

Barney's Best

Die Amerikanerin

Der Import aus den Vereinigten Staaten ist in einen Plastikbehälter gefüllt und erweckt den Eindruck eines lebensmitteltechnologisch perfekt konstruierten Produkts. Unser Tester, ein gebürtiger Kieler, fühlte sich mit der Probe an seine Kindheit erinnert, in der seine erste Erdnussbutter aus dem PX Store stammte, und erklärte die fast sahnige Paste zur „Basiscreme“ und zum idealen Brotaufstrich. Zum Kochen eignet sie sich weniger; die aromatische Entfaltung dieser wohl abgerundeten Butter ist eher dezent. (17 Punkte von 20)



Jori Pindakaas

Die Spröde

Fast zu hundert Prozent aus Erdnuss hergestellt, gibt sich Jori aus der niederländischen Reformbewegung spröde. Doch der Eindruck des Trockenens wird sofort von einem starken, würzigen und auch schaligen Geschmack beiseite gewischt. Zögernd nur verlässt er den Gaumen und unterstreicht im Abgang das sehr Arttypische dieses mit feinen Krümeln untermischten Produkts. Wegen seines markanten Charakters und eines relativ geringen Salzanteils gibt Jori einen guten Widerpart zu Honig oder Erdbeermarmelade ab. (17)



Albert Heijn Pindakaas Naturel

Die Pfeffrige

Die viskose, streichfeste Masse aus dem Land der Tulpen huldigt mit einer gewissen Pfeffrigkeit ein wenig der Weihrauchbäckerei, steckt aber voller interessanter Noten, die sich erst nach und nach im Mund auffächern. Dazu gehören Kakao, geröstete Mandel und Butterkeks sowie eine kraftvoll ausgebildete Erdnusstypik, die sich auf einem eher neutralen Grund wie dem eines Brötchens oder Baguettes besser entfalten kann als auf dunklem Brot. Allerdings dürfte der bittere Schluss vom Genuss nichts für Kinder sein. (16)



# Kann Erdnuss Genuss sein?

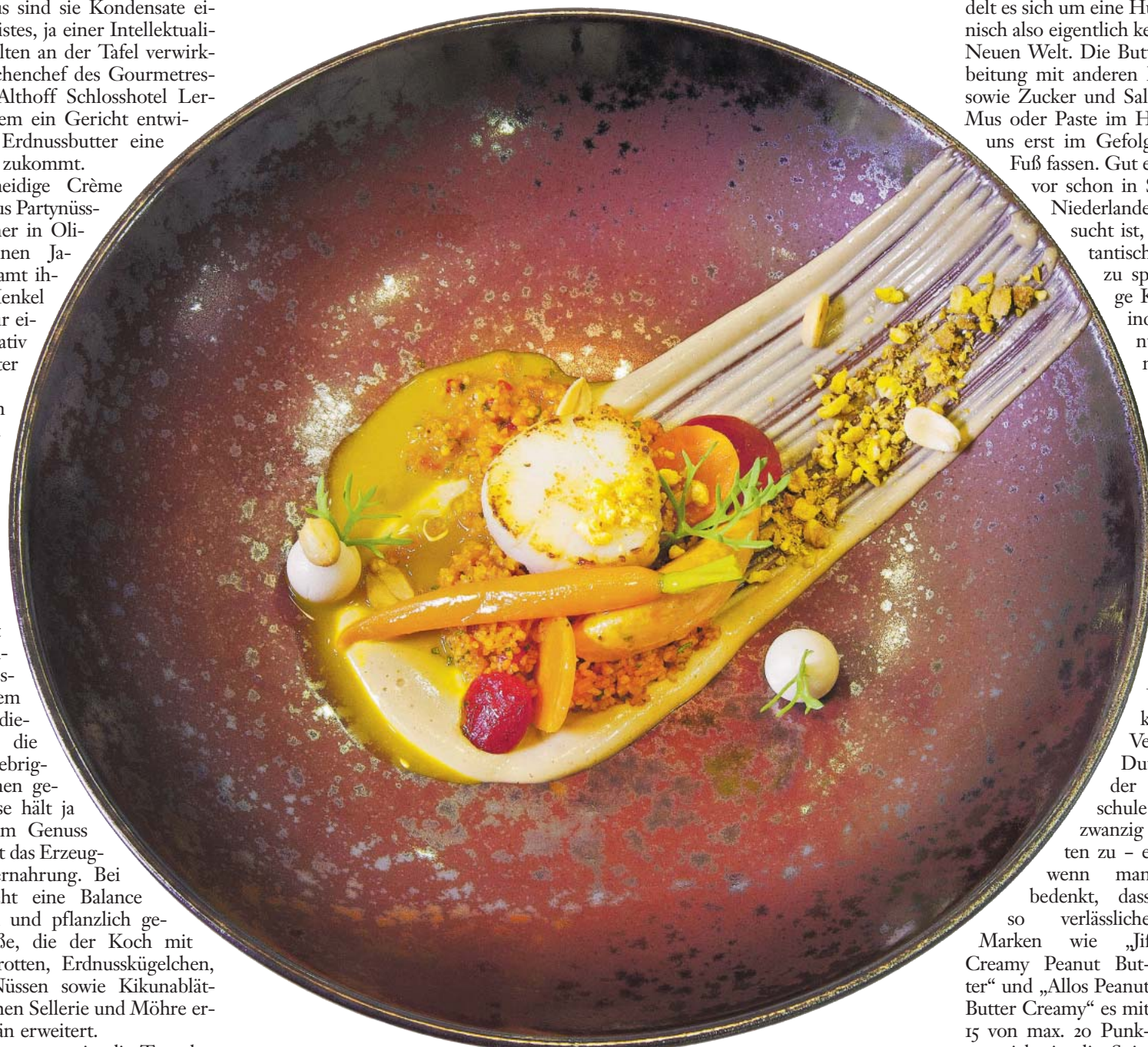
Selbst wer besonders sparsam mit Lob umgeht, wird hier zum Verschwender. Denn während des Essens erscheint nichts anderes vorstellbar, als dass dies das Beste wäre, das einem jemals vorgesetzt wurde. Auch wenn sich der Eindruck später wieder relativiert, besitzen die Gerichte von Nils Henkel eine derartige Präsenz, dass man fast schon von ihrem Eigenleben sprechen könnte. Darüber hinaus sind sie Kondensate eines klugen Geistes, ja einer Intellektualität, die sich selten an der Tafel verirklicht. Der Küchenchef des Gourmetrestaurants im „Althoff Schlosshotel Lerbach“ hat zudem ein Gericht entwickelt, in der Erdnussbutter eine wichtige Rolle zukommt.

Als geschmeidige Crème liegt der Brei aus Partynüssen unter einer in Olivenöl gebratenen Jakobsmuschel samt ihrem Corail. Henkel verlängert dafür einen Teil relativ stark gerösteter Erdnussbutter mit einem gleich großen Teil Wasser und mixt beides im Thermomix, so dass schon nach wenigen Sekunden die Textur wesentlich feiner ist als die jeder anderen Erdnussbutter. Zudem wird ihr durch dieses Verfahren die gefürchtete Klebrigkeit am Gaumen genommen. Diese hält ja viele von ihrem Genuss ab und stempelt das Erzeugnis zur Kindernahrung. Bei Henkel entsteht eine Balance aus animalisch und pflanzlich gewachsener Süße, die der Koch mit Couscous, Karotten, Erdnusskügelchen, zerstoßenen Nüssen sowie Kikunablättern, die an rohen Sellerie und Möhre erinnern, souverän erweitert.

Besonders interessant ist die Tatsache, dass die Würzung – Henkel geht bei sei-

Sie klebt am Gaumen, sämtlicher Speichel scheint aus dem Mund verschwunden: Erdnussbutter. Das muss nicht sein. Wir baten Spitzenkoch Nils Henkel zum Test.

Von Thomas Platt



Henkels Partynüssen unter gebratener Jakobsmuschel samt ihrem Corail. Fotos Edgar Schoepel

nen „Pure Nature“-Gerichten stets an Grenzen – sich auf dem ölsatten und kernig-nussigen Fundament vorzüglich abhebt. Aber nicht nur der Umstand, dass der Spitzenkoch die als ordinär verschrieenen Nüsse in sein Menü einbezog, bewegte uns, ihn zu bitten, Erdnussbutter mit uns zu testen, sondern überhaupt sein überragendes Produktverständnis.

Beim Rohstoff der Erdnussbutter handelt es sich um eine Hülsenfrucht – botanisch also eigentlich keine Nuss – aus der Neuen Welt. Die Butter (je nach Verarbeitung mit anderen Fetten wie Palmöl sowie Zucker und Salz auch als Crème, Mus oder Paste im Handel) konnte bei uns erst im Gefolge der U.S. Army Fuß fassen. Gut etabliert war sie zuvor schon in Südafrika und den Niederlanden, so dass man versucht ist, von einem protestantischen Brotaufstrich zu sprechen. Weltläufige Kenner schwärmen indes von Erdnussbutter, die man nur in Burkina Faso und Malawi vorgesetzt bekommt.

Vor der Ausbreitung der Bioläden, die allerlei Nusspasten popularisierten, gab es das monothematische Mus vor allem im Reformhaus. Dessen Marke „Grano Vita“ gestand Henkel während der Verkostung von zwei Dutzend Gläsern in der Lerbacher Kochschule lediglich 12 von zwanzig möglichen Punkten zu – ein dürftiger Wert, wenn man bedenkt, dass so verlässliche Marken wie „Jif Creamy Peanut Butter“ und „Allos Peanut Butter Creamy“ es mit 15 von max. 20 Punkten nicht in die Spitzengruppe schafften.

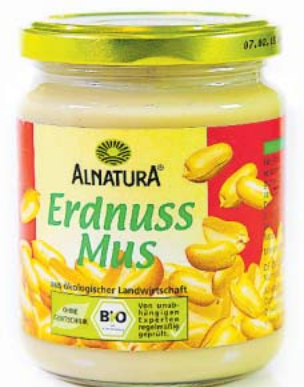


Nils Henkel

Alnatura Erdnuss Mus

Die Reine

Im ersten Moment kam die in der Drogerieekette dm gehandelte Masse, die man von Konsistenz und Farbe her durchaus mit Babybrei verwechseln kann, dem Sternekokch etwas langweilig vor. Das liegt an einer puristischen Art, die hohe Aromawerte meidet und den das Bittere berührenden Geschmack blanchierter Fruchtkerne betont. Hier liegt eine hohe Rohstoffqualität vor, die sich gut zum Kochen eignet, insbesondere wenn Röstnoten nicht erwünscht sind – wie bei Brokkoli oder asiatischen Gerichten. (16 Punkte von 20)



PCD Pindakaas

Die Spekuliushafte

Das in vielen Asiamärkten für ein paar Peanuts vertriebene Erzeugnis aus Holland liegt starr im Glas und scheint es ungern verlassen zu wollen. Schon die dunkle Farbe, die sich der von Nutella annähert, deutet auf scharfe Röstung und kerniges Aroma. Unser Tester empfand die von schneidendem Salz gestützte Würze der eines Spekuliatus nicht fern stehend und wies auf die Nähe zu Erdnussflips hin. Insgesamt eine doch ausgewogene Küchenware, die alles enthält, was Erdnussbutter bieten kann. (16)



Biotropic Erdnuss-Creme

Die Florale

Erst in der Nachverkostung kam diese Alnatura ähnelnde, doch mit etwas röstigen Aromen aufwartende Paste in die Ränge. Denn zunächst hatten stumpfe und auch ein bisschen dumpfe Töne nicht auf die Entfaltung von Vorzügen hingedeutet. Im direkten Vergleich mit der zunächst favorisierten „Terrasana bio-organik“ zeigte sich dann aber doch ein grasig-fruchtiges, in Andeutung sogar blütenduftiges Spektrum. Es entspricht zwar nicht unbedingt dem einer klassischen Erdnussbutter, weitet aber dafür den Horizont. (16)



Monki Pindakaas mit Meersalz

Die Meersalzige

Es gibt einen Moment, der typisch ist für eine ganze Reihe dieser Erzeugnisse: Plötzlich wird einem der Speichel weggezogen. Die Trockenheit ist aber mit dem vegetabilen Öl des im Mund sich wie Senf verteilenden Breis rasch überwunden, so dass angenehm röstige Aromen, die ein wenig auch an Ovomaltine erinnern, zum Ausdruck kommen können. Das in Ökogeschäften eher selten vertretene Monki gefiel dem Meisterkoch auch wegen seiner verhaltenen Süße, die dem eingearbeiteten Meersalz den Vortritt lässt. (18)



Bio+ Pindakaas mit stukjes noot

Die Perfekte

Der Testsieger ist relativ grob geschrotet, fühlt sich auf der Zunge aber auch luftig-leicht, fast samtig an und empfiehlt sich wegen seiner unklebrigen Art auch als Butterersatz, der gut mit kräftigem Käse harmoniert. Komplexe Röstnoten mit Anklängen an Bitterschokolade und Kaffee entfalten sich über einer milden, klaren Süße, der von Salz eine Grenze gezogen wird. Unser Favorit hat in Holland über den Biobereich hinaus Geltung erlangt und ist in Deutschland zu beziehen über [www.foodconnect.de](http://www.foodconnect.de) (18+)



Rapunzel Original Peanutbutter

Die Ganache

Obwohl sich – typisch für Bioware – auf der Oberfläche Öl absetzt und die Struktur etwas mehlig ist, spielt das mittelblonde Rapunzel-Erzeugnis munter den Amerikaner. Dafür verantwortlich sind vor allem geschmackliche Geschlossenheit, die Vermeidung dominanter Noten sowie eine durchdringende, jedoch nicht kleisterhafte Süße, die sich allerdings erst spät am Gaumen bemerkbar macht. Cum grano salis könnte man von einer lockeren Ganache sprechen, die zugleich fruchtig und würzig ist. (16)



Calvé Pindakaas

Die Charaktervolle

Auch wenn trotz 85 Prozent Nussanteil nicht allzu viel Körper vorhanden zu sein scheint: Calvé ermöglicht viele Assoziationen – bei unserem Tester waren es verbrannter Waldboden, Holzkohle und Hartkaramell, obwohl diese Butter eigentlich nicht wirklich süß schmeckt. Es war jedoch nicht zu übersehen, dass in der gleichermaßen luftigen wie gebundenen Textur die Röstnote quasi wie isoliert dasteht und der Harmonie nicht zuträglich ist. Charakter hat sie aber in jedem Fall. Gut vorstellbar in Satay-Sauce. (16)



HIER SPRICHT DER GAST

„Spices“ in List/Sylt

VON JÜRGEN DOLLASE

Das Hotel „Arosa“ in List auf Sylt hat sich zu einem bemerkenswerten kulinarischen Zentrum entwickelt. Einmal gibt es da das Gourmet-Restaurant „La Mer“ mit Zwei-Sterne-Koch Sebastian Zier und seinem großartigen Patisserie Christian Hümb. Dann aber gibt es auch noch das „Spices“, ein Restaurant mit asiatisch beeinflusster Küche und einer entspannt-informellen Atmosphäre. Man hat für diese Küche mit der 31 Jahre alten Sarah Henke, einer Koreanerin, die im Alter von eineinhalb Jahren in Deutschland adoptiert wurde, ein in besten Häusern geschultes Talent angeheuert – und vielleicht gar nicht so

ganz geahnt, was sich da entwickeln wird. Das Essen beginnt mit einem noch nicht sonderlich bemerkenswerten Hummerschaumsüppchen mit einer kräftigen Zitronengrasnote und einer gewissen Schärfe. Dann aber geht es los, optisch ganz im spektakulären Stil modernster Spitzenküche, also sehr vielfältig in den Elementen, Aromen und Texturen. Die „Calamaretti – würzig“ (20 Euro) werden als dicke Assemblage serviert. Die Basis bildet eine Avocadoemulsion, in die viele der Elemente gesteckt sind. Dazu kommen diverse Gemüse und Kräuterblätter wie Edamame, Rettichrollen und Radieschen-

scheiben, krosse Kropf-Stückchen und größere und kleinere Calamaretti-Elemente, wobei die kleineren mit ihre Tentakeln natürlich für den spektakulärsten Teil der Optik sorgen. Aromatisch verbunden wird das Ganze von einer Kalamansi-Vinaigrette; weitere prominente Aromen kommen von fermentiertem Knoblauch und von Koriander. Es sieht sehr komplex aus und ist auch sehr komplex. Aber es isst sich erstaunlich süßig und harmonisch. Schärfe ist da, aber sie ist genau so eingestellt, dass die Einzelaromen immer erkennbar sind. Auch der „Hummer – feurig“ (24 Euro) ist spektakulär wie eine Landschaft angerichtet. Vom Hummer gibt es Litar plus zarte und gut schmeckende Stücke. Die Gemüse dazu sind leicht säuerlich eingelegt, und die Schärfe kommt von einer Passionsfrucht-Chili-Vinaigrette. Ausgleich schaffen ein Ko-

GRAND SPA RESORT AROSA Sylt			
A-ROSA Resort Sylt GmbH			
Grand SPA Resort A-ROSA Sylt			
Listlandstraße 11 - 25992 List/Sylt			
Telefon: 04651/967500 / Telefax: 04651/9675099			
F&B Spices			
Nachbars	Uhrzeit	Detax	Tisch Service
17934	19:06:00	10.02.13	300 Anze Towerkus
1	Calamaretti würzig	( 20,00)	20,00
1	Hummer feurig	( 24,00)	24,00
1	Satbling feuchtig	( 28,00)	28,00
1	Galbi vom Rind kore	( 30,00)	30,00
1	Leu Weißb.		
	Korrei( 6,50)	6,50	
1	Riesling feinherb K	( 6,50)	6,50
2	Polire Granit	( 12,00)	24,00
1	Tartee Nouvelles	( 9,50)	9,50
1	Max Glas	( 10,00)	10,00
2	Buddhas Garten	( 14,00)	28,00

kosmousse in der Mitte der Komposition und andere, eher süße Elemente wie etwa ein Passionsfruchtschaum. Die Balance stimmt, wo-

bei vor allem das feine Spiel zwischen Süße, Säure und Schärfe beeindruckt. Ein besonderes Element ist eine gebackenen Hummerpraline, die sich mit ihren dezenten Brataromen wundervoll in den Zusammenhang fügt. Da wundert es nicht, dass Henke schon eine ganze Reihe von Ehrungen als besonders vielversprechendes Nachwuchstalent bekommen hat. Bei den Hauptgerichten gibt es eine deutlichere Konzentration auf das Hauptprodukt. Der „Saibling – fruchtig“ (28 Euro) liegt in der Tradition der leicht süßlichen Begleitung für Fisch. Es gibt ihn gebraten mit krosser Haut und als Tatar, dazu kommen ein Gurken-Mango-Salat, eine Art dünnes Currypüree und verschiedene Kürbis- und Zwiebelzubereitungen. Das klingt wieder nach vielen Elementen, reduziert sich in der Realität aber auf einen vergleichsweise engen, homogenen Bereich. Bei ei-

nem solchen Gericht zeigt die Köchin die Fähigkeit, auch ohne große Effekte feine Differenzierungen zu schaffen. Oft geraten solche Zusammenstellungen eher plakativ-süßlich. Hier schmeckt alles ausgewogen, was vor allem daran liegt, dass die Fruchtnoten mit Gemüsenoten unterlegt sind. Eine gute Idee. Während der Saibling ohne Schärfe auskommt, geht es bei „Galbi, koreanisch“ (30 Euro) wieder kräftiger zu. Es handelt sich um eine marinierte und dann geschmort „Short Rib“ mit einem vielfältigen Aromenmix obenauf. Dazu kommen „Pickles“ vom Kürbis, kräftig angeröstete Pulpo-Stücke und Karotten in mehreren Zubereitungen. Auch das schmeckt sehr gut und differenziert. Ein ganz besonderes Highlight verdankt das „Spices“ der Tatsache, dass die Desserts von Weltklasse-Pâtisier Christian Hümb

kommen. Unser „Liebling des Jahres“ 2012 für die Patisserie präsentiert hier eines seiner Crossover-Desserts, bei dem er auch Gemüse einarbeitet, eine schier ungläubliche Feinstarbeit mit faszinierender, ganz eigenständiger Optik und dem vielleicht feinsten Geschmack, den man im Moment bei den Desserts bekommen kann. Und weil auch noch Sommelier Tim Blaszyk vom „La Mer“ gerne einmal in „Spices“ vorbeischaute (zum Rind etwa serviert er das beeindruckend fruchtige Rotweincuvée „Max“ von Miles Mossop aus Stellenbosch/Südafrika), bleibt der Eindruck, dass sich hier große und sehr vielversprechende Energien zusammengefunden haben. Restaurant „Spices“ im Hotel „Arosa“, Listlandstraße 11, 25992 List/Sylt; Telefon 0 46 51 / 96 750 992; [www.a-rosa.de](http://www.a-rosa.de). Küche von 18-22 Uhr. Mittwoch Ruhetag. Vorpfeisen 14-24 Euro, Hauptgerichte 26-32 Euro. Dazu Sushi etc. Menüs „Erde“ (72 Euro, 4 Gänge), „Wasser“ (74/4), „Feuer“ (74/4).