

Johannes King: Unglaublich, wie gut Rosensekt sein kann

Genuss Shop von Sternekoch King auf Sylt

Johannes King steht zwar nicht mehr am Herd in seinem 2-Sterne-Restaurant Sölring Hof in Rantum auf Sylt, doch sorgt er in seinem Delikatessen-Shop in Keitum weiter für Genuss. Das schöne weiße Friesenhaus ist einen Besuch wert, wobei man seine Feinkost auch bequem online bestellen kann. Wir waren etwas skeptisch als wir den Sylter Rosensekt von Johannes King auf dem Tisch hatten, doch dieser feinsinnige und ganz zart nach Rosen duftende Schaumwein ist mit das Beste nichtalkoholische Getränk, das wir je probiert haben.

Die Sylter Heckenrose *Rosa Rugosa* wächst rund um den Sölring Hof und kommt nur auf der Nordseeinsel vor, ein autochthones Gewächs also. Der Getränk entstand in Zusammenarbeit mit der Manufaktur Jörg Geiger, die auf alkoholfreie Schaumweine spezialisiert ist. Basis ist der Saft von Äpfeln alter Wiesen-Obstsorten, die sich durch herben Geschmack auszeichnen. Johannes King gelingt es das spezielle Aroma der Heckenrose herauszuarbeiten, zu konservieren und spannend zu kombinieren. Es gibt in seinem Genuss-Shop eine eigene Linie von Rosen-Produkten, Rosen-Gin oder Rosen-Aufstrich. Sein Rosenessig entstand in Zusammenarbeit mit der Essig-Koryphäe Erwin Gegenbauer.



Johannes King

Bei King gibt es Produkte für Profis, Hobbyköche oder ganz einfach den anspruchsvollen Genussmenschen. Qualität hat ihren Preis. Hinter der Sylter Manufaktur stecken aber auch Know-how und eine langjährige Praxis in der Spitzengastronomie. Hochwertige Messer, Pfannen und Töpfe oder Luxusfeinkost à la Caviar und Kaviar und Champagner gehören zum Repertoire. Uns haben aber gerade die typischen King-Erzeugnisse interessiert, die für seine Arbeit stehen und mit denen man den Tag schöner machen kann. Dazu zählt etwa die geläuterte Nussbutter, mit der man Spargel oder Pasta hochfein aufmuntern kann.

Eierliköre gibt es nicht wenige, der von Johannes King nennt sich *Liebelei* und ist leider so gut, dass man das Fläschchen schnell wegbekommt. Der Clou ist aber die Sechserpackung mit Mini-Schokobechern, in die man den Eierlikör gießt und das Gesamterlebnis geschmacklich aufwertet. Neu im Programm ist die sahnige Salzkaramell-Sauce mit Rum. Die Kombination aus braunem Zucker, frischer Sahne, Eigelb und Rum Sylter Meersalz hat Suchtpotential und kann pur im Mini-Schokobecher genossen werden oder zu Crêpes, Kuchen und Eis



Es gibt im Delikatessen-Shop ungemein viel zu stöbern. Interessant auch das *Saucen-Doping*. Für Johannes King ist dieses hausgemachte aromatische Konzentrat aus trockenem Sherry, Madeira und gutem Rotwein eine Wunderwaffe für die Veredelung dunkler Saucen, wie man sie bei Wild, Lamm, Rind und anderen Fleisch- und Schmorgerichten einsetzen kann. Ein Teelöffel davon genügt für 200ml Sauce.

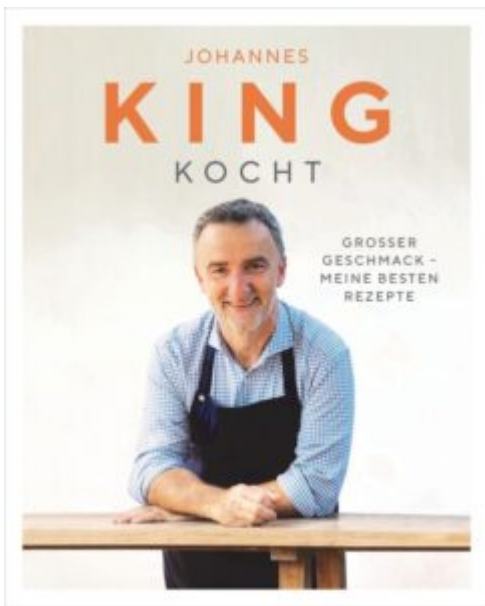
Frederic Boländer



Rosensekt

Genuss-Shop in Keitum auf Sylt, Gurtstig 2, Tel. 04651 9677790. Mo-Sa 11-20 Uhr, Sonntag geschlossen.

www.joahnnesking.de



Im Südwestverlag ist ein neues Kochbuch von Johannes King mit 70 Rezepten erschienen, im Genuss-Shop oder im Buchhandel zu bekommen.