

# RADIKAL GUT

Brutal lokal und betont einfach kreiert Micha Schäfer, Küchenchef im neuen Berliner Gourmet-Hotspot Nobelhart & Schmutzig, spannende Gerichte. In H.O.M.E. serviert er Ihnen Kostproben

FOTOS MANFRED KLIMEK



## TELTOWER RÜBCHEN // TRAUBENKERNÖL //

für 4 Personen

600 g Rübchen // 30 ml  
Apfelessig // 8 g Tiefensalz //  
Traubenkernöl

Alles zusammen vakuumieren  
und bei 90° C 6 Std. garen. Mit  
Traubenkernöl marinieren,  
salzen und warm servieren.

für 4 Personen

**FISCH** 1 große Forelle // 500 g Joghurt //  
1 großer Chicorée // Salz // Butter

**PÜREE** 1 kg Kartoffeln // ca. 200 ml Milch //  
Salz // Butter

**FISCH** Die Forelle filetieren, entgräten und  
die Haut abnehmen. Dann leicht salzen und  
buttern, ganz kurz mit intensiver Oberhitze  
garen. Joghurt abhängen und die gewonnene  
Molke einmal aufkochen. Den Chicorée vier-  
teln und wässern, dann salzen.

**KARTOFFELPÜREE** Kartoffeln backen und  
durch ein Sieb streichen, das Püree mit Milch,  
geräucherter Butter und Salz abschmecken.

## // MÜRITZFORELLE // KARTOFFELN // CHICORÉE





für 4 Personen

**ZWIEBELFOND** 100 g Schalotten // 200 g Lauch // 300 g gelbe Zwiebeln // 200 ml Weißwein // 1 l Wasser // Salz

Alles zusammen langsam aufkochen und 2 Std. ziehen lassen. Innerhalb von 4 Std. servieren.

**ZWIEBELGEMÜSE** 10 Stk. kleine gelbe Zwiebeln // 200 g Lammrückenfett

Die Zwiebeln bei 170° C 10 Min. garen, sofort halbieren und die Schichten voneinander trennen. Das Lammrückenfett im Topf auslassen und passieren, pro Gast ca. 1 EL in die Suppe geben.

## // ZWIEBELGEWÄCHSE // LAMMFETT VOM MÜRITZHOF



## // LAMMNACKEN VOM MÜRITZHOF // ROSENKOHL

für 4 Personen

200 g Rosenkohl // 5 g Brennnesseltee // 100 ml Wasser // 50 g Butter // 1 Lammnacke // Salz // etwas Butter

**ROSENKOHL** Rosenkohl putzen und mit Butter in der Pfanne garen.

**BRENNESSELSCHAUM** Brennnesseltee mit Wasser und Butter aufkochen, passieren und mit dem Mixstab schaumig schlagen.

**LAMMNACKEN** Eine Lammnacke vom Knochen nehmen, von Sehnen befreien, salzen und anbraten.

Dann bei 150° C ca. 11 Min. garen, bis eine Kerntemperatur von 64° C erreicht ist.

Das Fleisch 30 Min. ruhen lassen, noch mal 5 Min. lang erhitzen und aufschneiden.





HOLUNDERBEEREN //  
 JOGHURT //  
 BLÜTENPOLLEN //

für 4 Personen

500 g Holunderbeeren // ca. 200 ml Holundermutter-  
 muttersaft // 200 g vom abgehangenen Joghurt  
 // 200 g Verjus // 200 g Holunderblütensud //  
 50 g Rapshonig // 100 g Blütenpollen

**FRÜCHTE** Holunderbeeren trocknen und mit  
 etwas Holundermutter-saft zu einer knetba-  
 ren Masse verarbeiten. Den abgehangenen  
 Joghurt mit Rapshonig süßen.

**GRANITÉE** Verjus, Holunderblütensud,  
 Rapshonig und Blütenpollen verrühren,  
 einfrieren und mit einem Löffel zu einem  
 Granitée kratzen.



für 4 Personen

100 g Sauer-  
 malz // 4 Stk. eingelegte Zierquitten  
 // 1 kg Elstar-Äpfel // 600 g Milch // 300 g Sahne  
 // 240 g Glukose // 1 Würfel Biohefe // 8 Eigelb //  
 100 g Zucker

**MALZ** Sauer-  
 malz im Mörser zerstoßen. Ein-  
 gelegte Zierquitten vierteln und entkernen.

**APFELKRAUT** Elstar-Äpfel entsaften und auf  
 100 g reduzieren.

**HEFEIS** Milch, Sahne, Glukose und Biohefe  
 aufkochen und mit Eigelb und Zucker zur Rose  
 abziehen.

Im Pacojetbecher einfrieren. Das Eis vor dem  
 Servieren mit dem Sauer-  
 malz panieren.

// HEFE  
 // ZWERGQUITTEN  
 // SAUER-  
 MALZ