

ALEXANDRA KILIAN
UND IHR TEAM
ÜBER MENSCHEN,
MODE UND GENUSS
STADTLIBEN@MORGENPOST.DE



AUFGEABELT

Adam Ramirez steht mit Wagyu vor der „Bar am Lützowplatz“

18 Stunden lang gart **Adam Ramirez** das Wagyu-Fleisch von der Morgan-Ranch in seinem Smoker namens „The Pit“. „Und ich feuerle mit Holz – das heißt alle halbe Stunde nachlegen“, so Ramirez. Das 550 Kilogramm schwere Grillgerät steht in Marienfelde – der Texaner und Wahl-Berliner Ramirez ab sofort donnerstags bis sonnabends vor der „Bar am Lützowplatz“. Inklusive zart gegartem Resultat.



DE SCHNEIDER

AUFGEFALLEN

Kracht kocht: Marion Kracht serviert Rote-Bete-Bouletten in der Weinschule

Eine kalte Zucchinisuppe und Rote-Bete-Bouletten gab es am Donnerstagabend bei „eat! Berlin Festival“-Gründer **Bernhard Moser**. Zur Neueröffnung seiner „Weinschule Berlin“ am neuen Standort in Charlottenburg hatte er sich Schauspielerin **Marion Kracht** geladen – die die Rezepte aus ihrem vegan-vegetarischen Kochbuch „Kracht kocht“ direkt vor Ort an den Gästen erprobte.



AUFGESCHRIEBEN

Philipp Liebisch ist zurück in Berlin: Restaurant „Zeitgeist“ eröffnet

So schön sei das, „das kann man sich gar nicht vorstellen“, sagt **Philipp Liebisch**. Der gebürtige Berliner und „Brandenburger Meisterkoch 2013“ ist zurück in seiner Heimat. Nachdem er das „Sandak“ im „Seeschlösschen“ in Senftenberg verlassen hatte, plante er die Neueröffnung des „Drive – Volkswagen Group Forums“ Unter den Linden als Küchenchef mit. Ab sofort bietet er dort Fine Dining im Restaurant des Hauses, dem „Zeitgeist“. Komende Woche wird der Vorstandsvorsitzende, **Martin Winterkorn**, zum Geschmackstest erwartet.



RETO LUKAS

Berliner Sternekost



Hendrik Ottos Karottenkuchen

Zutaten:
Für den Karottenkuchen:
125 Gramm Butter
125 Gramm Zucker
2 Eier
125 Gramm Mehl
1 Teelöffel Backpulver
100 Gramm Karottenraspeln

Dekoration:
Gezupftes Basilikum
Geschlagene Sahne
Weiße, geschmolzene Schokolade

Zubereitung:
Die Butter und den Zucker mit dem Handrührgerät aufschlagen. Die Eier unterrühren und sowohl das Mehl als auch das Backpulver einarbeiten. Anschließend die Karottenraspeln unterheben. Förmchen buttern und mit Zucker bestreuen. Die Masse in die Förmchen füllen und bei 160 Grad Celsius Umluft für circa 20 Minuten backen. Danach den Karottenkuchen in einen tiefen Teller oder Schüssel setzen. Mit der flüssigen, weißen Schokolade überziehen. Etwas geschlagene Sahne auf den Karottenkuchen geben – und servieren.



Zwei-Sterne-koch Hendrik Otto aus dem „Lorenz Adlon Esszimmer“ zeigt sein Sonntagsrezept
AMIN AKHTAR (2)

„Da ist das gute Stück“

Im Monat Juni laden **Andreas Kündgen** und **Ulrike Hickisch** zum Morgenpost-Menü in das „Wilson's The Prime Rib Restaurant“

■ VON ALEXANDRA KILIAN

Mit einem Ruck wuchtet **Andreas Kündgen** das Fleisch auf den Tisch. „Da ist das gute Stück“, sagt er, leise, fast nur zu sich selbst. Sein Sous Chef **Tobias Busche** steht neben ihm, lehnt sich an das Edelstahl der Anrichte und beobachtet den Chef. Behutsam fährt Kündgen mit den Fingern an der eng geschnürten Plastikfolie über Fleisch und Knochen entlang. „Perfekt. Kräftig rot ist es, schön blutig“, sagt er. Dann dreht er den Klotz, greift zum Messer – und schlitzt die Folie auf.

Andreas Kündgen ist Küchenchef des „Wilson's The Prime Rib Restaurant Berlin“ im „Hotel Crowne Plaza Berlin“. Gemeinsam mit seinem Sous Chef und Restaurantleiterin **Ulrike Hickisch** lädt er die Leser der Berliner Morgenpost im Juni zum Menü. Mit Prime Rib im Hauptgang, selbstverständlich. Das Fleisch aus der Hochrippe des Rindes ist Markenzeichens des seit knapp fünf Jahren bestehenden Restaurants an der Nürnberger Straße und weitgehend identisch mit dem Rib-Eye-Steak. Der Zusatz „Prime“ steht jedoch für sein Qualitätssiegel aus dem Herkunftsland USA. Das amerikanische Landwirtschaftsministerium (USDA) bescheinigt mit dieser Stufe dem Fleisch den höchsten Marmorierungsgrad, die „Saftigkeit“, einen intrazellulären Fettanteil von mindestens elf Prozent. Lediglich zwei Prozent des gesamten US-Rindes erhalten den Zusatz „Prime“. So, wie die Rinder aus der Zucht der „Creekstone Farms“ in Kansas, von der die Hotel- und Restaurantbesitzer, Familie **Albeck & Zehden**, ihr Fleisch direkt beziehen.

„Das Fleisch ist bei uns immer der Mittelpunkt“, sagt Andreas Kündgen. Er hebt das sieben Kilogramm schwere Stück aus der Folie und tupft es ab. Für acht Stunden wird es nun bei 54 Grad gegart. „Dann kommt unsere hauseigene Pfefferkruste drum herum – und wieder geht's in den Ofen“, erklärt Kündgen. Zehn Minuten grillt das Prime Rib abschließend bei 240 Grad. Bevor es im Hauptgang, Tranche vom US-Prime Rib mit grünem Spargel, Vichy-Karotten, geröstetem Sellerie und Würfel von gratinierter Kartoffel mit Bratensauce und Sauce Béarnaise, auf den Teller kommt.



Das Team Küchenchef Andreas Kündgen und Restaurantleiterin Ulrike Hickisch im Gastraum, dem „Patio“ des „Wilson's The Prime Rib“

Seit drei Jahren arbeitet Andreas Kündgen als Küchenchef im „Wilson's The Prime Rib“. Koch ist der gebürtige Bonner „aus Selbstverteidigung“ geworden, wie er sagt. Ersten sei seine Mutter nicht die Beste aller Köchinnen gewesen und zweitens sei sie, als er ihr seinen Berufswunsch mitgeteilt habe, dagegen gewesen. Und so kochte sich der heute 47-Jährige vom „Park Hilton“ in München über das „London Kensington Hilton“, „Sharm El Sheikh Hilton“ in Ägypten, „Hotel Palace Berlin“ und „Steigenberger Hotel Berlin“ bis ins „Hotel Crowne Plaza“.

Für die Vorspeise haben sich Kündgen und Busche als ersten Gang gegrillte Ja-

kobmuschel auf Zitronengraspesto mit Salzkaramell, schwarzem Knoblauch und rotem Linsensalat überlegt. Aus den Händen von Restaurantleiterin Hickisch gibt es einen nach Zitrus, Melone und grünem Apfel schmeckenden 2013er Sauvignon Blanc „Two Vines“ Columbia Crest aus dem Columbia Valley dazu. Eine Cuvée aus acht Prozent Semillon und 92 Prozent Sauvignon, „schön bissig zur Muschel“, wie Ulrike Hickisch sagt.

Zur ungewohnt eleganten sowie pikanten Corn Showder mit Algen im zweiten Gang, einer typisch amerikanischen Maissuppe mit Wakame-Grün, reicht sie einen 2013er Woodbridge White Zinfandel von **Robert Mondavi** aus Ka-

lifornien. Sattes Granat, Himbeere und Schattenmorelle ergänzen harmonisch die Schärfe der Suppe. Zum gegrillten Thunfisch auf grünem Papaya-Mango-Koriander-Salat gibt es einen kräftigen Chardonnay Chateau Ste. Michelle aus Woodinville/Washington von 2010, zum Prime Rib im Hauptgang einen 2009er Merlot „Two Vines“ Columbia Crest aus den Heaven Hills im Columbia Valley. Er unterstützt das Fleisch mit Heidelbeer- und Kirscharomen.

Ulrike Hickisch hat dem Motto des Restaurants getreu lediglich amerikanische Weine als Menü-Begleitung ausgesucht. Bis auf den letzten Wein zum Dessert, einem White Chocolate Cheesecake mit Cashew-Eis. „Dazu musste ich den noch unverkäuflichen Wein von **Fräulein Brösel** nehmen“, sagt Hickisch. Die Kreuzberger Weinhändlerin sei eine gute Freundin –

und habe ihr den 2011er Gelben Muskateller Steinriegl Privat noch vor allen anderen Abnehmern exklusiv versprochen. Mit einem Rückziehl zieht Ulrike Hickisch den Korken aus der Flasche – und serviert eine der besten Lagen der Südsteiermark zum Menü-Finale.

Zu Tisch

Das Menü Fünf Gänge und fünf Weine für 59,90 Euro vom 1. bis 30. Juni 2015, Mo.–So. ab 18 Uhr, im „Wilson's The Prime Rib“ im Hotel „Crowne Plaza Berlin“ an der Nürnberger Straße 65. Zu reservieren unter Tel. 21 00 70 00 oder auf www.restaurant-wilsons.de. Bitte dort mit Stichwort „Morgenpost-Menü des Monats“ buchen.

Der Gewinn Wir verlosen fünfmal zwei Morgenpost-Menüs bei AboExklusiv am heutigen Sonntag, 31. Mai 2015 und am 14. Juni 2015. (Siehe Seite 6.)



Chef und Sous Chef Andreas Kündgen mit Tobias Busche (l.)



Erster Gang Jakobsmuschel auf Zitronengraspesto, Salzkaramell, Knoblauch, Linsensalat



Zweiter Teller Eine typisch amerikanische Corn Showder mit grünen Algen



Dritter Gang Gegrillter Thunfisch auf grünem Papayasalat



Hauptgang US-Prime Rib mit Gemüse, gratinierter Kartoffel, Bratenjus, Sauce Béarnaise



Das Dessert White Chocolate Cheesecake mit Cashew-Eis

