SABRINA FENZL



INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort 7

DER ANFANG 8

Kontraste 10
Ursprung 12

RAUM & ZEIT 16

Ein kulinarisches Museum 18
Genussregal 22
Sanduhr 26
Brot & Zeit No. 1 28
Bewegung & Stillstand 34

WASSER & ERDE 40

Aquarium 42
Texturen 46
Wald 56
Wandel & Verdichtung 74
Spuren – Rote Bete 76

NÄHE & DISTANZ 86

Nähe 88
Brot & Zeit No. 2 90
Von hier & dort 104
Spannung 126
Brot & Zeit No. 3 128

INNEN & AUSSEN 140

Fernweh 142
Heimat 154
Brot & Zeit No. 4 156
Vertrautheit & Fremde 170

BEWAHRUNG 186

Essenz & Wandlung 188
Jahreszeiten konservieren 190
Holunder 198

DAS RESTAURANT 200

Raum & Atmosphäre 202
Teller 208
Team 210
Der Stern 212

GRUNDREZEPTE & SAUCEN 218

The sauce is the boss 224

Dank 235

Register 238
Impressum 240



SPARGEL-QUICHE-LORRAINE

Spargelcreme • Quicheteig

CRACKERBLATT

Hippenteig • Möhrencreme

TOMATE – BURRATA

Tomatenbaiser • Burratapraline

SPARGEL-QUICHE-LORRAINE

SPARGELCREME

1 Schalotte
30 g Butter
200 g grüner Spargel
Maldonsalz
50 ml Noilly Prat
150–200 ml Gemüsefond
ggf. 20–40 g Baby-Spinat, für die Farbe
Zitronenpulver (Sosa)
weißer Pfeffer
Cayennepfeffer
4–5 Blatt Gelatine, eingeweicht
50 g Crème fraîche
100 g Sahne

Schalotte fein würfeln und in Butter anschwitzen, Spargel in Stücke schneiden, dazugeben und mit anschwitzen. Leicht salzen und mit Noilly Prat ablöschen. Gemüsefond angießen und den Spargel weich köcheln.

Alles sehr fein mixen, ggf. den Baby-Spinat dazugeben und mit Zitronenpulver, Salz und den Pfeffern abschmecken.

Durch ein Sieb streichen und die eingeweichte Gelatine in die noch leicht warme Masse einrühren. Crème fraîche und geschlagene Sahne unterziehen. In Silikonformen füllen und einfrieren.

QUICHETEIG

250 g Mehl (Type 405)
125 g weiche Butter
Salz
10 ml Olivenöl

Mehl, Butter und 1 Prise Salz vermengen. Olivenöl sowie 200 ml Wasser mischen und langsam einarbeiten.

CRACKERBLATT

HIPPENTEIG

100 g Selleriecreme, mit grüner Matte gefärbt
40 g Butter
40 g Eiweiß
40 g Mehl (Type 405)
Salz

Alle Zutaten miteinander vermengen. In Silikonformen füllen und 12–15 Min. bei 160 °C backen.

MÖHRENCREME

200 g Möhren
2 Schalotten
30 g Butter
Zucker
Maldonsalz
100 ml Möhrensaft
50 ml Gemüsefond
50 g Sahne
weißer Pfeffer
Zitronensaft

Die Möhren schälen und fein schneiden. Die Schalotten fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen, Möhren dazugeben und kurz mitschwitzen. Je 1 Prise Zucker und Salz zugeben. Mit Möhrensaft und Gemüsefond ablöschen und die Möhren bei mittlerer Hitze weich garen, bis die Flüssigkeit fast reduziert ist.

Alles sehr fein mixen und die flüssige Sahne nach und nach zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

TOMATE – BURRATA

WEISSER TOMATENBAISER

100 ml Tomatenwasser (siehe Rezept Seite 222)
50 ml Sushi-Essig
80 g feine Fenchel- oder Selleriecreme
30 ml helle Sojasauce
50 g Albuwhip (Sosa)
100 g Puderzucker, gesiebt
1 Msp. Citras

Alle Zutaten mit einem Stabmixer vermengen, anschließend aufschlagen und auf eine Silikonmatte dressieren. Über Nacht bei 60 °C trocknen.

BURRATAPRALINE

150 g Burrata
50 g Sauerrahm
Maldonsalz
Zucker
3 Blatt Gelatine, eingeweicht
180 g Sahne

Burrata und Sauerrahm glatt rühren. Mit Maldonsalz und Zucker abschmecken. Eingeweichte Gelatine an die Masse angleichen.

Geschlagene Sahne unterheben. Die Masse in Silikonformen einsetzen und einfrieren.

GELIERUNG

25 g vegetarische Gelatine (Sosa)
500 ml Basilikumwasser
2 g Salz
gefriergetrocknete Tomatenraspel

Gelatine, Basilikumwasser und Salz auf 65 °C erwärmen und glatt rühren. Die gefrorenen Burratapralinen auf Zahnstocher spießen, in die Gelierung tauchen und mit gefriergetrockneten Tomatenraspeln bestreuen.

BEWEGUNG & STILLSTAND

Während im Restaurant alles geordnet wirkt, ist in der Küche alles in Bewegung. Hände greifen ineinander, Abläufe überlagern und Wege kreuzen sich. Doch auch wenn es auf den ersten Blick dynamisch erscheint, folgt alles einem Rhythmus. Jeder Handgriff ist gesetzt, jede Bewegung Teil eines größeren Ganzen. Die Zeit ist streng strukturiert und wird bis zum letzten Moment genutzt – verdichtet in Sekunden, die entscheiden. Die Konzentration ist spürbar. Jeder arbeitet für sich und bleibt doch Teil des gemeinsamen Ablaufs. Es gibt keinen Stillstand, nur Übergänge. Was begonnen wird, muss unmittelbar weitergeführt werden. Hitze, Schnitt und Anrichten greifen ineinander, ohne Unterbrechung. Die Zeit ist begrenzt. Sie drängt und fordert Präzision.

Erst ab dem Moment, in dem der Teller den Pass erreicht, verändert sich etwas. Die Bewegung endet zwar nicht abrupt, tritt jedoch in den Hintergrund. Der Teller wird aufgenommen und getragen. Sein Weg ist vorgezeichnet, doch er verlangsamt sich. Die Spannung bleibt, verlagert sich. Am Tisch dann: Ruhe. Still, geordnet und in sich abgeschlossen wie ein Kunstwerk steht der Teller vor dem Gast. Jede Komponente hat ihren Platz, jede Spur verweist auf das, was zuvor in Bewegung war. Für einen Moment scheint die Zeit stillzustehen. Dieser Augenblick ist kein Zufall, sondern das Ziel. Alles läuft auf ihn zu. Aus Bewegung wird Stillstand. Wie bei einer Sanduhr, deren letztes Sandkorn herabgefallen ist. Der Ablauf ist beendet, doch das Bild bleibt – kurz eingefroren in einem Zustand, der alles in sich trägt.





Der Teller auf dem Weg zum Gast.



Ein Moment des Stillstands und Beobachtens.



GUTES ESSEN IST ERINNERUNG, GEFÜHL, MOMENT.



ES BEGANN IN EINER ALTEN METZGEREI, AN DER HAND DER GROSSMUTTER, IM WARMEN DUFT DER KINDHEIT. HEUTE STEHT DORT, IN MARKT INDERSDORF, EIN STERNERESTAURANT – EIN ORT DES STAUNENS.

SABRINA FENZLS KÜCHE SCHMECKT NACH HEIMAT, OHNE STEHEN ZU BLEIBEN. SIE VERBINDET ERINNERUNGEN MIT NEUEN IDEEN UND EMOTIONEN MIT PRÄZISION. SIE SCHAFFT GERICHTE, DIE ÜBERRASCHEN UND ZUGLEICH VERTRAUT WIRKEN. SIE SIND TIEF VERWURZELT UND ZUGLEICH AUSSERGEWÖHNLICH.