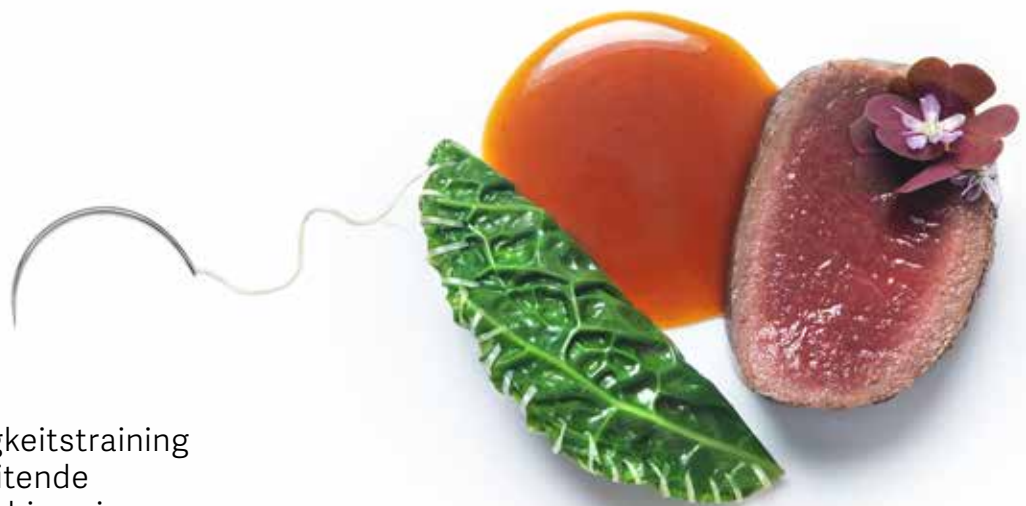


Das Kochbuch für Herzchirurg*innen



Fingerfertigkeitstraining
für Mitarbeitende
in der Herzchirurgie

The Heart Surgeon's Cookbook wird von Getinge AB herausgegeben.
Produktion: Forsman & Bodenfors
Druck: 2023, By Wind, Schweden
Fotos: Charlie Bennet, Rasmus Brandin
Der gesamte Inhalt des Buches ist auch auf [Getinge.com](https://www.getinge.com) verfügbar.

©2024 Getinge | Getinge und **GETINGE** ✱ sind Marken oder eingetragene Warenzeichen
der Getinge AB, ihrer Tochtergesellschaften oder verbundenen Unternehmen
| DMS-0004836 | Alle Rechte vorbehalten.



Als Partner für kardiovaskuläre und kardiothorakale Eingriffe bietet Getinge Produkte, Technologien und Kompetenzen zur Verbesserung der klinischen Möglichkeiten vor, während und nach der Operation.

Dennoch ist das wichtigste Werkzeug in einem Operationssaal der Chirurg und die Chirurgin, deren erfahrene Hände die Produkte anwenden.

Dieses Kochbuch ist eine Hommage an alle Chirurg*innen und bietet eine unterhaltsame und einzigartige Möglichkeit, die eigene Fingerfertigkeit zu trainieren.

Guten Appetit!



INHALT

Der Chirurg und der Küchenchef

13

Instrumente

21

Techniken

25

Vorbereitung

31

Rezepte

37

Küchenkonversation

119

Weitere Rezepte

130



Der Chirurg und der Küchenchef

Dies ist ein Kochbuch, das beschreibt, was passiert, wenn zwei Welten aufeinandertreffen. Und wie ein Chirurg und ein Meisterkoch ihre jeweiligen speziellen Fähigkeiten, Instrumente und Ideen nutzen können, um ein Erlebnis zu schaffen, das alle Sinne anspricht.



Nirav C. Patel, MD

Vice Chairman,
Director of
Robotic Surgery

Fredrik Berselius,
Küchenchef

Gründer und
Eigentümer
von Aska

Dr. Nirav C. Patel ist in Indien aufgewachsen und hat seinen medizinischen Abschluss am Baroda Medical College erworben. Seine medizinischen Praxiskenntnisse schulte er in drei Ländern, was ihm eine einzigartige Perspektive auf die weltweit angewandten und bewährten Verfahren auf dem Gebiet der Herzchirurgie eröffnete. Nach Tausenden von Eingriffen hat er das Zusammenspiel zwischen Mensch, Roboter und Herz zur Perfektion gebracht. Und in diesem Zusammenhang hat Dr. Patel viele Leben verändert und wesentlich verbessert. Heute ist Dr. Nirav Patel als Director of Robotic Surgery für Northwell Health tätig und Vice Chairman of Cardiovascular and Thoracic Surgery des Krankenhauses Lenox Hill Hospital, New York. Er führt jährlich etwa 350 Operationen durch.

Fredrik Berselius wuchs in Stockholm auf und träumte früher einmal davon, professioneller Snowboarder zu werden. Als er jedoch einen Einblick in die Restaurantwelt bekam, war er so fasziniert, dass er im Jahr 2000 nach New York zog, um in Restaurants wie dem Aquavit und Per Se zu arbeiten. 2012 eröffnete Berselius das Restaurant „Aska“ in Brooklyn, New York. Innerhalb eines Jahres hatte Berselius sich mit dem Aska seinen ersten Michelin-Stern verdient. Im Sommer 2016 wurde das Aska in einem neuen, zweistöckigen Lokal wiedereröffnet und erhielt kurz darauf seinen zweiten Michelin-Stern. Das Restaurant bietet ein unverwechselbares kulinarisches Erlebnis mit Schwerpunkt auf Zutaten aus dem Nordosten der USA im Zusammenspiel mit skandinavischen Einflüssen.

Fingerfertigkeit
bedeutet Präzision.
Ohne Präzision ist
effektive Chirurgie
nicht möglich.

Nirav C. Patel, MD

Außergewöhnliche
Fingerfertigkeit ist
eine Gemeinsamkeit,
die Köch*innen und
Chirug*innen teilen.

Fredrik Berselius, Küchenchef





Instrumente

Die Utensilien, die Sie benötigen, um die neun Rezepte in diesem Buch zuzubereiten, stammen sowohl aus der Küche als auch aus dem Operationssaal. Bitte lesen Sie das Rezept im Voraus, damit Sie wissen, welche Werkzeuge und Instrumente für das jeweilige Gericht erforderlich sind. Auf den nächsten zwei Seiten finden Sie Beispiele für die Utensilien, die Sie benötigen werden.



Nadel und Faden



Castroviejo-Nadeltreiber



Nahtschere



Kochmesser



Skalpell



Pinzette



Pinzette mit Zahnung



Spritze



Techniken

Die in diesem Buch verwendeten Techniken wurden ausgewählt, um Ihre Fingerfertigkeit maximal zu trainieren. Jedes Gericht wurde sorgfältig ausgewählt und basiert auf mindestens einer Operationstechnik. In einigen Rezepten haben Sie die Möglichkeit, mehrere davon zu trainieren, in anderen konzentrieren wir uns auf eine Technik.

Das Skalpell wird für exakte Schnitte und andere Aufgaben verwendet, bei denen ein normales Kochmesser zu groß und unpräzise wäre. Ein Beispiel hierfür ist das Rezept für gefüllte Hähnchenflügel auf Seite 130.



Nadel und Faden werden verwendet, um gefüllte Zutaten zu verschließen. Auf Seite 142 finden Sie ein Rezept, bei dem Sie eine Naht an einem sautierten Wirsingkohl ausführen müssen.

Eine Spritze dient der Injektion von Aromastoffen. Wie zum Beispiel im Rezept auf Seite 104, im Rahmen der Zubereitung einer Languste.



Eine Pinzette eignet sich zum Anrichten und für andere anspruchsvolle Detailarbeiten bei der Zubereitung. Auf Seite 38 finden Sie ein interessantes Beispiel für ein Rezept, bei dem die Pinzette unerlässlich ist.



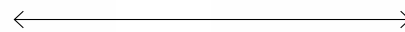


Vorbereitung

Vorbereitung und Hygiene sind entscheidende Aspekte sowohl in der Küche als auch im Operationssaal. Sie spielen eine grundlegende Rolle, wenn es um die benötigte Zeit, die Gewährleistung der Sicherheit, die Verhinderung von Kontaminationen und das Erzielen erfolgreicher Ergebnisse geht. Darüber hinaus bedeutet sorgfältige Vorbereitung, dass die Arbeit angenehmer und zufriedenstellender wird.

Stellen Sie alle benötigten Utensilien, Instrumente und das Kochgeschirr bereit. Stellen Sie sicher, dass alles sauber und in gutem Zustand ist (z. B. müssen ggf. die Messer geschärft werden). Legen Sie alle Gewürze und Zutaten heraus (sofern diese nicht im Kühl- oder Gefrierschrank aufbewahrt werden müssen).

Stellen Sie sicher, dass Sie genügend Platz haben, um die benötigten Arbeitsschritte auszuführen, und viel Ablagefläche, um Dinge bereitzustellen, die später im Prozess zur Anwendung kommen. Sie können es sich als Äquivalent zur Vorbereitung auf eine Operation vorstellen.



Die Art und Weise, wie wir als Team arbeiten, wie wir uns vorbereiten und mit Stress umgehen, sind einige der Gemeinsamkeiten zwischen der Chirurgie und dem Kochen. Ein weiterer Aspekt sind die Werkzeuge, die wir verwenden.

— Fredrik Berselius, Küchenchef

Übung macht den Meister

Vier Übungen, die Ihre Fingerfertigkeit verbessern. Natürlich wird das Kochen nach den Vorgaben in diesem Buch ein breiteres Spektrum an Fähigkeiten schulen, die auch in einem Operationsaal wertvoll sind: den Prozess der Vorbereitung, die Ausübung sich wiederholender Aufgaben, die Beurteilungsgabe und Verbesserung Ihrer Konzentrationsfähigkeit sowie die Verfeinerung Ihrer Tastsensibilität. Um nur einige zu nennen.

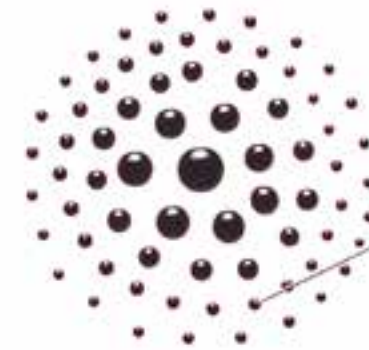
1

Schälen Sie eine Blaubeere mit einem Skalpell, ohne das Fruchtfleisch zu verletzen. Halten Sie die Beere mit den Fingern oder einer Pinzette fest.



2

Kreieren Sie ein detailliertes Muster mit einer Spritze, wie im Bild. Die kleinsten Kreise sollten 1 mm breit sein.



4

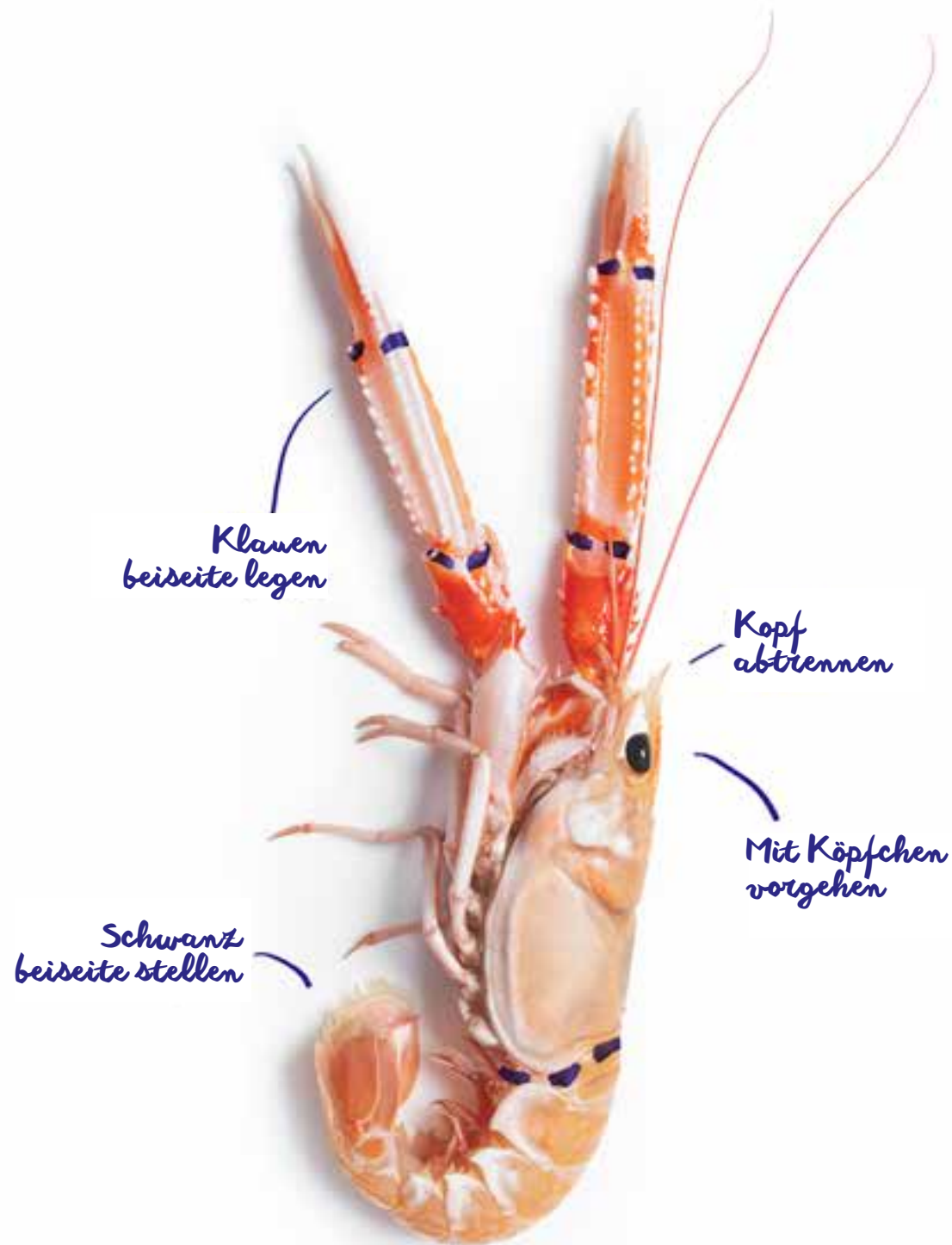
Schneiden Sie einen Orangenschnitt auf und nähen Sie ihn anschließend mit Nadel und Faden wieder zu.



3

Entfernen Sie alle Samen einer Erdbeere mit einer Pinzette, ohne die Frucht zu verletzen.





Rezepte

Entdecken Sie neun köstliche Rezepte von Fredrik Berselius in Zusammenarbeit mit Dr. Nirav C. Patel. Jedes Gericht eröffnet ein einzigartiges Geschmackserlebnis und die Möglichkeit, Ihre Fingerfertigkeit zu verbessern. Alle Rezepte erfordern eine sorgfältige Vorbereitung, Konzentration und Zeit. Keine leichte Aufgabe – aber das Ergebnis ist es wert, wie wir finden. Wir hoffen, dass Sie das auch so sehen.

Königsfischrose
mit grüner Stachelbeere





Zutaten

- 1 Königsfisch mit Gräten (≈ 2 kg)
- 100 g Saft mit gesalzenen grünen Stachelbeeren
- 300 g Saft mit eingelegten grünen Stachelbeeren
- 2 EL kaltgepresstes Rapsöl
- 2 EL Wacholderöl
- 100 g geräucherter Aal
- 1 l gefiltertes Wasser
- 1 Blatt Bronze-Gelatine
- Salz

Portionen
4

Vorbereitungszeit
45 Min.

(der Saft mit den eingelegten grünen Stachelbeeren muss jedoch eine Woche vorher zubereitet werden)

Instrumente

Messer (zum Schneiden des Fisches)

2 Mokkalöffel

Pinzette

Skalpell zum Verfeinern von Blütenblättern

Königsfisch hat eine feste Konsistenz und einen moderaten Fettanteil mit einem natürlicheren und rustikaleren Aroma als Seehecht. Aufgrund der Qualität des Fisches servieren wir ihn gerne roh, in feine Scheiben geschnitten, die sorgfältig zu einer Rose geformt werden, die mit der aromatischen Note der Vinaigrette verfeinert wird. Die kleine Portionsgröße und rosenförmige Optik machen ihn zu einem hervorragenden Einstieg in ein mehrgängiges Menü.

Bei der Zubereitung dieses Gerichts ist es wichtig, schnell und präzise mit dem Fisch zu arbeiten, idealerweise auf Eis, da sein fetthaltiges Fleisch empfindlich auf Wärme reagiert. Wir werden ein Skalpell verwenden, um den geschnittenen Fisch in die Form von Blütenblättern zu bringen, sowie eine Pinzette und unsere Finger, um die Blütenblätter zu einer voll entfalteten Rose zusammenzusetzen.

Wie bei den meisten Zutaten geht es auch bei der Arbeit mit Fisch vor allem um Berührungssensibilität und haptische Wahrnehmung. Die meisten Fischarten haben eine zarte Struktur und das Fleisch kann unglaublich zerbrechlich sein. Das unterscheidet sich zwar von Art zu Art und von Fisch zu Fisch, dennoch gehe ich bei der Arbeit stets mit viel Aufmerksamkeit und Sorgfalt vor. Sie müssen Ihre Hände einsetzen, die Festigkeit und Struktur erspüren und verstehen, wo sich die Muskeln befinden, während Sie den Fisch bearbeiten.

Das Berühren und Erfühlen des Fisches ähnelt dem, was wir in der Chirurgie mit dem Gewebe machen, bevor wir den Schnitt setzen. Die Kenntnis der Muskellinien und der Anatomie ist der Schlüssel zu jedem chirurgischen Eingriff. Außerdem sind die Schritte zum Schneiden des Fisches eine gute Übung, da die Reihenfolge der Schritte der chirurgischen Vorgehensweise ähnelt. Das perfekte Formen der Blütenblätter ist eine gute Möglichkeit, das präzise Schneiden mit einem Skalpell zu üben, und das Zusammensetzen der Rose erfordert eine sanfte Handhabung wie bei der ästhetischen Chirurgie, um das Gewebe nicht zu beschädigen.

Anmerkungen
des Küchen-
chefs

Anmerkungen
des Chirurgen



Die grünen Stachelbeeren können durch andere, vorzugsweise saure und säuerliche Früchte oder Beeren, z. B. eine Reineclaude, ersetzt werden.

Zubereitung des Safts mit gesalzenen grünen Stachelbeeren

- 1 Stellen Sie eine 6 %ige Salzlösung mit gefiltertem Wasser her. Geben Sie die gewünschte Menge Stachelbeeren hinzu und lassen Sie die Lösung mindestens 1 Woche kühl stehen.

Zubereitung des Safts mit eingelegten grünen Stachelbeeren

- 1 Vermengen Sie den 4%igen destillierten Essig und den Zucker zu gleichen Teilen.
- 2 Geben Sie gewünschte Menge Stachelbeeren hinzu. Lassen Sie die Mischung mindestens 1 Woche an einem kühlen Ort stehen.

Zubereitung der Vinaigrette

- 1 Vermengen Sie die Säfte mit den gesalzenen und den eingelegten Stachelbeeren miteinander.
- 2 Geben Sie Rapsöl hinzu.





Zubereitung des Aalgelees

- 1 Geben Sie den Aal in einen kleinen Topf und füllen Sie gefiltertes, kaltes Wasser ein, sodass er bedeckt ist.
- 2 Langsam aufkochen und anschließend 20 Minuten köcheln lassen.
- 3 Seihen Sie die Brühe ab und stellen Sie sie beiseite.
- 4 Lassen Sie den Fisch abkühlen und würzen sie ihn mit Salz.
- 5 Bringen Sie die Hälfte der Brühe wieder auf eine Temperatur von 60 ° C.
- 6 Lösen Sie die Gelatine in kaltem Wasser und geben Sie sie in die Brühe.
- 7 Dann die abgekühlte Brühe hinzugeben und in einem flachen Behältnis ziehen und setzen lassen.
- 8 Wenn es nach ca. 4 Stunden gut durchgezogen ist, legen Sie das Gelee auf ein Schneidebrett, um es mit einem Messer in Würfel zu schneiden.
- 9 Füllen Sie es in ein sauberes Gefäß um und stellen Sie es bis zum Servieren kalt.

Zubereitung des Fisches

- 1 Um mit dem Ausnehmen des Fisches zu beginnen, legen Sie den Fisch mit dem Bauch zu Ihnen vor sich, wobei der Kopf nach rechts zeigt.
- 2 Machen Sie einen Schnitt am After und schieben Sie das Messer in Hauttiefe in Richtung Kopf und Kiemen vor.
- 3 Erfassen Sie die Eingeweide vorsichtig mit der linken Hand. Lösen Sie sie mithilfe einer Schere vom Kopf. Entsorgen Sie sie.
- 4 Legen Sie den Fisch mit dem Bauch zu Ihnen vor sich, mit dem Kopf nach links zeigend. Setzen Sie hinter den Kiemen einen Schnitt und schneiden Sie durch das linke Rückenfilet.
- 5 Rollen Sie nun den Fisch in eine Position, dass sein Rücken zu Ihnen zeigt. Setzen Sie einen Schnitt hinter den Kiemen, schieben Sie das Messer nach vorne durch die Wirbelsäule hindurch und entfernen Sie den Kopf.
- 6 Platzieren Sie den Fisch so, dass er mit dem Rücken zu Ihnen liegt. Führen Sie das Messer an der Oberseite des Rückenfilets ein und schieben Sie es schräg, je nach Größe des Fisches, etwa 4–8 cm tief entlang der Wirbelsäule bis zum Schwanz, indem Sie dem Verlauf der Gräten folgen. Dadurch wird das Fleisch jedoch nur teilweise von den Gräten gelöst.
- 7 Wenden Sie den Fisch und schneiden Sie nun vom Schwanz aus zur Oberseite des Rückenfilets hin. Platzieren Sie den Fisch mit dem Bauch zu Ihnen zeigend.
- 8 Heben Sie den Bauch an und durchtrennen Sie die Rippengräten auf der Vorderseite, um das Rückenfilet zu entfernen. Halten Sie die Wirbelsäule fest und schneiden Sie durch die Rippengräten, um die Wirbelsäule vom zweiten Rückenfilet zu trennen.



- 9 Legen Sie den Fisch mit der Hautseite nach unten und führen Sie die Messerklinge entlang der Haut, um sie zu entfernen.
- 10 Separieren Sie Rücken und Bauch. Teilen Sie den Rücken in ein großes und ein kleines Filet. Entfernen Sie mit dem Messer vorsichtig Blutgefäße, Knorpel und Sehnen.
- 11 Runden Sie mit dem Messer den Rücken so ab, dass ein Querschnitt wie eine halbe Scheibe aussieht.
- 12 Schneiden Sie 2 mm dicke Scheiben; verwenden Sie ein Skalpell, um die Blütenblattform zu perfektionieren, und legen Sie sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- 13 Legen Sie 4 Reihen und platzieren Sie in jede Reihe 2 Scheiben.
- 14 Schneiden Sie weiter und nach jeweils 8 Scheiben teilen Sie sie auf die 4 Reihen auf.
- 15 Das Rückenfilet wird nun immer kleiner, wenn Sie in Richtung Schwanz schneiden. Um konsistent vorzugehen, ergänzen Sie alle 8 Scheiben das Arrangement.

Hinweis: Eine Portion besteht aus 6–10 Scheiben 30 g +/- Portion.

Herstellung der Rose

- 3 Für die vierte Schicht stecken Sie den unteren Teil näher in die Mitte und falten den oberen Teil etwas mehr auf.
- 4 Wiederholen Sie dies und arbeiten Sie um die Scheiben herum, bis Sie eine schöne Rose erhalten.



- 1 Rollen Sie die kleinste Fischeibe in Form eines schmalen Kegels zusammen, der dem Inneren einer Rose ähnelt.
- 2 Lassen Sie die nächste Scheibe die erste umschließen. Wiederholen Sie dies mit der dritten Schicht; bei der letzten Blüte arbeiten Sie in die entgegengesetzte Richtung.

Anrichten




- 2 Verteilen Sie einen Löffel Aalgelee um die Rose.



- 1 Platzieren Sie die Rose vorsichtig auf einem Teller und verzieren Sie sie mit Blüten.



- 3 Geben Sie 2 Löffel der Vinaigrette als Topping darüber.



Jakobsmuschel und
Rettich in warmer Brühe



Portionen
4

Vorbereitungszeit
1,5 h

Zutaten

- 4 lebende Jakobsmuscheln in der Schale
- 4 große gelbe Zwiebeln, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten
- 10 große Hakurei-Rettiche
- Blättchen vom Roten Glücksklee (können ersetzt werden durch z. B. roten Blattsalat oder andere flachblättrige Kräuter)
- 4 Eier, nur das Eiweiß
- schwarzes Johannisbeerblattöl

Instrumente

Palettenmesser

Kleines Messer

Skalpell

Pinzette

Pipette

Quetschflasche

Zylindrischer Korkscheider 3 mm

Jakobsmuscheln sind eine Art Schalentiere, die zur Familie der zweischaligen Muscheln gehören. Die Muschel und ihre Organe befinden sich zwischen zwei Schalen, die durch einen Schließmuskel verbunden sind. Alle zweischaligen Muscheln haben entweder einen, zwei oder manchmal, wenn auch in seltenen Fällen, drei Schließmuskeln. Bei einer gewöhnlichen Muschel sitzt der kleine weiße Schließmuskel zum Beispiel in einer Ecke des „Fleisches“, während bei der Jakobsmuschel das, was man als „Fleisch“ bezeichnet, eigentlich der Schließmuskel selbst ist. Der Schließmuskel ist zart und von cremeweißer Farbe, mit einer festen und dennoch zarten Struktur.

Beim Verzehr der Jakobsmuschel ist Frische unerlässlich, daher ist der Einkauf lebender Jakobsmuscheln in der Schale die beste Methode, um eine hohe Qualität zu gewährleisten. Jakobsmuscheln müssen auch immer inspiziert werden, um sicherzustellen, dass sie sich in einem optimalen Zustand befinden und frei von Schalenresten oder Sand sind, und vorsichtig gehandhabt werden, da sie leicht Schaden nehmen oder zerbrechen. Die Arbeit mit Jakobsmuscheln erfordert eine stabile Hand, um die Muscheln zu öffnen und das Fleisch zu verarbeiten. Und darüber hinaus präzise Fingerbewegungen beim finalen Anrichten dieses Gerichts, bei dem die Jakobsmuscheln roh in feine Scheiben geschnitten und vorsichtig um die Rettich-Zylinder herum gewickelt werden.

Wenn ich mit hochwertigen und frischen Jakobsmuscheln arbeite, serviere ich sie gerne roh in einer Brühe, die sie sanft erwärmt.

Man muss die Anatomie der Muschel kennen, um einen präzisen Schnitt am Schließmuskel zu machen und ihn intakt zu entfernen. Das erinnert an das Entfernen von Gewebe in einem Stück bei einem Eingriff, ohne es zu zerstören. Die Korkschnaider-Bewegung kommt zum Einsatz, um sehr präzise Löcher im Herz oder in den großen Gefäßen zu schaffen.



Anmerkungen
des Küchen-
chefs

Anmerkungen
des Chirurgen

Vorbereitung der Jakobsmuschel

- 1 Halten Sie die Jakobsmuschel in Ihrer Handfläche, mit dem „Ohr“ zu Ihnen hin und der abgeschrägten Seite nach oben.
- 2 Brechen Sie die Resilium-Verbindung an der Rückseite auf.
- 3 Schieben Sie ein Palettenmesser entlang der flachen Seite durch die Öffnung und in Richtung 5 Uhr durch den Muskel, ca. 3 cm von der Kante, und durchtrennen Sie ihn. Die Schale sollte sich nun lösen und Sie können Sie vollständig abnehmen.
- 4 Neigen Sie die Muschel nach vorne, halten Sie sie in einem Winkel von 90 Grad und lösen Sie vorsichtig die Nuss. Nehmen Sie die Schwerkraft zu Hilfe, um die Verbindung zur zweiten Schale erkennen zu können. Schieben Sie Ihr Messer entlang der Schale hinein und schneiden Sie sie los. Sie sollten nun zwei „reine“ Schalen haben.
- 5 Um als Nächstes das Fleisch von dem Darm und dem Rogen zu lösen, suchen Sie in der Jakobsmuschel einen kleinen Bindemuskel, der neben dem großen Muskel lokalisiert ist. Drücken Sie mit dem Daumen fest zwischen den beiden Muskeln nach unten, um sie zu trennen.
- 6 Arbeiten Sie sich dann weiter um den großen Muskel herum, um die Verbindungssehne zu entfernen. Sie sollten kontinuierlich, aber vorsichtig arbeiten, um die anderen Organe oder den Rogen nicht zu beschädigen, bis die Jakobsmuschel freiliegt.
- 7 Zum Waschen der Jakobsmuscheln verwenden Sie eine 5%ige Salzlösung, die Sie mit eiskaltem Wasser und Meersalz herstellen.
- 8 Spülen Sie die Jakobsmuschel 10 Sekunden lang in kaltem Wasser und legen Sie sie auf ein Küchenpapier mit leinenähnlicher Struktur.
- 9 Spülen Sie den Rogen und die Eingeweide ab und legen Sie die Teile auf ein Küchentuch.
- 10 Bis zur Verwendung kühl stellen.







Zubereitung des Jakobsmuschelfond

Die Jakobsmuschelbrühe
(Jakobsmuschelfond + Zwiebelfond)

- 1 Erhitzen Sie einen mittelgroßen Topf über mittlerer Hitze, bis er heiß ist.
- 2 Geben Sie etwas neutrales Öl hinzu, das den Topfboden mit einem Film bedeckt.
- 3 Trocknen Sie das Fleisch (Nuss) der Jakobsmuschel so gut wie möglich ab und geben Sie es in den heißen Topf. Achten Sie darauf, sich nicht direkt über den Topf zu beugen, da Restwasser im Fleisch das Öl zum Spritzen bringen kann, wodurch Sie sich Verbrennungen zuziehen könnten oder sogar ein Brand entstehen kann.
- 4 Die Muschel-Nüsse in der Pfanne anbraten, ab und zu leicht umrühren und langsam in der Pfanne karamellisieren lassen.
- 5 Wenn sie zu karamellisieren beginnen und anhaften, geben Sie Wasser hinzu, um sie abzulöschen.
- 6 Lassen Sie die Flüssigkeit und Feuchtigkeit erneut verdampfen, um den Karamellisierungsprozess fortzusetzen.
- 7 Wiederholen Sie dies zweimal.
- 8 Anschließend fügen Sie 2 Liter kaltes Wasser hinzu und lassen den Topf 20 Minuten köcheln.
- 9 Abschließend seihen Sie den Inhalt ab, fangen jedoch die Flüssigkeit auf und lassen den Fond in einem Eisbad abkühlen.

Klären des Fonds

- 1 Schlagen Sie nacheinander zwei Eier auf und trennen Sie das Eigelb vom Eiweiß.
- 2 Geben Sie die beiden Eiweiße in eine Schüssel und schlagen Sie sie mit einem Handrührgerät eine Minute lang schaumig.
- 3 Geben Sie den Jakobsmuschelfond in einen kleinen Topf und fügen Sie das Eiweiß hinzu. Verrühren Sie Brühe und Eiweiß und bringen Sie die Flüssigkeit vorsichtig zum Kochen, um sie zu klären.
- 4 Vom Herd nehmen und die Flüssigkeit durch ein feines Sieb gießen, um Eiweiß und Verunreinigungen zu entfernen. Sie sollten nach dem Sieben eine getönte, ganz klare Flüssigkeit vor sich haben.

Zubereitung des Zwiebelfonds

- 1 Erhitzen Sie einen mittelgroßen Topf über mittlerer Hitze, bis er heiß ist.
- 2 Geben Sie etwas neutrales Öl hinzu, das den Topfboden mit einem Film bedeckt.
- 3 Die Zwiebelscheiben in den Topf geben und langsam karamellisieren lassen.
- 4 Mit Wasser ablöschen, umrühren und die Flüssigkeit verdampfen lassen.
- 5 Setzen Sie den Vorgang zum Karamellisieren fort und wiederholen Sie den Prozess dreimal.
- 6 Geben Sie 2 Liter kaltes Wasser hinzu und lassen Sie den Topf 1 Stunde köcheln.
- 7 Seihen Sie den Inhalt ab, prüfen Sie Konsistenz und Würze.
- 8 Die Flüssigkeit sollte bernsteinfarben und klar sein, Tiefe und Textur haben.
- 9 Wenn die Flüssigkeit wässrig ist, weiter reduzieren.

Zubereitung der Brühe

- 1 Würzen Sie den Jakobsmuschelfond mit der Zwiebelfondflüssigkeit, um eine ausgewogene Brühe zu erhalten. Geben Sie Salz nach Geschmack hinzu.



Vorbereitung des Rettichs

- 1 Mit einem 3-mm-Korkschnneider einen zylinderförmigen Stab ausschneiden.
- 2 Schneiden Sie die Zylinder auf 40 mm Länge zu.

Anrichten



1 Schneiden Sie die Jakobsmuschel mit einem Skalpell in 3 mm dünne Scheibchen, wobei die Maserung von der Oberseite der Jakobsmuschel nach unten zeigt.



3 Wickeln Sie drei Blätter vom roten Glücksklee um den Rettichzylinder, dann rollen Sie 3 Scheibchen Jakobsmuschelfleisch über den roten Klee.



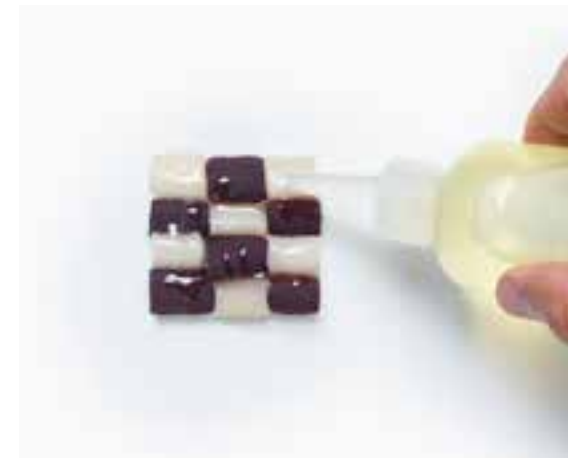
2 Wickeln Sie drei Scheibchen der Jakobsmuschel um einen Rettichzylinder.



4 Schneiden Sie jeden „Stamm“ in 2 kleinere Abschnitte.

5 Wickeln Sie Blätter des roten Glücksklees über sechs der Jakobsmuscheln.

6 Arrangieren Sie die Röllchen appetitlich in einer Schüssel.



7 Mit einer Pipette ein halbes Röhrchen schwarzes Johannisbeerblattöl über die Jakobsmuscheln träufeln.



8 Löffeln Sie die Brühe neben die Jakobsmuschel, bis sie etwa halb so weit zur Seite hin reicht.

Seehecht mit schwedischem
Dunkelbier, Dillblüten und
„Hasselback“-Rettich





Portionen
4

Vorbereitungszeit
Über Nacht + 1 h

Garzeit
10 Min.

Zutaten

- 1 mittelgroßer Seehecht
- 40 g Kaviar
- 4 Frühlingszwiebeln
- 20 kleine Hakurei-Rettiche
- 20 kleine Kresseblätter
- 4 Bund Dill
- 20 Veilchen-Blütenblätter
- 20 Zwiebelblüten
- 300 g Bier
- 500 g destillierter Essig 4 %
- 250 g Zucker
- Dillblüten
- Dillstiele (von denen die Dillblätter entnommen werden)
- 200 g Öl
- 100 g Dillzweige für das Öl
- 20 Dillzweige zum Garnieren
- 3 l 5%ige Salzlake (Meersalz/kaltes gefiltertes Wasser)
- 600 g Sahne

Instrumente

Messer (geeignet zum Schneiden von Fischen)	5-mm-Spritztülle
Schupper	2 Holzspieße mit 1 mm Durchmesser
Kleines Messer	Wasser-Umwälzbad, eingestellt auf 52 °C
4 St. 55 mm × 15 mm ringförmige Stahlformen	Timer
1 Gefrierbeutel (2 Liter) oder ähnliches	Mixer für die Ölzubereitung
Kleiner Spatel (zum Anrichten)	Kaffeefilter
Pinzette (zum Anrichten)	Kleine Edelstahlschalen
Spritze	Papiertücher mit leinenartiger Struktur

Der Seehecht ist ein vielseitiger und zarter weißer Fisch, der sich unglaublich gut für eine Vielzahl von Zubereitungs-techniken eignet und viele Geschmacksvariationen zulässt. Ich verwende gerne Seehecht für dieses Gericht, da sein mildes Aroma und sein zartes, relativ mageres Fleisch leicht Aromen annimmt. Er harmoniert wunderschön mit den kräftigen aromatischen Kräutern und der sahnigen Soße, die sich um ihn schmiegt.

Die Zubereitung von Fisch erfordert Geschick und viel Liebe zum Detail. Es ist wichtig, immer mit der Struktur der Muskelfasern zu arbeiten, auch beim Bewegen oder Anheben des Fisches oder eines Rückenfiletstücks, um zu vermeiden, dass sich das Fleisch entgegen dem Faserverlauf biegt, da es sonst brüchig wird und zerfällt.

Zu dem Gericht gehört auch mein Lieblingsrettich, der japanische weiße Hakurei-Rettich. Wir bereiten diesen mit einer Hasselback-Technik zu, die sich ursprünglich auf ein schwedisches Kartoffelgericht aus den 1930er-Jahren bezieht, bei dem die Kartoffel mehrfach fast durchgehend in dünne, gleichmäßige Schichten geschnitten wird, aber noch durch einen kleinen Abschnitt am Boden zusammengehalten wird, um wunderbar Soßen oder andere Füllungen aufnehmen zu können. Wir arbeiten extrem exakt und bringen bei jeder einzelnen Portion separat mit einer Spritze eine Salzlake ein.

Bei diesem Rezept werden viele Nuancen der Fingerfertigkeit von Chirurg*innen abgefragt. Die Injektion des Fisches mit Lake ähnelt der Injektion von Lösungen mit einer chirurgischen Nadel in eine bestimmte Schicht eines Körperteils. Die im Hinblick auf die Anatomie korrekt ausgeführte chirurgische Dissektion des Fisches entlang der Muskellinie ist eine großartige Übung, um das Vermeiden von Gewebestörungen zu schulen. Bei der Zubereitung des Rettichs ist eine präzise Ausführung der sich wiederholenden Bewegungen erforderlich, um die verschiedenen Schritte und die Fingerfertigkeit zu üben.

Der Begriff „Hasselback-Technik“
wurde in den 1930er-Jahren
in Schweden geprägt.



Anmerkungen
des Küchen-
chefs

Anmerkungen
des Chirurgen



Zubereitung des Fisches

- 1 Legen Sie den Fisch auf ein großes Schneidbrett oder idealerweise in ein großes Spülbecken. Den Fisch mit einem Schupper entschuppen, indem man ihn zum Schwanz hin abstreift. Wenn Sie damit fertig sind, spülen Sie ihn sanft mit kaltem Wasser ab und tupfen Sie überschüssige Feuchtigkeit ab.
- 2 Enthäuten Sie die Filets und entfernen Sie die Blutgefäße. Hinweis: Wenn Sie mit Fisch und Fleisch arbeiten, verwenden Sie immer lange Striche und entfernen Sie nach und nach alles, was Sie nicht haben möchten. Es ist fast so, als würde man eine dünne Schicht nach der anderen abziehen.
- 3 Durch das Erkennen und Fühlen mit den Fingern können Sie die natürliche Teilung der Muskeln lokalisieren. Schneiden Sie mit einem Messer durch diese Teilung und folgen Sie der natürlichen zylindrischen Form des Rückenfilets.
- 4 Sie „polieren“ oder trimmen das Rückenfilet, indem Sie das große Filet auf 55 mm Durchmesser zuschneiden. Je nach Größe des Fisches kann man entweder beide Filets zubereiten oder eine andere Verwendung oder Form für den kleineren Teil finden.
- 5 Schneiden Sie auf einem Schneidbrett 15 mm dicke Scheiben zu. Legen Sie nun die Filets nebeneinander auf ein Blech und führen sie die Nadel mit einer Spritze 40 mm tief von der Seite der Scheibe aus ein. Injizieren Sie in jedes Filet die Lake, während Sie die Nadel langsam wieder zurückziehen. Wiederholen Sie dies viermal, für jede Scheibe, im Abstand von 10 mm.



Garen des Fisches

- 1 Legen Sie jede Fischeisbe auf ein Blech und eine Ringform rundherum.
- 2 Schieben Sie einen Spatel unter den Ring und heben Sie den Fisch in den verschließbaren Beutel.
- 3 Geben Sie etwas Öl hinzu und senken Sie den Beutel langsam in das Wasserbad ab.
- 4 Während Sie den Fisch langsam untertauchen, wird die Luft durch die Öffnung herausgedrückt, wodurch um den Fisch herum ein Vakuum entsteht.
- 5 Pochieren Sie den Seehecht für 6 Minuten.

Herstellung des Essigs

- 1 Geben Sie die Dillblüten (ersatzweise Dillstiele) in ein kleines Glasgefäß.
- 2 Essig und Zucker auf 52 °C erwärmen.
- 3 Den Essig umrühren, um den Zucker aufzulösen.
- 4 Gießen Sie den warmen Essig über die Dillstiele.
- 5 Anschließend kühl stellen (am besten über Nacht oder länger).

Zubereitung der Soße

- 1 Reduzieren Sie 300 g dunkles Bier auf 100 g.
- 2 Geben Sie 100 g Dilllessig dazu.
- 3 600 g Sahne hinzufügen.
- 4 Geben Sie Salz nach Geschmack hinzu.

Zubereitung des Öls

- 1 200 g Öl mit 100 g Dill zu einem grünen Püree vermengen.
- 2 Das Püree in ein feinmaschiges Netzsieb oder einen Kaffeefilter geben.
- 3 Stellen Sie das grüne Öl beiseite. Bewahren Sie es bis zur Verwendung kühl auf.





Zubereitung des Hasselback-Rettichs

- 1 Beginnen Sie damit, dass Sie zuerst oben 5 mm und unten 5 mm abschneiden.
- 2 Dann „drehen“ Sie den Rettich und bearbeiten ihn mit einem Schälmesser. Dies ist eine Technik, die umso besser funktioniert, je schneller und präziser Sie sie ausführen. Der „gedrehte“ Rettich sollte 7 Seiten haben.
- 3 Wenn er die Form einer Melone oder eines Rugbyballs hat, legen Sie ihn auf ein Schneidebrett.
- 4 Nun müssen Sie den Rettich mit der Hasselback-Technik in 1 mm dicke Scheiben schneiden, die unten miteinander verbunden bleiben. Sie können dies ohne Hilfsmittel machen oder aber Zahnstocher oder Spieße parallel zu dem Gemüse platzieren, sodass jedes Mal, wenn das Messer auf den Zahnstocher/Spieß trifft, ein Stoppeffekt auftritt. Diese Technik bietet eine großartige Möglichkeit, Ihr Fingerspitzengefühl und die Kontrolle über Ihre Handbewegungen zu trainieren.

Zubereitung der Zwiebeln und der Kräutergarnitur

- 1 Halbieren Sie die kleinen Zwiebeln.
- 2 Kochen Sie sie ca. 1 Minute in Salzwasser, wobei darauf zu achten ist, dass sie anschließend nicht roh schmecken, aber dennoch „Biss haben“. Stellen Sie sie bei Raumtemperatur beiseite.
- 3 Schneiden Sie die Zwiebeln in 3 mm breite Halbmonde.



- 4 Die Kresseblätter mit einer Spritztülle vom Stiel trennen.



- 5 Die Dillzweige einzeln abpflücken.

Anrichten

- 1 Bringen Sie einen kleinen Topf mit einem Esslöffel Wasser zum Kochen.
- 2 Die Rettiche mit einem Stückchen kalter Butter und einer Prise Salz hinzufügen.
- 3 Glasieren Sie die Rettiche vorsichtig, indem Sie den Topf in kreisenden Bewegungen bewegen; garen Sie sie gleichmäßig, ohne dass sie Farbe bekommen. Verwenden Sie einen Löffel, um sie ab und zu umzupositionieren. Achten Sie darauf, dass nicht die gesamte Flüssigkeit verdunstet, sodass die Butter karamellisiert. Wenn die Rettiche fertig sind, geben Sie etwas Dillöl hinzu, um den Rettichen einen Grünstich zu verleihen.
- 4 Nehmen Sie den Fisch aus dem Beutel und legen Sie ihn auf einem kleinen OP-Tablett ab, das mit einem leinenartigen Tuch ausgelegt ist, und stellen Sie dieses auf einer warmen, aber nicht heißen Oberfläche ab.
- 5 Schichten Sie 4 Häufchen mit Kaviar auf und setzen Sie sie auf einem warmen, aber nicht heißen Metallblech ab.
- 6 Platzieren Sie in der Mitte eines jeden Tellers 5 Rettiche.
- 7 Bereiten Sie die Zwiebeln und die Kräutergarnitur zu.
- 8 Legen Sie jeweils vier davon um die Oberseite des Seehechts: Zwiebelhalbmonde, Zwiebelblüte, Kresse, Veilchen und Dill.



- 9 Setzen Sie den Kaviar vorsichtig in der Mitte ab.



- 10 Vermengen Sie die Zutaten für die Sauce und bringen Sie sie fast zum Kochen, ohne dass sie tatsächlich kocht. Binden Sie die Soße mit dem Dillöl und geben Sie sie mit einem Löffel um den Fisch.



Sie müssen
Geduld haben.
Konzentriert bleiben.
Nichts übereilen.
Nicht nervös werden.

Nirav C. Patel, MD

Man wird besser,
wenn man Neues
ausprobiert. Es
gibt immer etwas
Neues zu lernen.

Fredrik Berselius, Küchenchef

Gebratene Wachtel mit
Trüffel und Ramp-Lauch





Portionen
4

Vorbereitungszeit
3 Std.

Anrichtezeit
5 Min.

Zutaten

- 4 Wachteln
 Frische Trüffel oder andere aromatische Pilze,
 in dünne Scheiben geschnitten
 eingelegter Ramp-Lauch oder andere eingelegte Arten der Gattung
 Allium wie Schalotten und Knoblauch, in dünne Scheiben geschnitten
 200 g Sahne
 200 g Hähnchenbrust
 Salz
 4 l Hühnerbrühe
 Trüffeleessig oder anderer aromatischer Pilzeessig
 Frische Kräuter, wie z. B. Sauerampfer oder Kresse

Instrumente

Kleine Schere	Tamis
Küchenreibe oder Trüffelschneider	Spritzbeutel
Pinzette	Küchensieb
Zange	Teigwender oder Spachtel
Kleines Messer	Gummispachtel
Skalpell	Gusseiserne Pfanne zum Garen
Tücher	Topf für die Zubereitung des Fonds
Plastikklemme	Nadel und Faden (feines Kochgarn)

Küchenmaschine

Wachtel wird auf der ganzen Welt gespeist und gilt in vielen Kulturen als Delikatesse. Ich finde, sie ist eine der schmackhaftesten Geflügelsorten – das Fleisch ist zart und herzhaft mit einer zarten Süße und einem dezenten Wildgeschmack. Es ist magerer als Hühnchen und das Fleisch ist dunkler. Im Allgemeinen ist die Haut der Wachtel oft dünner als bei anderen Geflügelarten und daher zerbrechlicher, weshalb sie bei der Arbeit leichter einreißen kann. Bei diesem Rezept entbeinen wir die Geflügelbrüste, während sie noch an der Haut haften, füllen die Brust mit einer Mousse aus Hähnchen- und Wachtelbeinflisch, eingelegtem Ramp-Lauch und Trüffeln, falten alles zurück und dämpfen die Brust leicht an, bevor sie gebraten wird.

Diese winzigen Wildvögel erfordern eine feinfühlig Handhabung, feine Messerarbeit und Liebe zum Detail. Wenn wir die Vögel mit Federn erhalten, beginnt der Prozess mit der vorsichtigen Entfernung der Federn der Wachtel und der sorgfältigen Reinigung des Vogels, um sicherzustellen, dass keine Reste zurückbleiben. Die Wachtel muss dann geschickt zerteilt werden, wobei jeder Schnitt präzise mit einem Skalpell gesetzt werden muss, um die Beine, Flügel und die Brust abzutrennen. Sobald sie akkurat entbeint wurde, stopfen wir sie mit der Füllung und nähen sie dann vorsichtig wieder zusammen.

Das Schneiden der Wachtel gleicht der Durchführung einer Operation mit präzisen Schritten in einer bestimmten Reihenfolge, wobei auch Fingerarbeit und eine scharfe Dissektion erforderlich ist. Das Nähen der Wachtelhaut ist eine großartige Übung, da hierbei chirurgische Präzision gefordert ist, um sie intakt zu halten und ein Einreißen zu vermeiden, was auch ein Grundprinzip des chirurgischen Nähens ist.





Herstellung der Mousse

- 1 Schneiden Sie das Hähnchen in grobe Würfel und geben Sie diese zusammen mit einer angemessenen Menge Salz in die Küchenmaschine.
- 2 Verwenden Sie die Impulseinstellung, um das Hähnchenfleisch zu einer glatteren Konsistenz zu verarbeiten.
- 3 Geben Sie langsam die Sahne hinzu und lassen Sie die Maschine weiter pulsieren, bis eine homogene Mischung entstanden ist.
- 4 Passieren Sie die Mousse mithilfe des Teigwenders durch das Sieb in eine Schüssel.
- 5 Lauch und Trüffel mit einem Gummispachtel unterheben.

Zubereitung der Soße

- 1 Braten Sie Wachtelflügel, Knochen und Kronen 45 Minuten bei 175 °C im Ofen, bis sie goldbraun sind.
- 2 Geben Sie die Knochen mit der Hühnerbrühe in einen Kochtopf.
- 3 Zum Kochen bringen und 2 Stunden köcheln lassen.
- 4 Die Brühe in einen sauberen Topf abseihen und vorsichtig zu einer soßenartigen Konsistenz reduzieren.
- 5 Schmecken Sie dann die Brühe ab und würzen Sie sie mit Salz und Trüfflessig nach.
- 6 Stellen Sie sie beiseite.

Zubereitung der Wachtel

- 1 Legen Sie die Wachtel auf ein Schneidbrett und entfernen Sie den Kopf, indem Sie mit einer Schere durch den Hals nahe am Kopf schneiden, wobei Sie so viel Halshaut wie möglich erhalten.
- 2 Legen Sie die Wachtel auf die Brust, machen Sie dann mit einem Skalpell etwa 1 cm von der Schulter entfernt einen Schnitt in den Flügel und lassen Sie die Spitze der Klinge über das Gelenk und dahinter gleiten, um die Knochen vom Brustkorb, der auch als Krone bezeichnet wird, zu lösen. Es ist wichtig, so viel Haut wie möglich zu erhalten, da Sie diese beim Zusammenfalten des Vogels benötigen.
- 3 Drücken Sie sanft auf die Haut, während Sie den Knochen in die entgegengesetzte Richtung drücken, um ihn vom Flügel zu lösen. Wenn sich der Knochen vom Fleisch zu lösen beginnt, drücken Sie ihn gegen das Schneidbrett und schieben Ihre Klinge unter den Knochen, zwischen die Haut (ähnlich wie beim Filetieren eines Fisches), um ihn vollständig zu entfernen.
- 4 Bearbeiten Sie den zweiten Flügel.
- 5 Um die Beine des Vogels zu entfernen, lokalisieren Sie den Knochen mit dem Finger, machen einen Schnitt in den Oberschenkel und schneiden durch die Haut durch. Führen Sie Ihren Finger unter die Haut ein und bewegen Sie ihn vorsichtig, um ihn vom Fleisch zu lösen. Schieben Sie so viel Haut beiseite, dass das Hüftgelenk freiliegt, und schneiden Sie dann mit dem Messer durch den Oberschenkel und durch das Gelenk, um es vollständig zu entfernen.
- 6 Während der Vogel auf der Brust ruht, schneiden Sie mit einer Schere den Steißknochen ab, und mit dem Messer schneiden Sie entlang des Rückgrats durch die Haut des Vogels zum Hals. Ziehen Sie mit beiden Händen die Haut am Hals bis zur Krone zurück. Schneiden Sie den Hals ab und entfernen Sie ihn. Falten Sie dann die Haut vorsichtig zurück, um die beiden Knochen freizulegen, an denen das Gabelbein befestigt ist.





- 7 Durchtrennen Sie die Knochen und bewegen und schieben Sie den Gabelbeinknochen mit den Fingern vorsichtig hin und her, um ihn vom Bindegewebe zu lösen. Wenn der Knochen vom Fleisch freiliegt, brechen Sie ihn mit einer schnellen Bewegung an der Stelle ab, an der er mit dem Rückgrat verbunden ist.
- 8 Drehen Sie den Vogel wieder um und schneiden Sie von hinten beginnend den Rücken vorsichtig über die letzten beiden Rippen (die tendenziell leicht hervorstehen) hinunter, dann schneiden Sie entlang des Brustkorbs; Sie sehen nun zuerst das „kleine“ Filet und dann die ganze Brust (noch mit der Haut verbunden).
- 9 Wenn die beiden Brüste mit der Hautseite nach unten auf dem Schneidbrett aufliegen, drücken Sie mit dem Daumen auf den verbleibenden verbundenen Knorpel und üben Druck aus, um den Brustkorb von der Haut zu entfernen. Dabei müssen Sie erneut mit äußerster Sorgfalt vorgehen, um ihn nicht zu beschädigen.
- 10 Nun platzieren Sie die Mousse in die Mitte zwischen die Brüste.
- 11 Falten Sie die Nackenhaut bis zu einer Überlappung von ca. 2 cm, anschließend falten Sie die rechte und dann die linke Seite.
- 12 Nähen Sie nun mit einer Nadel und Garn (feines Kochgarn) die Haut über den Rücken zusammen und fixieren die Nackenhaut.
- 13 Legen Sie ein Stück Plastikfolie auf eine ebene Oberfläche. Legen Sie den Vogel darauf. Er sollte eine nahezu normale Wachtelform haben und leicht dreieckig erscheinen.
- 14 Umwickeln Sie die Folie und formen Sie die Brust vorsichtig mit beiden Händen. Drücken Sie mit den Seiten Ihrer kleinen Finger und den Seiten Ihrer Handflächen nach unten, um die Brust in eine Herzform zu bringen. Dadurch wird auch überschüssige Luft entfernt, die in der Folie eingeschlossen ist.
- 15 Umwickeln Sie die Unterseite, wiederholen Sie die Arbeit der Hände und schließen Sie mit beiden Seiten ab.
- 16 Legen Sie den Vogel auf ein Blech.
- 17 Wiederholen Sie den Prozess mit den übrigen Vögeln.



Garen der Wachtel

- 1 Dämpfen Sie die Wachtel 16 Minuten bei 50 % Feuchtigkeit und 82 °C.
- 2 Lassen Sie den Vogel auf einem Tisch ruhen und stellen Sie ihn dann kalt.
- 3 Vor dem Servieren bereiten Sie eine heiße Pfanne (vorzugsweise aus Gusseisen) vor und braten die Brust von allen Seiten an. Wenn sie braun wird, wenden.

- 4 Wenn sie Farbe angenommen hat, fügen Sie etwas Butter hinzu und bestreichen die Brust damit und braten sie, bis sie goldbraun ist.
- 5 Nehmen Sie sie aus der Pfanne und legen Sie sie auf Küchenpapier ab, entfernen das Garn, halbieren dann zuerst die Brust, danach vierteln Sie sie.

Anrichten



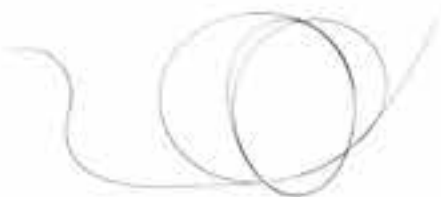
- 2 Mit einem Küchenhobel schneiden Sie 1 mm dicke Pilzscheiben ab und legen Sie sie über die Brust, die auf 11 Uhr zeigt.



- 1 Legen Sie eine halbe Brust in zwei Hälften geteilt auf einen Teller, die Stücke auf jeweils 5 und 11 Uhr ausgerichtet.



- 3 Richten Sie den Teller zum Servieren an.
- 4 Dekorieren Sie mit frischen Kräutern.



Langustenschwanz und -Klaue
mit schwarzer Johannisbeere





Zutaten

- 4 große Langusten
- 4 große Radieschen
- 500 g Butter
- 4 EL Sahne
- 1 EL Crème fraîche
- 2 TL schwarze Johannisbeeren oder Johannisbeersaft, frisch oder von bester Qualität
- 1 TL 4%iger destillierter Essig
- Salz zum Abschmecken
- Saisonale Kräuter und essbare Blumen wie Sauerampfer, Sauerklee und Allium

Instrumente

- Kleine Schere
- Kleine Pinzette
- 8 lange Metallspieße
- Kleines Messer
- Teigstecher in Tropfenform
- Skalpell
- Spritze

Portionen
4

Vorbereitungszeit
1 h

Garzeit
10 Min.

Langusten gibt es auf der ganzen Welt und sie sind für ihren zarten, aber komplexen Geschmack sowie ihr süßes und saftiges Fleisch bekannt. Bei der Zubereitung entwickelt die Languste ein reichhaltiges, butteriges Aroma mit einer subtilen Meeresnote. Die größten Langusten kommen aus dem Nordostatlantik, insbesondere aus den eisigen Küstengewässern Islands, der Färöer, Norwegens und Schottlands. Für das „Aska“ beziehen wir unsere Tiere in der Regel aus Norwegen. Sie kommen stets lebend bei uns an, da ihr Fleisch extrem verderblich ist. Bei unserer Version ist die Vorbereitung der Languste und der dazugehörigen Zutaten der intensivste und detailreichste Teil des Prozesses bei der Zubereitung dieses Gerichts. Der eigentliche Kochteil ist hingegen relativ unkompliziert.

Da die Languste ein empfindliches Krestier ist, erfordert ihre Zubereitung während des gesamten Prozesses eine sorgfältige Handhabung. Zuerst muss die Schale der Languste vorsichtig entfernt werden. Dabei ist darauf zu achten, das zarte Fleisch darunter nicht zu verletzen. Dabei ist eine ruhige Hand und eine feste, aber sanfte Handhabung erforderlich, um die Intaktheit des Fleisches zu gewährleisten. Darüber hinaus kann das Abtrennen des Fleisches von der Schale eine komplizierte Aufgabe darstellen, da hierbei das Manövrieren durch die komplexe Struktur mit Spalten und Gelenken der Languste gefordert wird. Mit der in diesem Schritt erforderlichen Präzision wird sichergestellt, dass jedes Stück Fleisch extrahiert und nichts verschwendet wird.

Bei diesem Rezept müssen Sie das Fleisch mit einem scharfen Messer und einer Schere von der Schale entfernen, eine Ebene erstellen und per Fingerarbeit erweitern, wobei das Fleisch in einem Stück mit genau der richtigen Krafteinwirkung entfernt wird, um ein Reißen des Gewebes zu verhindern.

Anmerkungen
des Küchen-
chefs

Anmerkungen
des Chirurgen



Zubereitung der Languste

- 1 Legen Sie die Languste auf ein Schneidebrett. Suchen Sie mit einem kleinen Messer nach einer kleinen Vertiefung am Kopf hinter den Augen. Stecken Sie die Spitze Ihres Messers in die Vertiefung und durchstechen Sie den Kopf in Richtung der Augen und zwischen diesen hindurch, um das Tier zu töten. Trennen Sie Kopf und Körper mit einer Drehbewegung vom Schwanz, während Sie den Körper mit den Händen festhalten und darauf achten, dass das Fleisch nicht vom Körper abreißt.
- 2 Legen Sie Kopf und Körper mit den daran befestigten Klauen zur Seite.
- 3 Halten Sie nun den Schwanz in einer Hand. Sie sehen, dass sich ganz am Ende des Schwanzes zwei kleine Flossen (Uropoden) befinden. Drehen Sie diese und entfernen Sie sie.
- 4 Schneiden Sie mit einer Schere die (oft harte) Membran am Bauch entlang jeder Seite des Cephalothorax ein, einschließlich der dicken Knochen, die quer über den Bauch verlaufen. Führen Sie ein Stück der Scherenklinge ein und arbeiten Sie am Schwanz entlang, wobei darauf zu achten ist, dass das darunterliegende Fleisch nicht verletzt wird.
- 5 Halten Sie den Schwanz mit einer Hand fest und drücken Sie ihn gerade so weit zusammen, dass die Schale entlang der Rückseite aufbricht.
- 6 Brechen Sie die Schale mit beiden Händen nach außen, um sie zu lösen. Das Fleisch löst sich innen langsam ab; oftmals dauert es einen Moment, bis es vollständig austritt. Das Wichtigste ist, dass es intakt und ohne Einrisse herauskommt. Führen Sie Ihren Finger unter die Schale ein und lösen das Fleisch von der oberen Schale. Lassen Sie dabei die Schwerkraft arbeiten, um das Fleisch seinen Weg finden zu lassen. Falls sich das Entfernen schwierig gestaltet, gehen Sie noch einmal zum Brechvorgang zurück und wiederholen den Prozess.

7 Führen Sie dann eine dünne Pinzette bis etwa 1 cm von der Spitze durch die Rückseite des Schwanzes ein. Visualisieren Sie den Darmtrakt und drücken Sie ihn mit der Pinzette zusammen. Drehen Sie die Pinzette und ziehen Sie den Darm langsam, aber mit fester Hand heraus.

8 Legen Sie den Schwanz mit der Kopfseite zu Ihnen zeigend auf ein Schneidbrett. Der Schwanz hat zwei Filets, die parallel am Rücken entlang verlaufen. Führen Sie einen Spieß durch die Mitte eines Filets, sodass er den ganzen Körper durchsticht. Schieben Sie dann einen zweiten Spieß durch das zweite Filet.



9 Als Nächstes entnehmen Sie das Fleisch der Klaue durch einen flachen Schnitt in der Mitte der Schale der Klaue.

10 Brechen Sie die Schale in Richtung des Gelenks auf.

11 Bewegen Sie den beweglichen Teil der Klaue hin und her, bis er sich spürbar löst. Gleichzeitig vorsichtig, aber fest an der Schale ziehen. Die Schale sollte mit einem Stück Knorpel abgehen.

12 Entfernen Sie das zweite Schalenteil.



Zubereitung der Brühe und Soße

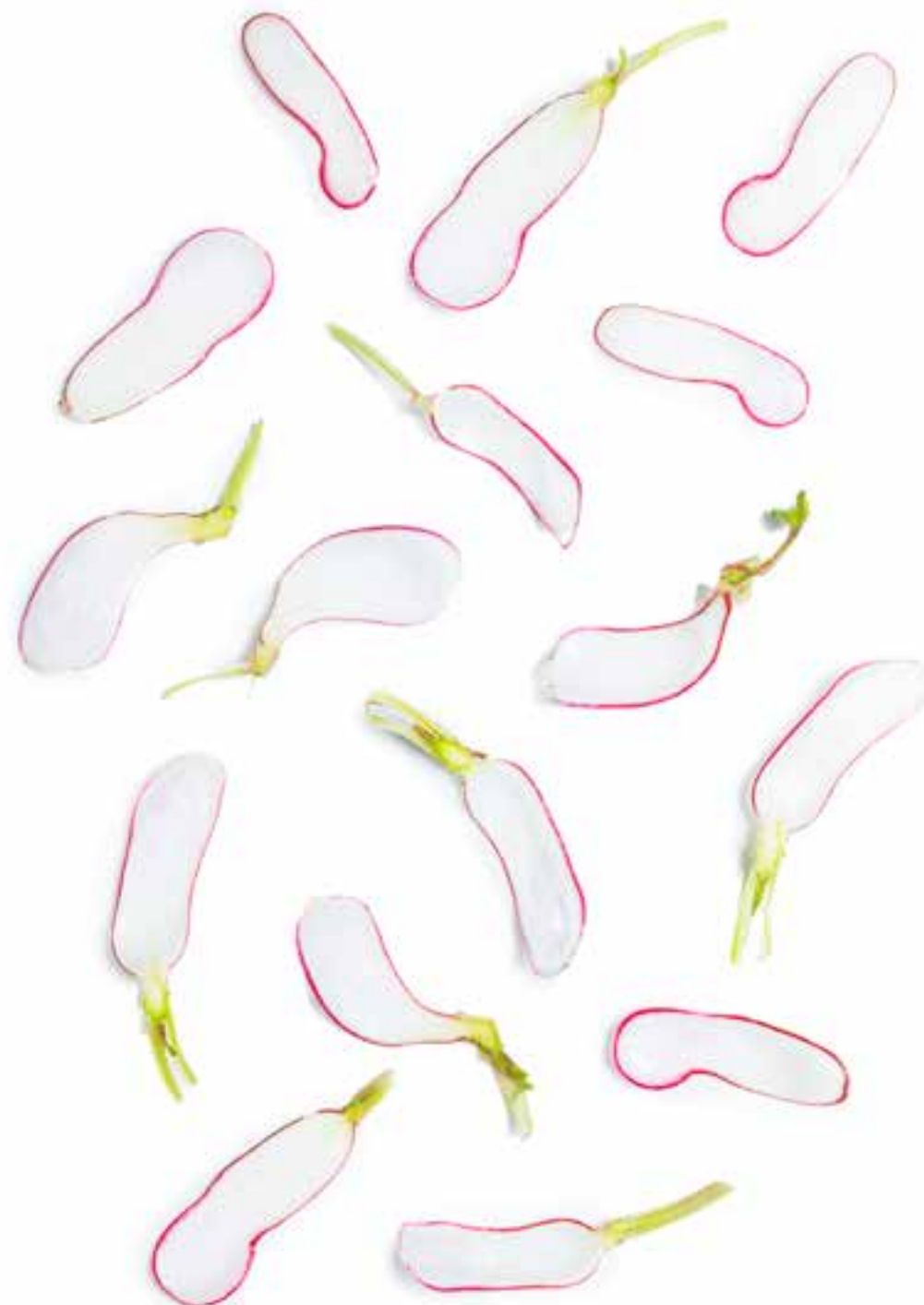
- 1 Geben Sie $\frac{2}{3}$ der Schalen in eine Ofenschale und rösten Sie sie 25 Minuten im Ofen bei 175 °C.
- 2 Dann geben Sie sie in einen Kochtopf und bedecken Sie sie mit Wasser. Bringen Sie das Wasser zum Kochen und lassen Sie den Inhalt 20 Minuten lang köcheln, dann seihen Sie die Brühe ab.
- 3 Stellen Sie 1 Tasse der Brühe beiseite.
- 4 Den Rest der Brühe reduzieren Sie so lange, bis ein kräftiges Schalentierenaroma und ein intensiver Geschmack vorhanden ist.
- 5 Fügen Sie Crème fraîche, Sahne, Essig, schwarze Johannisbeeren hinzu und mixen Sie alles mit einem Stabmixer zu einer glatten Konsistenz.
- 6 Vor dem Servieren binden Sie dann die Soße mit warmer Langustenbutter ab.

Zubereitung der Butter

- 1 Geben Sie die restlichen $\frac{1}{3}$ der Schale in einen Topf und bedecken Sie sie mit 500 g Butter.
- 2 Die Butter sanft schmelzen und bei schwacher Hitze weitergaren, bis die Butter aromatisiert ist und die Farbe von der Languste angenommen hat. Gehen Sie hierbei vorsichtig vor, damit die Butter nicht anbrennt.
- 3 Seihen Sie sie ab und lassen Sie sie auf etwas über Zimmertemperatur abkühlen, sie soll aber flüssig bleiben.
- 4 Führen Sie die flüssige Butter in die Spritze ein.

Zubereitung der Radieschen

- 1 Schneiden Sie die Radieschen mit einem Skalpell in 1,5 mm dünne Scheiben.
- 2 Dann mit der Ausstechform einen Tropfen nach dem anderen ausstechen. Beiseite stellen.





Kochen der Languste

- 1 Den Langustenschwanz und die Klaue mit Langustenbutter bestreichen und salzen.
- 2 Bei starker Hitze grillen. Die Klaue braucht nur 10–20 Sekunden, bevor sie gewendet werden muss, um die andere Seite zu garen.
- 3 Den Schwanz 1–2 Minuten auf der Rückseite grillen, dann 5–10 Sekunden die Bauchseite grillen.
- 4 Vom Grill nehmen und auf ein Schneidebrett legen.
- 5 In fünf gleiche Abschnitte schneiden.
- 6 Injizieren Sie die Langustenbutter mit der Spritze, die Sie bis zur Hälfte in das Fleisch eines jeden Stücks einführen.

Anrichten



- 1 Legen Sie die Langustenschwanzstücke und die Klaue kreisförmig aus.



- 4 Träufeln Sie einen Löffel Soße über das kreisförmige Arrangement.



- 2 Platzieren Sie die Radieschenscheiben so, dass Sie sich mit den Langustenstücken überlappen.

- 3 Geben Sie auf jedes Langustenteil etwas Forellenrogen und schließen Sie mit den Blüten ab.



- 5 Mit einer Spritze geben Sie schließlich ein paar Tropfen geschmolzene Butter auf jeden Abschnitt.



Küchenkonversation

Was war Ihre erste Reaktion,
als Sie von diesem Projekt
erfahren haben?

Dr. Nirav Patel: Ich fand es spannend.
Ein spezielles Kochbuch für Herzchirurg*innen
zur Schulung der Fingerfertigkeit!
Da konnte ich einfach nicht nein sagen.

Fredrik Berselius: Ich auch nicht. Die Idee klang erstmal
ein bisschen seltsam. Und herausfordernd. Ich habe
aber verstanden, dass sowohl an Köch*innen als auch
Chirurg*innen außergewöhnlich hohe Anforderungen
im Hinblick auf die Fingerfertigkeit gestellt werden.
Außerdem liebe ich Herausforderungen.



NP: Ich muss zugeben, dass ich ein bisschen
besorgt darüber war, ob ich das schaffen
würde oder nicht. War ich nervös? Ja.

FB: Du auch? Ich auch.
Nervös und aufgeregt.

Warum ist Fingerfertigkeit
bei Operationen
so wichtig?

NP: Ich würde sagen, dass Fingerfertigkeit die wichtigste
Fähigkeit bei der Durchführung von Operationen ist.
Man muss verstehen, wie wichtig es ist, mühelos geschickt
und präzise zu arbeiten. Bei unserer Arbeit können wir
keine Abkürzungen nehmen. Man muss die Arbeit
lieben, respektvoll vorgehen und sich stets bemühen,
kontinuierlich zu üben und sich zu verbessern.



Was sind die Gemeinsamkeiten
zwischen der Chirurgie und
Kochen auf hohem Niveau?

NP: In beiden Disziplinen geht es um gute Vorbereitung,
Leidenschaft, Engagement, Liebe zum Detail, Teamwork
und nicht zuletzt um ein hohes Level an Präzision.

FB: Ich hatte vorher noch nicht so viel über unsere
Gemeinsamkeiten nachgedacht, aber im Laufe der
Zusammenarbeit wurden sie immer offensichtlicher.

NP: Bei einer Operation geht es viel um die Vorbereitung, die Beurteilung des Patienten, die Zusammenstellung des Teams, damit jeder seine Rolle kennt, und dann die Durchführung des Eingriffs nach Plan. Allerdings muss man bereit sein zu improvisieren, wenn unerwartete Ereignisse eintreten. Zu alledem gehört eine immense Liebe zum Detail. Daher ist es eigentlich gar nicht so schwer, Parallelen zum Kochen auf höchstem Niveau zu erkennen.



FB: Ich stimme zu, und als ich meine Recherche durchführte, ließ ich mich von dem inspirieren, was Sie im Operationssaal tun. Es war faszinierend, sich die Instrumente anzusehen, die Sie verwenden, und zu versuchen, sie in diese Rezepten einzubinden. Wie zum Beispiel mit Nadel und Faden einen Hähnchenflügel zu präparieren.

NP: Ich denke, dieses Buch wird uns beide immer daran erinnern, dass man lebenslang dazulernen kann. Man kann die Art und Weise, wie man den Vorgang ausführt, seine Techniken und die Feinfühligkeit seiner Finger und Hände immer noch weiter verbessern.

FB: Aber natürlich dürfen wir die Unterschiede nicht vergessen. Wir arbeiten beide unter Druck, aber im Restaurant kochen wir, um unseren Gästen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten. Im Operationssaal stehen Menschenleben auf dem Spiel.

Wie haben Sie zusammengearbeitet?

NP: Fredrik war der Vordenker in Bezug auf die Zutaten und das Kochen selbst. Aber gemeinsam haben wir dafür gesorgt, dass wir in jedem Rezept mindestens eine Operationstechnik verwendet haben. Etwas, das unsere Fingerfertigkeit wirklich auf die Probe stellt.

FB: Es war wirklich von Anfang bis Ende ein phänomenales Erlebnis. Zunächst habe ich einige Ideen vorgestellt, was wir gemeinsam machen könnten. Dann hatten wir ein tolles Gespräch, um herauszufinden, wie wir die Ideen im Hinblick auf die Handfertigkeit verbessern können. Es hat mir wirklich Spaß gemacht, die Gerichte Schritt für Schritt durchzugehen, um sie anzupassen, zu modifizieren, Instrumente hinzuzufügen, die Chirurg*innen verwenden, und schließlich neun interessante Rezepte vorzustellen.

NP: Ja, ich koche wirklich gerne. Für mich ist es eine Art, mich am Wochenende zu entspannen. Aber das war das erste Mal, dass ich dabei chirurgische Techniken angewendet habe. Es hat viel Anstrengung gekostet, war aber sehr interessant.



FB: Ich denke, das Hirschgericht in diesem Buch ist ein gutes Beispiel. Wir wollten ein Gericht mit chirurgischen Nadeln zubereiten und sind auf einen kleinen Dumpling aus Wirsing Kohl gekommen. Wir haben den Kohl so weich gekocht, dass wir ihn mit einer Nadel durchstechen konnten, aber wiederum nicht so weich, dass er allein durch den Druck des Fadens zerfällt. Der Faden musste essbar und weich genug sein, um eine Schlaufe zu bilden, aber nicht so weich, dass er reißt. Wir haben es erst mit Schnittlauch probiert, dann aber zu kleinen Lauchfäden gewechselt, die wir kurz gekocht haben. Man muss auch sehr sensibel sein, um zu fühlen, wie viel Druck man beim Durchstechen des Kohls ausüben darf. Man muss vorsichtige, präzise Bewegungen ausführen, um sicherzustellen, dass man den Kohl oder den Faden nicht einreißt.

NP: Das ähnelt dem, was wir in der Chirurgie machen. Es ist wichtig, dass die Nadel das Gewebe nicht einreißt. Wenn man fast fertig ist, ist es wichtig, dass man nicht zu eilig zum Ende kommen will und seine Konzentration verliert. Man braucht volle Konzentration, bis zum Schluss. Es geht um Liebe zum Detail und Geduld. Eine Herzoperation kann bis zu fünf Stunden dauern und Sie müssen während des gesamten Eingriffes konzentriert und präzise arbeiten.

FB: Während dieses Prozesses gab es viele Momente, in denen ich Möglichkeiten sah, diese Techniken ins Restaurant zu übertragen. Wie die chirurgische Schere beim Trennen des Muskels von der Hirschlende.



Was war die größte Herausforderung?

FB: Ich denke, die Herausforderung bei diesem Projekt bestand ganz allgemein darin, dass ich meine Komfortzone verlassen und versuchen musste, die Lebensmittel durch die Augen eines Chirurgen zu betrachten.

NP: Auch wenn ich schon seit vielen Jahren in der Chirurgie tätig bin, war es für mich ein bisschen überwältigend, in einer Küche mit einem Meisterkoch zu arbeiten. Wie Sie sich vorstellen können, war dies auch das erste Mal, dass ich chirurgische Techniken beim Kochen angewendet habe.

FB: Es war eine Herausforderung, Rezepte zu erstellen, bei denen es einen klaren Zusammenhang zwischen dem gibt, was wir im Restaurant tun, und dem, was Sie im Operationsaal machen. Um die Momente zu identifizieren, in denen es Präzision bedarf, man sich auf seine Haptik verlassen und bestimmte Instrumente anwenden muss, um sehr feine, akribische Bewegungen ausführen zu können.

Es heißt ja, Kochen sei eine Mischung aus Wissenschaft und Kunst. Könnte man dieses Sprichwort auch in Bezug auf die kardiovaskuläre Chirurgie anwenden?

NP: Ja! Chirurgie ist eine Kunst, aber eine wissenschaftlich fundierte Kunst. Oft weiß man genau, was zu tun ist und in welcher Reihenfolge. Manchmal muss man jedoch auch vorsichtig innovativ sein und improvisieren.

FB: (lachend) Diese Situation kenne ich auch. So funktioniert es auch in der Küche. Vielleicht hast du ein Gericht schon hundertmal gekocht, aber dann ist da plötzlich eine Zutat, die sich nicht so verhält, wie sie es normalerweise sollte. Dann muss man improvisieren.

Wie würden Sie das
Ergebnis beschreiben?

NP: Ich finde, alle neun Rezepte sind eine phänomenale
Schulung für Ihre Finger und Ihren Geist und müssen
allesamt mit Liebe zum Detail ausgeführt werden.
Die Erfahrung und das Ergebnis waren sogar
noch besser als ich es erwartet hätte.

FB: Ich stimme zu. Ich habe neue Dinge gelernt,
wie zum Beispiel, wo wir ein Skalpell oder eine
Schere anstelle eines Messers verwenden sollten!

NP: Es war sehr inspirierend. Das Essen schmeckte
nicht nur richtig gut, sondern wurde auch wunderschön
zusammengestellt, wie ein Kunstwerk. Ich werde meinen
Studenten auf jeden Fall raten, mit diesem Buch zu üben.

Würden Sie nach diesem
Projekt einen Berufswechsel
in Betracht ziehen?

NP: Haha, das denke ich nicht. Es hat Fredrik
viele Anstrengungen gekostet, um dorthin
zu kommen, wo er jetzt ist, und es hat auch
viele Jahre gedauert, bis ich dorthin kam, wo ich
jetzt bin – und ich liebe meine Arbeit wirklich sehr.

FB: Ja, bleiben wir bei dem, was wir am besten
können. Aber ich möchte diesen Austausch wirklich
fortsetzen. Die Zusammenarbeit mit Ihnen hat mir
wirklich Freude bereitet. Es hat Spaß gemacht!



Gefüllter
Hähnchenflügel





Zutaten

-
- 4 Hähnchenflügel

 - 350 g rohe Schweinswurst für die Füllung,
z. B. Chorizo oder süße italienische Wurst

 - 50 g dunkler Ahornsirup

 - Aromatische Kräuter wie blühender Thymian,
Alliumblüten, blühender Oregano

 - 150 g reduzierte Hühnerbrühe

Instrumente

-
- Skalpelli

 - Pinzette

 - Nadel und Faden (feines Kochgarn)

 - Spritzbeutel

Portionen
4

Vorbereitungszeit
40 Min.

Garzeit
10 Min.

Ein schmackhaftes und interessantes Gericht, bei dem ein ansonsten oft unterschätzter Teil des Hähnchens genutzt wird – der Flügel. Die Zubereitung eines Hähnchenflügels mag einfach klingen, aber in diesem Rezept haben wir zusätzliche Schritte hinzugefügt, um es anspruchsvoller zu machen.

Anmerkungen
des Küchen-
chefs

In unserem Fall wird der Flügel entbeint und mit einer würzigen Schweinswurst gefüllt. Das Üben der Skalpellarbeit an einem Hühnerflügel ist eine ausgezeichnete Möglichkeit, die Fingerfertigkeit zu verbessern, da man um verschiedene kleine Knochen, Knorpel und Sehnen herum arbeitet. Nachdem drei separate Knochen aus dem Flügel entfernt wurden, wird er gefüllt und vor dem Garen wieder zusammengenäht. Und nach dem Braten und Zubereiten treten uns diese einfachen Zutaten als ein attraktives und leckeres Hähnchengericht mit einer überraschenden Füllung entgegen.

Die exakte anatomische Präparation des „herzförmigen“ Hähnchens ist großartig für die Konzentration. Die chirurgische Arbeit mit korrekten Ebenen zum Entfernen der Haut ist ebenfalls eine gute Übung. Und letztendlich ist das Vernähen der Hühnerhaut ein Äquivalent zum chirurgisch präzisen Nähen, um ein Reißen der Haut zu vermeiden.

Anmerkungen
des Chirurgen





Zubereitung der Flügel

- 1 Schneiden Sie an der Innenseite des Hähnchenflügels mit einem Skalpell bis zum ersten Gelenk hinunter.
- 2 Arbeiten Sie sich in Richtung des nächsten Gelenks vor, lösen Sie nach und nach das Fleisch vom Knochen, und rollen Sie das Fleisch und die Haut vorsichtig, aber fest, über sich auf.
- 3 Mit einer Pinzette und einem Skalpell arbeiten Sie sich weiter nach unten vor und trennen die Sehnen ab, um sie zu lösen.
- 4 Wenn Sie das Gelenk vor der Flügelspitze erreicht haben, durchschneiden Sie das Gelenk und entfernen die freiliegenden Knochen.
- 5 Rollen Sie das Fleisch zurück, sodass es wieder wie ein Flügel aussieht. Geben Sie das Wurstfleisch in einen Spritzbeutel und spritzen Sie es in die Öffnung neben dem Flügelfleisch.
- 6 Nähen Sie dann das Hähnchen mit einer Nadel und Garn wieder zu.
- 7 Im nächsten Schritt binden Sie den Flügel mit der oben abgebildeten Technik ab.
- 8 Wiederholen Sie den Vorgang mit den übrigen Flügeln.



Garen der Flügel

- 1 Legen Sie die Hähnchenflügel auf ein Backblech und backen Sie sie 15 Minuten im Ofen bei 93 °C.
- 2 Anschließend braten Sie die Flügel in einer heißen Pfanne, die mit einem Ölfilm benetzt wurde, goldbraun an.
- 3 Geben Sie etwas Butter hinzu, um sie damit zu bestreichen.
- 4 Dann die heißen Flügel großzügig mit Ahornsirup bestreichen.
- 5 Nehmen Sie die Hähnchenflügel aus der Pfanne und salzen Sie sie.
- 6 Löschen Sie nun die heiße Pfanne mit Hühnerbrühe ab und verkochen Sie alles schnell, bis Sie eine glasurartige Konsistenz erhalten.

Anrichten



- 1 Halbieren Sie den Hähnchenflügel der Länge nach. Legen Sie ihn auf einen Teller.



- 3 Fügen Sie die andere Flügelscheibe hinzu und träufeln Sie mit einem Löffel die warme Glasur daneben auf den Teller.



- 2 Garnieren Sie die Schnittseite mit den aromatischen Kräutern.

Das Gericht
schmeckt nicht
nur gut, es sieht
auch aus wie
ein Kunstwerk.

Nirav C. Patel, MD

Ich sehe
Möglichkeiten,
diese Techniken
in mein Restaurant
zu übertragen.

Fredrik Berselius, Küchenchef

Hirsch
an Wirsing





Portionen
4

Vorbereitungszeit
1 h

Garzeit
10 Min.

Zutaten

Für den Hirsch

- 1 3 kg Hirschrücken
- 2 Große Sellerieknollen
- 100 g Butter
- 1 Bund Thymian
- Roter Glücksklee
- Salz

Für die Soße

- Hirschfleisch vom Rücken
- 2 l Hühnerbrühe
- 250 g frischer Apfelsaft, um ¾ reduziert
- 50 Thymianblätter
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- Saft einer halben Zitrone

Für den Wirsing und die Pilze

- 1 mittelgroßer Wirsing
- 6 große/mittelgroße Pilze
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 kleine Schalotte, fein gewürfelt
- Schnittlauch als Nähfaden
- Salz zum Abschmecken
- Piment zum Abschmecken
- Butter

Instrumente

- Messer
- Faden
- Pinzette
- Küchenhobel
- Gemüseschäler
- Nadel (für den Schnittlauch)
- Scheren

Historisch betrachtet bezeichnete der Begriff Hirsch im Englischen („Venison“) ganz allgemein Wildfleisch, heutzutage bezieht er sich jedoch zumeist nur auf den Hirsch selbst. Hirschfleisch ist eine seit Jahrhunderten genossene Speise und ist bekannt für seinen unverwechselbaren Geschmack und seine magere, zarte Konsistenz. Dennoch wird es in den meisten Restaurants nicht serviert und gilt daher als besondere Fleischvariante. Für das „Aska“ beziehen wir Hirschfleisch von Tieren, die eine Kreuzung zwischen Rothirsch und Elch sind und die aus dem Hudson Valley, NY, kommen, wo sie auf der Grundlage einer abwechslungsreichen Fütterung mit Wildkräutern, Gräsern und Beeren aufgezogen werden, was zu dem reichen und unverwechselbaren Geschmack des Fleisches beiträgt. Es ist natürlich und erdig mit einem feinen Wildgeschmack.

Wild ist zudem sehr nährstoffreich, reich an Protein, Eisen und B-Vitaminen sowie fettarm. Diese einzigartigen Eigenschaften des Hirsches, einschließlich seines fettarmen Fleisches, erfordern achtsame Gartechniken, um sein Aroma zu bewahren und ein Verkochen zu vermeiden.

In diesem Gericht üben wir unsere Fingerfertigkeit und Präzision, sowohl bei der Zubereitung des Hirsches, angefangen beim Zuschneiden des Fleisches bis hin zum Abbinden mit dem Garn vor dem Garen, als auch bei der Verarbeitung des kleinen, per Hand vernähten Wirsings, der mit Pilzen gefüllt wird und zum Fleisch serviert wird.

Die Zubereitung des Hirschrückens in einer perfekten Form erfordert gefühlvolles Arbeiten mit den Fingern, wobei das Schneiden des besten Teils des Fleisches mit dem Skalpell, einer chirurgischen Schere und einem scharfen Messer erfolgt, was die Fähigkeit zum Ausführen feiner Schnitte schult. Das Abbinden des Hirsches erfolgt durch das Anbringen von chirurgischen Verschlussnähten. Pilze in perfekte Stücke zu schneiden, ist eine großartige Möglichkeit, seine Konzentrationsfähigkeit zu trainieren und die Präzision mit einem Messer zu üben. Und nicht zuletzt ist das Nähen des Wirsings wie das Ausführen eines Koronaarterien-Bypasses (CABG), mit dem senkrechten Einstecken der Nadel, mit dem vermieden werden soll, dass der blanchierte Wirsing einreißt. Dies trainiert sowohl die Konzentration als auch die Nähfertigkeiten.



Zubereitung des Hirsches

- 1 Platzieren Sie den Hirschrücken (3 kg) mit der „Silberhaut“-Seite nach unten zeigend auf ein Schneidebrett.
- 2 Legen Sie einen Schnitt an der Stelle, an der sich ein kleiner Lendenwirbel befindet. Folgen Sie der Kontur des Fleisches und schneiden Sie entlang des Bindegewebes. Das Filet sollte sich in einem Stück lösen.
- 3 Reiben Sie eventuell verbliebene Silberhaut oder Unvollkommenheiten ab.
- 4 Wenden Sie den Rücken, mit der Hautseite nach oben. Schieben Sie die Spitze des Messers unter die silberne Haut, wo sie mit dem handflächengroßen Muskel am breiteren Ende des Fleischteils verbunden ist. Schieben Sie Ihr Messer nach unten hin weg, um das Stück zu lösen.
- 5 Fassen Sie das Teil mit der Hand an und heben Sie es vorsichtig an. Setzen Sie das Messer in einem kleinen Winkel an, wobei die Klinge zur Haut zeigt, und ziehen Sie am Stück, während Sie das Messer in die entgegengesetzte Richtung zur Haut führen, um es zu entfernen.





Abbinden des Filets

- 1 Teilen Sie das Rückenfilet in Abschnitte, damit es in große Pfanne passt.
- 2 Nehmen Sie das Garn und binden Sie es um das Ende des Fleisches, wobei der Knoten und 40 cm Schnur parallel zum Filet verlaufen.
- 3 Machen Sie mit dem Faden eine Acht und wickeln Sie sie über das Fleisch, sodass es parallel zum ersten Knoten abgebunden wird. Wiederholen Sie den Prozess alle 3 cm.
- 4 Alternativ alle 3 cm um den Rücken herum binden. Sichern Sie das Garn mit einem Knoten. Entfernen Sie überschüssiges Garn mit einer Schere und bereiten Sie auch das restliche Fleisch entsprechend vor.

Garen des Fleisches

- 1 Schmecken Sie das Fleisch mit Salz ab.
- 2 Geben Sie etwas Öl in eine heiße, aber nicht rauchende Pfanne.
- 3 Braten Sie das Fleisch von allen Seiten an. Rollen Sie es hin und her, um es gleichmäßig zu bräunen.
- 4 Geben Sie etwas Butter hinzu und bestreichen Sie damit das Fleisch mit einem Löffel. Die Butter sollte schäumen und von goldgelber Farbe sein.
- 5 Nehmen Sie das Fleisch heraus und lassen Sie es ruhen.
- 6 Prüfen Sie die Innentemperatur mit einem Thermometer.
- 7 Lassen Sie das Fleisch ruhen oder stellen Sie es in den Ofen bei 150 °C. Die Innentemperatur sollte 5–10 unter der gewünschten Endtemperatur liegen.
- 8 Anschließend 5–10 Minuten ruhen lassen.
- 9 Erhitzen Sie das Fleisch erneut im Ofen bei einer Temperatur von 175 °C auf eine Kerntemperatur von 40 °C.



Zubereitung der Soße

- 1 Schneiden Sie alle Schnittreste in 2 cm große Würfel oder Stücke.
- 2 Geben Sie Öl in eine große Pfanne, die aufgrund ihrer Größe für die Zubereitung dieser Stücke geeignet ist, und erwärmen Sie sie, bis sie heiß ist. Die Schnittreste anbraten, bis sie tief goldbraun sind, währenddessen alle zwei bis drei Minuten umrühren.
- 3 Die Hühnerbrühe hinzugeben und 45 Minuten lang köcheln lassen.
- 4 Seihen Sie die Flüssigkeit in einen ungebrauchten Topf ab und lassen Sie sie köcheln, sodass sie sich langsam auf $\frac{1}{3}$ reduziert.
- 5 Fügen Sie Apfelsaft, Zitronensaft, Thymian, Knoblauch und etwas Butter hinzu.



Zubereitung der Pilzfüllung

- 1 Braten Sie in einer heißen Pfanne, die mit einem Ölfilm benetzt ist, die Pilze an, bis sie leicht gebräunt und aromatisch sind. Beiseite stellen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- 2 Wenn die Temperatur erreicht ist, die Pilze fein würfeln.
- 3 In einer mittelheißen Pfanne mit etwas Butter Zwiebeln und Schalotten leicht karamellisieren lassen.
- 4 Geben Sie die Pilzwürfel hinzu, würzen Sie mit Salz und Piment und lassen Sie alles abkühlen, bis man den Pfanneninhalt mit den Händen anfassen kann.
- 5 Stellen Sie die Pfanne als Füllung für die Kohlblätter beiseite.

Zubereitung des Wirsings mit Pilzfüllung

- 1 Entfernen Sie die Blätter vom Wirsing und waschen Sie ihn in kaltem Wasser. Tupfen Sie ihn trocken.
- 2 Stanzen Sie auf einem Schneidbrett 8 runde Scheiben mit 80 mm Durchmesser aus.
- 3 Blanchieren Sie die Scheiben in 2%igem Salzwasser ca. 1 Minute lang, bis sie weich sind und eine intensive Farbe haben.
- 4 Blanchieren Sie 4 Schnittlauch, ins Wasser und wieder heraus.
- 5 Geben Sie ein Häufchen mit der Pilzfüllung in die Mitte.
- 6 Falten Sie den Kohl mittig und vernähen Sie ihn vorsichtig mit einer Nadel und dem blanchierten Schnittlauch von einem Ende zum anderen, wobei die Stiche jeweils 8 mm voneinander entfernt sind.

Anrichten



- 1 Erwärmen Sie die Wirsinggarnituren zusammen mit dem Hirschfleisch.



- 2 Gestalten Sie auf jedem Teller ein Arrangement mit Wirsing und Hirschfleisch.



- 3 Garnieren Sie die Arrangements abschließend mit Glückskleeblättern, Meersalz und der Soße.



Eiscreme und
Baiser – Lavendelcreme
und Honig





Zutaten

_____	Für die Eiscreme	_____	Für die Schlagsahne
480 g	Schlagsahne mit höherem Fettgehalt	200 g	Zucker
145 g	Vollmilch	100 ml	Lavendelblüten
150 g	Kristallzucker	240 g	Schlagsahne
1 EL	reiner Vanilleextrakt	_____	Für den Honig
	Eine Prise Salz	2 EL	Manuka-Honig
_____	Für die Baisers	6 EL	gefiltertes Wasser
4	Eiweiße	1 TL	kaltgepresstes Rapsöl
200 g	Kristallzucker		
½ TL	reiner Vanilleextrakt (optional)		
	Eine Prise Salz		

Instrumente

2 große Rührschüsseln

Schneebesen

Eis-Tiefkühlschale

Spatel

Löffel

Backblech

Backpapier

Spritzbeutel mit 2-mm-Spitze

Pinzette

Portionen
4

Vorbereitungszeit
3 Std.

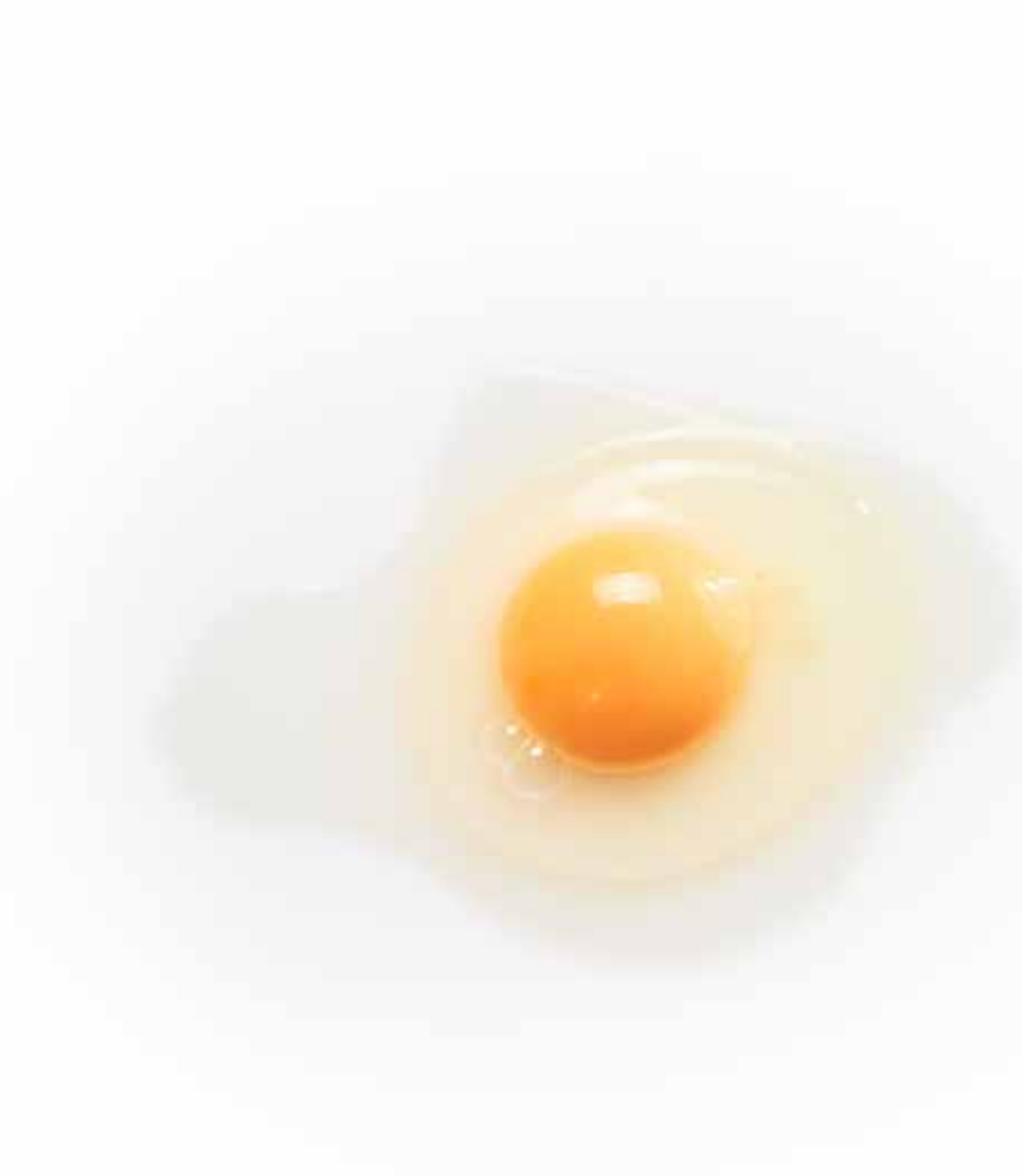
Anrichtezeit
5 Min.

Eis selbst herzustellen ist ein erfüllender Prozess.

Um die Fingerfertigkeit noch besser zu schulen und weil wir davon ausgehen, dass die meisten Menschen zu Hause keine Eismaschine haben, stellen wir es von Hand her. Von der Abmessung der Zutaten bis hin zur Erzielung der richtigen Textur und des gewünschten Geschmacks erfordert jeder Schritt im Prozess ein sorgfältiges Vorgehen auf Detailniveau, da selbst die kleinste Abweichung das Ergebnis beeinflussen kann. Die Mischungsverhältnisse von Sahne, Milch, Zucker und den anderen Zutaten müssen genau abgemessen werden, um die gewünschte Konsistenz und Süße sicherzustellen. Die Temperatur, bei der die Mischung zerkleinert und eingefroren wird, muss genau kontrolliert werden, um eine Konsistenz mit Eiskristallen oder körniger Textur zu vermeiden.

Darüber hinaus muss auch die Einarbeitung von Aromen, wie in diesem Fall Lavendel und Honig, ganz präzise ausgeführt werden, um das gewünschte Geschmackserlebnis zu erzielen. Dieses Gericht erfordert durchgängig viel Handarbeit sowie präzises Arbeiten mit Fingerspitzengefühl beim Anrichten und Servieren.

Dieses Dessert stellt Ihre Konzentrationsfähigkeit auf die Probe und erfordert präzise Abmessungen und Geduld, wenn Sie die aufeinanderfolgenden Schritte und die sich wiederholenden Bewegungen ausführen. Außerdem erfordert jede Portion eine präzise Handhabung der Blüten und der anderen Zutaten während des Anrichtens mit einer Pinzette. Es ist ideal für die Schulung der Konzentrationsfähigkeit und von behutsamen Arbeitsweisen.



Anmerkungen
des Küchen-
chefs

Anmerkungen
des Chirurgen



Zubereitung der Eiscreme

- 1 In einer Rührschüssel fette Sahne, Vollmilch, Zuckergranulat, Vanilleextrakt und eine Prise Salz vermengen. Rühren Sie, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Mischung gut vermischt ist.
- 2 Geben Sie die Mischung in einen flachen, gefriersicheren und zuvor im Gefrierschrank gekühlten Behälter. Stellen Sie den Behälter in den Gefrierschrank.
- 3 Entnehmen Sie ihn nach 1–2 Stunden aus dem Gefrierfach und rühren Sie die Mischung mit einer Gabel oder einem Schneebesen kräftig um. Dies hilft, eventuelle Eiskristalle aufzubrechen, die sich gebildet haben könnten, und erzeugt eine glattere Textur.
- 4 Wiederholen Sie den Rührprozess alle 30 Minuten für die nächsten 2–3 Stunden oder bis das Eis eine feste Konsistenz erreicht.
- 5 Wenn das Eis die gewünschte Konsistenz erreicht hat, füllen Sie es in einen geschlossenen Thermobehälter aus Stahl um und stellen es bis zum Servieren wieder in den Gefrierschrank.

Zubereitung der Schlagsahne

- 1 Geben Sie die Lavendelblüte mit dem Zucker in einen Mörser, um sie mit dem Stößel zu einem feinen lavendelduftenden Zucker zu zermahlen. Geben Sie ½ EL Zucker zur Sahne.
- 2 Schlagen Sie die Sahne in einer Schüssel, die auf Eis ruht. Machen Sie dies so lange, bis sich in der Sahne steife Spitzen bilden.
- 3 Nun die Sahne in einen Spritzbeutel mit einer kleinen Metallspitze geben und kühl stellen.

Herstellung der Honigzubereitung

- 1 Honig und Wasser verrühren.
- 2 Öl hinzufügen (schwimmt auf der Oberfläche).
- 3 In den Kühlschrank stellen.



Zubereitung des Baiser

- 1 Heizen Sie den Backofen auf 110 °C vor und legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus.
- 2 Das Eiweiß und eine Prise Salz in eine saubere, trockene Rührschüssel geben. Mit einem Schneebesen schlagen Sie das Eiweiß so lange, bis sich weiche Spitzen bilden.
- 3 Nach und nach geben Sie nun den Kristallzucker löffelweise hinzu, während Sie das Eiweiß weiter schlagen. Schlagen Sie es so lange, bis das Baiser glänzt und sich steife Spitzen gebildet haben. Dies kann ca. 10–15 Minuten dauern.
- 4 Klappen Sie die Seiten des Spritzbeutels um und geben Sie das Baiser hinein. Falten Sie die Seiten des Beutels nach oben und drehen Sie den Beutel, um ihn zu schließen. Spritzen Sie auf das vorbereitete Backblech kleine Häufchen mit dem Baiser, mit etwas Abstand zueinander, auf.
- 5 Schieben Sie das Backblech in den vorgeheizten Trockner oder Ofen und backen Sie die Baisers etwa 1,5–2 Stunden, oder bis sie trocken und knusprig sind.
- 6 Sobald die Baisers fertig gebacken sind, den Ofen ausschalten und bei leicht geöffneter Tür im Ofen belassen, damit sie dort vollständig abkühlen. Dadurch wird verhindert, dass sie klebrig werden.
- 7 Nach dem vollständigen Abkühlen die Baisers vorsichtig vom Backblech heben. Lagern Sie sie in einem luftdichten Behälter bei Raumtemperatur, damit sie ihre knusprige Konsistenz bewahren.

Anrichten

- 1 Die Servierschale mindestens 5 Minuten im Gefrierschrank oder Kühlschrank abkühlen lassen.
- 2 Das Eis aus dem Gefrierschrank nehmen und vor dem Anrichten einige Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen.



- 3 Spritzen Sie 16 Sahnehäubchen auf einen Teller.
- 4 Platzieren Sie 16 Baisers auf der Sahne.



- 5 Geben Sie zwei Löffel Honig auf den Teller.
- 6 Verrühren Sie die Honigmischung, um kleine Öltröpfchen zu erhalten.



- 7 Formen Sie längliche Eisportionen und platzieren Sie diese in der Mitte.

Walnuss-Tarte mit
karamellisierter Eiscreme





Zutaten

Für die Tarte:

317 g	Mehl
115 g	Puderzucker
170 g	Butter
60 g	Eier
7 g	Salz

Für die Walnüsse und die Walnusscreme:

500 g	rohe Walnüsse in der Schale
100 g	Zucker
125 g	Sahne
	Salz

Für die karamellierte Eiscreme:

500 g	Sahne
400 g	Milch
245 g	Eigelb
250 g	Zucker
2	Vanilleschoten

Instrumente

Schälmesser

Nussknacker

Silikonmatte

Feinstsieb

Spritzbeutel mit kleiner Metallspitze

Teigroller

Backpapier

Japanischer Mandolinenschneider

Keksausstecher rund 50 mm (für die Tarte)

Tarteförmchen 45 mm aus Stahl

Pinzette

Portionen

4

Vorbereitungszeit

3 Std.

Anrichtezeit

5 Min.

Anmerkungen
des Küchen-
chefs

Ein zurückhaltend kleines, aber reichhaltiges und nussiges Dessert, das mich an meinen Sommerurlaub an der schwedischen Westküste erinnert. Wir servieren es als Tarte mit karamellisiertem Eis und Walnüssen. Dieses Dessert erfordert zahlreiche Schritte, die mit Präzision ausgeführt werden müssen, insbesondere bei der Verarbeitung der Walnüsse, von denen einige geschält und in papierdünne Scheiben geschnitten werden.

Aber auch bei der Zubereitung der kleinen Formkuchen zum Ausbacken und nicht zuletzt beim Anrichten und Servieren.

Anmerkungen
des Chirurgen

In diesem Rezept üben Sie das feine Schneiden und die Konzentration beim Schneiden der Küchlein. Je dünner und identischer die Scheiben sind, desto besser wurde die Übung ausgeführt.





Zubereitung der Kuchen

- 1 Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und zu einem Teig verarbeiten.
- 2 Den Teig auf eine leicht bemehlte Oberfläche legen und 2 mm dick ausrollen.
- 3 Stanzen Sie 50-mm-Scheiben aus, damit sie in eine 45-mm-Tarteform passen.
- 4 Arbeiten Sie mit beiden Daumen, damit der Teig am Rand der Form gleichmäßig anliegt.
- 5 Den Teig mit einer Gabel 5 Mal pro Kuchlein einstechen.
- 6 Für 20 Minuten in den Gefrierschrank stellen.
- 7 Anschließend 2 Minuten im Ofen bei 200 °C backen.
- 8 Beiseite stellen.

Vorbereitung der Walnüsse

- 1 Die Walnüsse einzeln nacheinander knacken. Lösen Sie die Nuss vorsichtig aus der Schale, sodass die Hälften intakt bleiben.
- 2 1 Liter Wasser zum Kochen bringen.
- 3 Vom Herd nehmen und die Walnüsse hinzugeben.
- 4 Die Walnüsse im Wasser belassen und nacheinander einzeln herausnehmen.
- 5 Mit der Spitze eines kleinen Messers die Haut von der Nuss abziehen.
- 6 Die geschälten Nüsse auf ein Backgitter mit einer Silikonmatte legen.
- 7 Dann die geschälten Walnüsse bei 175 °C leicht goldbraun rösten.
- 8 Stellen Sie 4 Hälften beiseite.
- 9 Geben Sie 150 g geröstete Walnüsse in eine Küchenmaschine.
- 10 Zucker und Salz hinzufügen und zu einer Paste verarbeiten.
- 11 Langsam die Sahne hinzugeben, bis eine glatte Konsistenz erreicht ist.
- 12 In einen mit einer kleinen runden Tülle versehenen Spritzbeutel geben.



Zubereitung der karamellisierten Eiscreme

- 1 Vermengen Sie 500 g Sahne und 200 g Milch in einer tiefen, ofenfesten Pfanne.
- 2 Kochen Sie die Sahne 20 Minuten bei 220 °C.
- 3 Nach 20 Minuten die Sahne umrühren, da sie bräunlich wird.
- 4 Dann weiter im Ofen belassen und alle 10 Minuten umrühren.
- 5 Wiederholen Sie dies 4 Mal.
- 6 Teilen Sie die Vanilleschote der Länge nach und kratzen Sie mit der Spitze eines Messers das Mark heraus. Geben Sie dieses in die Sahne hinein.
- 7 Kochen Sie den Zucker in einer Pfanne mit 1 TL Wasser bis auf 105 °C auf, bis er karamellisiert.
- 8 Nehmen Sie ihn vom Herd.
- 9 Geben Sie die restlichen 200 g kalte Milch und die Sahnemischung hinzu.
- 10 Diese Mischung durch ein feines Sieb gießen.
- 11 Das Eigelb schlagen und die Mischung über das Eigelb gießen. Eine Minute lang umrühren und erneut durch ein Sieb passieren.
- 12 Die Mischung unter gelegentlichem Rühren über einem Eisbad abkühlen lassen.
- 13 Dann die Mischung für eine Stunde in einem kleinen Behälter in den Gefrierschrank stellen.
- 14 Während des Gefriervorgangs alle 20 Minuten umrühren. Setzen Sie dies bis zu 3 Stunden fort.
- 15 5 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen.

Anrichten



- 1 Spritzen Sie ein Zickzackmuster auf den Boden der Törtchenform.



- 3 Setzen Sie die Walnüsse auf die Sahne.



- 2 Schneiden Sie jede Walnusshälfte in möglichst dünne Scheiben, sodass die Scheiben wie ein Querschnitt der Walnuss aussehen.



- 4 Formen Sie einen länglichen „Kloß“ aus karamellisierter Sahne und platzieren Sie diesen in der Mitte.



Königsfischrose mit
grüner Stachelbeere

38



Gebratene Wachtel mit
Trüffel und Ramp-Lauch

88



Hirsch
an Wirsing

142



Jakobsmuschel und Rettich
in warmer Brühe

52



Schwalbenschwanz
und -Klaue mit schwarzer
Johannisbeere

104



Eiscreme und Baiser
– Lavendelcreme
und Honig

158



Seehecht mit schwedischem
Dunkelbier, Dillblüten und
„Hasselback“-Rettich

68



Gefüllter
Hähnchenflügel

130



Walnusstorte mit
karamellisierten Eiscreme

168

Der Schlüssel zu
einer erfolgreichen
Operation ist
Fingerfertigkeit.

Nirav C. Patel, MD

Dasselbe
gilt auch für
das Kochen.

Fredrik Berselius, Küchenchef

In diesem Buch finden Sie neun einzigartige Rezepte, die den höchstpräzisen Einsatz von Nadel und Faden, Skalpell, Pinzette und Spritze erfordern. Das Buch ist eine Hommage an alle talentierten Mitarbeitenden in der Herzchirurgie und eine köstliche Möglichkeit, die Fingerfertigkeit zu trainieren. Viel Spaß beim Lesen!