Zucker

20

g

Mehl

Zubereitung: Die Kuvertüre mit dem Olivenöl und der Butter im warmen Wasserbad schmelzen. Das Vollei und das Eigelb mit dem Zucker im warmen Wasserbad aufschlagen. Das Kuvertüre-Butter-Öl-Gemisch langsam einrühren, das Mehl sieben und vorsichtig unterheben. Im auf 180 bis 200 °C vorgeheizten Backofen ca. 6 Minuten backen. Den fertigen Kuchen gleich stürzen.

Oliveneis Zutaten:

50

g

Created by: Debra C. Argen

Zucker

100

ml

Wasser

50

g

Schwarze Nizza-Oliven

500

ml

Milch

50

ml

Sahne

25

g

Milchpulver

40

g

Glukose

30

g

Butter

4

Eigelb

120

g

Zucker

4

g

Created by: Debra C. Argen

Kaltbinder (modifizierte Stärke)

Zubereitung: Den Zucker mit dem Wasser zusammen aufkochen und die Oliven darin ca. 30 Minuten köcheln lassen. Die Oliven einen Tag in dem Sud marinieren. Die Milch, die Sahne, das Milchpulver, die Butter und die Glukose aufkochen. Die Eigelb, den Zucker und den Kaltbinder im warmen Wasserbad aufschlagen. Das Milchgemisch zugeben und bis zur Rose abziehen. Die Crème abkühlen lassen und in der Wismaschine gefrieren. Die marinierten Oliven fein hacken und mit dem Olivenöl kurz vor Ende der Gefrierzeit in das Eis geben.

Anrichten: Den Kuchen, das Mousse und das Eis dekorativ auf Tellern anrichten.

Weinempfehlung: 2002 Domaine la Tour Vieille, Blanc Doux, Banyuls.



Read other articles on **HUGOS Restaurant** and the **InterContinental Berlin** in the **Destinations, Hotels and Resorts, Restaurants, Chefs' Recipes**(in English), and **Luxury Products** sections.

HUGOS Restaurant
InterContinental Berlin
Budapesterstrasse, 2
10787 Berlin, Germany
Restaurant Telephone:+49 30 2602 1263
Hotel Telephone:+49 30 26020
Fax:+49 30 26022 600
Email:mail@hugos-restaurant.de
www.hugos-restaurant.de
www.berlin.intercontinental.com

Read other articles on **Germany** in the **[Destinations](#), [Hotels and Resorts](#), [Spas](#), [Restaurants](#), [Chefs' Recipes](#)**, and **[Performances](#)** sections.

For information on **Berlin** and **Germany**, please visit the websites, **www.Berlin-Tourist-Information.com** and **www.ComeToGermany.com**.

© June 2008. Luxury Experience. www.LuxuryExperience.com All rights reserved.