



Florian Neubauer

Rekord: Jüngster 2-Sterne-Koch Europas 2015

Küche: AFTER SEVEN, Hotel Backstage/Zermatt

Stationen: Heston Blumenthal/London, Tim Raue/Berlin, Nita Lake Lodge/Whistler, C-Restaurant/Vancouver, Herzog Winery Marlborough/Neuseeland uvm.

Credo: Change the view – See the new!

Infos: www.floneubauer.com

GAUMENSPIEL & GOLFBESTECK VOL. 5

Text: Carolyn Martin

Fotos: Dominik Polonyi

Ohne Spaß beim Kochen kein Genuss beim Essen – das ist die Philosophie des innovationsfreudigen Küchenchefs Florian Neubauer, der mit dem After-Seven-Restaurant in Zermatt in kurzer Zeit zum jüngsten 2-Sterne-Koch Europas avancierte, und heute der GOLFREVUE mit einem Rezept zum Geburtstag gratuliert!

Die Erde ist aus Pumpernickel. Vom Hasen blieb die Terrine. Zieht man die Möhre aus der Erde, überrascht darunter der Dip. Und ins Moosgrün stupst Florian Neubauer einen Golfball – voila, fertig ist's.

Der 2-Sternekoch kreierte eigens zum großen Geburtstag des Magazins ein Golfball-Rezept – und widmete das der GOLFREVUE zum Jubiläum. Die Kreation mit Hase, Möhre und Ball auf dem Grün steht für eine humorvoll-kreative Handschrift: Florian Neubauer gilt als einer der Shooting-Stars in der internationalen Kulinarik-Welt. Der Küchenchef und Geschäftsführer kochte gerade mal ein Jahr in Zermatt, als er 2015 mit 31 Jahren zum jüngsten Zwei-Sterne-Koch gekürt wurde. Mit ihm und seinem Mentor, dem Berner Koch-Innovator Ivo Adam, der das Konzept vorgab, holte das AFTER SEVEN, das Flaggship-Restaurant des Backstage-Hotel, zwei Michelin-Sterne und 17 Gault-Millau-Punkte.

Der gebürtige Jerichower, einer Stadt westlich von Berlin, kochte sich auf vier Kontinenten seine Philosophie zusammen, in Europa in den Sterne-Küchen von Heston Blumenthal in London und Tim Raue in Berlin, in Kanada in Vancouver und im bekannten Skiort Whistler. Im fernen Neuseeland, von Geologen bereits als eigener

Kontinent Zealandia anerkannt, arbeitet er im renommierten Herzog Winery & Restaurant Marlborough. Auch in Australien war er viele Monate, kochte im Park Hyatt Sydney und im Hyatt Golf Resort Coolum. Ja, die Sunshine Coast ... Hier zog es den Koch immer wieder aufs Board. Surfen und Kochen und bei beidem Spaß haben – das prägt. Zum ersten Mal besah er sich das Golfspiel aus der Nähe: Zum Resort, in dem er in der Küche stand, gehört ein 18-Loch PGA Championship Course an der Sunshine Coast. Seitdem liebgült

er mit dem Grün. Auch sein Onkel spielt Golf und hat ihn öfters mit auf den Platz genommen.

„Durch meine Reisen habe ich gelernt, die Dinge von allen Seiten zu betrachten“, so der junge Kreativeur der Cuisine. immer auf der Suche nach neuen Zutaten, Zubereitungsarten und neuen Sichtweisen. Von dem, was er aus aller Welt mitbringt, kreierte er in Zermatt innovative Kulinarik - nach dem Motto: «Change the view – see the new!»

Besprechung für das GOLFREVUE-Rezept: Florian Neubauer erklärt, wie der Golfball aufs Grün und die Möhre in den Blumentopf kommt. „Das Wichtigste am Erfolg ist ein starkes Team mit Spaß an der Arbeit!“

Das AFTER SEVEN Team



KANINCHEN IM GRAS

Zutaten (für 4 Personen). **Schwarzbrot-Erde:** 100g Pumpernickel / 200g La Ratte Kartoffeln / 5g Olivenöl / grobes Meersalz / **Muskatkarotte:** 500g Butter / 1g Lorbeer / 2g Thymian / 10g Kreuzkümmel / 15g Muscavadozucker / 10 Bio- Fingermöhren / **Schwarze Knoblauch-Joghurtcreme:** 250 Joghurt abgehangen / 1 Zehe schwarzer Knoblauch / Saft von einer ¼ Zitrone / 50g geraspelte Salatgurke / 10g Olivenöl „Nanfro“ / Salz und Pfeffer / **Confierte Weintrauben:** eine Rebe Tecino-Trauben geschält, Puderzucker, Haselnussöl / **Früchtebrot:** Getrocknete Früchte, je 100g: Birnen, Pflaumen, Feigen, Marillen / 150g Nüsse / 2g Zimtpulver / 1g Muscatblütenpulver / 25g Mehl / 25g Eiweiß / 25g Eigelb / 50g Williams Birne / **Kaninchenleberterrinen:** 500g Kaninchenleber geputzt / 200g Vollei / 2g Nitrit Salz / 20g Portwein / 20g Gewürztraminer / 300g Butter / Salz und Pfeffer / Amaranth

Zubereitung:

Schwarzbrot-Erde: La Ratte Kartoffel weich kochen, leicht zerstampfen, 1 Tag trocknen lassen. Mit Pumpernickel mischen, leicht anmixen/fein hacken.

Muskatkarotte: Gewürze, Zucker und Butter in kleinem Topf 80°C erwärmen, die gewaschenen und getrockneten Möhren darin für ca. 6 Min garen.

Knoblauch-Joghurtcreme: alles vermischen, abschmecken.

Weintrauben: Trauben mit Puderzucker bestreuen, im Ofen bei 60°C für 2-3 h trocknen, in Haselnuss-Öl einlegen.

Früchtebrot: Trockenfrüchte in 1cm-Stücke schneiden, mit Williams Birne marinieren. Zimt und Muscatblütenpulver unterarbeiten, Eigelb nach und nach zugeben, dann leicht angeschlagenes Eiweiß unterheben. Abgedeckt 3 h ruhen. 8cm dicke Rollen formen, bei 120°C 1 h backen (Kerntemperatur 70°C)

Kaninchenleberterrinen: alle Komponenten müssen 30°C haben. Leber mit Wein, Ei, Salz, Nitrit und Pfeffer gut mixen, dann abpassieren. Butter nach und nach reinmixen. Alles in eine Backform geben, abdecken, im Ofen bei 100°C im Wasserbad garen bis zur Kerntemperatur von 68°C. 24h im Kühlschrank lassen.

Gepuffter Amaranth: Amaranth in eine sehr heiße Pfanne geben, direkt nach dem Puffen rausholen. Alles Anrichten.

Weinempfehlung:

Dole, Pinot Noir und Gamay von Marie-Thérèse Chappaz, Walliser Ausnahmewinzerin aus Fully



„Die Balance ist entscheidend – im Leben wie auf dem Teller!“

„Es fühlt sich so an, als wenn ein Teil von mir immer noch am Coolum Beach surfen ist“, schwärmt er vom Leben an der Sunshine Coast.

Change the View - see the new!



Foto: Lisa Eggert

Jeder Gang ist zweigeteilt: Zuerst wird das Thema pitch-mäßig angespielt, dann geht's ums Einputten – um das Wesentliche beim Geschmackserlebnis.

Dann entstehen Gerichte wie Knollensellerie mit Kaviar und Passionsfrucht oder Schwarzbroteis mit Banana und Madagascarpfeffer. Die Lachsforelle wird ins Müsli gesetzt. Das Apéro-Löffelchen wird mit fermentierten Rosenkohlblättern, feinstem Kohlsprossengrün, und Paprikaschaum gefüllt. Knisterzuckerkristalle auf Mini-Kiwi-Marzipan-Rouladen baden in einer Chia-Samen-Creme. Kulinarische Werke, mitten aus der Phantasie, lustvoll kombiniert in ihren Widersprüchen und in Harmonie gebracht. „Love from Heaven“ gesellt sich beim Dinner gern zu ‚Choco Honey‘, ‚Baby light my Fire‘ wird zu ‚Macron le President‘ gereicht, und auch die ‚Sauce from Above‘ kann nur himmlisch entzücken. Hier merkt man, wieviel Spaß die Gerichte schon in der Küche machen – noch bevor sie auf den Tisch kommen. Ach was, schon beim Ausdenken! Denn der Küchenchef entwickelt gern im Team, hier fliegen die Ideen hin und her, wird geprobt und verworfen und der Phantasie nirgendwo Grenzen gesetzt. So landete auch der Golfball in wahrlich kurzer Vorbereitungszeit mitten auf dem Moosgrün des Hasens, der seinen Beitrag gegeben hat für die Kochtöpfe der Geschichte.

Man sieht, der Chef de Cuisine hat wirklich Spaß. Essen als todernste Angelegenheit auf steif gebügeltem Leinentuch ist seine Sache nicht. „Aber wenn man anfängt für

sich zu kochen und nicht nur für die Gäste, in dem Sinne, dass man keine Angst hat, ob etwas gut ankommt oder nicht, erst dann hat man ein hohes Maß an Freiheit und Kreativität gewonnen“, ist Florian Neubauer überzeugt. Seine Reisen und das Entdecken neuer Kulturen tragen dazu bei. „Da das AFTER SEVEN wie ein Pop-Up-Restaurant im Winter vier Monate öffnet, kann ich mich auch im Sommer kulinarisch weiter entwickeln.“ Das gab für den Jerichower den Ausschlag für Zermatt's meist gekürtes Restaurant.

Der bekannte Bergsteigerort auf 1600 Metern Höhe gilt als ein kulinarischer Hotspot der Alpen. Hier trifft Neubauers hippe Gastronomie nochmal auf echte Kreativkunst, denn der heimische Architekt und Designer Heinz Julen erschuf mit dem Backstage Hotel in Zermatt ein Zusammenspiel aus Hotel und Kunstgalerie, Kino und Kultur, Gourmet und Wellness zu Füßen des Matterhorns. Was für eine imposante Umgebung! Keine

zehn Kilometer südlich liegt der höchste Berg der Schweiz, die 4634 Meter hohe Dufourspitze. Spektakulär der Blick aus der Sky & Stars-Suiten, dem Cube-Loft, den insgesamt 19 Zimmern des Hotels. Möbel, Skulpturen und Gemälde – die Einrichtungsstücke stammen aus dem Atelier von Heinz Julen. Im hauseigenen Kino laufen Heimatfilme wie Blockbuster: Mainstream meets Substream. Und wie das AFTER SEVEN schickt auch das SPA seine Besucher auf eine Reise. Im Wellness-Bereich wird die Schöpfungsgeschichte aus dem Alten Testament nacherzählt. Ungewöhnlich? Nun, wie der Küchenchef schon sagte: Change the view – See the new! In Zermatt erleben die Gäste einen wohlthuenden Perspektivenwechsel.

BACKSTAGE HOTEL, Zermatt: In der Art Gallery (Foto) wie im AFTER SEVEN wird exzellente Küche serviert. www.backstagehotel.ch



Foto: Heinz Julen