

Köstliche Doppelbelastung

Normen Eller wurde Koch, weil ihm „der positive Stress“ so gefiel. Davon hat er nun reichlich. Im Resort „Severin's“ auf Sylt führt er gleich zwei Restaurants mit unterschiedlichen Konzepten

Diese blütenweißen Kochjacken bringen es fertig, dass auch müde Köche taufrisch wirken. Aber nicht nur deshalb macht Normen Eller der frühe Termin am Morgen nichts aus, obwohl der Abend zuvor lang und anstrengend war. Zusammen mit dem Zwei-Sternekoch Fernando Arellano aus Mallorca hat er ein raffiniertes „Four-Hands-Menu“ mit sechs Gängen und Häppchen vorneweg auf die Tische des „Tipken's“ gebracht. Es ist eines von zwei Restaurants im feinen Resort „Severin's“ in Keitum auf Sylt, das andere heißt „Hoog“ – und in beiden ist Normen Eller der Küchenchef. Dass die Restaurants ganz unterschiedliche Konzepte und insgesamt 100 Plätze haben, setzt den 31-Jährigen ebenso wenig unter Druck wie ein ausgebuchter Abend mit dem Starkoch.

Eller hat reichlich Erfahrung in kleinen, feinen Sterneköchen. Er kennt zudem den großen Andrang. Er kocht, aber er kann auch planen. Stress und Unruhe hält er locker aus, er ist trainiert. Und gut im Training muss man sein, wenn man zwei Restaurants führen will, die auf ganz unterschiedliche Stimmungen der Gäste abzielen. Wer Lust auf ein Experiment hat, der geht ins kreative „Tipken's“, wer die sichere Bank will, ins traditionellere „Hoog“. Es gilt, sich zwischen pochierter Gänseleber einerseits und Krabben mit Crème fraîche andererseits zu entscheiden, zwischen gebratenem Stör mit Austern und Seesunge mit Petersilienkartoffeln. Das „Tipken's“ hat 40 Plätze und weiße Tischtücher, im „Hoog“ können 60 Gäste sitzen, und die Stühle tragen Schottenkaro. Doch so sehr sich Ambiente und Speisekarte auch unterscheiden: Ambitioniert gekocht wird für beide Restaurants in einer Küche.

Die Namen stammen übrigens von der Adresse „Am Tipkenhoog“, die sich auf einen uralten, legendenumrankten Grabhügel in der Nähe bezieht. Ellers eigener Vorname wiederum, Normen mit e, nicht mit a, wie es sonst in der englischen Schreibweise heißt, bedeutet übersetzt „Mann aus dem Norden“. Dabei ist er in Ostberlin geboren und nahe Bayreuth aufgewachsen. Aber „meine Mutter hatte ein Faible für nordische Namen“, erklärt er. Jetzt passt es perfekt, denn nördlicher als auf Sylt geht es in Deutschland nicht. Seit gut einem Jahr lebt und arbeitet er auf der Insel, er wohnt in Tinnum, die weite Marsch hinterm Deich bietet ihm genügend Raum zum Laufen, am liebsten mit seinem Hund, einer Mischung aus Labrador und Dobermann. Die Bewegung braucht er als Ausgleich, „ich will fit bleiben“.

Gekocht habe er immer gern, selbst wenn er als Teenager darunter „das Zubereiten von Maggi-Fix-Rezepten“ verstand, wie er grinsend erklärt. „Doch auch da habe ich schon viel ausprobieren.“ Ein Schulpraktikum in einer



Normen Eller in seinem Restaurant „Hoog“ im Resort „Severin's“ in Keitum. Hier kocht er eher traditionell – aber immer überraschend

Blumenkohl, getrüffelt, mit Mimolettesoße, Kartoffelstampf und Gewürzbrösel

Blumenkohl
8 Mini-Blumenkohl, Salz. Das Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Der Topf muss alle Köpfe fassen können. Blätter entfernen und Strunk abschneiden. Eiswasser vorbereiten. Blumenkohl kochen und nach erreichtem Garpunkt im Eiswasser abschrecken, auskühlen lassen, aus dem Wasser nehmen und auf einem Küchentuch im Kühlschranks abtropfen lassen.

Gewürzbrösel
100 g Panko (Paniermehl aus dem Asia-Laden), 50 g Pflanzenöl 50 g Butter, Salz, Pfeffer, Muskat. Die Pfanne mit Öl und Butter erhitzen, bis das Fett leicht schäumt. Ein feines Sieb in einen Topf geben und ein Blech mit einem Küchentuch auslegen. Panko im Öl schwenken, goldgelb rösten, ins Sieb gießen. Ist das Fett abgetropft, Brösel mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und auf dem Tuch weiter abtropfen lassen. Zum Servieren Brösel in einer Sauteuse (Stieltopf) erwärmen. Blumenkohl in Wasser kurz heiß werden lassen und abtropfen lassen und durch die Brösel rollen.

Kartoffelstampf
700 g mehlig Kartoffeln, geschält, 120 g Nussbutter (gebräunte Butter, durch ein Tuch passiert), 80 ml Milch. Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, abgießen, ausdämpfen. Milch und Nussbutter erhitzen. Die noch

warmen Kartoffeln zerdrücken, mit dem Milch-Nussbutter-Gemisch vermengen. Stampf darf Stücke haben! Mit Salz abschmecken.

Mimolettesoße
50 g Schalotten, 150 g Weißwein 100 g Nollly Prat, 1 l Gemüsefond 1 Zweig Thymian, 150 g Mimolette (französischer Schnittkäse), Zitronensaft, Rapskernöl, Salz, Pfeffer.

Die Schalotten fein schneiden und im Öl anschwitzen. Mit Wein und Wermut ablöschen, auf die Hälfte einkochen. Gemüsefond und Thymian hinzufügen und wieder um die Hälfte reduzieren. Durch ein Spitzsieb passieren und im Thermomix mit dem gehackten Mimolette pürieren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und durch ein Haarsieb passieren. Die Soße immer umrühren, da der Käse sich schnell absetzt.

Anrichten
20 g Perigord- oder italienische Trüffel, Persinettenkresse. In einem tiefen Teller den Kartoffelstampf in einer ovalen Form als Sockel anrichten. Darauf je zwei der gebröselten Blumenkohlköpfe setzen. Restliche Brösel darüber verteilen. Mimolettesoße aufschäumen und so angießen, dass sie kurz vor der Sockelkante abschließt. Mit einer feinen Reibe Trüffel darüber hobeln. (Ab 4 Gramm pro Portion fängt es an, Spaß zu machen.) Ein paar Sprossen der fein nach Petersilie schmeckenden Kresse daraufgeben.



Restaurantküche kam gerade recht: Es gab den Ausschlag für die Berufswahl. „Mir gefiel dieser positive Stress, dieses Dauernd-in-Bewegung-sein. Das gefällt mir heute noch.“ Wie es ist, für zwei Restaurants gleichzeitig zu arbeiten, das kennt er schon aus seiner Lehrzeit, die er in Wirsberg in Oberfranken im „Posthotel“ von Alexander Herrmann verbrachte – der Sternechef betreibt dort ein Gourmetrestaurant und ein Bistro unter einem Dach. Danach absolvierte Eller die Elite-Klasse der „Jeunes Restaurateurs“ in Koblenz, einer Vereinigung junger Köche, der man nicht einfach beitreten kann, sondern für die man empfohlen werden muss. Bei Nils Henkel (zwei Sterne) im „Schlosshotel Lerbach“ verfeinerte er sein Wissen.

Was folgte, war das Kontrastprogramm: Normen Eller heuert bei TUI Cruises an und bekam eine Führungsposition auf „Mein Schiff 4“ und eine weitere auf „Mein Schiff 5“. „Da waren dann auf einmal 2700 Gäste zu bekochen. Ein Ellenbogengeschäft. Der Ton war schon rau.“ Angenehmer ging es danach im Hamburger „Marblau“ zu, der hübschen Brasserie in der Poolstraße, dann im „The Fontenay“, auf dessen Neueröffnung ihn eine Freundin aus Tim Mälzers „Bullerei“ aufmerksam machte. „Ich habe das erst einmal gegögelt, fand das Projekt hochspannend und habe noch während der Bauzeit einen Vertrag für die Pre-Opening-Phase unterschrieben.“ Für das Garten-Restaurant unter Stefan Wilke machte er dann, was er auf den Kreuzfahrtschiffen gelernt hatte – Kalkulationen für Menüs. „Ich habe alle Facetten der Küche kennengelernt.“ Aber am Ende war er der großen Stadt überdrüssig, suchte wieder nach einer Führungsposition. Eine solche war im „Severin's“ zu besetzen. Christian Siegling, den Direktor des eleganten Resorts mit 62 Zimmern und 33 Suiten, kannte er schon aus dem

„Lerbach“. „Ich bewarb mich, fuhr hin, wir unterhielten uns lange – und alles war perfekt.“

Nun hat er schon in so vielen Sterne-Küchen gearbeitet. Strebt er selbst einen an? Kurzes Schweigen. „Das würde die Arbeitsweise der Küche mit 20 Köchen in der Hochsaison verändern.“ Er denkt nochmals nach: „Muss nicht sein.“ Zuvor hatte er aber auch gesagt: „Gewinnen ist eine schöne Sache.“ Er meinte das in Bezug auf Sport, Jobs, Erfolg schlechthin. Aber auch darin wirkt er unangestrengt.

Seine Küche besteht aus eher bodenständigen Komponenten, aber sie werden interessant zubereitet und mit Zutaten kombiniert, die überraschen. Zum Schweinebauch, der 15 Stunden bei 65 Grad gegart wird, gibt es zum Beispiel Ahornsirup und Knoblauchjus. Zum Steinbutt ein Seeigeln-Risotto, in dem sich auch die pürierten Seeigelungen befinden. „Ich liebe Beilagen“, sagt Eller, „und ich hänge an Kartoffeln.“ Die seien so vielseitig. Schon in seinem ersten Menü im „Severin's“ habe er zu Hummer Kartoffelwürfel gegeben, die in weißem Portwein mit Thymian und Lorbeer im Vakuum gegart wurden. „Der Alkohol zieht in die Kartoffeln und gibt ihnen eine sehr intensive Note. Passt gut.“

Bei dem vegetarischen Rezept, das er für „Welt am Sonntag“ auswählte, spielt Kartoffelstampf die tragende Rolle. Eller verleiht ihm durch Nussbutter einen besonderen Geschmack und richtet darauf Mini-Blumenkohl an. Pfiff bekommt das Gericht durch die man großzügig darübergeben sollte. Das gibt einen köstlichen Duft nach Wald und einen feinen, erdigen Geschmack.

WAS SOLL DAS?

Bäume schenken

Klimawandel ist das Wort, Greta die Person des Jahres. Sie ist mittlerweile mit einem Status versehen, der keinen Nachnamen mehr braucht. Und das, obwohl sie, wie der Kabarettist Dieter Nuhr korrekt anmerkte, „nicht der Messias ist“ (das sei Jürgen Klopp). Ihr Wirken hat sich bei uns bis in den Kern der Familie eingefräst, in das Fest der Feste. Zu Weihnachten bekamen wir von einem Teil der Verwandtschaft, dem einzigen, der diesmal nicht in Hamburg anwesend war, Bäume geschenkt.

Nicht den, der noch schön geschmückt im Wohnzimmer steht, sondern welche „zum Klimaschutz“. „Drei Bäume in Deutschland“ für Sohn eins, vier für Sohn zwei (Patenkind!), fünf für uns Eltern („Buy 10, get 2 for free“ womöglich). Die Urkunde über unser „Baumgeschenk“ ist von „Prima Klima“. Auf der Rückseite, in persönlichen Worten, merkt die Verwandtschaft an: „Wir denken an eure Zukunft und die eurer Kinder“ – wie schön, dachte ich beim Lesen, dann müssen wir das ja nicht mehr machen. „Nachhaltiges Wachstum“, „Treibhausgas CO₂ filtern“, das ist das Gebot der Stunde. Nun haben wir es grün auf weiß.

Der Vorteil dieser Verwandten ist, dass man immer am Ende des Jahres mit der Nase auf das gestoßen ist, „was Phase ist“ (wie Sohn eins es formulieren würde). Vor Jahren bekamen wir – Lady Di lächelte im Himmel – einmal Patenschaften für Ratten, die in Angola Minen erschnupperten.

Man könnte meinen, so viel Sendungsbewusstsein wäre doch etwas nervig, aber die Baumgeschenke kamen super an: Sohn zwei fragte gleich, wo seine Bäume denn genau stünden – und ob er im nächsten Jahr eine Motorsäge bekomme, um sie abzuholzen. Der amerikanische Schwager, im Deutschen eher lernfaul, hatte ein neues Lieblingswort und rief es immer wieder begeistert in die Heilige Nacht („Bäume!“). Und der Opa fragte irgendwann gegen Mitternacht: „Wo sind eigentlich meine Bäume?“

VOLKER CORSTEN

ANZEIGE

Immobilienkompetenz
Die Institution seit 1832
Grundeigentümer-Verband Hamburg
www.grundeigentuemerverband.de

LIEBLINGE DER WOCHE

STÄNDIG ENTDECKEN WIR NEUE PRODUKTE, DIE WIR IHNEN NICHT VORENTHALTEN MÖCHTEN. DIESES MAL: AM 25.1. BEGINNT IN CHINA DAS JAHR DER RATTE



Kunstwerk: Auf dem Füller von Caran d'Ache lässt der schichtweise aufgetragene schwarze Chinalack die blaue Silhouette der Ratte leuchten. Limitiert auf 888 Stück, 2800 Euro (carandache.com)



Rollbrettnager: In China steht die Ratte für Unternehmungslust – da kann sie ein Skateboard gut gebrauchen, dachte man sich wohl bei Diesel in Italien. Hoodie, um 110 Euro, über Farfetch.com



Die beißt nicht, die will nur baumeln: Ratte „Gip Gip“ aus hellblauem Leder und Kristallen kann Handtaschen- oder Schlüsselanhänger sein. 89 Euro, von und bei Swarovski, Mönckebergstraße 7

BRAUN HAMBURG

IHR STIL IN BESTER GESELLSCHAFT.

Brunello Cucinelli, Santoni, Tom Ford und viele mehr:
Exklusive Designerkollektionen finden Herren bei BRAUN Hamburg in der

KAISERGALERIE

Kaisergalerie, Große Bleichen 27 | Mönckebergstraße 17 | Speersort 4-6
Tel. 040 33 44 70 | service@braun-hamburg.com | DER ONLINESHOP: braun.hamburg/kaisergalerie