



KITCHEN IMPOSSIBLE

TIM MÄLZER

VOX

mosaik



lieber Tim

INHALT

EMOTION OUT OF THE BOX 7

EUROPA 15

ITALIEN 25

SPANIEN 41

GRIECHENLAND 51

PORTUGAL 57

DEUTSCHLAND 63

ÖSTERREICH 89

FRANKREICH 107

ENGLAND 117

TSCHECHIEN 123

AFRIKA 127

ASIEN 137

ARABISCHE EMIRATE 147

ISRAEL 155

AMERIKA 161

PERU 169

REGISTER 172

RESTAURANTS 175



Salam Kunzi,



Handwritten text in German, partially legible: "Das ist ein...".





Alle europäischen Länder, die im Buch vorkommen

EUROPA

Angefangen hat alles mit einer Box im Züricher Hotel Baur au Lac. Voilà, Reh Rücken im Speckmantel mit Gewürzbrot, Dörrbirne und Sellerie, gekocht von Drei-Sterne-Koch Andreas Caminada. Anders ausgedrückt: Viel mit viel mit viel. Ein Gericht, das einem auf dem Papier vielleicht vertraut erscheint, in der Realität aber wahnsinnig komplex ist. Tim Raue, der sich diese allererste Aufgabe in der Box im Jahr 2014 für mich ausgedacht hat, schickt mich nicht etwa in die weite Ferne, sondern in die Schweiz. Er will mich in einer Genusswelt scheitern sehen, die, global betrachtet, quasi um die Ecke von der Bullerei liegt, der Homebase von Kitchen Impossible. Er weiß: Gefühlt befindet sie sich auf einem anderen Planeten.

Damit ist diese Premieren-Challenge bis heute typisch für Kitchen Impossible. Es gehört ohne Frage zum Reiz dieses Küchenabenteuers, uns Köche in einem uns komplett unbekanntem Umfeld leiden zu sehen. Auf den Kapverden zum Beispiel. Oder in Aserbaidschan. In Europa liegen aber oft die viel größeren Herausforderungen.

Nicht wenige Spitzenköche wissen, wie man perfektes Sushi oder Thai Curry zubereitet. Geht es um Gerichte aus der näheren Umgebung, sind sie aufgeschmissen. Globalisierung eben. Für so ziemlich alle hierzulande gehören verschiedene europäische Landesküchen zum Alltag, allen voran die deutsche, die italienische, die französische und die spanische. Was wir für authentisch halten, ist allerdings oft ein

»
**VIEL
 MIT VIEL
 MIT VIEL.**
 «

wilder Remix oder eine eigenwillige Neuinterpretation. Hinzu kommt, dass das Essen, was viele für typisch europäisch halten, nur für einen Teil des Kontinents steht. Wer außerhalb Finnlands kennt schon finnische Gerichte? Wer außerhalb Litauens litauische? Es gibt kein typisch europäisches Essen. Europa ist kulinarisch wahnsinnig vielfältig.

Kitchen Impossible beweist, wie großartig das ist. Es ist gut, dass sich Europa wirtschaftlich und politisch weiter angleicht, kulinarisch sollte es sich so viel Individualität wie möglich erhalten. Je mehr wir uns gegenseitig in die Töpfe gucken, je mehr wir zusammen kochen, essen, trinken, beim Kopieren von Originalgerichten scheitern und voneinander lernen, desto mehr wachsen wir zusammen.



ZITRONENHUHN & AGNOLOTTI

Egal, wohin die Reise geht, eines ist klar: Irgendwann taucht diese verfluchte schwarze Box auf, in der sich ein Essen befindet, das einem innerhalb von Sekunden Schweißperlen auf die Stirn treibt. Unklar ist jedoch, wann sie auftaucht. Es gehört zum Wettkampf, die Box seinem Gegner genau in dem Moment zu präsentieren, in dem er am wenigsten damit rechnet. Ein zusätzlicher Psychokniff. Je schräger das Setting, desto besser. Am Bahnhof, im Bordell-Museum, an der Autobahnraststätte – es wurde schon so einiges ausprobiert. Seinen Ursprung aber hat dieses kleine, fiese Ritual in Cessole.

Hochsommer 2015, mein erstes von bisher zwei Duellen gegen Christian Lohse. Elf Stunden bin ich schon unterwegs, als ich in der norditalienischen Gemeinde ankomme. Kameramann Jürgen hat mich von der davorliegenden Challenge in Dijon in seinem Auto mitgenommen. Und wer Jürgen kennt, weiß, was das bedeutet: »Er fährt so, als wäre er extrem kurzsichtig«, behauptet ein Kollege, der an dieser Stelle nicht genannt werden möchte.

Entsprechend geschafft bin ich. Aber was soll's, ein bisschen mit dem Produktionsteam im Restaurant »Madonna de la neve« zusammensitzen, was essen und trinken, ist ja ganz nett. Durchschnaufen, bevor es am nächsten Tag mit einer weiteren Aufgabe weitergeht. Was ich nicht weiß; dass die Kameras längst versteckt mitlaufen.

Gerade als mir der Kopf vom Rotwein schön mehlig geworden ist, steht die Box vor mir. Darin verbirgt sich haargenau die piemontesische Spezialität, die ich gerade noch vollkommen unanalytisch genossen habe: Agnolottis, aus einem Teigstreifen gefertigte Nudeltaschen. Daneben ein wundervoll mager-zartes Zitronenperlhuhn, das ich selbst am nächsten Morgen noch für eine Legehenne halte. Der komplette Kaltstart.

Unkonzentrierter bin ich nie in eine Challenge geraten. Trotzdem – oder gerade deshalb? – denken alle, die damals dabei waren, bis heute wahnsinnig gerne an die zwei Tage in Cessole zurück. Ob ihr Zitronenperlhuhn oder Zitronenperlhuhn zubereitet, ist euch überlassen.





SPANIEN

Spanien – ein Land, in dem ich meine filigranen Gegner besonders gerne scheitern sehe. Schon sieben Mal habe ich andere Köche dorthin geschickt. Ich selbst musste nur zwei Mal dort antreten. Könnte daran liegen, dass ich mich mit spanischem Essen ziemlich gut auskenne. Ich habe als Ferienhausbesitzer mal viel Zeit auf Mallorca verbracht.

Die spanische Küche hat weltweit neben der dänischen in den letzten Jahren vom Innovationsgrad her am meisten für die Kulinarik getan. Mein

Kalkül ist, dass sich Kollegen wie Raue, Herrmann, Klein oder Nakamura davon blenden lassen. Denn trotz innovativer Küchenfrickelei ist man in Spanien nach wie vor in erster Linie stolz auf rustikale Gerichte wie Paella oder Tortilla – eine Erfahrungsküche, die sich nicht rezeptieren lässt. Oft ein Schock für die werten Sterne-Streber. Sie reisen erwartungsfroh mit Pinzetten und Pipetten an, träumen von der Molekularküche und anderen großen Küchenkünsten und müssen dann das Hackbeil schwingen.





»EIN TELLER BEI KITCHEN IMPOSSIBLE SAGT MIR NICHT FREUNDLICH HALLO, ER WILL MICH VERNICHTEN.«



GRIECHENLAND

Drei Mal musste ich bisher in Griechenland antreten, auf Kreta, in Athen und Filatra. Wie großartig die Gerichte sind, die ich nachkoche, lässt sich daran erkennen, wie sehr ich sie verfluche, als ich sie in ihre Einzelteile zerlege, an ihnen herumschnüffele und sie zerkaue. Es ist ja allgemein ein Dilemma dieses Wettbewerbs, dass die Teilnehmenden stets Gerichte vorgesetzt bekommen, hinter denen der Wille eines Gegners steht, sie zu Fall zu bringen. Das führt bei mir automatisch dazu, dass

ich im Kampfmodus bin, wenn ich den Inhalt der Box analysiere. Die Schönheit der Gerichte erkenne ich meistens erst im Nachhinein. Meine Haltung: Ein Teller bei Kitchen Impossible sagt mir nicht freundlich hallo, er will mich vernichten. So energisch wie in Griechenland steigere ich mich dann aber doch eher selten in einen Wettkampf hinein. Ein verfluchtes Kompliment! Besonders hart verdammt habe ich die beiden Gerichte auf den nächsten beiden Doppelseiten.

»Lissabon ist definitiv die schönste Stadt, in der ich je gewesen bin.« Sage ich, als ich in der portugiesischen Hauptstadt angekommen bin. Wohlgermerkt, bevor ich leichenblass und schweißverperlt im ziemlich guten Schickimicki-Fußballer-Laden »Solar Dos Presuntos« am Herd stehe, wo ich dank Hans Neuner das süßeste Dessert meines Lebens zubereiten darf, einen Karamell-Pudding namens Pudim Abade de Priscos. Danach ist Lissabon immer noch verdammt schön, aber auch mit viel Anstrengung verbunden.

© 2015 by Tim Mälzer



Raues Neuinterpretation von Königsberger Klopsen haben einen bekannten Widersacher und eine wirklich bekannte Fürsprecherin. Der Widersacher bin ich, also die Person, die sie nachkochen darf. Warum um Himmels willen muss man eines der wundervollsten deutschen Traditionsgerichte dekonstruieren? Die Soße ist süß, das macht keinen Sinn! Ein großer Fan ist Angela Merkel, die 2016 dafür sorgt, dass diese Klopse beim Staatsbankett mit Barack Obama als Hauptspeise serviert werden. Um herauszufinden, wem ihr zustimmt, kocht ihr sie am besten selbst nach.



KÖNIGSBERGER KLOPSE

ZUTATEN

(für 4 Personen)

500 g mageres Kalbshack
50 g gekochte Kalbszunge,
fein gewürfelt
100 g gekochte Kalbskopfmuskel,
fein gewürfelt
100 g gekochtes Kalbsbries,
fein gewürfelt
3 Eigelbe (M)
6 EL süßer Senf
2 EL scharfer Senf
150 g Weißbrot
50 ml Milch
1 kleine rote Zwiebel (ca.
50 g)
1 TL Butter
20 g Kerbel
50 g Kapern
Fleur de Sel
Paniermehl
1 l Geflügelfond
375 ml Riesling – am besten
Rieslingauslese von
Jochen Dreissigacker
150 ml Sahne
Saucenbinder hell
100 g kalte Butter

- 1 Alle Fleischsorten, Eigelbe und beide Senfsorten vermengen. Das Weißbrot reiben, mit der Milch verrühren und unter die Fleischmasse geben.
- 2 Die Zwiebel würfeln und in Butter glasig garen. Den Kerbel fein hacken. Kapern, Zwiebeln und Kerbel in die Fleischmasse einarbeiten. Zum Schluss die Masse mit Fleur de Sel abschmecken und mit dem Paniermehl die Struktur festigen. Daraus 12 Klopse formen.
- 3 Fond und Riesling in einem großen Topf aufkochen und in den kochenden Fond einen Teil der Klopse geben. Dann die Temperatur auf die niedrigste Stufe regeln und bei geschlossenem Deckel die Klopse 7 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und warm stellen.
- 4 Wenn alle Klopse gekocht sind, den Sud durch ein Haarsieb passieren.
- 5 Den Sud mit der Sahne in einem kleinen Topf aufkochen und mit dem Saucenbinder zu einer sirupartigen Konsistenz binden. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und in den heißen Sud (nicht kochen lassen!) einrühren. Klopse dazugeben und sofort servieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Tipp: Als Beilage passen Schnittlauchpüree und ein Salat mit Apfel, Roter Bete und Jalapeño-Chilis.





STAFFEL 5 | AURACH | TIM RAUE & TIM MÄLZER

DAS DUELL DER DUELLE

»Absoluter Psycho-Terror.« »Körperlicher Nahkampf ohne jegliche Schutzhelme.« Vor meinem fünften direkten Duell mit Tim Raue rüsten wir verbal mal so richtig auf. Es steht 2:2 und es geht darum, wer der bessere Koch bei Kitchen Impossible ist.

Los geht's halbwegs gewöhnlich. Ich muss nach Valencia, Raue-Tim nach Bern. Was dann folgt, ist einmalig: Wir kochen parallel an einem Ort das gleiche Essen nach. Um mich nach den ersten beiden Challenges noch zu besiegen, muss Raue 1,5 Punkte aufholen.

Im Tiefschnee kämpfen wir uns hoch auf die Angerer Alm. Oben angekommen öffnen wir die Box: ein Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat, über dessen Qualität wir uns bei aller Verbissenheit einig sind. Mälzer-Tim: »Spektakulär schön, unglaublich souffliert.«

»KÖRPERLICHER NAHKAMPF OHNE JEGLICHE SCHUTZHELME.«

Raue-Tim: »Das beste Schnitzel mit Kartoffelsalat, das du in diesem Sonnensystem essen kannst.« Und oben drauf noch einen wundervoll fluffigen Kaiserschmarrn mit Apfelkompott. Perfekionierte Herzensküche. Zubereitet hat beides Haubenkoch Christian Winkler, der 2019 noch im »Auwirt« in Aurach am Herd steht.

Es folgt eine Küchenschlacht mit allen Mitteln. Das Schnickschnack-schnuck um den besseren Arbeitsplatz in Winklers Küche gewinnt Raue noch, danach gerät er zusehends aus dem Konzept. Meine Trashtalk-Zermürbungstaktik geht voll auf. Am Ende liegt Raue zwar ganz leicht vorne, er bekommt 3,99 Punkte, während ich bei 3,02 lande. Aber das reicht nicht, um seinen Rückstand aufzuholen. Ich freue mich schon aufs nächste Duell!



CRÊPES SUZETTE

Zu diesem Rezept muss man sich eine kleine gelbe Stoppuhr dazudenken. Eine der wenigen Challenges, bei denen eine Zeitvorgabe gilt. Genau zweieinhalb Stunden habe ich in Nancy für einen der irrsten Klassiker der französischen Küche, bei dem so viele kleine Dinge beachtet werden müssen. Für Einkauf, Vorbereitung und Zubereitung direkt am Platz in einer Pfanne. Pieppieppiep, geschafft. Sieben Punkte. Meine spontane Selbsteinschätzung vor Ort: »Je suis Gott in Frankreich.«

ZUTATEN

(für 4 Personen)

150 g Mehl
1 Prise Salz
20 g Zucker
4 Eier (M)
300 ml Milch
Mark von 1 Vanilleschote
100 g Butter
1 Bio-Orange
1 Bio-Zitrone
8 Zuckerwürfel
3 cl Cognac
10 cl Grand Marnier

- 1 Mehl, Salz, Zucker, Eier, Milch und Vanille zu einem glatten Teig verrühren. Durch ein Sieb geben und Teig 1 Stunde ruhen lassen.
- 2 50 g Butter in einem kleinen Topf zerlassen und erwärmen, bis sie goldbraun ist.
- 3 Eine heiße Pfanne mit der gebräunten Butter einfetten. Etwas Crêpeteig in die Pfanne geben, schräg halten und verlaufen lassen. Auf jeder Seite etwa 30 bis 60 Sekunden backen, bis sie leicht goldbraun sind. So alle 4 bis 5 Crêpes backen.
- 4 Zitrusfrüchte abwaschen und die Zuckerwürfel auf ihnen abreiben. Früchte aufschneiden. 100 ml Orangensaft und 50 ml Zitronensaft auspressen.
- 5 50 g Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zuckerwürfel in die Pfanne geben, das Ganze karamellisieren lassen. Mit Zitronensaft und Orangensaft ablöschen und aufkochen, bis der Karamell gelöst ist. Die Crêpes nacheinander in den Karamellsud legen und einweichen, dann zusammenklappen.
- 6 Cognac und Grand Marnier hinzufügen. Flambieren und heiß servieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten + Ruhezeit

3 MAL AFRIKA

Die vier einzigen Challenges in Afrika fanden statt in Marokko, Kap Verde und Ghana.



VIER

Köche treten in den ersten sechs Staffeln in einem afrikanischen Land an: Tim Raue, Roland Trettl, Christian Bau (Bild links) und Christoph Kunz.

FÜNF KOMMA NEUN

Der Punkteschnitt der vier Challenges.

10,8

5,7 Punkte bekommt Christian Bau in Accra für seine Erdnussuppe mit Ziegenfleisch und Fufu. Zusammen mit seiner ersten Challenge in Köln kommt er damit auf 10,8 Punkte. Bäm! Exakt so viele wie ich. Das bisher einzige Remis in der Historie von Kitchen Impossible.



37

verschiedene Töne, Lautstärken und Rhythmen meint Tim Raue zu hören, während er auf dem größten Marktplatz von Marrakesch kocht. Der komplette Gegensatz zu seiner eigenen Küche zuhause in Berlin.

NEUN NR.1

Jahre alt ist Jakilin Sofia Andrade Leukel, als ihre Mutter ihr beibringt, Cachupa zu kochen. Als Roland Trettl 2017 bei ihr in der Küche steht, hat sie längst selbst eine Familie und bereitet das kapverdische Traditionsgericht seit mindestens 20 Jahren zu. Eine unschlagbar erfahrene Originalköchin und wahnsinnig nette Gastgeberin.

6 Händler fragt Christoph Kunz in Essaouira nach Algen für die zuzubereitende Mhancha und wird fast verrückt, weil es keine gibt. Kein Wunder! Was er beim Probieren der schneckenförmigen Pastete als Algen identifiziert hat, sind schwarze Champions. Ein Fehler, der ihm leider dann doch noch rechtzeitig bewusst wird.

Jurybewertung: »Die Suppe ist sehr gut! Er hat die richtigen Zutaten benutzt, die richtigen Gewürze, und auch richtig gesalzen. Das Fleisch ist sehr zart.« Die Jury über Christian Baus Erdnussuppe mit Ziegenfleisch in Accra. Zu blöd, dass auch sein Fufu bewertet wird! (Seite 134)



GINGER CHICKEN

ZUTATEN

(für 4 Personen)

150 g Schalotten
4 Knoblauchzehen
100 g Ingwer
400 g Tomaten
1 rote Peperoni
1 grüne Peperoni
500 g Hähnchenbrustfilet
6 EL Öl
100 g Butter
150 ml passierte Tomaten
aus der Dose
150 g Joghurt (3,5 % Fett)
½-1 TL Chilipulver
2 TL Kurkuma
1 TL Pfeffer
2 TL Garam Masala
1 EL Bockshornkleeblätter
(Kasuri Meti)
Salz
1 Bund Koriandergrün

TIPP: Lecker mit
Basmatireis.

- 1 300 ml Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Die Schalotten in Streifen schneiden und 10 Minuten weich garen. Mit dem Schneidstab fein pürieren und bei niedriger Hitze unter Rühren dicklich einkochen lassen.
- 2 Inzwischen den Knoblauch fein hacken. Ingwer schälen und erst in Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Tomaten vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Peperoni entkernen und in Streifen schneiden. Hähnchenbrustfilets in Scheiben schneiden.
- 3 Fleisch in einer großen Pfanne im heißen Öl farblos anbraten. Butter, Knoblauch und Ingwer zugeben und kurz dünsten. Passierte Tomaten und die Schalottenpaste zugeben und aufkochen. Joghurt und Gewürze unterrühren. Tomaten und Peperoni zugeben, alles aufkochen und bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.
- 4 Korianderblättchen grob hacken. Ginger Chicken anrichten und mit Koriandergrün bestreut servieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten



6 MAL AMERIKA

Sechs Länder bereisen wir.

11 8

Challenges stellen wir uns.

Köche treten bei Kitchen Impossible in den ersten sechs Staffeln in Amerika an: Christian Lohse, Roland Trettl, Duc Ngo, Johannes King, Max Stiegl, Mario Lohninger, Lukas Mraz und ich.

SECHS KOMMA VIER

Unser Punkteschnitt – kontinental gesehen der beste!

ZEHNMALZEHN

Punkte erwartet Johannes King, als er erfährt, dass er in San Francisco Cioppino zubereiten darf. Ein Fischeintopf? Für den Sylter Fischkönig ja wohl ein Selbstgänger! Naja, nicht ganz. Aber immerhin ein Schnitt von 6,8. Von Großmaul zu Großmaul: Respekt!



NR. 1

»Wenn mir der Teller serviert worden wäre und ich hätte nicht gewusst, wer ihn gekocht hat, hätte ich gedacht, dass es eine der göttlichen Köchinnen aus dem El Barco gewesen ist.«

Ein Jury-Mitglied über die pazifische Fischplatte, die Lukas Mraz im genannten Restaurant in Medellin, Kolumbien, nachgekocht hat.

NEUN

Tequila trinke ich in Mexiko City über den Tag verteilt. Behauptet man zumindest. Ich sag dazu nur: Mucho trabajo, mucho Tequila! (mehr auf Seite 164)



10892

Kilometer Luftlinie liegen zwischen dem Al Toke Pez in Lima und meiner Bullerei in Hamburg – die weiteste Strecke bei Kitchen Impossible.

5 Fortbewegungsmittel in Amerika: Motorboot, Motorschlitten, Flugzeug, Auto, Hubschrauber.

0

Einkaufsmöglichkeiten stehen Roland Trettl und Christian Lohse 2017 beim Weihnachtskochen in der Einöde Alaskas zur Verfügung. Erste Lösungsansätze: Moos von Bäumen kratzen, Gletschereis hacken, Eisangeln (erfolglos). Zum Glück entdecken sie irgendwann doch noch die prall gefüllte Vorratskammer der Winterlake Lodge, in die Tim Raue und ich sie netterweise haben reisen lassen.



»ALLE SIND



GEGEN MICH.«



Klaus Erfort



Konstantin Filippou



Lukas Mráz



Maria Groß



Ludwig »Lucki« Maurer



Alexander Herrmann



Alexander Wulf



Ali Güngörmüş



Martin Klein



Mario Lohninger



Max Stiegl



Max Strohe



Björn Swanson



Christian Bau



Christian Lohse



Christoph Kunz



Meta Hildebrand



Monika Fuchs



Nenad Mlinarevic



Peter Maria Schnurr



Daniel Gottschlich



Franz Keller



Haya Molcho



Hans Neuner



Roland Trettl



Sepp Schellhorn



Steffen Henssler



Sven Elverfeld



Holger Bodendorf



Jan Hartwig



Johannes King



Juan Amador



Tanja Grandits



Tim Raue



The Duc Ngo



Tohru Nakamura