

Geschmorte Schlangenfrucht und Maniokbrei

Ernährung Mit 104 Kilogramm Lebensmitteln ist der Heilbronner Food-Agent aus Ecuador zurückgekehrt

.....
Von unserer Redakteurin Nelli Nickel

.....
Die Pepino-Melone schmeckt wie eine süße gelbe Gurke, die maniokwurzel ähnelt vom Geschmack her der Kartoffel, und bei der Bitterfruit ist der Name Programm. Der Heilbronner Food-Agent Karl Röske hat bei seiner Suche nach exotischen Lebensmitteln in Ecuador (wir berichteten) ganze Arbeit geleistet. Ein 104 Kilogramm schweres Paket hat der Jäger des guten Geschmacks nach einem 20-tätigem Aufenthalt mitgebracht. Bei seiner Suche wurde er zum Teil auch von der Fernsehsendung Abenteuer Leben begleitet. Seine Fundstücke hat Röske unter anderem auch bei zwei Indianerstämmen entdeckt. "Der Regenwald ist eine Grüne Apotheke", erzählt er von seinen Erfahrungen. Tee und Gewürze hätten für die Einheimischen zum Beispiel einen großen medizinischen Aspekt.

.....
"Ich sehe das wie einen Wettbewerb."

Dominique Champroux

.....
Kein Wunder also, dass sich nach seiner Rückkehr auch Sternekoch und Gewürzpapst Alfons Schuhbeck sowie Dr. Johannes Mayer von der Forschergruppe Klostermedizin der Universität Würzburg interessieren. In München präsentierte er ihnen seine Errungenschaft.

Und auch Küchenchef Dominique Champroux aus Heilbronn stellte vor eine echte Herausforderung. Was tun mit der Drachenfrucht, dem wilden Mais, der Snakefruit, dem überdimensionalen Baobab und den wilden Baumorange? Eigentlich ist der Betreiber des Restaurants Rebstock - La petite Provence auf französische Küche spezialisiert. Nun probiert er sich durch das ungewohnte Angebot und erfindet neue Gerichte. Aus der Saubohnen macht er zusammen mit in Heu gegartem Schweinebauch Frühlingsrollen als kleines amuse Bouche. Den Horchata - ein Tee, den die Einheimischen zur Heilung von Malaria einsetzen - nutzt der Koch für ein köstliches Eis. Und für wahre Begeisterung sorgt Champroux beim Food-Agenten mit einer Creme brûlée - verfeinert durch Paulo Santo, ein heiliges Holz, das intensiv nach Kokos riecht. Die Snakefruit ist eine echte Herausforderung. Der Koch schmort die lange Frucht, die aussieht wie eine hellgrüne Schlange und serviert sie zu einem glasierten Rotbarbenfilet mit Sojasoße. Leichtes Spiel hat er im Vergleich dazu mit der Maniokwurzel. "In Ecuador wird sie als Brei gegessen", erzählt der Food-Agent. Dominique Champroux greift das auf und tischt ein Maniokpüree zum Lammfilet auf. Aus der Bitterfruit macht er Chips. Fertig ist das exotische Vier-Gänge-Menü.

Karl Röske ist begeistert. "So soll es sein. Der Food-Agent sucht die Lebensmittel. Und der Koh schaut, was er daraus machen kann", erklärt der Heilbronner, dem es ein Anliegen ist, Köchen Ungewöhnliches zugänglich zu machen, so dass sie neue Geschmackserlebnisse kreieren können.

Überraschung Küchenchef Champroux stellt sich gern dieser Aufgabe und hat Spaß dabei. "Ich sehe das wie einen Wettbewerb", erzählt der Küchenchef, der gern im Wettkampf kocht. Und außerdem hält er es für wichtig, seine Gäste immer wieder mit Neuem zu überraschen. So manche Idee wird Champroux deshalb auch in seine Speisekarte übernehmen.

Karl Röske ist derweil schon auf seiner nächsten Mission. Gerade noch in Bangkok befindet er sich inzwischen auf dem Weg nach Vietnam. Auch hier auf der Suche nach ungewöhnlichen Lebensmittel. Sein Motto. Eine echte Detektiv-Arbeit.

.....

Zur Person

.....

Karl Röske

Als Geschmackssucher sucht und vermarktet Karl Röske weltweit Genussartikel. Sein Lieblingsland ist Griechenland, wo er auch zu Hause ist. Dort entdeckte er eine schmackhafte Distelwurzel wieder, die inzwischen neu angepflanzt wird und den wild wachsenden roten Oregano. Im Auftrag der Spitzenköche besucht Röske Garküchen, kauft auf exotischen Märkten ein, begleitet Kräuterfrauen und Schamanen und schaut überall auf der Welt den Einheimischen in die Töpfe, um Zutaten, Gemüsesorten, Gewürze und Rezepte auszuprobieren, die man hierzulande nicht kennt. Erhältlich sind seine Waren im Internethandel www.diebiotheke.de.