Dieter Müller kocht auf der MS Biberach

Er ist der beste Koch Deutschlands, trägt seit 27 Jahren drei Sterne, hat gerade den Five-Star-Award für die leckersten Gerichte auf den Weltmeeren gewonnen – und er war in Biberach! Wer Kochtricks von Dieter Müller hören will, hier steht's

VON ROBIN HALLE
BIBERACH

BIBERACH – Bevor es losgeht, wird erstmal gelacht. Dieter Müller steht in der Showküche der Möbelwerkstatt Schlagenweith und erzählt Annekdoten von seinem Job auf dem Kreuzfahrtschiff MS Europa. „Bei Windstärke 11 hat's uns vor La Rochelle richtig durchgeschaukelt", sagt Müller, „aber das war nicht so schlimm wie die Zugfahrt heute von Stuttgart nach Ulm." Gelächter – und Müller legt noch einen drauf. Auf den Azoren sei er kürzlich gewesen, in Kapstadt, Venedig, Sydney, aber nirgendwo hätte es „so gestunken wie in der Markthalle von Madeira." Frischen Degenfisch hatte der 3*-Koch dort für seine 350 Gäste gekauft, u.a. für Udo Jürgens, Sabine Christiansen und Markus Lanz.

ALLE FOTOS/REZEPTE
www.wochenblatt-online.de

Dann kommen die 32 geladenen Gäste in den Genuß kulinarischer Köstlichkeiten. Flammkuchen mit Lauch und Chorizo wird es geben, Kalbsfilt „Sous Vide" gegart, dazu Lavendelsauce und buntes Linsengemüse, schließlich Schokoladenmousse mit Tonkabohnen-Espuma. Außerdem dürfen die Gäste den Starkoch mit Fragen löchern. Geschäftsführer Rolf Schlagentweih hatte Müller zur Eröffnung der neuen Räumlichkeiten in den Schulze-Delitzsch-Weg geladen und das vorab geklärt. „Wir möchten, dass unsere Gäste die Rezepte von Herrn Müller zu Hause nachkochen können", sagt Schlagentweith.

Und Müller legt gleich los. Warum das Suppenhuhn für die spätere Brühe im eiskalten Wasser liegt, will jemand wissen. Müller: „Kälte schließt, Wärme zieht!" So kann sich das Aroma voll entfalten. Oder: Wie er es schafft, 32 Portionen zum gleichen Zeitpunkt aus dem Ofen zu holen. „Der Trick heißt Dampfgarer", sagt Müller, „100 Prozent Dampf, 80 Grad Temperatur – damit ist sogar Fisch in fünf Minuten fertig." Die nächste Frage zielt auf das Modegericht Linsen. „Achten Sie immer darauf, zuerst die braunen Linsen einzukochen, dann erst die roten!" Müller erzählt und erzählt, immer wieder gewürzt mit Annekdoten. „Als Azubi habe ich mal zu meinem Chef gesagt: Die Spätze riechen", so Müller, „mein Chef sagte nur: Dann mach' Muskatnuss drauf." Tischgespräch war am Abend vor allem das Thema Dampfgarer. Müller hatte erklärt, wie man Kalbsfilets erst in Folie einwickelt, dann gart und später in der Pfanne anbrät. „So etwas Leckeres habe ich noch nie gegessen", bilanziert Gastgeber Schlagenweith. Wer die Rezepte nachkochen will: www.wochenblatt-online.de

■ **GUTEN APPETIT!** 3*-Koch Dieter Müller präsentiert sein Kalbsfilet aus dem Dampfgarer, Winnie Sonntag strahlt. Es schmeckt in der Showküche von Möbel Schlagentweih FOTOS: R. HALLE

Müller spricht über Linsen. „Erst die Braunen, dann die Gelben einkochen."

Zum „naschen" vorab: Flammkuchen mit Lauch, Spitzpaprika, Chorizo

Müller portioniert Kalbsfilets, die im Dampfgarer „Sous vide" erhitzt wurden

Die Lavendelsauce zu den Filets. Müllers Tipp: „Jede Sauce selbst ansetzen!"

Geklappt! Chef Rolf Schlagentweith (l.), Vater Herbert (r.) – und der Starkoch