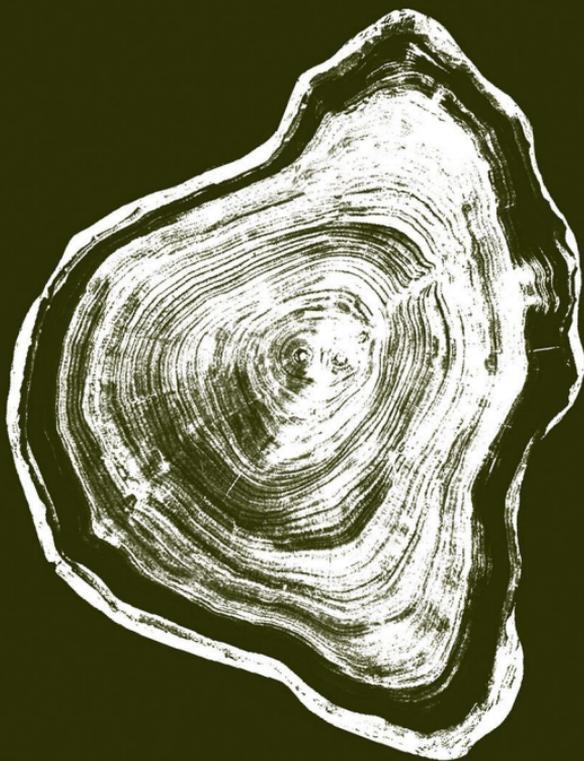


VALENTIN DIEM



WOOD FOOD

KOCHEN MIT HOLZ,
FEUER, RAUCH, TEER
UND KOHLE

A T VERLAG

VORWORT 7
ZUM BUCH 10

AUF DEM HOLZWEG 13

AROMA UND GEWÜRZ 29
 KOCHEN MIT HOLZ 32
 GEWÜRZHÖLZER 35
 VOM HOLZ ZUM AROMA 37
 ÄTHERISCHE ÖLE 37
 HARZE 38
 REZEPTE 41

COCKTAILS MIT HERZ UND HOLZ 65

FEUER UND GLUT 85
 BRENNMATERIAL 88
 ANZÜNDEN 91
 KONTROLLE VON FEUER UND GLUT 94
 DIREKTE UND INDIREKTE HITZE 95
 REZEPTE 104

VON DER URWÜRZE UNSERER AHNEN 147

RAUCH 155

BEIZEN 158

RÄUCHERTECHNIKEN 159

HOLZ- UND SCHNITZELGRÖSSE 160

GÄNGIGE HOLZSORTEN ZUM RÄUCHERN 162

SPEZIELLE RAUCHAROMEN 163

HEISSRÄUCHERN 163

KALTRÄUCHERN 171

REZEPTE 175

PATRICK MARXER – MAGIER DES RAUCHES 193

TROCKENDESTILLATION 217

HERSTELLUNG 220

HOLZESSIG 222

HOLZTEER 225

REZEPTE 229

DANKSAGUNG 257

REZEPTVERZEICHNIS 262



Holz ist nicht nur mit den unterschiedlichsten persönlichen Emotionen und Erinnerungen aufgeladen, sondern als Werkstoff auch sehr sinnlich. So unterschiedlich wie die Bäume und ihre Bestandteile sind, ist auch deren Verwendungsvielfalt in der Küche. Es sind die Spannungsfelder der lokalen Exotik, des Rustikalen und Noblen, der Paarung von Präzision und Intuition, die das Kochen mit Holz so interessant und zu einer unerschöpflichen Quelle der Inspiration machen.

Das gesamte Wood-Food-Universum ist als dynamisches Projekt konzipiert, das mit dem Wood-Food-Pop-up-Restaurant im September 2014 begann und sich seither kontinuierlich weiterentwickelt. Daher ist dieses Buch auch nicht als abgeschlossenes Werk, sondern vielmehr als Fragment und Dokumentation des bisher Erarbeiteten zu verstehen. Es ist weder inhaltlich abschließend, noch thematisch vollständig zu Ende gedacht. Das Buch soll vielmehr die Verwendungsmöglichkeiten von Holz in der Küche aufzeigen und deren Potenzial skizzieren. Daher sind die Rezepte oft exemplarischer Natur und so gestaltet, dass sie problemlos in Hinblick auf andere Kombinationen und Ingredienzien erweitert werden können.

Essen an sich verstehe ich als einen sozialen Akt, bei dem miteinander diskutiert, gelacht oder einfach zusammen Zeit verbracht wird. Deshalb sind auch viele Gerichte so entworfen und angerichtet, dass sie geteilt und in Kombination mit weiteren Speisen gegessen werden. Ich mag die Idee, dass jeder am Tisch selbst wählen kann, was und wie viel er von einem Gericht essen möchte und in welcher



Reihenfolge; deshalb distanzieren mich auch eher von der traditionellen Menüfolge und klassischen Tellergerichten.

Dieses Buch möchte alle Leserinnen und Leser dazu ermuntern, die gezeigten Zubereitungen und Techniken frei auszuprobieren und in einem weiteren Schritt die neu gewonnenen Erkenntnisse auszutauschen. Experimente und deren Ergebnisse einem breiteren Publikum zugänglich zu machen, entspricht meiner grundsätzlichen Haltung, dass Wissen zu teilen die fruchtbarste und effizienteste Art ist, den Dialog in der Küche zu fördern.



Mit Wood Food bringt Valentin Diem viel Holz auf den Teller. Die Barmixer Daniel Hürst und Natalie Leinweber komponieren die Cocktails dazu. Das Resultat: ein sinnlich-kulinarisches Abenteuer.

DIRTY SCHNEEWEISSCHEN

Die Inspiration für diesen Cocktail war verbrannte Erde, denn für die wichtigste Geschmackszutat, den mexikanischen Mezcal, werden Agaven in Erdgruben gekocht. Das verleiht der Spirituose ihren rauchig-erdigen Geschmack. Aus der mexikanischen Kochtradition haben wir dann noch weitere Ideen aufgenommen: Ein »Horchata mit Schuss« ist daraus entstanden und das alles auch noch als »Raspado«, als Granité. Der Zimt ist neben dem Mezcal das zweite Holzelement, das ja auch in die klassische Horchata, die spanische Erdmandelmilch, gehört.

Für 4 Personen

Grané
400 g Reismilch
55 g Mezcal blanco (z. B. San Cosme)
2 g Ahornsirup

Für das Granité die Reismilch mit dem Mezcal und dem Ahornsirup vermischen und in eine flache Metallschale (etwa 1 cm tief) füllen. Die Mischung in das Gefriergerät stellen und nach ein bis zwei Stunden mit einer Gabel durchrühren. Dabei Gefrorenes von Boden und Wänden der Schale abkratzen. Diesen Vorgang noch zwei bis dreimal im Abstand von 30 Minuten wiederholen.

etwas Mezcal und gemahlener Zimt für die Gläser
2 Zimtstangen, jeweils in Hälften gebrochen

Zum Servieren jeweils ein Martiniglas innen mit Mezcal besprühen und mit Zimt bestäuben, mit Granité auffüllen und nochmals etwas Zimt darüberstreuen. Je eine Zimtstangenhälfte in das Granité stecken und mit einem Bunsenbrenner anzünden. Sofort servieren.





Ursprünglich wurde das Räuchern als Technik zur Konservierung von Nahrungsmitteln verwendet, was vor allem in den kalten Wintermonaten lebenswichtig war.

Früher war das Wissen rund um den Räucherschrank weit verbreitet, und geräucherte Produkte aller Art gehörten zum festen Alltag der Menschen. Durch die Erfindung neuer Konservierungsmethoden wie das Gefrieren oder Kühlen mittels Haushaltgeräten ging dieses Wissen vor allem in Privathaushalten, aber leider auch bei vielen verarbeitenden Betrieben und in Profiküchen zunehmend verloren. Heute wird das Räuchern mehr aus geschmacklichen Gründen als Veredelungs- und Würztechnik verwendet. Daher liegt nun der Fokus mehr auf Geschmack und Konsistenz und weniger bei praktischen Überlegungen.

HEISS GERÄUCHERTER SAIBLING, BIENENWACHS-BEURRE-BLANC UND FISCHROGEN

Der Saibling ist mit seiner zarten Farbe und dem hohen Fettanteil der eleganteste Süßwasserfisch. Er passt perfekt zu Bienenwachs und Rauch. Ich liebe dieses Gericht, weil es sich so natürlich anfühlt, aber gleichzeitig ein hohes Maß an Konzentration bei der Zubereitung erfordert, da bei jedem Arbeitsschritt die korrekte Einhaltung der Kochtemperaturen von überragender Bedeutung ist. So bewegt sich das Gericht im Spannungsfeld zwischen technischer Präzision und intuitiver Zugänglichkeit.

Für 4 Personen als Vorspeise
oder in Kombination
mit mehreren kleinen Speisen

Saibling

1 großer	Saibling, küchenfertig
30 g	Salz
1 kg	Wasser
1 Handvoll	Erlen- oder Buchenholzmehl

Den Saibling innen und außen waschen. Das Salz im Wasser auflösen und den ganzen Fisch darin über Nacht im Kühlschrank einlegen (nasssalzen). Herausnehmen und filetieren. Die Filets in einem Räucherkasten schonend heiß räuchern, bis sich die Haut mit den Fingern abziehen lässt, das Fleisch aber noch glasig ist. Die so gewonnenen Filets grob von Hand zerpfücken. Die Fischkarkassen für die Sauce verwenden.

Bienenwachs-Beurre-blanc

200 g	Butter
20 g	Bienenwachs
1 EL	Rohmilchbutter
1	Schalotte, fein gewürfelt
2	Estragonzweige
etwa 50 g	Verjus
50 g	Saiblingsrogen

Die Butter mit dem Bienenwachs vakuumieren oder in einem Plastikbeutel luftdicht verschließen und bei 62 Grad im Wasserbad 4 Stunden ziehen lassen. Die Butter vom festen Wachs trennen und abkühlen lassen.

Die Rohmilchbutter in einem Topf aufschäumen lassen und die Schalotte darin weich dünsten. Den Estragon waschen und zusammen mit den Fischkarkassen und 50 g Verjus beifügen. Alles mit Wasser bedecken und bei geringer Hitze 1 Stunde ziehen lassen. Den Fond in einen kleineren Topf abseihen, aufkochen und die Wachsbutter einrühren. Die Sauce auf etwa 40 Grad abkühlen lassen und den Fischrogen zugeben. Falls nötig, noch mit etwas Verjus abschmecken.

Den zerpfückten Fisch in einem tiefen Teller anrichten und mit der Sauce übergießen.



Artischocken, gegrillt, mit Zypressensauce 48
Arvenholz-Karamellköpfchen 58
Arvenholzsuppe 44
Arvenholzwasse 42
Arvenholzwurst 52
Austern aus der Glut 110
Banane, geschmort, Kokosnuss, Korianderpulver
und Limettensegmente 124
Bienenwachs-Beurre-Blanc 190
Birkenteer-Canapés 230
Blumenkohl, verkohlt, mit Kirschkernelvinaigrette und Mandeln 122
Calamaretti, gefüllt mit getrockneten Tomaten
und Pecorino Romano 126
Champignons mit Rosmarin 108
Dörrbohnen mit geräuchertem Sellerie 186
Drinks
 Dirty Schneeweißchen 74
 Betula Fumi 78
 Cypress Hill 80
 Douglas 82
 Golden Chunga 76
Ei (63,7-Grad-), Limettenöl, Kerbelwurzel und geräucherte Sauce
Hollandaise 188
Eichenholz-Eis mit Dill, Bergamotte und Mastix 60
Ente, heißgeräuchert 214
Erlenholzcreme mit Sumach 54
Felchen, gegrillt 132
Fenchel mit Kurkuma, Berberitzen und Fenchelsamen 136
Feuererbsen mit Piniennadeln 106
Flusskrebsbrühe mit Fichtenessig 240
Haselnüsse im Tannennadelmantel 232
Hasen-Garnelen-Snack mit Birne und Rosmarin 130
Hecht, heißgeräuchert, in Hechtconsommé mit Safran und
Kerbel 211
Hechtrogen, geräuchert 184

- Hirn mit geräuchertem Hechtrogen 184
- Kalbsbries, gegrillt, mit Kürbiskernen 142
- Karpfen, heißgeräuchert 206
- Knoblauch, verkohlt 116
- Kohlebutter 246
- Kohlrabi mit Sandelholz 56
- Kumquats, geräuchert, mit Mandelbaum 182
- Lammherz mit Karottendicksaft und Fenchelblüten 140
- Latschenkiefern-Rettich, eingelegt 50
- Lauch, verkohlt 120
- Linsen mit Süßholz und verkohlter Zitrone 46
- Polenta mit Kohle und Zypresse 248
- Räuchersalz 176
- Rehrücken mit Cadeöl 250
- Rettich, eingelegter Latschenkiefern- 50
- Saibling, eingelegte Sonnenblumen, Vogelbeeren und Kohle 242
- Saibling, heißgeräuchert, Bienenwachs-Beurre-blanc
und Fischrogen 190
- Sauce Hollandaise, geräuchert 188
- Schlangenbrot 138
- Schweinebauch, geräuchert 180
- Schweinerillette mit Estragon, Schwarte und getrockneten
Birnen 178
- Sellerie, geräuchert 186
- Sommersalat mit Fichtenvinaigrette 236
- Spargel, gegrillt, Rote Bete, Löwenzahnblütenhonig
und geräucherter Ziegenkäse 134
- Süßkartoffeln, verkohlt 118
- Tannennadelkohle-Joghurt mit Frühkartoffeln 244
- Tannennadelpasta mit Tomaten und Joghurt 238
- Urdinkel-Kernotto 234
- Wachteln, gefüllt mit Schweinefleisch und Totentrompeten 144
- Wildschweinragout mit Buchenteer 252
- Zander am Brett 128
- Zitrone/Zitrusfrüchte, verkohlt 112
- Zypressensauce 48