

TASTEN_TEST



Das Ende der Scouts

Wer braucht im Zeitalter der GPS-Navigation noch einen menschlichen Pfadfinder?

Das Gerät: Der «TomTom One» ist ein digitaler «Pfadfinder-Killer». Er wartet mit einem farbigen LCD-Display auf, spricht mit einer reizenden Frauenstimme («Lisa») und ist über den berührungsempfindlichen Bildschirm leicht zu bedienen.

Der Test: Kollege Remyholt mich am Morgen mit seinem Auto ab. Als erstes steht ein Abstecker in das Carhartt-Outlet in Weil am Rhein auf dem Programm. Das Gerät lotst uns auf direktem Weg über die Landesgrenze ins benachbarte Deutschland, wo uns die dem Navigator unbekannt Hausnummer zu Ehrenrunden im Quartier zwingt. Schliesslich finden wir den markanten Bau doch noch und decken uns mit trendiger Mode ein.

Dass wir bei der Rückkehr in die Schweiz bloss Waren im Wert von maximal 200 Euro einführen sollten, das verschweigt uns das Gerät geflissentlich. Die Zöllner reiben sich die Hände und knöpfen uns galant einen Wegzoll ab.

Berufliche Verpflichtungen meines Fahrers in Basel geben mir Zeit, den lokalen Media-Markt zu erkunden. Ich entdecke dort alsbald TomToms grosse Brüder und unbrauchbare Abklatsche aus Fernost. An den «Pod unter den Navi-Geräten» kommt keines heran.

Die Fortsetzung unserer Reise beginnt inmitten des Feierabendverkehrs der RheinStadt. Nächster Halt: Colmar (F). Der allabendliche Stau zerrt an den Nerven – unser an der Windschutzscheibe montierte Lotse bleibt erstaunlich cool, nachdem er sich zu Beginn des Trips in der Innenstadt einige Patzer geleistet hat. Souverän werden wir über die französischen Autobahnen und Hauptstrassen bis mitten ins Zentrum des malerischen Städtchens geführt, wo meine Freundin uns willkommen heisst. Der Weihnachtsmarkt ist wegen des Staus zwar bereits geschlossen. Flammkuchen, Crêpes und Riesling trösten uns aber über das Verpasste hinweg. Die Rückkehr nach Neuenegg verläuft störungsfrei; die Ankunft erfolgt pünktlich auf die vom TomTom vorausgesagte Minute.

Das Fazit: Das Demogerät sende ich erst auf den letztmöglichen Termin zurück und strapaziere die Benzinrechnung des laufenden Monats noch ein wenig.

MARIO AEBY

• www.emeidi.com

«TomTom One» kostet je nach Kartenmaterial 500 bis 600 Franken. Infos bei www.tomtom.com.



shdhjdjh jdshdshd
hsjdsh djkdshkdjshdsk
jhsjdshdskjshdjk
hsdhkshdshdshdshdshd
shdshdshdshdshdshd
dshdshdshd sckdjksdj
sdsdskdjksdjks
djksdajdskdj

NEW ARABIAN CUISINE

Haute Cuisine aus der Wüste

Dubai ist das aufstrebendste Emirat im arabischen Raum. Hier lebt, arbeitet und trifft sich die Welt. Dieser internationale Einfluss hat auch zu einer neuen Geschmacksvielfalt geführt, die vier Spitzenköche zu einer arabischen Haute Cuisine geführt haben.

Das alte Dubai, in dem noch die kleinen Boote der Fischer und Perlentaucher am Strand festmachten, existiert nicht mehr. Innerhalb nur einer Generation hat sich das Emirat am Persisch-Arabischen Golf dank seiner reichen Erdölvorkommen zu einer Überflussgesellschaft entwickelt. «Allerdings», sagt Ingo Maass, Küchenchef des JW Marriott Hotels, «in Sachen kulinarischer Kreativität ist hier immer noch Wüste. Dubai möchte in allem höher, größer und luxuriöser sein als der Rest der Welt. Nur in der arabischen Küche bleibt alles beim Alten.» Dabei versammeln sich in diesem Emirat, das gerade mal doppelt so gross ist wie der Kanton St. Gal-

len, alle Küchen dieser Welt. Und das, obwohl 90 Prozent aller Lebensmittel eingeführt werden müssen. Aber Essengehen ist eine der beliebtesten Freizeitbeschäftigungen, es gehört zum «modern Lifestyle». Hungrige Zeitgenossen gehen zum Iraner, Chinesen, Japaner, Thai, Süd-, Nord- oder Westinder, zum Franzosen oder Italiener. Wer es Arabisch mag, bevorzugt marokkanische oder libanesische Küche, die zu den besten der arabischen Welt zählen und auch internationales Renommee genießen.

Zwei Europäer, zwei Araber

Diese internationale Restaurantszene hat zu einer neuen Geschmacksvielfalt in Dubai ge-

führt. Doch eine arabische Haute Cuisine im Sinne einer Symbiose und neuer Kreationen hat sich daraus bisher nicht entwickelt. Zwar schreitet man mit grossen Schritten in die Moderne von Übermorgen, bewahrt aber auch ein Stück Tradition, und dazu gehört die eigene Ess-tradition.

Ingo Maass aus Deutschland und drei seiner in Dubai arbeitenden Kollegen – der Franzose Christian Jean, der Ägypter Amgad Zaki und der Syrer Khalil Zakhem – haben sich nun aufgemacht, auch der arabischen Küche einen neuen Impuls zu geben und sie mit neuen Kreationen zu variieren: Zwei Europäer also führen zusammen mit zwei Arabern feinste Zutaten und Geschmäcker des Nahen und Mittleren Ostens zusammen mit europäischer Kochkunst zu neuen kulinarischen Höhepunkten und verbinden zwei Genusswelten. Ihre Kreationen stellen sie im neuen Buch «New Arabian Cuisine» vor (siehe Kasten).

Unbekannte Zutaten

Thunfischfilet wird mit Sesam und Segenkorn bestreut und auf Mangosalat gebettet. Lammrücken kommt auf Feigen-Carpaccio und einer Kaffeesauce, eine kandierte Pflaumen-Pastilla mit einer Lavendel-Honig-Crème und Safransauce kitzelt den süssen Gaumen. Inspiration für solche Kreationen finden die Köche nicht nur in den Küchen der Welt, sondern auch in den Gemüse- und Fischmärkten Dubais, über die sie in jeder freien Minute schlendern. «Das ist das Schöne», sagt Ingo Maass begeistert, «das Angebot ist üppig, aber es wechselt häufig. Auf dem Fischmarkt zum Beispiel entdecken wir auch Fische, die wir vorher noch nie gesehen haben.» Und dann kann es kompliziert werden: «Die Bezeichnungen der Fische wechseln ständig, manchmal von Händler zu Händler. Der Pakistani nennt ihn so, der Inder so, der Araber wieder anders, und die englische Bezeichnung ist noch mal anders. Tja, dann kaufen wir den

Fisch, und probieren, was man daraus machen kann.»

Testen und komponieren

Gemeinsam flanieren die Köche über den Markt. Der Franzose Christian Jean bleibt stehen, riecht an Zimt, schliesst die Augen. Dann fragt er seine Kollegen: «Habt ihr schon mal Fisch in Zimt gewälzt und dann angebraten? Ich kann mir vorstellen, dass das gut zusammen passt.» Amgad Zaki ist skeptisch: «Fisch in Zimtkruste? Das kann ich mir zwar nicht vorstellen, aber es klingt interessant. Lasst es uns heute Abend ausprobieren.» Während Khalil Zakhem, der syrische Koch aus Damaskus, mit einem Händler aus dem Iran um Safran verhandelt, beobachtet Maass einen alten Händler, wie er in Gedanken versunken Gewürze sortiert. Inspiration kann vielfältig sein. «Es ist wie in der Musik», philosophiert Maass. «Aus mehreren Strophen und einem Refrain wird ein Lied komponiert. So arbeiten auch wir in der Küche. Und das macht grossen Spass.» Die Kreationen der «New Arabian Cuisine» beweisen es.

LUTZ JÄKEL

REZEPT

Lachsfilet an Zimtkruste

Filet vom Lachs in einer Zimtkruste und unter flambierter Orangencrème an Fisch-Kardamom-Sauce für vier Personen:

Zutaten:

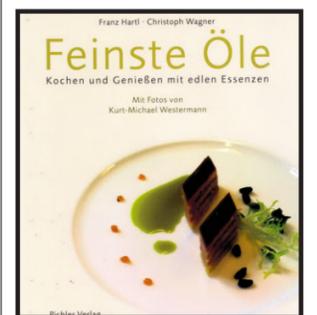
4 Filets vom Lachs à 150 g
30 g Zimt
80 g Mycryo (Kakaobutter in Pulverform)
Maiskeimöl
Salz, Pfeffer
Für die Orangencrème:
2 Bio-Orangen
1 l Wasser
500 ml Zuckersirup 30 b
100 ml Sahne
Für die Fisch-Kardamom-Sauce:
120 ml Fischfond
80 ml Sahne
20 ml Olivenöl
Samen aus 1 Kardamomkapsel
etwas Schwertmuschelsud
30 ml Orangensaft
60 g eiskalte Butter
Salz, Pfeffer



Wasser und Zuckersirup so län- kochen lassen, bis sie sehr weich sind. Orangen herausnehmen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Sollte das Püree zu dickflüssig sein, etwas vom Zuckersirup untermischen. Püree mit Sahne in einen Siphon geben und kühl stellen. Für die Fisch-Kardamom-Sauce alle Zutaten (außer Butter) mischen und bis zu einer dicklichen Konsistenz reduzieren. Durch ein Sieb abseihen, in den Topf zurückgießen und mit eiskalten Butterstückchen aufschlagen. Abschmecken.

Anrichten: Auf das Lachsfilet die Orangencrème aufsprühen und mit einem Aufsatz- bzw. Bunsenbrenner leicht anbraten, bis die Crème ähnlich einer Crème brûlée karamellisiert. Fisch-Kardamom-Sauce anlegen. **lj**

Zubereitung: Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Mischung aus Mycryo und Zimt wälzen. Bei mittlerer Hitze in Maiskeimöl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Orangen (im Ganzen und mit Schale!) in einer Mischung aus



SPITZ

Titel

