

Von der Lust auf Handkäs' und Apfelwein

Von Andrea Möller

Frankfurter Küchenchefs erzählen, was sie an Silvester machen und präsentieren festliche Gerichte zu einem Einkaufswert bis 10, 15 und 20 Euro pro Person. Heute: Sebastian Ziese vom „Carte Blanche“ im Nordend mit einem Rezept in der zweiten Preiskategorie.



Sebastian Ziese vom „Carte Blanche“ im Nordend kocht für uns gebratenes Saiblingsfilet mit Bündner Krautpizokel. Foto: Christes

[g+](#) 0 [Tweet](#) 1

„An Silvester muss ich mich weder in Schale werfen noch auf einen Ball gehen“, sagt Sebastian Ziese. Und das ist auch gut so, denn der Inhaber und Chefkoch des „Carte Blanche“ verbringt den 31.12. ohnehin zwischen Töpfen und Pfannen. Für die Gäste seines Restaurants im Nordend steht er an diesem Tag sogar sehr früh in der Küche. Sieben Gänge bringt selbst ein erfahrener Koch wie Ziese nicht im Handumdrehen auf die Teller. Wenn jedoch alles gegessen und getrunken ist, beginnt auch für ihn der entspannte Teil des Abends – hat auch er Muse, auf das vergangene Jahr zurückzublicken.

2014 war für ihn eine Zeit beruflicher Veränderungen und Herausforderungen. Schließlich hat er in der zweiten Jahreshälfte sein erstes eigenes Restaurant eröffnet. „Das war wie ein riesiger Berg, den ich Schritt für Schritt erklimmen musste“, so der Betreiber und Küchenchef – der sich anfangs gar nicht für die Gastrobranche interessiert hatte. Seine berufliche Laufbahn begann er vielmehr mit einem Ausbildungsplatz als Speditionskaufmann. Jeden Tag am Schreibtisch zu sitzen, entsprach aber doch nicht seinen Vorstellungen von einem erfüllten Arbeitsleben. „Ich wollte lieber etwas mit meinen Händen machen“, erzählt er, „dachte etwa über eine Schreinerlehre nach.“ Dass er sich letzten Endes für eine Kochlehre entschieden hat, hängt mit einigen Schnupperwochen in „Neidharts Küche“ zusammen. Denn der Inhaber des Karbener Restaurants erkannte das Potenzial seines Praktikanten und verpflichtete ihn kurzerhand als Auszubildenden. An die Zeit bei Reiner Neidhart erinnert Ziese sich bis heute gern. „Es war eine ebenso bodenständige wie abwechslungsreiche Ausbildung. Wer in einem kleinen Team arbeitet, braucht Kenntnisse auf jedem Posten. Außerdem haben wir alles frisch zubereitet.“

Ganz andere Erfahrungen machte er während des folgenden Zivildienstes: In der Küche eines Altenheims hat er gelernt, wie viele oder wenige Möglichkeiten einem Koch bleiben, wenn er sehr aufs Geld achten muss. Das Kontrastprogramm erwartete ihn danach bei Holger Stromberg, dem Inhaber des Restaurants „G* Munich“ und Küchenchef der deutschen Nationalelf. „Dort betrat ich in fast jedem Bereich Neuland, habe ich unter anderem Gewürze verwendet, deren Namen mir bis dahin völlig unbekannt waren.“ Während der nächsten Jahre gehörte er zur Küchenbrigade renommierter Häuser jenseits der deutschen Grenzen – darunter das „Mezdi“ in St. Moritz. Die „Lust auf Handkäs' und Apfelwein“ (O-Ton Ziese) trieb ihn allerdings zurück in heimische Breiten. Als Souschef von Thomas Haus, dem Betreiber des Restaurants „Goldman“ auf der Hanauer Landstraße, gewann er Einblick in Logistik und Personalführung. „Damit hat er mir den Weg in die Selbstständigkeit bereitet“, sagt Ziese.

Seinem eigenen Lokal, das im vergangenen Oktober öffnete, hat er den Namen „Carte Blanche“ gegeben. Und das aus gutem Grund: Seine Gäste können nicht aus einer regulären Speisekarte wählen, sondern ein Gericht nach persönlichen Wünschen zusammenstellen. Dieses Konzept verträgt prächtig mit Zieses Vorliebe für eine möglichst vielfältige Küche. „Ich koche mal einfach und mal gehoben, kombiniere Regionales gerne mit Exotischem. Das betrifft sowohl die Länderküchen als auch die Produkte. Natürlich muss am Ende alles stimmig sein und zur Jahreszeit passen.“

Das Rezept: Gebratenes Saiblingsfilet mit Bündner Krautpizokel



„Zu Weihnachten und Silvester gehören Eis und Schnee einfach mit dazu. Die schönsten Winterfeiertage habe ich deshalb während meiner Zeit im Engadin erlebt. An den Festtagen essen die Bauern in dieser Gegend am liebsten Krautpizokel – eine Spezialität, die sich mit Spätzle vergleichen lässt. In Kombination mit Wirsing und Speck sowie etwas Spinat wird daraus schnell ein deftiges Gericht für die kalten Tage. Ich serviere dazu gebratenes Saiblingsfilet: Durch seinen hohen Fettgehalt liefert uns der Fisch eine gute Grundlage für die lange Silvesternacht.“

Gebratenes Saiblingsfilet mit Bündner Krautpizokel

Zutaten für 4 Personen

300 g Mehl, 120 ml Milch, 3 Eier, 80 g Bündnerfleisch, 40 g Salsiz (würzige Trockenwurst) oder Salami, 20 g Lauch, 1 EL Butter, 60 g Magerspeck, 1 Schalotte (fein gewürfelt), 200 g Wirsing (ohne Blatttrippen, grob geschnitten und blanchiert), 100 g Blattspinat, etwas Salz und Muskat, 80 ml Schlagsahne, 700 g Saibling, 60 g Saiblingskaviar

Für die Pizokelmasse Mehl, Milch und Eier zu einem glatten Teig schlagen. 40 g Bündnerfleisch, Salsiz und Lauch fein würfeln, in Butter andünsten und abkühlen lassen. Dann unter den Teig mischen und eine halbe Stunde ruhen lassen.

In einer Pfanne den Magerspeck auslassen. Schalotte, Wirsing und Blattspinat hinzufügen. Die Pizokelmasse von einem feuchten Brett mit einer Spachtel grob in siedendes Salzwasser schaben. Sobald die Pizokel oben schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in die Pfanne zu dem Wirsing geben. Das Ganze mit Salz und Muskat abschmecken und mit geschlagener Sahne durchschwenken.

Die Saiblingsfilets entgräten, in etwa 80 g schwere Stücke portionieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Minuten auf der Hautseite kross braten, dann zwei Minuten auf der anderen Seite glasig garen. Die Krautpizokel auf einem Teller mit jeweils zwei Stücken Saibling anrichten. Mit dem restlichen Bündnerfleisch und dem Saiblingskaviar garnieren.