

Ein Spitzenspanier in Deutschland

Bernd Knöller aus Valencia im Pop-up-Lokal

Obwohl die Deutschen liebend gerne nach Spanien reisen, gibt es hierzulande keinen Spitzenspanier. Immerhin ist jetzt der Sternekoch Bernd Knöller aus Valencia in dieser Woche für einige Tage in Frankfurt zu Gast und zeigt in der *Menufaktur*, wie gut spanische Küche sein kann. Er ist mit seiner gesamten Crew von neun Mitarbeitern hier und hält sein Restaurant *Riff* in dieser Woche geschlossen.

Bernd Knöller arbeitete bei Henry Levy im Restaurant *Maître* in Berlin, das Anfang der 1980er Jahre zu den Topadressen in Deutschland gehörte. Danach zog es den gebürtigen Freudenstädter um die halbe Welt, bis er an der spanischen Mittelmeerküste in Valencia seine Heimat fand. Von dort brachte er auch viele Produkte mit.



Seezunge

Die Seezunge hat er bei der Fischversteigerung am Hafen von Valencia erworben, für ihn kommen von dort die besten, die er je erlebt hat. Die sehr fleischige und saftige Seezunge ist in der Tat hervorragend und bedarf auch nur einiger weißer Bohnen und einem gebratenen Scheibchen Chorizo als Begleitung. Oft täuschen Restaurants ihre Gäste ja mit billiger Rotzunge oder Atlantikzunge, die echte Seezunge aber ist nicht nur teurer, sondern schmaler, fester im Fleisch und weist ein nussiges Aroma auf. Ein weiteres Highlight ist die Kombination aus köstlichem Täubchen, Kakao-Crunch und Hagebuttencreme. Wahlweise gibt es ein umwerfend gutes und butterzartes Lamm, das 36 Stunden bei 62 Grad gegart wurde. Von aromatischer Delikatesse erweist sich der Waldpilz-Salat mit Argan-Öl und Haselnüssen, nach frischem Waldboden duftet das Eigelb im Champignonfond mit Topinambur. Die Champignons lässt Bernd Knöllner mit Mineralwasser 48 Stunden im Ofen „oxidieren“, um einen dunklen und geschmackvollen Fond zu gewinnen.



Bernd Knöllner

Die maurische Vergangenheit Spaniens lebt mit *Mojama* auf, getrocknetem Thunfisch mit Räucherpaprika. *Ceviche Valenciano* wird zwar auch wie das südamerikanische Gericht mit rohem Fisch in einer Marinade aus Zitrusfrüchten, Ingwer, Chili und Koriander zubereitet, erhält aber in der spanischen Version durch Orangenblüten einen aparten Touch. Beim Menü von Bernd Knöllner hagelt es zudem noch einigen kleinen Schweinereien (z.B. karamellisierte Schweineschwarte). Außerdem gibt es mit

Lagrima ein exzellentes Olivenöl, das nach frischem Gras, grünen Mandeln und einem Hauch Minze schmeckt. Dieses Öl und das hausgemachte ofenfrische Olivenbrot reichen eigentlich schon für einen schönen Abend. Das Menü hält zwar viele Gänge bereit, doch die Portionen sind angenehm klein, was zu keiner Belastung führt. Das Knüller-Menü (11 Gänge für 99 €, 9 Gläser Wein für 50 €) ist noch bis Samstag, 8. November, zu haben. Wer es nicht schafft, sollte Bernd Knöllner einfach in Valencia besuchen.

LF

Infos

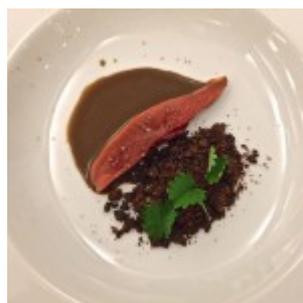
Bernd Knöllner serviert mittags um 12 Uhr ein 4-Gänge-Tapas-Menü (45 €) und abends um 19 Uhr ein 11-Gänge-Menü (99 Euro) Beide Preise verstehen sich ohne Getränke, die 9 glasweise servierten Weine werden mit 50 € berechnet.

Die Menufaktur, eine stattliche Kochschule in Bornheim, wird von Christiane Fuchs und Mario Furlanello betrieben. Neben Kochkursen finden dort auch interessante Veranstaltungen statt. Tel. (069) 977 63 666. www.menufaktur.com

Restaurante Riff von Bernd Knöllner, Valencia. Auf der Webseite vom Riff stehen auch das ganze Frankfurter Menü sowie alle Weine. www.restaurante-riff.com



Menufaktur



Täubchen



Duftiges

Reisgericht



Mojama



Schoko-Dessert



Weinbegleitung