AUSGABE 2022

SEAFOODIE

- EIN INSPIRIERENDES BUCH ÜBER DAS GOLD DER MEERE -



EIN GEMEINSAMES PROJEKT VON
ESSBERICHTE & ZEELANDIA VAN BELZEN

ESSBERICHTE
RESTAURANTFÜHRER

zeelandia
van Belzen



Ein inspirierendes Buch über Fisch & Meeresfrüchte. Top Produkte von top Küchenchefs top in Szene gesetzt.

EIN GEMEINSAMES PROJEKT VON

ESSBERICHTE RESTAURANTFÜHRER & ZEELANDIA VAN BELZEN

WWW.ESSBERICHTE.DE | WWW.ZEELANDIA-VAN-BELZEN.DE



"WIR WOLLTEN EIN INSPIRIERENDES BUCH ZUM THEMA FISCH UND MEERESFRÜCHTE MACHEN - TOP PRODUKTE VON TOP KÜCHENCHEFS TOP IN SZENE GESETZT!"

Christian van Belzen und Sascha Perrone



ES GEHT WEITER:

SEAFOODIE VOLUME II !

Nachdem wir im vergangenen Jahr so viel Zuspruch und durchweg positives Feedback sowohl von den Küchenprofis als auch von den Lesern bekommen haben, stand schnell fest: Der SEAFOODIE geht in die nächste Runde.
Und auch in diesem Jahr möchten wir euch mit diesem Buch inspirieren und Produkte aus dem Meer nahe bringen, die ihr bestimmt noch nie probiert, gegessen oder selber zubereitet habt.
Also fangt an zu blättern und schaut euch an, welche wunderbaren Kreationen 44 der besten Köchinnen und Köche unserer Region für uns und euch auf die Teller gezaubert haben.

Wir wünschen euch ganz viel Spaß dabei und natürlich wie immer maximalen Genuss!

Euer
Sascha Perrone & Christian van Belzen

SPECIAL
Surf and Turf 2022



SURF AND TURF SPECIAL

BESTER FISCH TRIFFT AUF BESTES FLEISCH

Für unsere diesjährige Seafoodie Tour hatten wir die Idee eines "Surf 'n' Turf Special", bei dem fünf Küchenchefs feinstes aus dem Meer mit bestem Fleisch vereinigen.
Folglich brauchten wir aber auch einen TOP Fleischdealer, der dieses Vorhaben begleiten würde.
Und wer könnte in unserer Region besser zu einem solchen Vorhaben passen als OTTO GOURMET, der Fleischspezialist der Spitzengastronomie schlechthin, mit einem ausgezeichneten Ruf und fast 20 Jahren Erfahrung.

Also, liebe Foodies, freut euch auf fünf geile Surf 'n' Turf mit bestem Wagyu aus Japan, Deutschland und den USA sowie dem großartigen Joselito Ibérico aus Spanien, zubereitet von Alex Wulf, Benjamin Kriegel, Daniel Dal-Ben, Lukas Jakobi und Philipp Lange.



Wolfgang Otto - hier gemeinsam mit Sternekoch Alex Wulf - ist das „Gesicht" von OTTO GOURMET. Der studierte Betriebswirt gilt als einer der führenden Fleischexperten in Deutschland.

UNSERE GROSSE SEA

1 · **MARKUS GASZ** · QOMO · Blauflossen Thunfisch

2 · **MICHAEL DYLLONG** · THE STAGE · Rote Meerbarbe

3 · **SASCHA STEMBERG** · Haus Stemberg · Hiramasa Kingfish

4 · **KNUT HANNAPPEL & TOBI WEYERS** · Restaurant Hannappel · Kaviar

5 · **FRANCESCO SOLINAS** · Linguini · Frutti di Mare

6 · **DANIEL DAL-BEN** · 1876 Daniel Dal-Ben · Surf 'n' Turf № 1

7 · **ALEXANDER HOPPE** · Shiraz · Kaisergranat

8 · **FILIP CZMOK** · Bembergs Häuschen · Ōra King Lachs

9 · **DANIEL GOTTSCHLICH** · Ox & Klee · Huchen

10 · **KENGO NISHIMI** · Ito · ShimaAji

11 · **DENNIS SCHÜRMANN** · Fleher Hof · Taschenkrebs

12 · **YOSHIZUMI NAGAYA** · Nagaya · Seeigel

13 · **PHILIPP WOLTER** · PHOENIX · Bodenseefelchen

14 · **ERIK SCHMITZ & MAXIM KUSNEZOW** · rays. · King Crab

15 · **DANIEL BAUR** · EssBar · Fjordforelle

16 · **PIERRE BECKERLING** · IUMA · Dry-Aged Fisch

17 · **PHILIPP DIERGARDT** · Diergardts "Kühler Grund" · Steinbutt

18 · **SVEN NÖTHEL & TIMO BAASKE** · [mod] by Sven Nöthel · Bacalhau

19 · **FLORIAN CONZEN** · Brasserie Stadthaus · Seeteufel

20 · **CHRISTIAN STURM-WILLMS** · Yunico · Japanische Dorade

21 · **LEON HOFMOCKEL** · La Société · Gillardeau Auster

22 · **LUKAS JACOBI** · Intensiu · Surf 'n' Turf № 2

AFOODIE-TOUR 2022

23 · **ERIC WERNER** · Astrein · Wrackbarsch

24 · **DENNY NEUMANN** · Weinhof Voosen · Languste

25 · **RICCARDO PIAZZOLI** · La Volpe · Carabinero

26 · **SARAH HENKE** · YOSO · Abalone

27 · **CHRISTIAN ECKHARDT** · PURS · Flusskrebs

28 · **ALEX WULF** · TROYKA · Surf 'n' Turf № 3

29 · **PHILIPP LANGE** · Agata's · Surf 'n' Turf № 4

30 · **MARLON RADEMACHER** · La Cuisine Rademacher · Dorade Royal

31 · **THOMAS GILLES** · Clostermanns Le Gourmet · Saint-Pierre

32 · **ANTON PAHL** · Setzkasten · Wolfsbarsch

33 · **JOSCHUA TEPNER** · Hanse Stube · Bretonische Seezunge

34 · **MIRKO GAUL** · taku · Steinköhler

35 · **KAZUKI OTSUKA** · Benkay · Sushi

36 · **BENJAMIN KRIEGEL** · Pink Pepper · Surf 'n' Turf № 5

37 · **RUBEN BAUMGART** · Rubens Restaurant · Goldforelle

38 · **MICHAEL SCHEIL & MATTHÄUS BROL** · Chefs & Butchers · Adlerfisch

39 · **TOBIAS ROCHOLL** · FRITZ's FRAU FRANZI · Nordseekrabben

40 · **HAGEN WAGNER** · Zweierlei · Drachenkopf

41 · **MICHAEL SCHERZ** · Gasthaus Scherz · Petermännchen

42 · **TORBEN SCHUSTER** · Gut Lärchenhof · Kabeljau

43 · **CLAUDIA SCHRÖTER** · Café de Bretagne · Bretonischer Hummer

44 · **DANIEL GEORGIEV** · Ratsstuben · Tarbouriech Auster



1

MARKUS GASZ
QOMO

Blauflossen Thunfisch

2

MICHAEL DYLLONG
THE STAGE

Rote Meerbarbe





3

SASCHA STEMBERG
Haus Stemberg

Hiramasa Kingfish

4

KNUT HANNAPPEL & TOBI WEYERS
Restaurant Hannappel

Kaviar





5

FRANCESCO SOLINAS
Linguini

Frutti di Mare

6

DANIEL DAL-BEN
1876

Surf 'n' Turf - Teil 1





7

ALEXANDER HOPPE
Shiraz

Kaisergranat

8

FILIP CZMOK
Bembergs Häuschen

Ōra King





#10

KENGO NISHIMI
Ito

Shima Aji



#12

YOSHIZUMI NAGAYA
Nagaya

Seeigel

#9

DANIEL GOTTSCHLICH
Ox & Klee

Huchen



#11

DENNIS SCHÜRMANN
Fleher Hof

Taschenkrebs





#14

ERIK SCHMITZ & MAXSIM KUSNEZOW
rays.

King Crab



#16

PIERRE BECKERLING
IUMA by Dyllong & De Luca

Dry Aged Fisch

#13

PHILIPP WOLTER
PHOENIX

Bodenseefelchen



#15

DANIEL BAUR
EssBar

Fjordforelle





#17

PHILIPP DIERGARDT
Diergardts "Kühler Grund"

Steinbutt

#18

SVEN NÖTHEL & TIMO BAASKE
[mod] by Sven Nöthel

Bacalau





#19

FLORIAN CONZEN
Brasserie Stadthaus

Seeteufel

#20

CHRISTIAN STURM-WILLMS
Yunico

Japanische Dorade





#21

LEON HOFMOCKEL
La Société

Gillardeua Auster

#22

LUKAS JOCOBI
Intensiu

Surf 'n' Turf - Teil 2





#23

ERIC WERNER
Astrein

Wrackbarsch

#24

DENNY NEUMANN
Weinhof Voosen

Languste





#26

SARAH HENKE
YOSO

Abalone



#28

ALEX WULF
TROYKA

Surf 'n' Turf - Teil 3

#25

RICCARDO PIAZZOLI
La Volpe

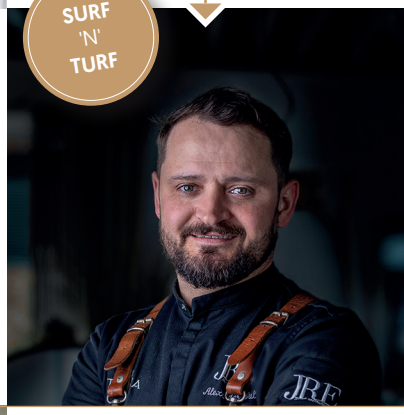
Carabinero



#27

CHRISTIAN ECKHARDT
PURS

Flusskrebs





#30

MARLON RADEMACHER
La Cuisine Rademacher

Dorade Royal



#32

ANTON PAHL
Setzkasten

Wolfsbarsch

#29

PHILIPP LANGE
Agata's

Surf 'n' Turf - Teil 4



#31

THOMAS GILLES
Clostermanns Le Gourmet

Saint-Pierre





#34

MIRKO GAUL
taku

Steinköhler



#36

BENJAMIN KRIEGEL
Pink Pepper

Surf 'n' Turf - Teil 5

#33

JOSCHUA TEPNER
Hanse Stube

Bretonische Seezunge



#35

KAZUKI OTSUKA
Benkay

Sushi





#38

MICHAEL SCHEIL & MATTHÄUS BROL
Chefs & Butchers

Adlerfisch



#40

HAGEN WAGNER
Zweierlei

Drachenkopf

#37

RUBEN BAUMGART
Rubens Restaurant

Goldforelle



#39

TOBIAS ROCHOLL
FRITZ's FRAU FRANZI

Nordseekrabben





#42

TORBEN SCHUSTER
Gut Lärchenhof

Kabeljau



#44

DANIEL GEORGIEV
Ratsstuben

Steinbutt

#41

MICHAEL SCHERZ
Gasthaus Scherz

Petermännchen



#43

CLAUDIA SCHRÖTER
Café de Bretagne

Bretonischer Hummer



ÜBRIGENS:

DIE SEAFOODIE-TOUR KÖNNT IHR AUCH
VIA SOCIAL MEDIA VERFOLGEN.
ALSO SCHAUT VORBEI!

WWW.FACEBOOK.COM/ESSBERICHTE
WWW.INSTAGRAM.COM/ESSBERICHTE

MARKUS GASZ · QOMO

BALFEGÓ BLUEFIN TUNA

Thunnus thynnus · Blauflossen-Thunfisch · Roter Thun



PRODUKT: Blauflossen-Thunfisch
LEBENSRAUM: Atlantik, Mittelmeer, Ostsee, Karibik
HERKUNFT: Spanien
FANGART: Semi-Aquakultur

Der Rote Thun, auch Großer Thun oder Blauflossen-Thunfisch genannt, ist einer der bedeutendsten Speisefische und zählt mit einer Maximalgröße von 4,5 Metern und mehr 650 Kilogramm zu den größten Knochenfischen überhaupt.
Balfego ist weltweit führend im nachhaltigen Fang dieser Gattung. Die wilden Thunfische werden mit einem Gewicht zwischen 60 und 80 kg gefangen und leben dann in eigenen Becken direkt an der Küste von L' Ametlla de Mar, 150 km südlich von Barcelona. Dort werden sie ausnahmslos mit Wildfisch gefüttert.
Dieses Zuchtverfahren hat dazu geführt, dass der Bluefin-Tuna mittlerweile nicht mehr auf der roten Liste gefährdeter Arten steht.
Wenn die Tiere ein Gewicht zwischen 100 und 200 kg erreicht haben, werden sie einzeln zum optimalen Fettzeitpunkt und nur auf Kundenbestellung aus dem Meer geholt. Jedes Tier wird einzeln und stressfrei entnommen, was eine optimale Fleischqualität garantiert, die sich insbesondere für den Rohverzehr ausgezeichnet eignet. Aus diesem Grund servieren die besten Restaurants der Welt Bluefin-Thunfisch von Balfego.
Und eines der begehrtesten Stücke dieses wunderbaren Tiers ist das Bauchfilet, welches vor allem bei japanischem Sushi und Sashimi Verwendung findet. Dabei unterscheidet man zwischen Otoro und Chutoro, wobei Ersteres aufgrund des hohen Fettgehalts praktisch im Mund schmilzt und Letzteres sowohl eine fleischige als auch eine fettige Textur mitbringt.





MARKUS GASZ

QOMO · Düsseldorf

Auf 172,5 Metern Höhe, knapp unter der Spitze des Düsseldorfer Rheinturms thront das Restaurant QOMO und bietet einen sensationellen 360° Panoramablick über die Landeshauptstadt.
Auf die Teller gibt es besten japanischen Fusion-Style unter der Leitung von Chef **Markus Gasz**, der uns ein großartiges Dreierlei vom Balfegó Thunfisch, genauer gesagt vom Otoro, Chutoro und Akami, dem besten Stück des Fischs, zubereitet hat.









OTORO VOM BALFEGÓ THUNFISCH
Sashimi



MICHAEL DYLLONG · THE STAGE

ROTE MEERBARBE

Mullus barbatus · *Rotbarbe*



PRODUKT: Rote Meerbarbe
LEBENSRAUM: Nordostatlantik, Mittelmeer
HERKUNFT: Portugal (Küstenfischerei)
FANGART: Purse Seine

Die Rotbarbe oder Rote Meerbarbe ist ein barschverwandter Meeresfisch, welcher es auf eine Größe von maximal 30 Zentimetern und auf ein Gewicht von ca. einem Kilogramm bringt.
Rotbarben sind Schwarmtiere und leben bodennah in Tiefen von bis zu 300 Metern. Dort suchen sie auf weichen Sand- und Schlammböden ihre Nahrung, die vornehmlich aus kleinen Krebstieren, Borstenwürmern und Weichtieren besteht.
Nützlich bei der Nahrungssuche sind ihnen ihre charakteristischen, unter dem Kinn befindlichen Barteln, welche als Geschmacks- und Tastzellen dienen.

Das weiße Fleisch der Roten Meerbarbe hat kaum Gräten und überzeugt durch einen köstlichen Geschmack. Vor allem die wunderbar knusprig gebratene Haut sorgt dabei für große Gaumenfreude.

Neben dem Knusper schwört der wahre Genießer übrigens auf die Bäckchen und die Leber.





MICHAEL DYLLONG

THE STAGE * · Dortmund

Gerade einmal sechs Monate hat es seit der Eröffnung des THE STAGE im September letzten Jahres gedauert, bis hier ein weiterer Stern am Dortmunder Kulinarikhimmel aufging. Ein klares Zeichen dafür, dass **Michael Dyllong** wert auf beste Produkte legt und sich auch auf deren Zubereitung versteht.
Für uns hat er aus der wunderbaren Rotbarbe ein köstliches Gericht mit Sepia, Krustentiernage, Portulak und Kaffir gezaubert.











ROUGET BARBET & SEPIA

Krustentiernage · Portulak · Kaffir



SASCHA STEMBERG · HAUS STEMBERG

HIRAMASA KINGFISH

Seriola lalandi · Gelbschwanzmakrele · Yellowtail Amberjack



PRODUKT: Hiramsa Kingfish
LEBENSRAUM: Nordpazifik, Australien, Neuseeland
HERKUNFT: Australien (Spencer Gulf Aquakultur)
FANGART: Ike-Jime

Der Hiramasa Kingfish bevorzugt Wassertemperaturen von um 20 Grad, weshalb er hauptsächlich in den gemäßigten Gewässern der südlichen Hemisphäre und des nördlichen Pazifiks vorkommt. Hier sind sie vor allem in Tiefen von 50 bis 300 Metern zu finden. Die maximale Länge wird mit knapp zwei Metern angegeben, wobei der Hiramasa Kingfish ein maximales Gewicht zwischen 40 und 50 Kilogramm mitbringt. In den hiesigen Küchen findet man eher Exemplare um die drei Kilogramm, wobei das hier zu sehende Prachtexemplar, welches uns für den **SEAFOODIE** zu Saschs Stemberg nach Verlbert begleitet hat, mit fünfeinhalb Kilogramm schon sehr stattlich ist.

Dank seines kräftigen, festen Fleisches gilt der Kingfish in Japan schon lange als König seiner Art und wird als einer der besten Sashimi-Fische überhaupt geschätzt.



SASCHA STEMBERG

Haus Stemberg * · Velbert



Das Haus Stemberg in Verantwortung von **Sascha Stemberg** und dessen Vater Walter ist seit Langem weit über die Grenzen des Bergischen Landes bekannt für seine Gastfreundschaft und beliebt für den einmaligen Stilmix aus regionalen Klassikern und modernen Kreationen. "Ein Produkt wie der Kingfish" sagt Sascha, "spricht für sich und soll im Fokus stehen". Deshalb wird es puristisch, einfach und lecker, also gebeizt, abgeflämmt und das Ganze dann im Ceviche Style.













HIRAMASA KINGFISH

gebeizt & geflämmt · Ceviche-Style · Avocado-Crème · Schnittlauchöl

KNUT HANNAPPEL & TOBIAS WEYERS · RESTAURANT HANNAPPEL

KAVIAR



PRODUKT: Kaviar / Stör
LEBENSRAUM: u.a. Nordpolarmeer, Kaspischen Meer

Kaum ein Produkt prägt das Image einer absoluten Delikatesse so sehr wie Kaviar. Im Restaurant ist er vielseitig einsetzbar und wird gerne klassisch als Solitär mit Blinis und Sauerrahm serviert oder er verleiht als Zückerchen on top einem jedem Gericht das gewisse Etwas.
Das vielleicht berühmteste Tortenstück des Landes im Restaurant Sonnora wäre hierfür das Paradebeispiel schlechthin.

Für den SEAFOODIE ist in diesem Jahr der Caspian Gold „SCHRENCKII PURE“, ein Kaviar vom Amurstör (Acipenser schrenckii), mit von der Partie, der erfolgreich und nachhaltig in den wahrscheinlich modernsten Aquafarmen der Welt gezüchtet wird.
Zur Kaviarentnahme beträgt die Reife der Störe mindestens 12 Jahre oder mehr.

Der SCHRENKII PURE bringt eine halbfeste bis feste Perligkeit bei einer Korngröße von 3,1 bis 3,4 mm mit und zeichnet sich durch ein Farbspektrum von Braun bis Gold-Gelb schimmernd aus.
Er wird im Malossol-Verfahren mild gesalzen und sein Geschmack ist nussig zart, mit einer fruchtigen Note und sahnigem Schmelz.



KNUT HANNAPPEL & TOBI WEYERS

Restaurant Hannappel * · Essen



Im nächsten Jahr feiert **Knut Hannappel** das 30-jährige Bestehen seines Restaurant Hannappel, welches seit Jahren zum besten zählt, was das Ruhrgebiet kulinarisch zu bieten hat. An seiner Seite ist Küchenchef **Tobi Weyers** und gemeinsam stehen sie für einen perfekten Mix aus Kreativität und Bodenständigkeit.
Dies unterstreichen die beiden auch auf der diesjährigen SEAFOODIE-Tour, denn sie sind die Ersten und Einzigen, die ein Seafood-Dessert für uns kreiert haben.









„SCHRENKII“ KAVIAR

Vanille Beurre Blanc Eis · Mandelmousse · Hönig · Algenknusper · Kräuter



FRANCESCO SOLINAS · LINGUINI

FRUTTI DI MARE



PRODUKT: Meeresfrüchte
LEBENSRAUM: Atlantik, Mittelmeer
HERKUNFT: Italien
FANGART: Diverse

Zu den Frutti di Mare, also den Früchten des Meeres, zählen in der Regel alle essbaren Meerestiere, die keine Wirbeltiere sind, also Tintenfische und Kalmare, Garnelen, Langusten, Hummer sowie Muscheln und Wasserschnecken. Und Italien steht wie kein zweites Land für das Verständnis, die Zubereitung und den Genuss dieser "göttlichen Schöpfungen", als die sie bereits von den alten Römern verehrt wurden.

Zubereiten wird sie für uns in diesem Jahr Francesco Solinas. Mit dabei haben wir dafür Pulpo, Vongole Veraci, Schnecken und Miesmuscheln. Außerdem mit den Seeanemonen noch ein sehr exklusives Produkt, welches ich bisher nirgendwo auf einer Speisekarte gesehen, geschweige denn gegessen habe.
Die etwa espressotassengroßen, farbenfrohen Exemplare dürfen aufgrund ihrer giftigen Nesselfäden zunächst nur mit Handschuhen angefasst werden.
Um sie genießbar zu machen, müssen sie auf jeden Fall hohe Temperaturen abbekommen, das heißt, man kann sie dünsten, braten oder wie für den **SEAFOODIE** frittieren. So wird es auch in Francescos Heimat Sardinien gerne gemacht und als köstliches Fingerfood serviert.





FRANCESCO SOLINAS

Linguini · Düsseldorf

Was gibt es aus kulinarischer Sicht schöneres, als traditionelle Werte zu bewahren und mit modernen Einflüssen qualitätsbewusst und authentisch zu kombinieren. So macht es **Francesco Solinas** im Linguini, was dieses zum einem der besten italienischen Restaurants der Stadt macht.
Als Sarde weiß Francesco natürlich, wie man Fisch und Meeresfrüchte perfekt auf den Teller bringt. Und seinen Wunsch nach frischen Seeanemonen, die so exklusiv sind, dass man sie hier sonst nirgendwo bekommt, erfüllen wir ihm natürlich gerne.











PASTA AI FRUTTI DI MARE

Pulpo · Calmar · Wildgambas · Vongole Veraci · Miesmuscheln



SPECIAL
Surf and Turf 2022

DANIEL DAL-BEN · RESTAURANT 1876

TSARSKAYA & AUSTER



PRODUKT: Tsarskaya Auster
HERKUNFT: Cancale (Bretagne)

Diese Premium Auster ist eine Hommage an die russische Zarenfamilie, welche zu ihrer Zeit als große Austernkenner und -liebhaber bekannt war.
Die Auster wächst zwei bis drei Jahre an den Stränden der Bretagne, wo sie den Kräften der Gezeiten ausgesetzt ist und dadurch ihr festes Muskelfleisch ausbildet. Dieses Fleisch überzeugt durch ein süß salziges Geschmackserlebnis mit einer nussigen Note.

Die festfleischige Tsarskaya Auster eignet sich nicht nur hervorragend zum Pochieren, so wie es Daniel Dal-Ben für uns und das erste Surf and Turf Gerichte des **SEAFOODIE** gemacht hat, sondern ist auch gratiniert eine wahre Gaumenfreude.

OZAKI WAGYU



PRODUKT: Ozaki Wagyu
HERKUNFT: Japan

Japanisches Wagyu gilt als das beste Fleisch der Welt und Herr Muneharu Ozaki ist der berühmteste Züchter Japans. Kann man noch mehr über ein Fleisch sagen, das als einziges in ganz Japan nach seinem Züchter benannt werden darf?

Für Fleischliebhaber ist Ozaki Beef die Stradivari der Gastronomie und OTTO GOURMET ist stolz darauf, das Fleisch von Herr Muneharu Ozaki exklusiv anbieten zu können.
Das Fleisch schmeckt kernig, nussig und kräftig. Die starke Marmorierung und das schneeweiße Fett versprechen den Geschmack von umami in Reinform, wovon wir uns bei Daniel Dal-Ben, der das Premiumfleisch für uns zubereitet hat, persönlich überzeugen konnten.

SPECIAL
Surf and Turf 2022

DANIEL DAL-BEN

Restaurant 1876 * · Düsseldorf



Mit seinem Restaurant 1876 betreibt **Daniel Dal-Ben** das wohl außergewöhnlichste Sternerestaurant der Landeshauptstadt: Wohnzimmeratmosphäre, intime zwölf bis vierzehn Sitzplätze, lediglich ein Chef's-Choice-Menü und auf dem Teller ganz viel Venetien. Für uns kümmerte sich Daniel um das erste unserer fünf Surf 'n' Turf Specials und kombiniert die großartige Tsarskaya Auster und einen super Cut vom japanischen Ozaki Wagyu Beef.













WAGYU & AUSTER

gebraten & frittiert · Pilz · Zwiebel · Kräuter

ALEXANDER HOPPE · SHIRAZ

KAISERGRANAT

Nephrops norvegicus · Langoustine



PRODUKT: Kaisergranat
LEBENSRAUM: Nordostatlantik, Mittelmeer, Nordsee
HERKUNFT: Norwegen, Dänemark
FANGART: Pots and Traps

Auf der 2021er SEAFOODIE-Tour haben wir das TROYKA-Team um Chef Alex Wulf in Erstaunen versetzt, als wir einen Kaisergranat mit dabei hatten, der sagenhafte 43 Zentimerter von der Scherenspitze bis zum Schwanzende maß.
Auch wenn das Prachtexemplar in diesem Jahr "nur" knappe 40 Zentimeter mitbrachte, zauberte es dennoch ein breites Lächeln auf das Gesicht von Alex und Katharina im Shiraz, denn noch immer ist dies, selbst in einer Sterneküche, kein alltäglicher Anblick.

Gefangen werden diese außergewöhnlichen Tiere zwischen den Fjorden in der Nähe von Elnesvågen im Norden Norwegens. Dies geschieht ausschließlich mit Körben und nicht mit Netzen, wodurch der Stress für die Tiere auf ein absolutes Minimum reduziert wird. Außerdem bleiben sie durch die tägliche Leerung der Körbe völlig unbeschädigt.
Die drei Komponenten Fangart, Herkunft und tägliche Leerung der Körbe machen diesen Premium Kaisergranat zur Crème de la Crème unter den Kaiserhummern.

Der einsam lebende Höhlenbewohner hat einen süßen, milden Geschmack und ein festes und weißes Fleisch, was sich vor allem gegrillt und gebraten großer Beliebtheit erfreut.





ALEXANDER HOPPE

Shiraz * · Wuppertal

Das Shiraz ist im wahrsten Sinne des Wortes der neue Star im Bergischen Land, denn im Frühjahr wurde das Restaurant als einziges in Wuppertal mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Verantwortlich für die Küche ist Chef **Alexander Hoppe**, ein Qualitätsfanatiker mit einem guten Auge fürs Detail.
Selbstredend, dass ihm die prachtvollen Kaisergranate in jeglicher Hinsicht ein breites Lächeln ins Gesicht gezaubert haben.











KAISERGRANAT

Haselnuss • Beurre Blanc



FILIP CZMOK · BEMBERGS HÄUSCHEN

ŌRA KING LACHS

Ora King Salmon



PRODUKT: Ōra King
LEBENSRAUM: Südwestpazifik
HERKUNFT: Neuseeland
FANGART: Aquakultur

Unter Kennern gilt er als der Kaiser unter den Königslachsen: der Ōra King. Dieser einzigartige Premium-Königslachs entspringt einem, mitte der Neunziger Jahre ins Leben gerufenen neuseeländischen Zuchtprogramm, wo er unter perfekten Bedingungen heranwächst. Dabei werden die Ōra King Lachseier in frischen Gewässern genährt, die aus den Quellen der Te Waikoropupu Springs fließen. Diese zählen zu den klarsten Gewässern der Welt.

In ihrem ersten Lebensjahr werden die Junglachse dann zu den Marlborough-Sounds transportiert, um in den kühlen, schnell fließenden Strömen zu reifen und so den Lebenszyklus des wilden Königslachses nachzuahmen.
Die Sortierung nach der Ernte sowie das Entschuppen und Verpacken erfolgt sorgfältig von Hand, was eine dauerhafte TOP-Qualität gewährleistet.
Das Fleisch des Ōra King zeichnet sich durch eine einzigartige, zarte Konsistenz und einen hohen Fettgehalt aus.



FILIP CZMOK

Bembergs Häuschen * · Euskirchen



Der Guide Michelin sagt über die Küche des mit einem Stern ausgezeichneten Bembergs Häuschen, sie sei "aromareich und ausdrucksstark" und setzt auf "exquisite Produkte". Das können wir blind unterschreiben, denn das confierte Filet und das Tatar, welches Küchenchef **Filip Czmok** aus dem exquisiten neuseeländischen Premium-Königslachs auf den Teller gezaubert hat, war sehr aromatisch und ausdrucksstark.











ŌRA KING SALMON

confiert · Rote Beete · gepicklete Johannisbeeren · Hanfsamen



DANIEL GOTTSCHLICH · OX & KLEE

HUCHEN

Hucho hucho · Donaulachs



PRODUKT: Huchen
LEBENSRAUM: Deutschland, Osteuropa
HERKUNFT: Deutschland (Kinsauer Mühle)
FANGART: Aquakultur

Der Huchen gehört zu den deutschen Promis unserer diesjährigen **SEAFOODIE**-Tour, denn er wurde 2015 zum Fisch des Jahres gekürt.
Zurecht, wie wir finden, denn der Huchen ist mit seiner maximalen Länge von mehr als eineinhalb Metern und einem Gewicht von bis zu 50 Kilogramm einer der größten Süßwasserfische in Europa.
Im Unterschied zu vielen anderen Lachsfischen lebt der Huchen ständig im Süßwasser, meist in tieferen Abschnitten von schnell fließenden, sauerstoffreichen Flüssen wie der Äschen- und Barbenregion der oberen und mittleren Donau und ihrer Nebenflüsse.
Das wunderbare Exemplar, welches bei Daniel Gottschlich mit von der Partie war, stammt aus der Zucht von Ralf Wetzel. Dieser ist die absolute Nummer 1 in der Huchen-Aufzucht und seine Ware geht fast exklusiv an die bayrische Spitzengastronomie. Zum Glück hat er für uns eine kleine Ausnahme gemacht und einen seiner Fische in Rheinland geschickt. Großen Dank dafür!

Unter Kennern gilt der Huchen übrigens als die feinste Art unter den Lachsfischen. Sein Fleisch ist fest und erinnert geschmacklich an das des Thunfischs, ist jedoch etwas milder.
So eignet er sich wunderbar zum Pochieren, Braten oder Räuchern, wird aber auch gerne zu Tatar verarbeitet.





DANIEL GOTTSCHLICH

Ox & Klee ** · Köln

Daniel Gottschlichs, mit zwei Sternen ausgezeichnetes, Ox & Klee zählt zweifelsohne nicht nur zu den außergewöhnlichtsen Restaurants auf unserer Seafoodie-Tour, sondern auch zu den besten. Laut einem aktuellen Ranking gibt es in NRW nur noch drei Restaurants, die besser sind.
"Experience Taste" lautet hier das Motto unter welchem alle servierten Gerichte die Geschmacksrichtungen süß, sauer, bitter, salzig, fett und umami beinhalten. So auch der Huchen, welcher als Tatar u. a. mit Liebstöckel für unseren Seafoodie auf den Teller kommt.













HUCHEN

Sauer: Birkenwasser
Süß: Bucheckern
Umami: Nori
Bitter: Yuzuschale
Salzig: Tosaka Alge
Fett: Liebstöckel

KENGO NISHIMI · ITO

SHIMA-AJI

Caranx latus · Weiße Stachelmakrele · Striped Horsemackerel · Trevally

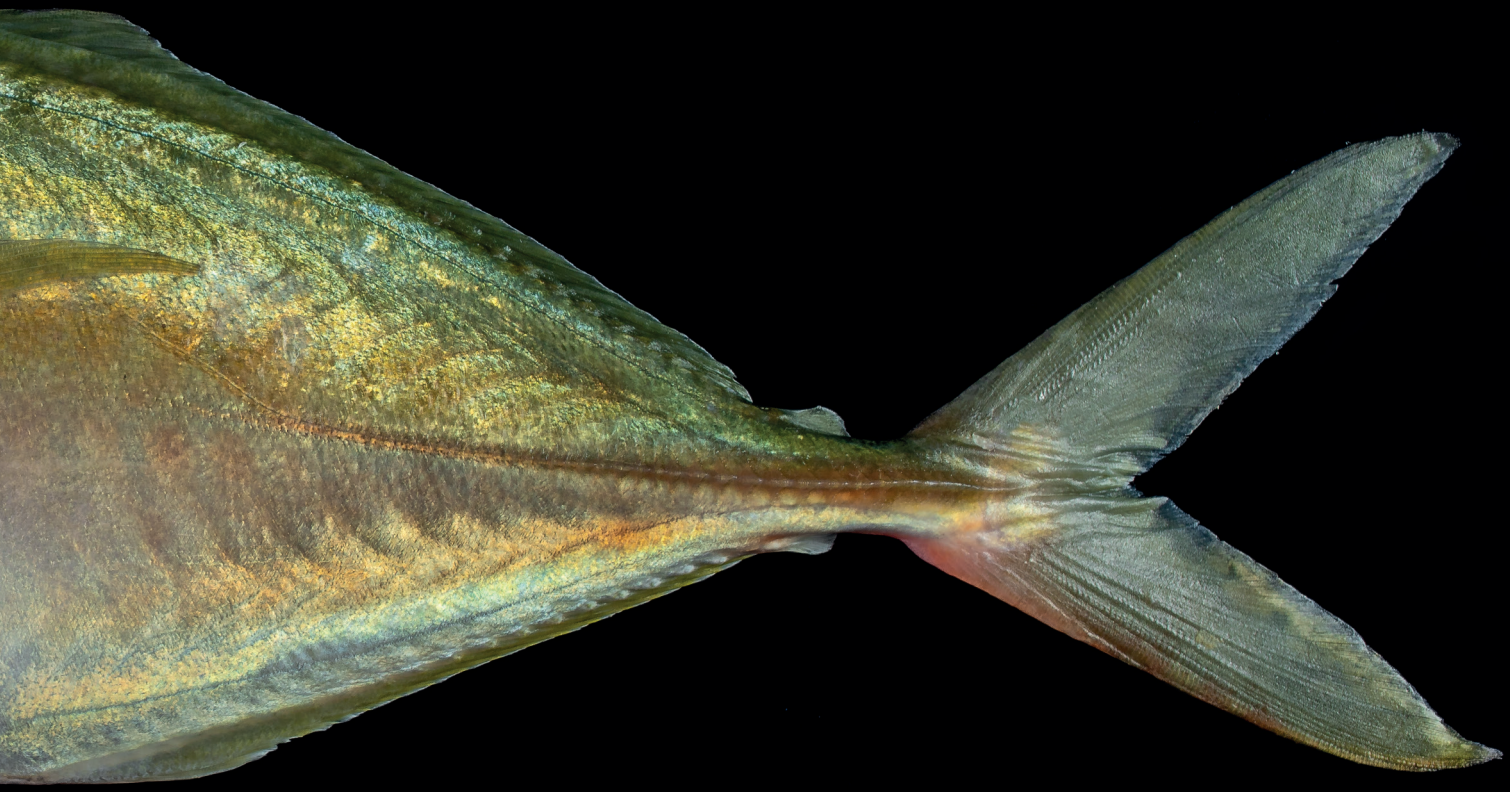


PRODUKT: Shima-Aji
LEBENSRAUM: Atlantik, Mittelmeer, Pazifik
HERKUNFT: Australien

Das Wort „aji“ stammt aus dem japanischen und heißt so viel wie „Geschmack“. Daher gibt es im Japanischen eine Vielzahl von Fischen, die auf „-aji“ enden, so wie beispielsweise die prächtige Shima-aji, die uns auf unserer **SEAFOODIE**-Tour begleitet hat.

Die Weiße Makrele, wie sie bei uns auch genannt wird, fühlt sich in tropischen und warm-gemäßigten Gebieten zwischen dem jeweils 40. Breitengrad auf der nördlichen und südlichen Halbkugel am wohlsten und ist sowohl im Atlantik, im Mittelmeer, aber auch im Pazifik zu Hause. Sie erreicht eine maximale Länge von bis zu 1,20 Metern.

Aufgrund ihres festen, saftigen, fetten und schmackhaften Fleisches wird Shima-aji sehr gerne als Zutat für Sushi verwendet.





KENGO NISHIMI

ITO · Köln

Im ITO präsentiert **Kengo Nishimi** seine moderne und europäisch beeinflusste Interpretation der traditionellen japanischen Küche. Sein Fokus liegt dabei ganz klar auf qualitativ hochwertigen Produkten, welche er puristisch und geradlinig in Szene setzt; immer mit Bedacht auf eine freie Entfaltung der Texturen und Aromen.
Für uns hat Kengo aus dem Shimaaji zwei Gerichte zubereitetet: eines mit gekochtem japanischem Reis, Ikura, frischem Wasabi und Oba Shiso und ein weiteres als Rolle mit Shiso, Ume, Garnelen und Binchotan gegrillt.



















JAPANES

SHIMAAJI

Ikura · Frischer Wasabi · Oba Shiso





SHIMAAJIROLLE MIT SHISO, UME, GARNELEN UND BINCHOTAN GEGRILLT

Kräuter Bouquet · Schnittlauchmajo · Yuzu-Ume-Vinaigrette · Myouga in Amazu

DENNIS SCHÜRMANN · FLEHER HOF

TASCHENKREBS

Cancer pagurus



PRODUKT: Taschenkrebs
LEBENSRAUM: Nordsee, Ostatlantik
HERKUNFT: Irland
FANGART: Körbe

Der Taschenkrebs ist in der Nordsee und dem Ostatlantik zu Hause und erreicht eine maximale Körpergröße von beeindruckenden 25 Zentimetern.
Taschenkrebse haben mächtig entwickelte Scheren, was so mancher Fischer schon zu spüren bekommen hat, denn wenn der Krebs einmal zupackt, ist dies nicht nur sehr schmerzhaft, sondern man wird ihn auch gar nicht so einfach wieder los.

Der nachtaktive Taschenkrebs ist ein Fleischfresser und ernährt sich vorwiegend von Krebstieren, Fischen und Weichtieren, aber auch gerne von kleineren Artgenossen.

Kulinarisch ist er eine wahre Delikatesse. Das schmackhafte Fleisch sitzt sowohl in den Scheren als auch in der Schale und es braucht eigentlich nicht viel zur Zubereitung. Eine Zitrone oder eine Mayonnaise reichen schon aus, aber natürlich kann man ihn auch aufwendiger in der Bistro- oder Gourmetküche verarbeiten.



JAKOBS-MUSCHEL

PRODUKT: Jakobsmuschel
HERKUNFT: Norwegen
FANGART: Handgetaucht

Eine Jakobsmuschel aus Norwegen ist im wahrsten Sinne des Wortes eine handverlesene Delikatesse, denn dort wird diese exklusive und schmackhafte Molluske ausschließlich durch Taucher von Hand geerntet. Und die Mühe lohnt sich, denn diese Prachtexemplare überzeugen durch eine fleischige und feste Textur in überragender Qualität.



SEEIGEL

PRODUKT: Seeigel
LEBENSRAUM: In allen Weltmeeren
HERKUNFT: Island

Seeigel gehören mit Sicherheit zu den skurrilsten Tieren auf unserer **SEAFOODIE**-Tour. Jeder kennt sie, aber nicht jeder Koch und schon gar nicht jeder "Nicht-Koch" kann von sich behaupten, sie bereits probiert oder verarbeitet zu haben.

In Ländern wie Frankreich, Italien oder natürlich Japan gelten sie als Delikatessen und ihre süß-salzig schmeckendem "Zungen" werden entweder pur genossen oder verleihen diversen Gerichten als einen einzigartigen geschmacklichen Kick.



DENNIS SCHÜRMANN

Fleher Hof · Düsseldorf



Kaum irgendwo bekommt man auf so großartige und kreative Art und Weise einen Mix aus heimischer Küche und französischer Hausmannskost aufgetischt, wie bei **Dennis Schürmann** im Fleher Hof. Für uns hat er mit der Jakobsmuschel, dem Taschenkrebs und dem Seeigel gleich drei Produkte miteinander kombiniert und frankophil zubereitet: ein Mal als "Krautsalat" und dann noch als kreative Variation der " Choucroute Royal", einem Klassiker aus dem Elsass.













KRAUTSALAT

gepickelter Spitzkohl · geeister Seeigel · marinierte Jakobsmuschel · Taschenkrebssalat · Knoblauchcreme



YOSHIZUMI NAGAYA · NAGAYA

URCHINOMICS SEEIGEL



PRODUKT: Seeigel
LEBENSRAUM: Nordostatlantik, Mittelmeer
HERKUNFT: Norwegen
FANGART: Zucht

Diese Seeigel sind das vielleicht exklusivste Produkt, welches uns in diesem Jahr auf unserer **SEAFOODIE**-Tour begleitet, denn es ist noch gar nicht am Markt erhältlich.
Bei diesen Seeigeln handelt es sich um Tiere einer "Ranch" der Firma Urchinomics, die ein besonderes Projekt angestoßen hat, um das folgende Problem zu lösen: Seeigel ernähren sich von Seetang und sind dabei so gefräßig, dass sie ganze Seetangwälder roden und sich somit ihre eigene Nahrungsgrundlage vernichten. Außerdem zerstören sie dadurch den wichtigen Lebensraum vieler anderer Tiere.
Urchinomics fängt daher die "hungrigen" Seeigel und füttert sie auf eigenen Farmen mit selbst gezüchtetem Seetang. Dies führt nicht nur dazu, dass man durch eine einzigartige Ranching-Technologie die zerstörerischen Tiere in erstklassige Meeresfrüchte verwandelt, sondern auch dazu, dass sich die Seetangwälder erholen und wieder in lebendige Ökosysteme entwickeln.

In Zukunft wird man also mit Sicherheit auf diese "Zuchtware" treffen und wir sind stolz, dass wir die Ersten in Deutschland sind, die probieren durften.





YOSHIZUMI NAGAYA

Nagaya * · Düsseldorf

"Yoshi" Nagaya hat mit seinem Restaurant Nagaya in den letzten zwei Jahrzehnten die gehobene japanische Küche in Deutschland geprägt und genießt in der Szene höchstes Ansehen und einen exzellenten Ruf.
Wer könnte also besser geeignet sein, um das "Nachhaltigkeitsprojekt" Urchinomics einem ersten Qualitätscheck zu unterziehen. Und so hat Yoshi für uns gleich vier Gerichte aus den heiß begehrten Stacheltierchen gezaubert; roh belassen, gedämpft, gegrillt und "frittiert".



















SEEIGEL
Nori-Chips



SEEIGEL

gegrillt · Hummer · Kaviar

SEEIGEL

gedämpft · King Crab

SEEIGELTEMPURA



PHILIPP WOLTER · PHOENIX RESTAURANT & WEINBAR

BODENSEE-FELCHEN

Coregonus wartmanni · Blaufelchen



PRODUKT: Bodenseefelchen
LEBENSRAUM: Bodensee
HERKUNFT: Deutschalnd
FANGART: Stellnetze

Der Bodenseefelchen ist ein Süßwasserfisch, der im Bodensee vorkommt und eine Größe von bis zu 50 Zentimetern und ein Maximalgewicht von bis zu einem Kilogramm erreichen kann. Lange Zeit galt er als der “Brotfisch” der Bodenseefischer, stellte also die Erwerbsgrundlage dar. Allerdings haben sich paradoxerweise die Bestände aufgrund der verbesserten Wasserqualität und dem dadurch verminderten Algen- und Planktonwachstum im Bodensee seit den 1970er Jahren zurückentwickelt, wodurch weniger gefischt werden konnte.
Mittlerweile haben sich die Bestände aber wieder stabilisiert, sodass man gute Chancen hat, den Felchen an die Angel zu bekommen.

Der Fisch hat ein helles, festes und grätenarmes Fleisch und eignet sich sowohl zum Braten und Dämpfen, aber auch zum Räuchern.





PHILIPP WOLTER

PHOENIX Restaurant & Weinbar * · Düsseldorf

Das PHONIEX im legendären Düsseldorfer Dreischeibenhaus zählt zu den geschmackvollsten Restaurants der Stadt und bietet neben einen einzigartigen Küchenstil auch einen Service der Extraklasse. Wohlverdient und längst überfällig war daher die diesjährige Auszeichnung mit einem Stern im Guide Michelin.

Küchenchef **Philipp Wolter** legt sich dabei nicht auf einen bestimmten Küchenstil fest, sondern viel wichtiger ist ihm die Qualität der verwendeten Produkte. Diese wählt er äußerst sorgfältig aus und greift ausschließlich auf einen elitären Kreis an Lieferanten zurück. Gut, das Zeelandia Mitglied dieser Elite ist und so nimmt sich Philipp für uns dem Bodenseefelchen an, welchen er mit Morcheln und Flusskrebsen serviert.











POCHIERTES BODENSEEFELCHEN

Leipziger Allerlei · Flusskrebse · Morcheln · Krustentierschaum



ERIK SCHMITZ & MAKSIM KUSNEZOW · RAYS.

KING CRAB

Paralithodes camtschaticus · Königskrabbe



PRODUKT: King Crab
LEBENSRAUM: Nordeuropa
HERKUNFT: Norwegen
FANGART: Pots and Traps

Wenn der Sascha beim Fotoshooting auf der **SEAFOODIE**-Tour das Ultraweitwinkel-Objektiv auspacken und das Set vergrößern muss, dann ist höchstwahrscheinlich eine King Crab, die Königin unter den Krabben, mit von der Partie.

Mehr als fünf Kilogramm und eine Spannweite von über einem Meter brachte das diesjährige Prachtexemplar mit und sorgte bei der Küchencrew des rays. für große und strahlende Augen.
Gefangen wurde diese King Crab in den Küstengebieten der Barentssee, wo manche Exemplare auch schon mal acht Kilogramm auf die Waage bringen.
Das Fleisch in den Beinen, Klauen und dem Schwanz der Königskrabbe ist saftig, hat einen exquisiten süßsalzigen Geschmack und eignet sich perfekt zum Anbraten, Backen und Grillen, Kochen oder Dünsten.





ERIK SCHMITZ & MAKSIM KUSNEZOW

rays. · Köln



Zu den Top-Newcomern der Kölner Gastroszene zählt mit Sicherheit das rays. Restaurant. Hier bringen **Erik Schmitz** und **Maksim Kusnezow** eine moderne, wohlschmeckende und von einem intensiven Aromenspiel geprägte Küche auf die Teller.
Da passt unsere Königskrabbe natürlich ganz wunderbar und wird von Erik und Maksim ganz nach rays-Manier mit einer Seeteufellebersauce, sowie Kokos, Quitte und Estragon kombiniert.











KÖNIGSKRABBE

Seeteufellebersauce · Quitte · Kokos · Estragon



DANIEL BAUR · ESSBAR

FJORD FORELLE



PRODUKT: Fjordforelle
LEBENSRAUM: Norwegen
HERKUNFT: Norwegen
FANGART: Aquakultur

Die Fjordforelle auf unserer **SEAFOODIE**-Tour stammt selbstverständlich aus Norwegen, denn die Skandinavier blicken auf jahrzehntelange Erfahrung in der Forellenzucht zurück. Außerdem sind die Bedingungen dort, wo der Atlantik auf die norwegischen Berge trifft, absolut perfekt, denn das kalte, klare Wasser der Fjorde und die einzigartige Kombination aus Meerwasser und Süßwasser bietet die ideale Grundlage für die Aufzucht der Forellen.

Das Fleisch der Fjordforelle ist im Vergleich zu den Lachsfischen etwas rötlicher und auch fester in seiner Konsistenz. Aber natürlich kann man das Fleisch der Forelle so wie das des Salm zubereiten.



DANIEL BAUR

EssBar · Düsseldorf



Das Restaurant EssBar zählt in Düsseldorf zum elitären Kreis von lediglich drei Restaurants, welche sich mit dem begehrten Bib-Gourmand schmücken dürfen. Absolut verständlich, denn Chef **Daniel Baur** bietet mit einer Mischung aus deutscher und französischer Küche, gepaart mit asiatischen Einflüssen, einen außergewöhnlichen und ansprechenden kulinarischen Stilmix.
Für uns nimmt er sich der Fjord-Forelle an und bereitet diese einmal als sauer marinierte Tranche, sowie "zart geschmolzen" mit Buttermilch-Minz Dressing zu.















FJORD-FORELLE

kurz geflämmt · Sesam Mayonnaise · Wasabigurken · Sushireis · Chili

PIERRE BECKERLING · IUMA BY DYLLONG & DE LUCA

DRY AGED FISCH



PRODUKT: Dry Aged Fisch
HERKUNFT: Wolfsbarsch -> Kroatien, Black Cod -> Kanada, Lachsforell -> La Goonery
FANGART: Aquakultur

Das Thema Dry-Aging kennen Foodjunkies, wenn es um den Genuss von bestem Fleisch geht. Aber wie sieht es mit Dry Aged Fisch aus? Diesen haben wahrscheinlich die wenigsten schon probiert, da das Trockenreifen in dem Bereich eine noch relativ neue Veredelungstechnik ist. Die Funktionsweise ist allerdings die Gleiche, sprich durch die Kontrolle von Temperatur und Luftfeuchtigkeit wird der Fisch gereift und getrocknet.
Und wie beim Fleisch liegen die Vorteile auf der Hand. So werden die Aromen intensiviert, die Textur verfeinert und die Haltbarkeit verlängert.
Natürlich eignet sich nicht jeder Fisch zur Trockenreifung und es sind die eher fettreicheren Fische wie beispielsweise Lachsforelle, Regenbogenforelle, Wolfsbarsch, Karpfen oder Stör, die hier zum Einsatz kommen.
Und egal welcher der genannten Fisch in den Reifeschrank kommt, das Ergebnis ist bereits nach sieben Tagen ein ganz besonderes Geschmackserlebnis, welches in Zukunft sicherlich noch mehr in den Fokus der gehobenen Gastronomie rücken wird.





PIERRE BECKERLING

IUMA by Dyllong & De Luca * · Dortmund

Eines der spannendsten Restaurants im Ruhrgebite war in den letzten Jahren sicherlichen das IUMA. Kurz vor dessen Schließung im Frühling diesen Jahres hat Chef **Pierre Beckerling** noch einmal die Messer für uns gewetzt und sich dem spannenden Thema "Dry-Aged Fisch" gewidmet. Dazu hat er drei Gerichte aus einem Gindara Black Cod, einem Ike Jime Wolfsbarsch und einer Lachsforelle - alle drei ca. 14 Tage "gedryaged" - zubereitet.

















DRY AGED BLACK COD

Champignons · Karamellisierte Zwiebel · Sauerkraut Beurre Blanc



DRY AGED WOLFSBARSCH

Daikon · Auster · Yuzu



PHILIPP DIERGARDT · DIERGARDTS "KÜHLER GRUND"

STEINBUTT

Scophthalmus maximus · Turbutt · Turbot



PRODUKT: Steinbutt
LEBENSRAUM: u.a. Ostatlantik, Mittelmeer
HERKUNFT: Bretagne
FANGART: Gillnet

Der Steinbutt zählt zu den Plattfischen und ist mit Sicherheit einer der edelsten Vertreter dieser Gruppe. Allein optisch ist er mit seiner ungewöhnlichen Körperform und den auf der linken Körperflanke liegenden Augen ein absoluter Hingucker. Aber seiner großen Beliebtheit erfreut der Steinbutt sich natürlich nicht wegen seines Aussehens, sondern aufgrund seines festen weißen Fleischs und seinem exzellenten Geschmack.
Das wunderbare Exemplar, welches wir für den **SEAFOODIE** mit an Bord hatten, wurde mit den kleinen Tagesbooten (petits bateaux) vor der Küste der Bretagne mit Stellnetzen gefangen.





PHILIPP DIERGARDT

Diergardts "Kühler Grund" · Hattingen

Das mit einem Bib-Gourmand ausgezeichnete "Diergardts" blickt auf knapp 120 Jahre Familientradition zurück und genießt in der Branche einen exzellenten Ruf für seine traditionelle "Soul-Food-Küche". Verantwortlich dafür ist **Philipp Diergart**, der hier mittlerweile in vierter Generation am Werk ist.
Für uns hat er einen prächtigen Steinbutt mit einem klassischen Leipziger Allerlei zubereitet, welches er allerdings noch mit Hummer und Kalbsbries gepimpt hat.
















STEINBUTT
Leipziger Allerlei · Hummer · Kalbsbries
STAUB

SVEN NÖTHEL & TIMO BAASKE · [MOD] BY SVEN NÖTHEL

BACALHAU



PRODUKT: Bacalhau
LEBENSRAUM: Nordostatlantik, Nordpolarmeer
HERKUNFT: Portugal (Küstenfischerei)
FANGART: Küstenfischerei

Das Nationalgericht der Portugiesen blickt auf eine Jahrhunderte lange Tradition zurück, denn bereit um das Jahr 1500 konservierten portugiesische Fischer ihren Fang mithilfe von Salz. Heute zählt der Bacalhau, also der eingesalzene Kabeljau, zu den nationalen portugiesischen Symbolen und untermauert die Historie als erfolgreiche Seefahrernation.

Schenkt man einer portugiesischen Lebensweisheit glauben, gibt es so viele Bacalhau-Rezepte wie das Jahr Tage hat.

Ganz so viele kennen wir nicht, aber auf der **SEAFOODIE**-Tour konzentrieren wir uns auch lediglich auf eines und zwar dem aus der Feder von Sven Nöthel im [mod].





SVEN NÖTHEL & TIMO BAASKE

[mod] by Sven Nöthel * · Duisburg



Sven Nöthel zählt mit seinem Restaurant [mod] zu den TOP Newcomern des vergangenen Jahres und holte neben einer Handvoll anderer Auszeichnungen gleich im ersten Jahr den Michelin-Stern nach Duisburg.
Der Küchenstil im [mod], den Sven gemeinsam mit Küchenchef **Timo Baaske** verantwortet, ist inspiriert von der nordischen Küche und kombiniert kreativ Geschmäcker, die man so nicht erwartet. Oder wann habt ihr zuletzt den Bacalhau in einem Sternerestaurant gegessen?!

















BACALHAU

Blutwurst · Senfsaat · Vogelmiere · Kartoffel · Zwiebel

FLORIAN CONZEN · BRASSERIE STADTHAUS

SEETEUFEL

Lophius piscatorius · Anglerfisch · Lotte



PRODUKT: Seeteufel
LEBENSRAUM: Nordostatlantik, Azoren, Mittelmeer
HERKUNFT: Bretagne
FANGART: Stellnetzt

Der Seeteufel trägt seinen Namen völlig zurecht, denn er zählt auf jeden Fall zu den skurrielsten Meeresbewohnern, die wir auf unserer diesjährigen **SEAFOODIE**-Tour mit an Bord hatten. Und wenn man ihm in die Augen oder das überdimensionale Maul schaut, kribblen einem die Nackenhaare. Außerdem sind sie mit einer maximalen Körperlänge von bis zu zwei Metern und einem Gewicht von mehr als 50 Kilogramm sehr imposant.

Der Seeteufel hält sich auf dem Meeresgrund in Tiefen von 20 bis 1000 Metern auf und liegt hier mit seiner "Angel", welche eigentlich der umfunktionierte erste Strahl der Rückenflosse ist auf der Lauer. Kommt ein Fisch dieser zu nah reißt der Seetfeul blitzschnell sein Maul auf und saugt sein Beute ein.

Seeteufel haben ein zartes, weißes und grätenfreies Filet, mit einem feinen und schmackhaften Aroma. Außerdem finden die Seeteufelbäckchen und die -leber großen Anklang unter foodbegeisterten Genießern.





FLORIAN CONZEN

Brasserie Stadthaus · Düsseldorf

Chef **Florian Conzen** bietet in der Brasserie Stadthaus seit Jahren ganz ohne Zweifel eine der besten frankophilen Küchen der Landeshauptstadt. Wobei die Gerichte sowohl im Anspruch als auch in der Präsentation weit über das hinausgehen, was man von der eigentlich brasserietypischen französischen Hausmannskost erwartet.
So auch bei unserem Seeteufel für den Seafoodie, einem Prachtexemplar mit weit über 30 Kilogramm, aus dem Florian mit Augenmerk auf das Thema Nachhaltigkeit gleich vier kreative Gerichte auf die Teller gebracht hat.























SÜLZE VON GERÄUCHERTEN SEETEUFEL
Rübchen · Apfel



SALTIMBOCCA VOM SEETEUFEL
Kräuterrisotto

CHRISTIAN STURM-WILLMS · YUNICO

JAPANISCHE DORADE

Pagrus major · Madai



PRODUKT: Madai
LEBENSRAUM: Nordwestpazifik
HERKUNFT: Japan
FANGART: Aquakultur

Die Japanische Dorade wird in Japan aufgrund ihrer lebendigen Körperfarbe und im Wortspiel zu „Medetai“ (fröhlich) auch „Madai“ genannt und ist dort seit Jahrhunderten aufgrund des unverwechselbar leichten Geschmacks ein sehr beliebter und geschätzter Fisch. Die japanische Dorade ist das absolute Topmodell unter den Meerbrassen und eignet sich für verschiedene Zubereitungsarten. In Japan wird sie vor allem für Sashimi oder Sushi verwendet und gilt als absolute Delikatesse.

Die Dorade in Premium-Qualität wird direkt aus Tokyo importiert, wo sie aus einer erstklassigen Aquakultur stammt. Die nachhaltige Aufzucht mit speziellem Futter aus natürlichen Inhaltsstoffen sorgt für eine besonders hohe Fleischqualität.





CHRISTIAN STURM-WILLMS

YUNICO * · Bonn

Wenn es um einen Fisch der Spitzenklasse wie der japanischen Dorade geht, ist es naheliegend, dass sich ein japanisches Restaurant der Spitzenklasse dem Thema annimmt.
Ein Elfmeter, den **Christian Sturm-Willms**, Chef des Restaurant YUNICO, mit Bravour für uns verwandelt hat, in dem er gleich drei Gerichte ganz im "Yunicostyle" ausgewogen, mit verschiedensten Aromen und mit viel Liebe zum Detail kreiert hat.

















JAPANISCHE DORADE

geflämmt · weißer Spargel · Saiblingskaviar · Avocado



JAPANSICHE DORADE
Sashimi



JAPANISCHE DORADE

gebraten · Kaviar · fermentierter Rotkohl · Papaya · Weiße Tomate Dashi

LEON HOFMOCKEL · LA SOCIÉTÉ

GILLARDEAU AUSTER

PRODUKT: Gillardeau Auster
LEBENSRAUM: Französische Atlantikküste
HERKUNFT: Französische Atlantikküste
FANGART: Zucht

La Maison Gillardeau hat während seiner gesamten Geschichte immer Exzellenz geschätzt und diese Leidenschaft von Generation zu Generation weitergegeben. Diese Leidenschaft geht soweit, dass die Austern von ihrer Schalenform bis zu ihrem Fleischanteil jeden Tag strengen Analysen unterzogen werden und während ihrer Zucht die beste Pflege erhalten, um Entwicklung und Reifegrad zu verbessern. Der komplette Prozess dauert fast vier Jahre, denn die Austern werden zunächst neun Monate auf Austernbänken gezüchtet und kommen anschließend für drei Jahre in tiefes, nährstoffreiches Wasser der französischen Atlantikküste, wo sie regelmäßig gewendet und gesäubert werden. Ihre finale Veredelung erhalten sie für weitere zwei Monate in speziellen Becken, in denen frisches und klares Meerwasser das Innere der Austern klärt und reinigt. Nun hat sie den Status einer "Special de Claires" und steht damit noch eine Qualitätsstufe über den bekannten "Fine de Claires".
Und der große Aufwand zahlt sich aus, denn Kenner setzen auf den einzigartigen und raffinierten Geschmack von feiner Mineralität und eleganter Süße.





LEON HOFMOCKEL

La Société * · Köln



Das La Société zählt seit zwei Jahrzehnten zu den besten kulinarischen Adressen der Domstadt. Seit knapp einem Jahr ist mit **Leon Hofmockel** ein neuer Küchenchef am Start, der es perfekt versteht, kräftige Aromen in einem grenzwertigen Spiel von Säure und Würze zu balancieren. So kombiniert er für uns gekonnt die Gillardeau Auster mit Kaviar, Ingwer, Koriander, Meerrettich und Yuzu, zu einem kreativen und würzigen kulinarischen Ensemble.













GILLARDEAU AUSTERN

pochiert · Kaviar · Ingwer · Koriander · Meerrettich Espuma · Yuzu



SPECIAL
Surf and Turf 2022

LUKAS JACOBI · INTENSIU

JOSELITO & IBÉRICO



PRODUKT: Ibérico
HERKUNFT: Südwestspanien

Ibérico zeichnet sich durch einen besonders intensiven und nussigen Geschmack aus - dies zeigt sich ebenso in der einmaligen Qualität des Frischfleisches von Joselito. Mit herkömmlichem Schweinefleisch ist das Fleisch der Ibéricos kaum zu vergleichen. Die, aufgrund ihrer schwarzen Hufe, auch „Pata Negra“ genannten ibérischen Schweine können intramuskuläres Fett bilden. Das Fleisch dieser ursprünglichen spanischen Schweinerasse ist deutlich roter und mit feinen Fettäderchen durchzogen. Diese verleihen dem Ibérico Fleisch einen unvergleichlich zarten Geschmack. Die ausgewählten Fleischstücke von Joselito stammen von Schweinen, die 100% natürlich mit Eicheln und Gräsern ernährt wurden.

& NEUSEELAND SNAPPER



PRODUKT: Neuseeland Snappen
HERKUNFT: Neuseeland

Der Neuseeland Snapper - auch Silberbrasse genannt - lebt in den Küstengewässern des gesamten Pazifikraums und fühlt sich dort vor Australien, den Philippinen, Indonesien, Japan und, wie der Name erahnen lässt vor allem rund um Neuseeland besonders wohl. Hier lebt er in felsigen Gebieten und Riffen mit einer Tiefe von bis zu 200 Metern und erreicht eine Körperlänge von maximal 120 Zentimetern.

Das weiße Fleisch des Neuseeland Snapper ist von fester Textur und überzeugt durch einen feinen, aromatischen Geschmack. Er eignet sich hervorragend zum Grillen oder Braten und ist somit der perfekte Kanditat für ein Surf 'n' Turf.

SPECIAL
Surf and Turf 2022

LUKAS JAKOBI

Intensiu · Hilden



Dem zweiten Surf 'n' Turf Special unserer diesjährigen Tour widmet sich **Lukas Jakobi**, der im Restaurant Intensiu Aromen und Techniken aus Südostasien, Japan und Mitteleuropa miteinander verbindet und mit ordentlich Power auf den Teller bringt. Perfekte Voraussetzungen, um das intensive Ibérico mit dem aromatischen Snapper aus Neuseeland zu kombinieren, was Lukas mit gleich vier Gerichten wunderbar gelingt.












intensiü
Hotel Monopol









POCHIERTER SNAPPER & TATAKI VON JOSELITO
Steckrübe · Kumquat · Black pepper beef

SNACKS

Sate krokette · Mettbrötchen · Steckrüben dim sum





KOJI BEBEITZER SNAPPER & GEBRATENES IBERICO FILET

Kimchi · Kaviar · Schnittlauch

HALBZEIT!

22 VON 44 REISEZIELEN UNSERER
SEAFOODIE-TOUR 2022 HABEN WIR
EUCH NUN VORGESTELLT!
NOCH MEHR BILDER UNSERER SHOOTINGS
FINDET IHR BEI FACEBOOK UND INSTAGRAM!

WWW.FACEBOOK.COM/ESSBERICHTE
WWW.INSTAGRAM.COM/ESSBERICHTE

ERIC WERNER · ASTREIN

WRACK BARSCH

Polyprion americanus



PRODUKT: Wrackbarsch
LEBENSRAUM: Atlantik, Mittelmeer
HERKUNFT: Portugal / Azoren
FANGART: Leinenfang

Der Wrackbarsch lebt im östlichen und westlichen Atlantik, sowie im Mittelmeer. Er erreicht eine Länge von bis zu 2 Metern und ein Gewicht von bis zu 45 Kilogramm. Er lebt vornehmlich in Tiefen von 100 bis 200 Metern und hält sich hier vor allem an Riffen und Felsen auf. Als Versteck nutzt er neben Höhlen auch gerne Schiffswracks, was ihm seinem ungewöhnlichen Namen einbrachte.





ERIC WERNER

astrein * · Köln

Eric Werner bleibt in zweierlei Hinsicht auch auf der diesjährigen Seafoodie-Tour seiner Linie treu. Denn zum einen widmet er sich, nachdem er im letzten Jahr ein Gericht aus Percebes kreiert hat, mit dem Wrackbarsch wieder einem sehr außergewöhnlichen Produkt, welches man kaum auf einer anderen Speisekarte der gehobenen Küche finden wird. Und zum anderen geht er ganz im "astrein-Style" wie gewohnt mit handwerklicher Präzision ans Werk, um kräftigen, intensiven Aromen Frische und Leichtigkeit zu verleihen.













WRACKBARSCH
Trüffel · Erbse

DENNY NEUMANN · WEINHOF VOOSEN

LANGUSTE

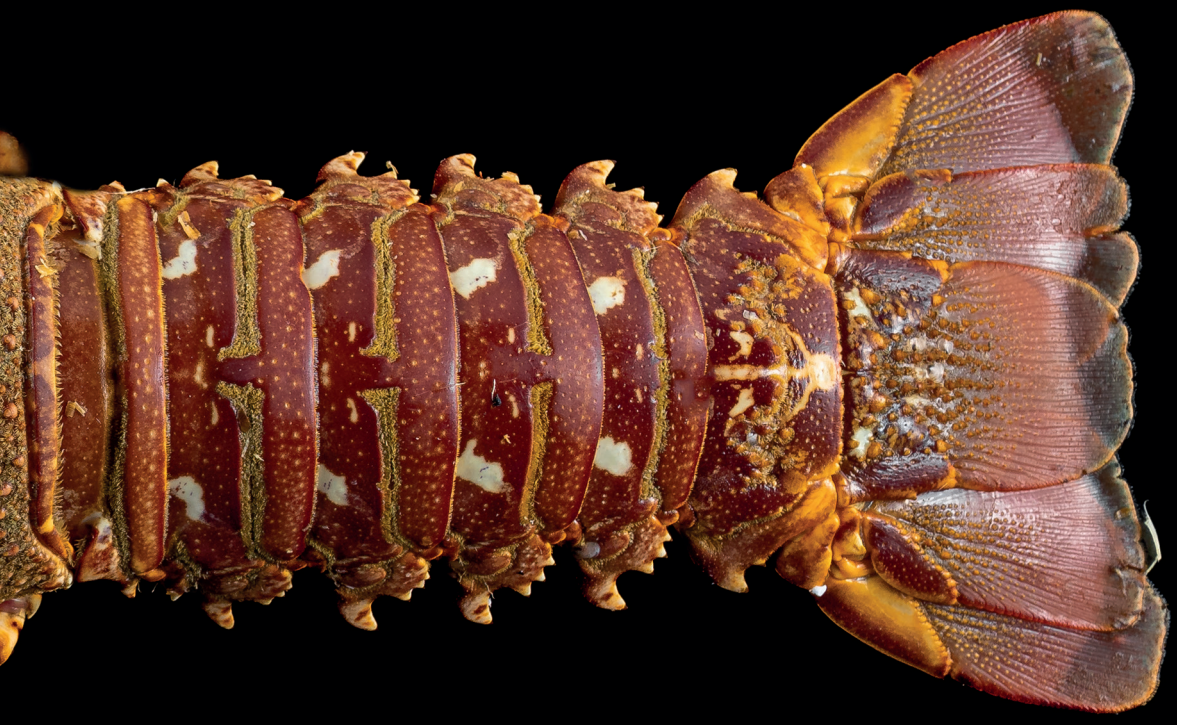
Palinurus elephas



PRODUKT: Languste
LEBENSRAUM: Nordostatlantik, Mittelmeer
HERKUNFT: Bretagne
FANGART: Körbe und Fallen

Neben dem Hummer zählt die Languste zur Champions League der Krustentiere. Im Gegensatz zu ihrem Artverwandten besitzt die Languste allerdings keine Scheren, weshalb es kulinarisch vor allem um den fleischigen Schwanz der Languste geht.

Langusten, die auch Ritterkrebse genannt werden, können eine maximale Körperlänge von bis zu 50 Zentimetern und ein Gewicht von bis zu sechs Kilogramm erreichen. Bei der Körperlänge werden die beiden langen Antennen am Kopfende der Languste, welche ihr zur Orientierung, sowie der Abschreckung ihrer Feinde dienen, natürlich nicht mitgerechnet.





DENNY NEUMANN

Weinhof Voosen · Mönchengladbach

Bei dem Ausruf "Unsere Heimat, unsere Liebe" denkt man natürlich unweigerlich an Fangesänge im Stadion. Er passt aber auch zum Weinhof Voosen, denn es ist der Leitsatz, mit dem Chef Denny Neumann seinen Küchenstil beschreibt. Dieser steht für traditionelle und saisonale Küche mit vornehmlich regionalen Produkten. Fische und Krustentieren kommen fangfrisch aus Nordsee, Ostsee und dem europäischen Atlantik nach Mönchengladbach. Und so treffen auch Languste und Gemüse vom Niederrhein für den Seafoodie zusammen.













LANGUSTE

Spargel · Pilze · Bete

RICCARDO PIAZZOLI · LA VOLPE

CARABINERO

Rote Riesengarnele · Gambas Carabiniera · Brilliante



PRODUKT: Carabinero
LEBENSRAUM: Ostatlantik, Mittelmeer
HERKUNFT: Mittelmeer
FANGART: Netz

Der Carabinero – oder heißt es die Carabinero - gehört zu den exklusivsten und exquisitesten Kostbarkeiten des Meeres und wird zurecht die „Königin der Garnelen“ genannt. Wobei wir auf unserer **SEAFOODIE**-Tour noch einen draufsetzen und die Königinmutter mit von der Partie war. Denn im Gegensatz zu den üblicherweise gleich nach dem Fang tiefgefrorenen Exemplaren hatten wir das Privileg, fangfrische Carabinero zu bekommen, die innerhalb eines Tages den Weg aus dem Meer nach Düsseldorf gefunden haben. Einfach nur ultrageil!
Beheimatet sind die Riesengarnelen im mittleren Ostatlantik, wo sie in einer Tiefe von 500 bis 700 Metern leben und dort wild gefangen werden. Sie sind nicht nur durch ihre stattliche Länge von bis zu 30 Zentimetern ein absoluter Hingucker, sondern fallen natürlich ganz besonders durch ihre tiefrote Farbe auf.
Ihr ebenso rotes Fleisch ist fest, saftig und bringt ein unvergleichliches süßes, nussig-mildes Geschmackserlebnis mit sich.



RICCARDO PIAZZOLI

La Volpe · Düsseldorf



Riccardo Piazzoli hat sich im Ristorante La Volpe der authentischen italienischen Küche und dem Bewahren ebenjener traditionellen Werte verschrieben. Klar, dass er ein Produkt wie den vor wenigen Stunden frisch gefangenen Carabinero puristisch zubereitet und durch Beigabe lediglich weniger Zutaten in den Fokus setzt. Frische Tomaten, Zucchini und hausgemachte Pasta; mehr braucht es nicht um ein Gericht für Leib und Seele zu kreieren.













CARABINERO

Hausgemachte Paste · Tomate · Zucchini · Basilikum

SARAH HENKE · YOSO

ABALONE

Haliotis · Seeohren



PRODUKT: Abalone
LEBENSRAUM: Atlantik, Pazifik, Indischer Ozean
HERKUNFT: Frankreich
FANGART: per Hand gesammelt

Ein weiteres sehr exklusives Produkt auf unserer **SEAFOODIE**-Tour sind die ***frischen*** Abalonen, denn diese sind hier bei uns nur extrem schwer zu bekommen. Tiefgefrorene Seeohren – wie man die Abalone auch nennt - findet man hier und da schon, aber die lebenden Exemplare sind noch mal ein himmelweiter Qualitätsunterschied.
Die Abalone ist übrigens keine Muschel, wie fälschlicherweise oft angenommen wird, sondern gehört zur Gattung großer Schnecken, die eine Schale in Form einer Ohrmuschel besitzen, deren Innenseite perlmuttfarben ist.
Je nach Art haben Anemonen einen Durchmesser von 10 bis 20 cm und eine Höhe von bis zu 7,5 cm, wobei es die größte Art, das Rote Seeohr, auf stattliche 30 cm Durchmesser bringt.

Aus kulinarischer Sicht ist das Besondere an den Seeohren das Muskelfleisch, welches vor allem als Sashimi gegessen wird. Möglich ist auch das Erhitzen im Ganzen.
In Südkorea werden sie auch gedämpft und wer wäre daher besser geeignet uns dies zu demonstrieren als Spitzenköchin Sarah Henke.





SARAH HENKE

YOSO * · Andernach

Kaum jemand versteht es, die ostasiatische Aromenwelt so präzise, unverkennbar und vor allem ausdrucksstark auf die Teller zu bringen wie **Sarah Henke**. In ihrem Restaurant YOSO entsprechen ihre Kreationen dabei stets einem der vier Grundelemente Feuer, Erde, Luft oder Wasser. Und gerade beim Thema Wasser sind wir beim Seafoodie natürlich goldrichtig und haben mit der frischen Abalone eine absolute Rarität, der Sarah sich annimmt und so, wie es in Südkorea typisch ist, gedämpft verarbeitet.













ABALONE SASHIMI

gedämpft · Kaffirlimetten Fond · Koriander · marinierte Gemüse



CHRISTIAN ECKHARDT · PURS

FLUSSKREBS

Cancer astacus · *Edelkrebs*



PRODUKT: Europäischer Flusskrebs
LEBENSRAUM: Europa
HERKUNFT: Niederlande
FANGART: Körbe und Fallen

Der Edelkrebs oder Europäische Flusskrebs ist die größte unter den in Europa heimischen Krebsarten. Er kann bis zu 20 Zentimeter groß werden, ein Gewicht von 350 Gramm erreichen und um die 20 Jahre alt werden.
Der Edelkrebs bevorzugt sommerwarme, nährstoffreiche Gewässer, ist aber auch in Fließgewässern höherer Lagen zu finden. Was er nicht mag, sind schlammige Gewässer, denn er baut sich gerne Höhlen, beispielsweise unter Steinen oder Wurzeln.
Die Ansiedlung amerikanischer Flusskrebsarten und das damit verbundene Einschleppen der „Krebspest" hat den einheimischen Flusskrebs im letzten Jahrhundert an den Rand des Aussterbens gebracht. Zwar haben sich die Bestände wieder leicht erholt, sind aber dennoch in fast allen europäischen Ländern so extrem dezimiert, dass er in Mitteleuropa nur noch in wenigen Inselbiotopen zu finden ist.

Aufgrund des Status einer Rarität und durch seine kulinarischen Vorzüge eines zarten Fleischs und eines feinen, lieblichen und nussigen Geschmacks zählt er heute neben Hummer und Languste zu den absoluten Delikatessen unter den Krustentieren.





CHRISTIAN ECKHARDT

PURS ** · Andernach

Ganz ohne Frage zählt **Christian Eckhardt** zu den herausragenden Vertretern der deutschen Kochszene. Sein Küchenstil ist geprägt durch komplexe Gerichte, die er aus oppositär erscheinenden Zutaten auf einzigartige Weise kreiert. Diese Handschrift ist das Fundament, durch welche das PURS in den letzten Jahren zu einem der besten Restaurants des Landes avanciert ist.
Unverkennbar ist auch Christians Kreation für den Seafoodie, bestehend aus Flusskrebsen mit Morcheln und Trauben.











FLUSSKREBSE

Morcheln · Traube · Wildkräuter



SARAH HENKE & CHRISTIAN ECKHARDT · YOSO & PURS

ABALONE & FLUSSKREBS





CHRISTIAN ECKHARDT & SARAH HENKE

Bonusteller



Auch in diesem Jahr stehen Sarah und Christian wieder zusammen für uns in der Küche und kreieren als "Bonus" ein gemeinsames Gericht aus ihren zwei Seafoodie-Produkten. Und besser könnte ein Gericht die beiden Küchenstile kaum repräsentieren, denn schließlich werden zwei konträre Schätze aus dem Element Meer, aromenstark und mit viel Fingerspitzengefühl über dem Element Feuer miteinander vereint.















FLUSSKREBS TRIFFT AUF ABALONE

Geräucherte Abalone · glasierte Flusskrebse · Mixed Pickles

SPECIAL
Surf and Turf 2022

ALEX WULF · TROYKA

WAGYU & TAFELSPITZ



PRODUKT: Wagyu Tafelspitz
HERKUNFT: Nebraska (USA)

Für den dritten Teil unseres Surf 'n' Turf Specials haben wir ein absolut exklusives Fleisch, das es nur bei OTTO GOURMET gibt: Ein Wagyu Kobe Style Beef der Morgan Ranch in Nebraska/USA. Dan Morgan, einer der ersten Wagyu-Züchter in den Vereinigten Staaten, betreibt seit fast 25 Jahren die Zucht der schwarzen Rinder. Das Einzigartige dieser Rinderrasse ist die intensive Fettmarmorierung des Fleisches. Sie verleiht dem Fleisch einen exzellenten Geschmack und macht es unvergleichlich saftig und zart. Das Top Butt Cap liegt auf der Hüfte und wird auch als Hüftdeckel oder Hüftzapfen bezeichnet. Im Deutschen hat sich aufgrund der charakteristischen, spitz zulaufenden Form der Name Tafelspitz etabliert.

& TRISTAN LANGUSTE



PRODUKT: Tristan Languste
HERKUNFT: Tristan da Cunha

Die Inselgruppe Tristan da Cunha inmitten des Südatlantik ist die abgelegenste Insel der Welt, . Und genau hier lebt die Tristan Languste, die der Insel ihren Namen verdankt.
Die Gewässer hier sind kalt und sauerstoffreich, der Meeresgrund ist felsig und verwinkelt - also perfekte Lebensbedingungen für die Langusten. Durch die optimalen Lebensbedingungen sowie die schonende und schnelle Verarbeitung der Langusten ist ihr Fleisch von besonderer Qualität, die vor allem die anspruchsvollen Sushi-Meister in Japan zu schätzen wissen. Denn sogar roh ist das Fleisch der Langusten eine absolute Delikatesse und mit keinem anderen Langustenfleisch vergleichbar.

SPECIAL
Surf and Turf 2022

ALEXANDER WULF

TROYKA * · Erkelenz



Für unser drittes Surf 'n' Turf Special bitten wir **Alex Wulf** an den TROYKA-Herd, was aus zwei Gründen Sinn ergibt: Erstens ist Alex ein geiler Koch. Punkt. Und zweitens ist der Firmensitz unseres geschätzten Fleischpartners OTTO GOURMET nur einen Steinwurf von Erkelenz entfernt, sodass Wolfgang Otto persönlich den Wagyu Tafelspitz vorbeibringen kann. So sieht er dann auch gleich, wie großartig sich sein Premuimfleisch mit der Tristanlanguste versteht und was für ein tolles Bild die beiden auf dem Teller abgeben.













WAGYU TAFELSPITZ & TRISTAN LANGUSTE

gegrillt · Warenik · Sanddorn · Rhabarber



SPECIAL
Surf and Turf 2022

PHILIPP LANGE · AGATA'S

WAGYU & BRISKET



PRODUKT: Wagyu Brisket
HERKUNFT: Australien

Auch beim vierten Surf 'n' Turf unserer Tour bleiben wir sehr exklusiv. Allerdings geht es diesmal ans andere Ende der Welt nach Australien zum familiengeführten Zuchtbetrieb von Westholme.
Hier sorgt die Kombination aus weitläufigen Weiden, bester Genetik, und herausragendem Futter gepaart mit der Erfahrung einer über Generationen gelebten Leidenschaft der Viehzüchter für ein perfektes Fleischerlebnis.
Das Fleisch der australischen Wagyurinder ist geprägt von außergewöhnlich fein verästeltem intramuskulärem Fett, einer feinen Textur und einem intensiven Eigengeschmack mit einer wunderbaren Balance an komplexen Aromen.

& OOSTERSCHELDE HUMMER



PRODUKT: Oosterschelde Hummer
HERKUNFT: Niederlande

Die Oosterschelde ist ein großer Meeresarm in der holländischen Provinz Zeeland. Und genau hier, im größten niederländischen Nationalpark lebt der Oosterschelde-Hummer. Und dieser Hummer weist zwei Besonderheiten auf: Zum einen handelt sich um eine komplett isolierte Population und zum anderen sind es nur die stärksten Exemplare, welche die teils extremen Schwankungen des Salzgehalts und der Wassertemperatur der Oosterschelde überleben.

Diese Elite der Zeeland Hummer verfügt über einen einzigartigen Geschmack und besticht durch ein köstliches, zartsüßliches Aroma, welches sich von dem anderer europäischer Hummerarten unterscheidet.

SPECIAL
Surf and Turf 2022

PHILIPP LANGE

Agata's * · Düsseldorf



Um den vierten Teil unseres Surf 'n' Turf Specials kümmert sich **Philipp Lange**, der im Düsseldorfer Restaurant Agata's einen kreativen europäisch-asiatischen Stilmix mit hawaiianischen Einflüssen paart. Klar, dass für uns ganz stilecht sowohl gesmoked als auch geflämmt wird, um eine saftig aromatische Geschmacksbombe auf den Teller zu bringen.













WAGYU BRISKET & OOSTERSCHELDE HUMMER

geräuchert & geflämmt · Maisbrot · Coleslaw · Blaumais Tortilla · Maiscreme



MARLON RADEMACHER · LA CUISINE RADEMACHER

DORADE ROYAL

Sparus aurata · Goldbrasse



PRODUKT: Dorade Royal
LEBENSRAUM: Mittelmeer, Ostatlantik
HERKUNFT: Frankreich
FANGART: Leinenfang

Die Dorade Royal, bei uns auch unter dem Namen Goldbrasse bekannt, ist ein Fisch des Mittelmeers, der sich aber auch im Atlantik an der nordafrikanischen Küste, vor den Kanarischen Inseln und vor den Britischen Inseln zu Hause fühlt. Hier lebt sie küstennah in Tiefen bis 150 Metern und bevorzugt den sandigen Boden oder Riffe und Felsküsten. Sie erreicht eine Körperlänge von bis zu 35 Zentimetern und bringt bis zu drei Kilogramm auf die Waage.

In der Natur trifft man sie immer seltener an, weshalb sie mittlerweile hauptsächlich in Aquakulturen gezüchtet wird, was zwar ein guter Ersatz ist, aber lange nicht an die Qualität eines Wildfangexemplars herankommt.

Das Fleisch der Goldbrasse ist fest, weiß, nahezu grätenfrei und bringt einen angenehm würzigen Geschmack mit sich, der nicht nur unter Feuer, sondern auch als Sashimi große kulinarische Freude bereitet.





MARLON RADEMACHER

La Cuisnie Rademacher * · Köln

Nahezu alle Kölner TOP-Restaurants befinden sich im kulinarischen Ballungszentrum rund um den Dom und das zentrale Ringsystem der Stadt. Mit einer Ausnahme: das La Cuisine Rademacher. Dieses liegt komplett gegen den Trend auf der anderen Rheinseite, ganz am östlichen Stadtrand in Dellbrück. Hier bietet **Marlon Rademacher** eine klassische französische Küche mit internationalen Einflüssen, die auch der Dorade Royal gut zu Gesicht steht.













DORADE ROYAL

confiert & Tatar · Tomate · Artischocke · Oliven · Pinienkerne

THOMAS GILLES · CLOSTERMANNS LE GOURMET

SAINT-PIERRE

Zeus faber · *Petersfisch*



PRODUKT: Saint Pierre
LEBENSRAUM: Ostatlantik, Mittelmeer, Pazifik
HERKUNFT: Azoren
FANGART: Hook 'n' Line

Der Saint-Pierre, in Deutschland auch bekannt als Petersfisch, verdankt seinen Namen dem runden, schwarzen, oft gelb umrandeten Fleck auf seiner Flanke. Der Legende nach ist dies der Fingerabdruck des Apostels Petrus, welcher dem Fisch ein Goldstück aus dem Mund gezogen haben soll. Ich kenne zwar keinen Koch, der jemals eine Goldmünze in dem Fisch gefunden hätte, aber wir wollen der Geschichte einfach mal Glauben schenken.

Die Heimat dieses **SEAFOODIE** Saint-Pierre ist die von Wind und Meer umtoste Atlantikküste der Bretagne in Frankreich. Hier wird er nicht im großen Stil gefischt, sondern ist eher ein willkommener und geschätzter Beifang, den die Fischer nachts mit ihren kleinen Booten (petits bateaux) entlang der französischen Atlantikküste per Hook ‚n' Line aus dem Wasser fischen.
Sein weißes festes Fleisch ist von angenehmer Textur und äußerst fein im Geschmack.





THOMAS GILLES

Clostermanns Le Gourmet * · Niederkassel

Nur einen Steinwurf vom südlichen Kölner Stadtrand entfernt, direkt am Rheinkilometer 666, liegt das Städtchen Niederkassel, wo Chef **Thomas Gilles** im Restaurant Le Gourmet des Hotel Clostermanns Hof groß aufkocht. Dabei verbindet er Elemente der mediterranen Küche mit bodenständigen saisonalen Produkten, was natürlich auch zu unserem wunderbaren Saint-Pierre ganz hervorragen passt.













SAINT-PIERRE

Salzpflaume · Beeftea · Blumenkohl

ANTON PAHL · SETZKASTEN

WOLFSBARSCH

Dicentrarchus labrax · Loup · Branzino



PRODUKT: Wolfsbarsch
LEBENSRAUM: Ostatlantik, Mittelmeer, Schwarzes Meer
HERKUNFT: Kroatien
FANGART: Aquakultur / Ike Jime

Der Wolfsbarsch, bei uns in Deutschland auch gerne *Loup de mer* genannt, ist häufig auf den Speisekarten der guten Restaurants zu finden, denn sein schneeweißes, zartes und extrem schmackhaftes Fleisch erfreut sich äußerst großer Beliebtheit.

Wie schon im letzten Jahr legen wir auf der **SEAFOODIE**-Tour geschmacklich noch einen drauf ,denn unser Exemplar wird nicht nur unter perfekten Bedingungen in Kroatien gezüchtet, sondern auch nach der Ikejime Methode geschlachtet. Und wie wir alle wissen, ist diese Schlachtungsmethode nicht nur viel schonender für den Fisch als herkömmliche Methoden, sondern die Milchsäureausschüttung ins Gewebe wird durch sie hinausgezögert, wodurch der Fisch nicht nur deutlich länger frisch bleibt, sondern auch seinen Geschmack viel besser beibehält.





ANTON PAHL

Setzkasten * · Düsseldorf

Anton Pahl hat das Restaurant Setzkasten mit konzipiert und durch einen unverkennbaren, geradlinigen, technisch filigranen und produktbetonten Küchenstil zum ersten Sternerestaurant in einem Supermarkt gemacht.
Nun zieht Anton weiter, aber vorher holt er noch einmal das große Planschbecken aus dem Keller, um für uns ein köstliches zweierlei des großartigen Ike-Jime Wolfsbarschs auf den Teller und übers Wasser zu zaubern.













WOLFSBARSCH

Ume pflaume · Shiso · Dashi

JOSCHUA TEPNER · HANSE STUBE

BRETONISCHE SEEZUNGE

Solea solea



PRODUKT: Seezunge
LEBENSRAUM: Nordostatlantik, Mittelmeer
HERKUNFT: Bretagne
FANGART: Stellnetze

Die Seezunge ist ein rechtsäugiger Plattfisch und zählt zu den begehrtesten und teuersten Speisefischen der Welt. Sie wird bis zu 70 Zentimeter lang und ist sowohl im Nord- und Ostatlantik, aber auch im Mittelmeer und dem westlichen Schwarzen Meer zu Hause. Hier lebt sie küstennah, auf sandigen und weichen Böden, normalerweise in Tiefen bis 50 Metern.

In deutlich tieferen Meeresregionen von bis zu 150 Metern ist die bretonische Seezunge anzutreffen, die aufgrund der rauen äußeren Gegebenheiten der Bretagne ein besonders schmackhaftes Fleisch von wunderbarer Textur bildet. Für genussbegeisterte Kenner die einzig wahre Vertreterin ihrer Art.





JOSCHUA TEPNER

Hanse Stube · Köln

Das Restaurant Hanse Stube im 5-Sterne Excelsior Hotel Ernst ist die Gute Stube Kölns. Neben einem einzigartigen Ambiente und einem Service, der Maßstäbe setzt, schätzen die Gäste vor allem Joschua Tepners Küchenstil. Dieser basiert auf der französischen Haute Cuisine, welcher Joschua einen wunderbaren rheinländischen Touch verleiht. Beste Voraussetzungen also für unsere Bretonische Seezunge, die als Roulade mit einer dicken Nocke Kaviar, Mairüben und jungen Erbsen auf den Teller kommt.















ROULADE VON DER BRETONISCHEN SEEZUNGE

Kaviar · Apfel · Lauch · Mairüben · junge Erbse

MIRKO GAUL · TAKU

STEINKÖHLER

Pollachius pollachius · Pollack · Kalmück



PRODUKT: Steinköhler
LEBENSRAUM: Europäische Meere
HERKUNFT: Bretagne
FANGART: Stellnetze

Der Steinköhler, auch als Pollack bekannt, ist ein Fisch aus der Familie der Dorsche. Er ist in nahezu allen europäischen Meeren anzutreffen, wo er in Tiefen bis zu 200 Metern lebt. Seine maximale Gesamtlänge ist um 75 Zentimeter anzusiedeln, wobei selten auch Exemplare von 1,2 Metern gefangen wurden.

Der Pollack wird in der Regel nicht gezielt gefischt, sondern landet vielmehr als Beifang im Netz. Dabei weiß der ambitionierte Koch und oder genussbegeisterte Kulinariker das feste, fettarme und wohlschmeckend würzige Fleisch des Pollacks sehr zu schätzen und traut sich, dies auch auf dem Teller ins rechte Licht zu rücken.



MIRKO GAUL

taku * · Köln



Mit dem taku beherbergt das Excelsior Hotel Ernst ein weiteres Spitzen-Restaurant, welches bereits seit zehn Jahren mit einem Stern des Guide Michelin ausgezeichnet ist. Verantwortlich dafür ist Chef **Mirko Gaul**, der einen kreativen Küchenstil auf Basis der französischen Küche mit Einflüssen aus Südostasien und Japan auftischt, was auch ganz ausgezeichnet zu unserem Steinköhler passt.













STEINKÖHLER

flüssiggebeizt und gebraten · Imperial Kaviar · fermentierter Lauch · Dashi Beurre Blanc · Wildkräuter

KAZUKI OTSUKA · BENKAY

SUSHI & SASHIMI

PRODUKTE: Balfego Bluefin Tuna, Lachs, Japanische Dorade, Neuseeland Snapper, Wolfsbarsch, Jakobsmuschel, Kaisergranat, Abalone

In einem Buch über bestes Seafood darf selbstverständlich auch auf unserer diesjährigen Tour die wohl reinste und ehrlichste Form der Zubereitung und Darreichung von Fisch nicht fehlen: Sushi und Sashimi.
Rein und ehrlich deshalb, weil man nichts kaschieren kann, das Produkt spricht für sich und offenbart seine Qualität auf den ersten Blick und wenig später auch durch alle anderen sensorischen Sinne.

Neben der unbedingten Qualität des Fischs spielt natürlich der Koch die alles entscheidende Rolle, denn es geht um so vieles mehr als Fisch in Streifen zu schneiden oder kleine Reisbällchen zu formen.

Zum Glück sind wir in Düsseldorf gesegnet, wenn es um großartige japanische Küche geht. Somit hatten wir wieder die Qual der Wahl und sind sehr froh, dass wir mit Kazuki Otsuka einen Sushiprofi gewinnen konnten, der uns aus besten Fischen, Krusten- und Schalentieren großartiges Sashimi bzw. großartiges Sushi zubereitet hat und uns dabei auch über die Schulter schauen ließ.


SCOTTISH SALMON





KAZUKI OTSUKA

Benkay · Düsseldorf

Seit mehr als 40 Jahren ist das Nikko das Hotel schlechthin in unserem Düsseldorfer Little Tokyo. Und natürlich legt man hier auch großen Wert auf beste nipponsche Kulinarik. Neben einem authentischen Teppanyaki Erlebnis und der modernen „Japan meets Rheinland“ Küche serviert man selbstverständlich auch traditionelle Sushi und Sashimi Spezialitäten, welche Otsuka-San auch für unseren Seafoodie angerichtet hat.

















NIGIRI



SPECIAL
Surf and Turf 2022

BENJAMIN KRIEGEL · PINK PEPPER

WAGYU & ROASTBEEF



PRODUKT: MAKOTO Vogelsberger Wagyu
HERKUNFT: Deutschland

Für das letzte Surf 'n' Turf auf der Tour bleiben wir sehr exklusiv, aber diesmal auch sehr regional, denn wir haben ein Fullblood Wagyu aus Deutschland mit dabei. Dieses stammt von MAKOTO Vogelsberg Wagyu, einem jungen Unternehmen welches sich der Essenz der japanischen Kultur und somit dem Respekt für artgerechte Tierhaltung, umweltschonende Landwirtschaft und regionalem Fleischbezug verschrieben hat. Das Ziel: hochwertigstes, lokal gezüchtetes Wagyufleisch auf die Tische der besten Restaurants zu bringen. Ein hochgestecktes Ziel, welches aber bei der super Qualität, dem buttrig und leicht nussigen Geschmack, verbunden mit einer wunderbaren Zartheit durchaus realistisch erscheint.

& LACHS FORELLE



PRODUKT: Lachsforelle
HERKUNFT: Deutschland (Aquakultur)

Wenn wir beim Wagyu schon regional bleiben, dann brauchen wir natürlich auch einen passenden Fisch aus Deutschland. Und mit einer wunderbaren Lachsforelle aus dem Schwarzwald, liegen wir da denke ich genau richtig. Denn diese kann nicht nur durch den geografischen Faktor mithalten, sondern wird - wie das Wagyu auch - für ihre wunderbare fette Fleischtextur und einen kräftigen Geschmack mit feinem Schmelz geschätzt.
So geben Fisch und Fleisch nicht nur eine glänzende Partie auf dem Teller ab, sondern passen auch ganz wunderbar in das Konzept von Chef Benjamin Kriegel, der sich für uns dem fünften Teil des Surf 'n' Turf Specials annimmt.

SPECIAL
Surf and Turf 2022

BENJAMIN KRIEGEL

PINK PEPPER · Düsseldorf



Das PINK PEPPER ist das neue gastronomische Prunkstück des renommierten Steigenberger Parkhotels und zählt zu den spannendsten Neueröffnungen des vergangenen Jahres. Als Chef ist es gelungen, Benjamin Kriegel an Bord zu holen, der in den letzten Jahren eindrucksvoll unter Beweis gestellt hat, dass er zu den besten und kreativsten Köchen in Düsseldorf zählt. Gründe genug, unser finales Surf 'n' in Benjamins Hände zu legen, was auf fantastische Art und Weise mit einem köstlichen Zweierlei belohnt wurde.















SURF ´N` TURF REGIONAL

Forelle · Wagyu · Spinat · Senf · Kartoffeln · Algen

RUBEN BAUMGART · RUBENS RESTAURANT

GOLDFORELLE

Oncorhynchus mykiss



PRODUKT: Goldforelle
HERKUNFT: Österreich
FANGART: Aquakultur

Unsere heimische Goldforelle, nicht zu verwechseln mit dem Namensvetter in Nordamerika, ist das Ergebnis einer Kreuzung verschiedener Salmoniden, woraus dann die Farbmutation der Goldforelle entstanden ist. Diese "Goldies", wie sie unter Anglern auch gerne genannt werden, erreichen eine maximale Körperlänge von bis zu 80 Zentimetern.

Ihr Rücken ist auffallend und leuchtend gold-gelb und auf beiden Seiten verläuft ein roter Streifen.
Das Fleisch der Goldforelle ist deutlich feiner und geschmacksintensiver als beispielsweise das der Regenbogenforelle und auch der Fettgehalt übersteigt den anderer Artverwandter.
Das Prachtexemplar, welches auf unserer diesjährigen **SEAFOODIE**-Tour mit von der Partie war, stammt übrigens aus einer Zucht aus Österreich.





RUBEN BAUMGART

Rubens Restaurant · Düsseldorf

In seinem österreichischen Restaurant bringt Namensgeber **Ruben Baumgart** die Alpenkulinarik in der Landeshauptstadt auf ein ganz neues Level und hat sich im Handumdrehen in die Herzen der Foodjunkies gekocht. Da Ruben besonderen Wert auf den Aspekt der Nachhaltigkeit legt, nimmt er sich mit der Goldforelle nicht nur einem "regionalen" Fisch an, sondern verarbeitet ihn auch „From nose to tail“. Ein für das prächtige goldschimmernde Tier standesgemäßer Transport in die Küche gehört zwar nicht zum alltäglichen Konzept, gibt aber ein - mit einem Augenzwinkern - geiles Bild für unser Buch ab.













GOLDFORELLE

confiert · Saiblingskaviar · Karotte · Teigtasche

MICHAEL SCHEIL & MATTHÄUS BRÖL · CHEFS & BUTCHERS

ADLERFISCH

Argyrosomus regius · Umberfisch · Maigre · Meagre

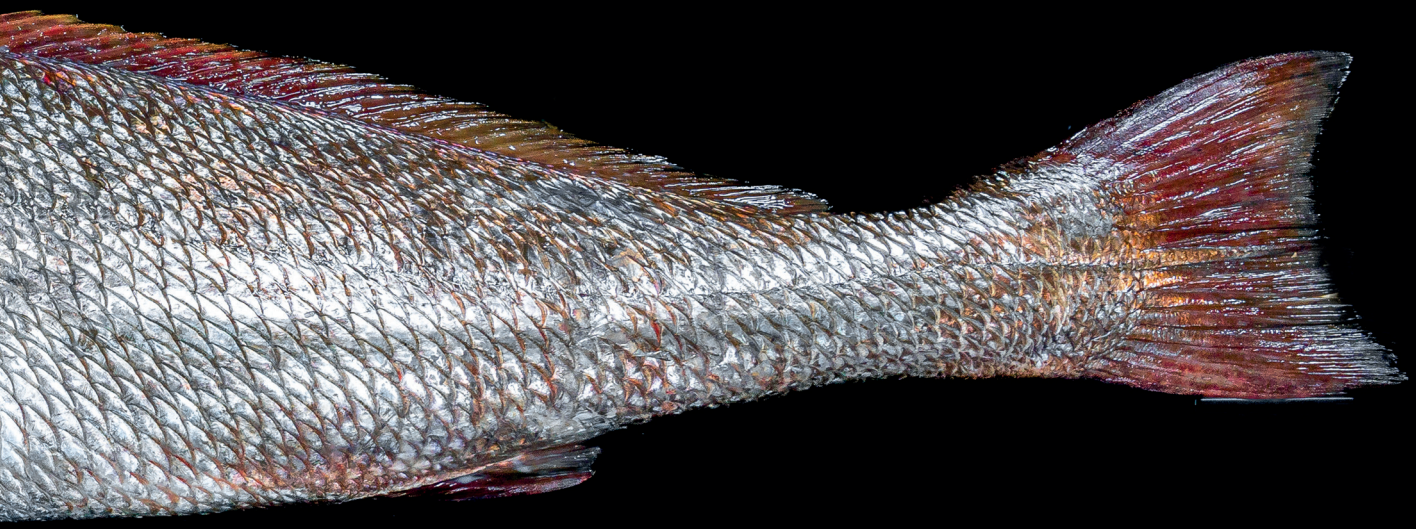


PRODUKT: Adlerfisch
LEBENSRAUM: Ostatlantik, Mittelmeer
HERKUNFT: Azoren
FANGART: Hook 'n' Line

Wir freuen uns immer riesig, wenn wir Küchenteams besuchen und es uns gelingt, die erfahrenen Profis zu überraschen und ihnen ein erstauntes Lächeln ins Gesicht zu zaubern. So wie auf unserer diesjährigen Tour, als wir beim Team des Chefs & Butchers zu Gast waren und einen 19,6 Kilogramm schweren Adlerfisch dabei hatten.

Da der vornehmlich im Ostatlantik und Mittelmeer lebende Adlerfisch im Normalfall mit drei bis vier Kilogramm auf der Waage in den Küchen der Restaurants anzutreffen ist, sorgte das stattliche Prachtexemplar für den **SEAFOODIE** natürlich für große Freude.

Doch der Adlerfisch macht mit seinem imposanten Erscheinungsbild und der silbrig weißen Färbung samt rotbraunen Flossen nicht nur als Eyecatcher was her, sondern überzeugt mit einem festen helle Fleisch und einem wunderbar feinen Aroma auch in der Verarbeitung und auf dem Teller.





MICHAEL SCHEIL & MATTHÄUS BROL

Chefs & Butchers · Essen



Das Chefs & Butchers hat sich seit der Eröffnung vor vier Jahren sehr schnell einen festen Platz im Kreise der besten Genussdestinationen im Ruhrgebiet erobert. Geschuldet ist dies einem kreativen und ambitionierten Küchenteam an der Seite der Chefs **Michael Scheil** und **Matthäus Brol**. Gemeinsam entführen sie den Gast auf eine geschmacksintensive kulinarische Weltreise, bei der sie größten Wert auf Spitzenqualität der Produkte legen. Da haben wir mit unserem knapp 20 Kilo schweren Adlerfisch natürlich voll ins Schwarze getroffen.















CEVICHE VOM ADLERFISCH

Avocado · Limette · Radieschen

TOBIAS ROCHOLL · FRITZ'S FRAU FRANZI

NORDSEE KRABBEN

Crangon crangon · Porren · Granat



PRODUKT: Nordseekrabben
LEBENSRAUM: Nordsee
HERKUNFT: Nordsee
FANGART: Netz

Genau genommen ist die Nordseekrabbe gar keine Krabbe, sondern eine Garnele. Aber da sich die Benennung hierzulande manifestiert hat, wollen auch wir dabei bleiben und aus Sicht der biologischen Systematik ein Auge zu drücken.

Ursprünglich galt die aus der Nord- und Ostsee stammenden Krabbe vor allem in Norddeutschland als Delikatesse. Jedoch hat es sich mittlerweile herumgesporchen, dass die kleine Garnele nicht nur im Brötchen, als Cocktail oder auf Rührei eine gute Figur macht, sondern sich auch in der Gourmetküche einen Platz erobern kann.
Denn ihr wunderbar nussig schmeckendes Fleisch ist sowohl als Nebendarsteller, aber durchaus auch als Hauptakteur auf dem Teller eine wahre Gaumenfreude.





TOBIAS ROCHOLL

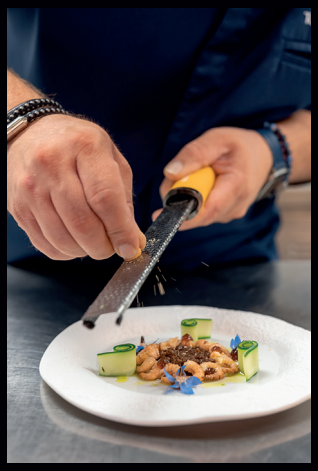
FRITZ's FRAU FRANZI · Düsseldorf

Seit nunmher fünf Jahren zählt das FRITZ's FRAU FRANZI im Hotel THE FRITZ zu den besten Genussadressen in Düsseldorf. Und pünktlich zum Jubiläum erfährt das gastronomische Konzept ein Facelift, denn Hoteldirektorin Eva Herrmann ist es gelungen, Sternekoch **Tobias Rocholl** zu verpflichten, der aus dem Ahrtal an den Rhein wechselt.
Für den Seafoodie nimmt sich Tobias in diesem Jahr die Nordseekrabben vor, die er wunderbar schmackhaft und frisch mit Kaviar, Gurke und Haselnuss kombiniert.













NORDSEEKRABBEN

Caviar · Gartengurke · Pimonteser Hasselnuss

HAGEN WAGNER · ZWEIERLEI

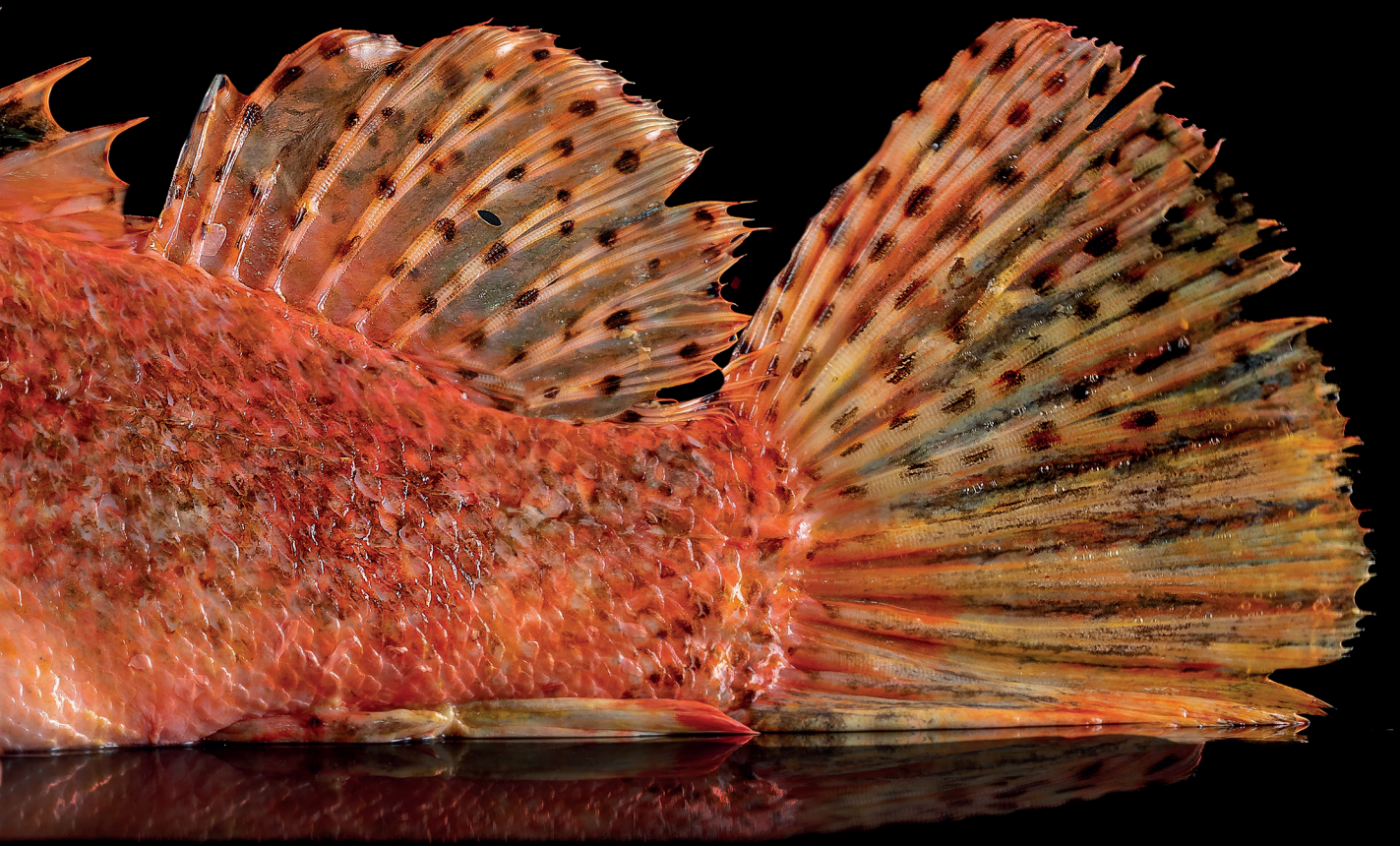
ROTER DRACHENKOPF

Scorpaena scrofa · *Meersau* · *Rascasse*



PRODUKT: Drachenkopf
LEBENSRAUM: Nordostatlantik, Mittelmeer
HERKUNFT: Portugal
FANGART: Leinenfang

Der Große Rote Drachenkopf bewohnt vornehmlich die felsigen und algenbedeckten Gründe des Mittelmeeres und des nordöstlichen Atlantik. Gelegentlich trifft man ihn aber auch auf Sandboden in Tiefen von 30 bis 400 Metern.
Er hat einen robusten, kräftigen Körper und erreicht eine maximale Körperlänge von 50 Zentimetern und ein Gewicht von bis zu vier Kilogramm. Sein markanter großer, breiter Kopf ist mit Stacheln bewehrt und um Augen, Nase und Kinn herum finden sich tentakelartige Hautfortsätze.
Einige Strahlen seiner Rückenflosse sind zu Giftstacheln ausgebildet. Deren Wirkung sollte man beim Verarbeiten in der Küche nicht unterschätzen, da das Toxin sehr heftige und lang anhaltende Schmerzen verursacht und in in Extremfällen sogar tödlich sein kann.
Traut man sich dennoch ran an den Drachenkopf, erhält man zur Belohnung ein wunderbar mageres und aromatisches Fleisch, welches nicht nur typischer Bestandteil der klassischen Bouillabaisse ist, sondern auch gegrillt eine ganz wunderbare Figur macht.





HAGEN WAGNER

Zweierlei · Düsseldorf

In seinem Restaurant Zweierlei setzt **Hagen Wagner** konsequent auf Qualität und beste frische Zutaten, welche vornehmlich aus der Region stammen. Diese werden dann kreativ als moderner Mix aus regionaler und internationaler Küche zu außergewöhnlichen Genusserlebnissen verarbeitet.
So wie unser wunderbarer Drachenkopf, aus dem Hagen dem Motto entsprechend ein schönes "Zweierlei" auf den Teller zaubert.













DRACHENKOPF

gebraten · Spargel · Pilze

MICHAEL SCHERZ · GASTHAUS SCHERZ

PETER MÄNNCHEN

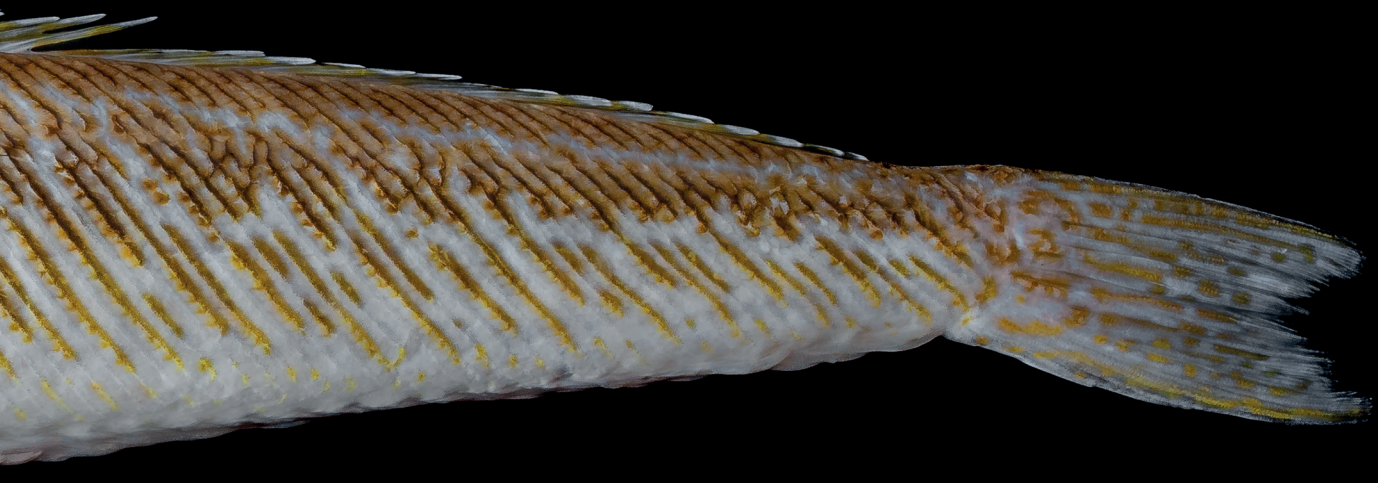
Trachinus draco



PRODUKT: Petermännchen
LEBENSRAUM: Ostatlantik, Mittelmeer, Schwarzes Meer
HERKUNFT: Nordsee
FANGART: Netzt

Das Petermännchen genießt hierzulande nicht den besten Ruf, denn es zählt zu den gefährlichsten europäischen Gifttieren und stellt durch seine Vorliebe für küstennahe Gewässer eine Gefahr für Badegäste dar.
Aus kulinarischer Sicht ist das Petermännchen wegen seines festen und schmackhaften Fleischs jedoch ein absolutes Highlight.

Es ist sowohl im östlichen Atlantik als auch im Mittelmeer und im Schwarzen Meer zu Hause, kommt aber auch in der Nord- und Ostsee vor.
Seinen Namen verdankt es angeblich niederländischen Fischern, die gefangene Exemplare wegen der Gefährlichkeit der Stacheln meist wieder ins Meer zurückgeworfen und sie dabei als Opfergabe ihrem Schutzheiligen Petrus geweiht hätten.
Petermännchen haben einen lang gestreckten, seitlich abgeflachten Körper und erreichen eine Länge von bis zu 50 Zentimetern. Die Flossenstacheln der ersten Rückenflosse und ein Stachel auf dem Kiemendeckel sind giftig und verantwortlich für seinen schlechten Ruf.





MICHAEL SCHERZ

Gasthaus Scherz · Köln

"Uf das ma üs träffand beim Scherz", heißt es im Gasthaus von Namengeber **Michael Scherz**, welches zum elitären Kreis von lediglich drei Restaurants in Köln zählt, die mit dem begehrten Bib-Gourmand ausgezeichnet sind.
Michael gelingt dies durch eine aromenstarke österreichische Küche, die er mal klassisch belässt, aber gerne auch mal modern und kreativ interpretiert. So wie beim Petermännchen, das er poschiert und mit Nussbutter, Amaranth, Kaviar und Salzzitrone kombiniert.













PETERMÄNNCHEN

poschiert · Nussbutter · Amaranth · Kaviar · Salzzitrone · Mönchsbartgemüse

TORBEN SCHUSTER · GUT LÄRCHENHOF

KABELJAU

Gadus morhua



PRODUKT: Kabeljau
LEBENSRAUM: Nordatlantik, Nordpolarmeer, Ostsee
HERKUNFT: Island
FANGART: Hook 'n' Line

Sein milder, aber ausgeprägter Geschmack und sein mäßig festes Fleisch machen den allseits beliebten Kabeljau zu einem wahren Genuss. Von ganz besonderer Qualität ist der vor Island gefangene Kabeljau, der auch in diesem Jahr auf unserer **SEAFOODIE**-Tour mit von der Partie ist.
Dieser Kabeljau wurde nachhaltig aus den reinen Gewässern von Island gefangen und unter optimalen Bedingungen nach allerhöchsten Standards weiterverarbeitet.
Die Fanggebiete liegen in unmittelbare Nähe des nordeuropäischen Inselstaats, wodurch die kleinen Tagesbote (Dayboats) ihren Fang täglich anlanden können. Der Fisch wird dann direkt weiterverarbeitet und noch am gleichen Abend zum Flughafen gebracht, was dafür sorgt, dass der Kabeljau bereits 48 Stunden nach dem Fang im Restaurant ankommt.

In Island wird Kabeljau übrigens immer mit der Hook-and-Line-Methode gefangen. Diese Fangart ist sehr nachhaltig, da sie die Belastung für den Kabeljaubestand reduziert und sehr wenig Beifang verursacht.



TORBEN SCHUSTER

Gut Lärchenhof * · Pulheim



Das Gut Lärchenhof zählt nach Rechnung diverser Rankings zur Top Ten der besten Restaurants in ganz Nordrhein-Westfalen. Verantwortlich für die Kulinarik ist **Torben Schuster**, der vor drei Jahren vom Gault & Millau zur "Entdeckung des Jahres" gekürt wurde und hier stilsicher die französische Küche verkörpert.
Für uns widmet sich Torben dem Kabeljau, von dem er nicht nur das Filet, sondern auch die Zunge, Leber und Backen in einem wunderbaren Dreierlei verarbeitet.















KABELJAU

Kokotxas · Kalbszunge · grüner Spargel · Topinambur

CLAUDIA SCHRÖTER · CAFÉ DE BRETAGNE

BRETONISCHER HUMMER

Homarus gammarus



PRODUKT: Bretonischer Hummer
LEBENSRAUM: Nordostatlantik, Mittelmeer
HERKUNFT: Bretagne
FANGART: Hummerkörbe

Grundsätzlich unterscheidet man zwei Arten des Hummers: den Amerikanischen Hummer und den Europäischen Hummer. Das Prachtexemplar, welches uns in diesem Jahr auf unserer SEAFOODIE-Tour begleitet hat, kann man auf den ersten Blick leicht als Europäer identifizieren, denn im Gegensatz zur Art aus Übersee, welche farblich in grün-schwarz-rot auftritt, ist dieser Hummer blau-schwarz-violett.

Dass es sich bei unserem Hummer um einen Bretonischen Hummer handelt, erkennt man hingegen nicht gleich auf den ersten Blick, denn das Besondere an ihm ist zunächst unter der Schale verborgen; sein Fleisch.
Wie bei vielen Tieren, die das Prädikat „bretonisch“ tragen, ist es auch beim Hummer so, dass die einzigartigen äußeren Umstände der französischen Küste dem Fleisch seinen außergewöhnlichen Geschmack verleihen. Und so schwören Kenner – und Bretonen sowieso – auf die feine und feste Struktur sowie die wunderbare Aromatik des „Homard Bleu“.





CLAUDIA SCHRÖTER

Café de Bretagne · Düsseldorf

Beim Thema Fisch & Meeresfrüchte ist das Café de Bretagne seit Jahren die unangefochtene Nummer 1 in Düsseldorf. Nirgendwo sonst bekommt man eine größere Vielfalt in ähnlicher Qualität geboten und dazu noch mit jemandem in der Küche, der sein Handwerk so versteht wie **Claudia Schröter**.
Und welches Produkt könnte da besser passen als der Bretonsiche Hummer, den Claudia für uns puristisch auf den Punkt zubereitet.













BRETONISCHER HUMMER

junge Erbsen · wilder Spargel · Bisque

DANIEL GEORGIEV · RATSSTUBEN

TARBOURIECH AUSTER

PRODUKT: Tarbouriech N° 2 Auster Super Special
HERKUNFT: Frankreich
FANGART: Aquakultur



Wenn man in einer Küche für freudestrahlende Gesichter sorgen möchte, dann bringt man zum **SEAFOODIE**-Besuch eine hölzerne Austernkiste mit rosafarbenem Deckel und der Aufschrift "Tarbouriech" mit. Denn so weiß jeder Profi gleich, dass der Inhalt der Kiste zum besten zählt, was man austerntechnisch auf der Welt bekommen kann.

Diese Auster stammt von der französischen Mittelmeerküste, wo Florent Tarbouriech in der Nähe von Montpellier seine weltberühmten rosafarbenen Austern nach dem ausgeklügelten „Marée solaire“-Verfahren züchtet.
Dabei werden die Austern täglich in einem festgelegten Rhythmus aus dem Wasser gezogen und dadurch dem Wind und der Sonne ausgesetzt. Um sich zu schützen, verschließt die Auster ihre Schale, wodurch sie im wahrsten Sinne des Wortes ihren Muskel trainiert und fleischiger wird.

Die Tarbouriech Auster ist weltweit die einizige Auster der Qualitätsstufe "Super Special".


Tarbou

DANIEL GEORGIEV

Ratsstuben * · Haltern am See



Daniel Georgiev feiert in diesem Jahr sein 20-jähriges Jubiläum in Haltern, denn so lange ist es her, seit er mit seiner Frau Petra das Ratshotel in der historischen Altstadt übernommen hat. Und in dieser Zeit hat er das Hotel an der Grenze von Ruhrgebiet und Münsterland als Destination für genussbegeisterte Foodies etabliert.
Als Qualitätsfanatiker ist es Daniel eine große Freude, die Tarbouriech Auster zuzubereiten, welche er würzig frisch mit Kaviar, Gewürzgurke und Apfel-Sellerie-Salat auf den Teller bringt.















TARBOURIECH AUSTERN

Kaviar · Gewürzgurke · Apfel-Sellerie-Salat · Oysterleafs

DAS WAR SIE UNSERE SEAFOODIE-TOUR 2022.
WIR HOFFEN EUCH EIN WENIG INSPIRIERT
ZU HABEN UND WÜRDEN UNS FREUEN, WENN
IHR UNS WEITERHIN BEGLEITET.

WWW.FACEBOOK.COM/ESSBERICHTE

WWW.FACEBOOK.COM/ZEELANDIAVANBELZEN

WWW.INSTAGRAM.COM/ESSBERICHTE

WWW.INSTAGRAM.COM/ZEELANDIAVANBELZEN



v.l.n.r: Jan Topphoff · Robert-Jan van Belzen · Lukas Gorzynski · Sebastian Scholz · Christian van Belzen · Zekeriya Zorlu · Ingo Vyvers · Markus Schmitz · Kozo Ohgata · Sabrina D`Angio

IMMER AUF DER JAGD NACH DEN BESTEN PRODUKTEN DER MEERE!

Auch in diesem Jahr hat es uns wieder riesig Spaß gemacht, die prächtigsten Fische und Meeresfrüchte aus aller Welt nach Nordrhein Westfalen zu holen, um zu sehen, was großartige Spitzenköche daraus zaubern und auf den Teller bringen.

Also bitte bleibt uns alle treu und empfiehlt uns weiter, denn die Geschichte über das "Gold der Meere" ist noch lange nicht zu Ende erzählt!

Euer Team von Zeelandia van Belzen

IMPRESSUM

HERAUSGEBER:
EssBerichte Restaurantführer
Schöndorffstraße 8a
40229 Düsseldorf
www.essberichte.de
Geschäftsführer: Sascha Perrone

FOTOS:
Sascha Perrone

COVER:
Das Cover zeigt eine Kreation von
Sternekoch Daniel Georgiev

DRUCK:
Druckstudio GmbH
Professor-Oehler-Straße 10
40589 Düsseldorf
www.druckstudiogruppe.com



EIN GEMEINSAMES PROJEKT VON

ESSBERICHTE & ZEELANDIA VAN BELZEN

SCHUTZGEBÜHR

19,90 EUR