



Nutzfahrzeuge

# Salt & Silver

Rezepte, inspiriert vom **ID. Buzz Cargo**

Der ID. Buzz Cargo ist eine Konzeptstudie.



Nutzfahrzeuge

## Rezepte, inspiriert vom ID. Buzz Cargo

# Wenn man an unsere Küche denkt, denkt man nicht an Hamburg.

Man denkt an Mexiko, Peru oder Israel. Das liegt daran, dass wir die Geschmäcker und Rezepte dieser Länder lieben, aber auch daran, dass unsere Beziehung zum Essen von einem gewissen Entdeckergeist geprägt ist. Wir haben die Welt bereist und wollten die kulinarische Vielfalt erkunden, die wir überall gefunden haben. Wir haben Gerichte aus Südamerika, dem Nahen Osten und Ostasien probiert und zuhause neu interpretiert. Wir wollten die Erde durch das Prisma der unterschiedlichen Zutaten, Gewürze und Kochtechniken erleben, die sich uns offenbarten. Essen war ein Erlebnis, das wir mit weit entfernten Orten verbanden und nie mit unserer Heimat, unserer Region.

In den letzten Jahren haben wir angefangen, diese intuitive Einstellung, die wir so lange mit uns herumgetragen haben, zu reflektieren. Wie viele in der Restaurantbranche denken wir ständig darüber nach, wie wir dazu beitragen können, unsere Lieferketten nachhaltiger zu gestalten. Wie wir unseren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck verringern und Abfall reduzieren können. In unseren Restaurants gehören dazu die offensichtlichen Schritte, importierte Zutaten so weit wie möglich zu vermeiden und nachhaltige Produkte zu wählen. Das war der erste Anstoß, unserer unmittelbaren Umgebung mehr Aufmerksamkeit zu schenken.

Wir fingen an zu erkennen, dass es in regionalen Zutaten eine Menge zu entdecken gibt. Wir lernten unsere Lieferanten besser kennen und bauten eine persönliche Beziehung zu ihnen auf, sodass sie uns die Augen für das ungenutzte Potenzial vieler Produkte auf ihrem Land öffnen konnten.

Wir lernten auch viele Menschen in Hamburg und der näheren Umgebung kennen, die viel Zeit investiert haben, um norddeutsche Traditionen und

Rezepte aufrechtzuerhalten und an eine neue Generation weiterzugeben. Das hat schließlich unser Interesse geweckt, unsere eigene Heimatregion zu erkunden und alles, was sie zu bieten hat, zu nutzen. Wir wollen ihr einen zeitgemäßen Anstrich geben.

Man braucht nicht weit zu reisen, um großartige Dinge zu finden. Dafür steht auch der ID. Buzz Cargo – das Fahrzeug, das als Inspiration für dieses Buch diente. Elektromobilität bedeutet, dass wir uns auf eine Art und Weise fortbewegen können, die unseren Planeten schont, und sie gibt uns die Möglichkeit, alle Ecken und Kanten unserer unmittelbaren Umgebung kennenzulernen. Unsere Wurzeln wiederzuentdecken.

# Man braucht nicht weit zu reisen, um großartige Dinge zu finden.

Für dieses Kochbuch haben wir eine kleine Exkursion zu einem Bauernhof vor den Toren Hamburgs unternommen, um Produkte zu probieren und wilde Zutaten zu sammeln. Es war eine wahrhaft befriedigende Erfahrung, Pilze und Blumen frisch aus dem moosigen Boden zu schneiden und sie an Ort und Stelle zu probieren.

Das Ergebnis sind die Rezepte auf den folgenden Seiten. Gerichte, die das Terroir unserer Region und die Kochtechniken der Gegenwart feiern. Dabei war es uns wichtig, die Reinheit der Zutaten nicht zu verwässern, sondern sie ihre eigene Geschichte erzählen zu lassen. Diese Gerichte sind natürlich nicht nur dazu gedacht, 1 : 1 nachgekocht zu werden. Sie sind lediglich eine Anregung für Ihre eigenen Experimente. Verwenden Sie, was Sie haben, und genießen Sie das, was frisch und saisonal ist!

Jo

Cozy

# Kohlchips

## ZUTATEN

- Palmkohl/Grünkohl/Schwarzkohl
- Olivenöl
- Salz

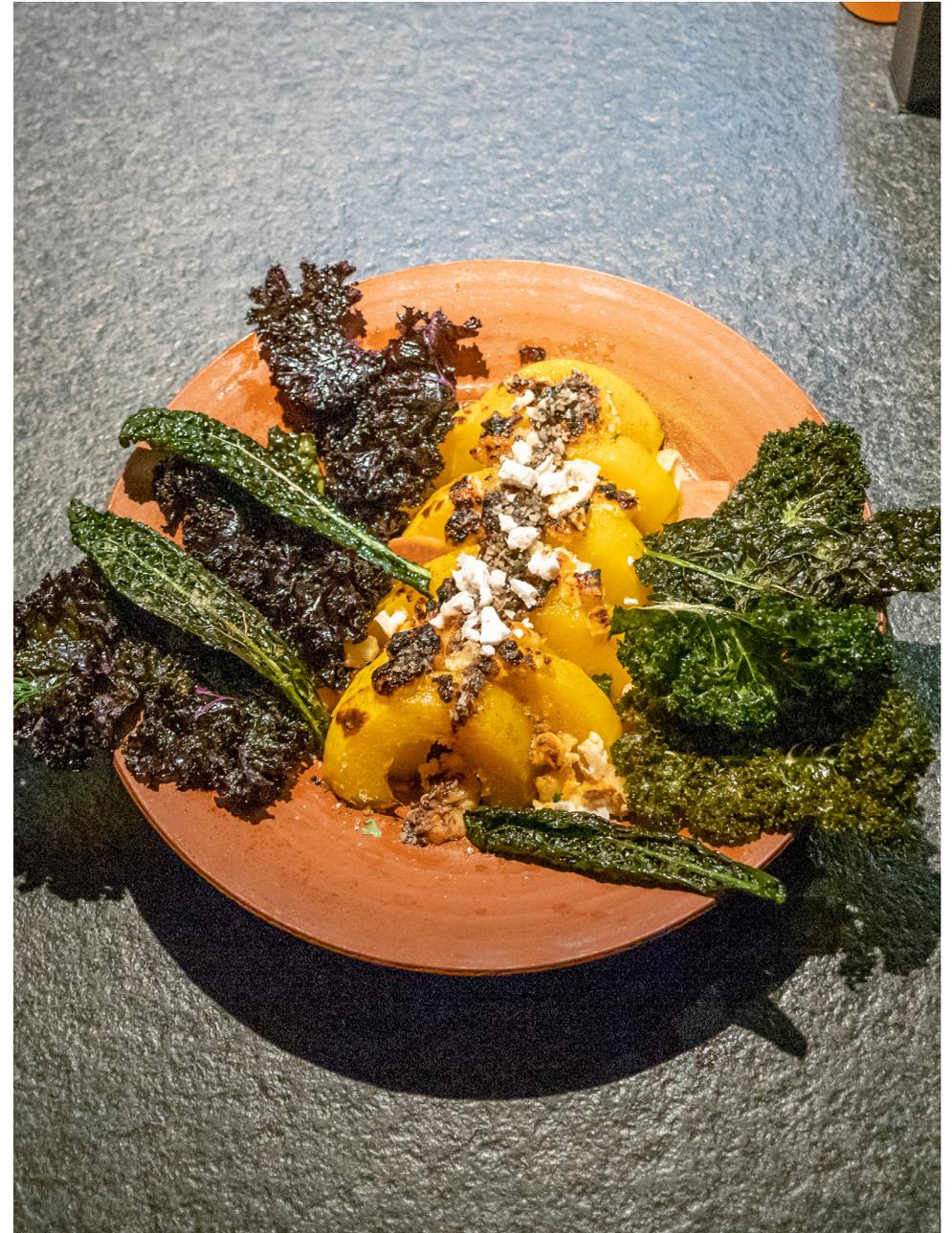
Die Kohlblätter mit Olivenöl einreiben und salzen. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Die Blätter nebeneinander auf ein Backblech mit Backpapier legen und auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben.

Einen Holzkochlöffel in die Backofentür klemmen, sodass diese einen Spalt breit offen bleibt.

Nach 10–15 Minuten die Blätter einmal wenden und mit einem Fingerdruck die Konsistenz prüfen.

Nach weiteren 5–10 Minuten (je nach Größe der Blätter) sollten sie durch und durch knusprig sein.



# Geröstetes Brot mit Waldpilzen

## ZUTATEN

- 1 Brot
- Frische Waldpilze
- Gesalzene Butter
- Schnittlauch & essbare Blüten
- 1 Zwiebel
- Parmesan
- Salz & Pfeffer
- 1 Prise Chilipulver

Die Pilze von Erdresten befreien und putzen.

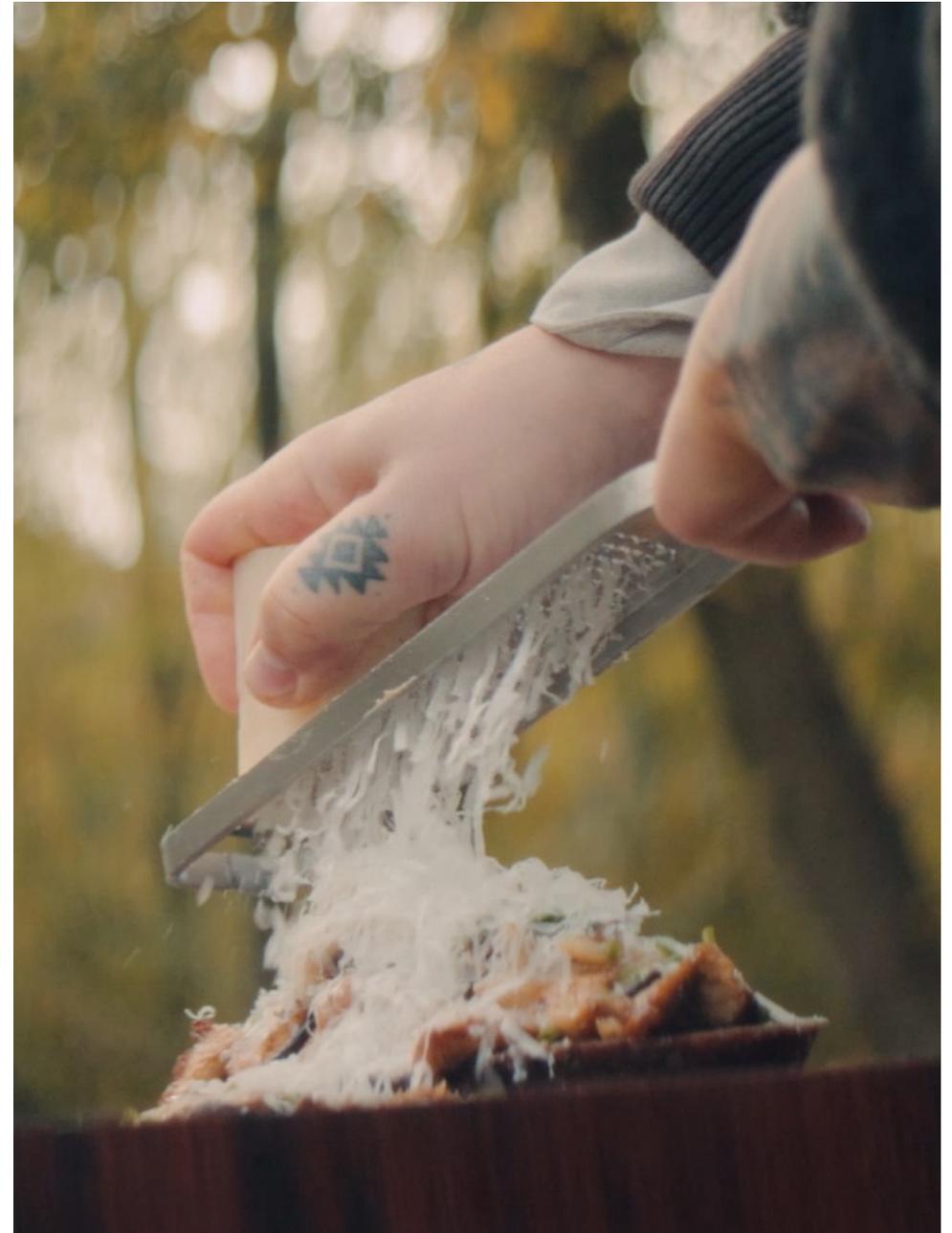
Das Brot in dicke Scheiben schneiden, Zwiebeln halbieren und in 0,5 cm breite Streifen schneiden.

Eine Pfanne auf mittlere Hitze setzen, eine dickes Stück Butter hineingeben und schmelzen lassen.

Sobald die Butter beginnt leicht Blasen zu werfen, die Zwiebelstreifen hineingeben und behutsam goldbraun braten.

Währenddessen in einer zweiten Pfanne eine weiteres Stück Butter schmelzen und die Pilze unter Schwenken für ca. 5 Minuten scharf anbraten, dann auf mittlerer Hitze für ca. 10 Minuten durchbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sobald die Zwiebeln in der ersten Pfanne goldbraun und glasig glänzen, herausnehmen und beiseitestellen. (Weiter auf nächster Seite.)



## Geröstetes Brot mit Waldpilzen

In den Butterresten der Pfanne die Brotscheiben von beiden Seiten bräunen, dann auf ein Brett legen und mit den gebratenen Pilzen, Zwiebeln und gehacktem Schnittlauch bestreuen.

Gereiften Parmesan fein über die belegten Brote reiben und sie mit den essbaren Blüten und einigen Chiliflocken garnieren. Reinbeißen!



## Bunte Beete mit Schafsjoghurt & Rauchmandeln

### ZUTATEN

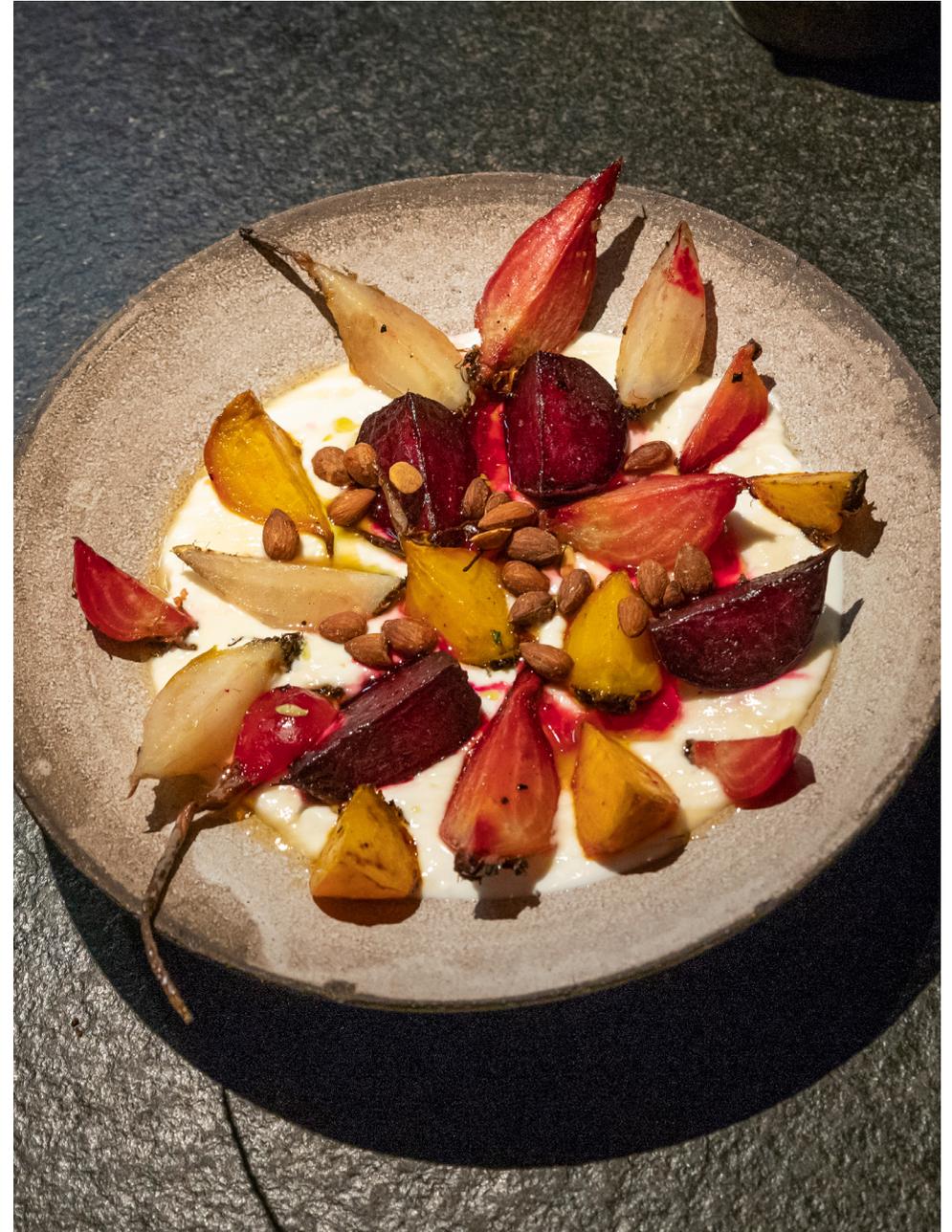
- Junge bunte Beete
- Schafsjoghurt
- 1 Packung Rauchmandeln
- Meersalzflocken
- Salz & Pfeffer
- Korianderöl
- Olivenöl
- Zitronensaft
- Waldbienenhonig

Die Beete im Ganzen mit Olivenöl und Salz einreiben und auf ein Backblech mit Backpapier legen, dann bei 160° C für 25 Minuten in den Backofen schieben. Herausnehmen, vierteln und in einer Pfanne auf den Schnittflächen anbraten. Die Rauchmandeln in einem Mörser grob zerstoßen.

Den Schafsjoghurt in eine Schüssel geben, mit etwas Zitronensaft und Salz verrühren und abschmecken.

Eine große Schale nehmen, den Schafsjoghurt in die Mitte füllen und mit einem großen Löffel kreisförmig in der Schale verteilen.

Die gegrillten Beete-Stücke auf dem Joghurt anrichten, mit Korianderöl, Honig und Rauchmandeln garnieren und mit Meersalzflocken und Pfeffer würzen.



# Goldforelle & Saibling mit Meerrettich und Kräutersalat

## ZUTATEN

- 1 Goldforelle
- 1 Saibling
- Je 1 Bund Kerbel, Koriander, Petersilie & Dill.
- Kaltgepresstes Rapsöl
- Aceto balsamico bianco
- Etwas Salz & Pfeffer
- Frischer Meerrettich

Wer Zeit und Lust hat: Die Fische im Butterfly-Cut ausbeinen. Es gibt eine Menge Video-Tutorials dafür, es erfordert aber ein wenig Übung, einen perfekten Butterfly-Cut zu erlernen. Die ausgebeinten Fische salzen und bei 200 °C auf einem Blech mit Backpapier mit der Hautseite nach oben unter den Backofengrill schieben.

Nach 10–12 Minuten sollte die Haut goldene Blasen werfen und der Fisch innen noch leicht glasig sein – das ist der ideale Servierzeitpunkt. Frischen Meerrettich darüberreiben.

Während der Fisch im Ofen ist, die Kräuter waschen, trocknen und Stiele entfernen. Etwas Rapsöl und Essig in eine Schüssel geben und mit einer Gabel verrühren. Dann die Kräuter hineingeben und mit den Händen mit dem Dressing vermischen. Eine Handvoll herausnehmen und behutsam wie einen Schneeball zu einer lockeren Kräutersalatkugel formen. Nach Belieben auf dem Teller drapieren. Fisch daneben, Meerrettich frisch darüber reiben – genießen!





Nutzfahrzeuge

# Guten Appetit!