

Samstag 17.30 Uhr



- Kontakt/Sendungsinfos**
- Newsletter**
- Archiv**
- Vorschau**
- vivissimo**
- vivo-Mediathek**

Archiv & Vorschau

Juli 2009

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
29	30	01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	01	02
Juli		2009				

Hexenküche oder Hightech?

Sterne Koch Juan Amador setzt auf die Molekulargastronomie



Besuchern gewährt Juan Amador bei Kochvorführungen Einblick in die Molekularküche

Seit mehr als 2000 Jahren bereiten wir unsere Speisen auf mehr oder weniger ähnliche Weise zu und meist nutzen wir Hitze dafür. Doch Kochen funktioniert auch bei minus 196 Grad Celsius - und zwar mit flüssigem Stickstoff. Dies ist nur ein Beispiel aus der molekularen Küche, der sich Juan Amador, zweifacher Sterne Koch aus Langen bei Frankfurt am Main verschrieben hat.



Er benutze neue Techniken des Kochens, sagt der Molekulargastronom Amador

Kochen mit flüssigem Stickstoff mag sich nach Hexenküche anhören und gefährlich klingen. Für Juan Amador ist es weder das eine noch das andere: "Eigentlich sind es nur neue Techniken, die wir aus der Wissenschaft mitbekommen. Aber letztendlich basiert alles auf der klassischen Küche. Es ist kein Hokuspokus." Mit flüssigem Stickstoff zu hantieren sei nicht gefährlicher als die Arbeit mit 180 Grad heißem Frittierfett. Amador vergleicht den neuen Trend der molekularen Gastronomie deshalb auch eher mit der Zeit, als in den 1970er Jahren das Aufkommen der "Nouvelle cuisine" sehr skeptisch betrachtet wurde. Für ihn ist es heute wie damals nur eine Weiterentwicklung der Küche, zugegeben mit ziemlich raffinierten Methoden.

mehr zum Thema

- 3sat-Magazin "delta": Durch Wissenschaft zum Genuss - Die Molekulargastronomie beschreitet neue Wege des Geschmacks
- 3sat-Magazin "hitec": Schwerpunkt Molekulargastronomie

Zutatenkauf auch in der Apotheke



Um den flüssigen Kern der Rote-Bete-Suppe legt sich dank Kalziumchlorid eine feste Hülle

Vorreiter der molekularen Küche ist der spanische Starkoch Ferran Adrià. Von ihm hat sich Juan Amador inspirieren lassen und sich die wichtigsten Techniken abgeschaut, um sie für seine Küche zu adaptieren. So geht Juan Amador eben nicht nur im Feinkostladen einkaufen, sondern hin und wieder auch in der Apotheke. Dort bekommt er zum Beispiel Kalziumchlorid, das er für eine zugleich feste wie flüssige Rote-Bete-Suppe benötigt. Eine chemische Reaktion des Kalziums wird genutzt, um einen flüssigen Kern in eine feste Hülle zu bekommen.

Eisschaum ohne Knirschen



Der Schaum muss zum richtigen Zeitpunkt aus dem Stickstoff genommen werden

Ähnlich verhält es sich mit dem flüssigen Stickstoff. Bei minus 196 Grad Celsius frieren die Moleküle in einem vorbereiteten Schaum wesentlich schneller als im Tiefkühler. Als Ergebnis dieses "Schockfrostens" lässt sich feststellen, dass die Eiskristalle nicht zu groß werden und der entstandene Eisschaum im Mund ohne lästiges Knirschen schmilzt. Wichtig ist allerdings, den richtigen Zeitpunkt abzapfen zu lassen. Bleibt der Schaum nämlich zu lange im Stickstoff, kann er am Gaumen kleben bleiben und es kommt zu unangenehmen Verbrennungen. Juan Amador bestätigt, dass für ihn daher einige der ersten Selbstversuche schmerzhaft waren. "Am Anfang tat's schon weh", erinnert er sich heute.



Spektakulär: flüssiger Stickstoff

"Früher habe ich Chemie in der Schule gehasst", sagt der Koch. "Aber das hier macht Spaß!" Wenn man eine seiner Kochshows besucht, wird dies deutlich. Von ungewöhnlichen Vorspeisen über einen genialen Hauptgang bis hin zu atemberaubenden Desserts reicht die Palette, die die Gäste an einem solchen Abend ausprobieren können. Außer den Gaumenfreuden bekommen sie auch noch etwas fürs Auge geboten, zum Beispiel wenn der flüssige Stickstoff ins Spiel kommt. Amador weiß, dass Technik und Show allein noch kein gutes Essen ausmachen. Kreativität und Experimentierfreudigkeit sind mindestens genauso wichtig.

