

ZEIT MAGAZIN

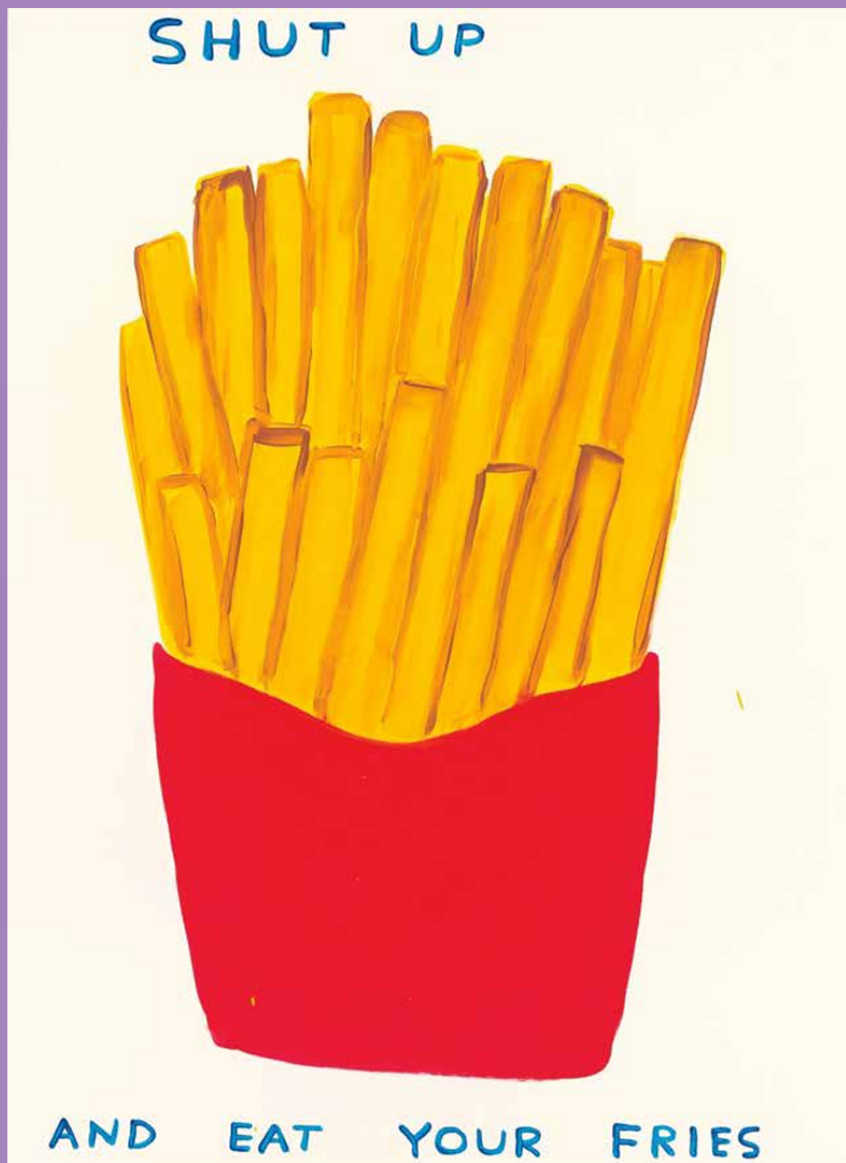


Wie gemalt

ZEIT MAGAZIN

**Wir haben
Köche gebeten,
Essen von
berühmten
Gemälden
nachzukochen**





»Fast Food ist laut. Dieses Gericht sagt: Iss. Dann urteile. Tiefe durch Technik, nicht durch Effekte«

Toni Neumann



Zutaten für 4 Personen. 6–8 mittelgroße Kartoffeln (gelbfleischig, z. B. Aztec Gold oder Ackersegen), neutrales Öl (zum Ausbacken), ca. 10 Nori-Blätter, Salz. Für die Sukiyaki-Soße: 10 g frische rote Chilischoten (Menge nach gewünschter Schärfe), 10 g frische Korianderstiele (mit Blättern und Wurzeln), 10 g Knoblauch (geschält), 17 g Zucker, 15 ml Tamarindensoße, 8 ml Fischsoße, 100 g Chilisoße, 10 g Ketchup, 30 ml Wasser, 8 ml Limettensaft, 8 g weißer Sesam (geröstet)

Die Kartoffeln schälen, mit einem Gemüseho-
bel in 1 mm dünne Scheiben schneiden. Eine
ofenfeste Form (20 x 20 cm) mit Öl einpinseln.
Kartoffelscheiben leicht überlappend hinein-
legen, mit einem Nori-Blatt bedecken, wieder
Kartoffeln einschichten, je nach gewünschter
Höhe Vorgang circa fünfmal wiederholen. Am
Ende sollte die Masse etwa 2 cm hoch sein.
Die Form mit Alufolie abdecken und bei 100
Grad Ober-/Unterhitze circa 30–40 Minuten
im Ofen dämpfen. Form herausnehmen, die
Nori-Kartoffeln darin leicht beschweren (z. B.

mit einem kleineren Blech), komplett ausküh-
len lassen (idealerweise einige Stunden oder
über Nacht im Kühlschrank). Die feste Kartof-
fel-Nori-Platte aus der Form lösen. In gleich-
mäßige Stäbchen oder Rechtecke schneiden
(circa 1,5 cm bis 2 cm dick). Genügend Öl
in eine Pfanne geben (circa 2 cm hoch), auf

170 Grad erhitzen. Die Stücke darin nach und
nach goldbraun und knusprig ausbacken, auf
Küchenpapier abtropfen, salzen.

Für die Sukiyaki-Soße Chilis, Koriander
(Stiele, Wurzeln, Blätter) und Knoblauch in
einem Mörser fein zerstoßen oder mit dem
Messer sehr fein hacken. Zucker, Tamarin-
den-, Fisch- und Chilisoße, Ketchup und
Wasser hinzufügen. In einem Topf alles zu-
sammen aufkochen, kurz leicht köcheln las-
sen. Limettensaft und Sesam hinzufügen.
Gut umrühren und bei Bedarf mit Salz, Zucker
und Limettensaft nachwürzen. Sofort mit
den Sticks servieren.

Toni Neumann, geboren 1982 in Halle, arbeitete zuerst als Souschef im Restaurant Villino in
Lindau am Bodensee. 2017 übernahm er dort die Position des Küchenchefs und bewahrte auf
Antrieb den Michelin-Stern, den das Restaurant seit 1998 ununterbrochen hält. Er kombiniert in
seinen Gerichten gerne Ideen und Zutaten aus ganz Asien mit der italienischen Küche