

JT Hidden Kitchen

EIN STERNEKOCH OHNE RESTAURANT

Jörn Thiemer ist gelernter Zahnarzt, seine Passion liegt im Kochen. Auch die dänische Königin kam schon in den Genuss seiner Kochkünste.

Text: Florian Hecker | Fotos: Ralf Schultheiß

*Eine Küche, von der jeder Hobbykoch träumt.
Hier zaubert Jörn Thiemer schon mal bis zu
14 Gänge für seine Gäste auf den Tisch.*

Wie sieht für Sie ein entspannter Urlaub aus? Am Strand liegen? Eine Stadt erkunden? Wandern? Vielleicht auch Ski fahren? Jörn Thiemer macht auch Urlaub, gerne aber in den besten Restaurants dieser Welt und ziemlich oft steht er dabei selbst hinterm Herd. So kam er bereits in den Genuss, in etlichen Sternerestaurants einen eigenen Posten zu besetzen und im normalen Betrieb mitzuarbeiten, anstatt am Strand zu liegen oder die Piste runterzufahren. „Das fing irgendwie im Skiurlaub an. Ich habe schon immer gerne gekocht. Als die anderen dann auf der Piste waren, habe ich lieber in der Küche geholfen. Das hat sich dann irgendwie verselbstständigt“, sagt Jörn Thiemer lachend, als er über die Geschichte spricht. Er hat beruflich einiges erreicht und ist daher in einer privilegierten Lage. Doch in den Sterneküchen der Welt geht er nicht nur regelmäßig zum Essen aus, sondern darf dort eben auch mitkochen. Sein Ruf eilt ihm mittlerweile voraus, man kennt ihn. So kam es, dass er vor vielen Jahren in einem Hamburger Nobelrestaurant kochte, und das für die dänische Königin. „Sie war inkognito dort. Die Küche wusste es erst, als sie da war.“ Ob es für ihn dann ein komisches Gefühl war oder etwas ganz Besonderes? „Nö, ich habe einfach gekocht, wie für jeden Gast auch.“

Gäste haben die Thiemers regelmäßig. Für die steht er dann schon mal bis zu einer Woche in der Küche. „Natürlich nicht durchgehend. Aber unsere Kochabende sind immer etwas Besonderes. Zehn Gänge brauchen viel Vorbereitung. Das ist auch das, was man in der Sterneküche lernt. Es ist nicht das Kochen. Es sind die Organisation und Struktur. Nur gut organisiert kannst du ganz alleine für 14 Leute kochen und den Abend selbst noch genießen.“

Strukturiert und gut gelaunt ist er auch, als wir ihn im FrischeParadies beim Einkaufen treffen. In den top sortierten Gängen mit Spezialitäten und Köstlichkeiten aus aller Welt kennt er sich aus und hat seinen Einkaufszettel immer am Mann. Den Seeteufel für das Gericht zum Nachkochen begutachtet er ganz genau.

Nach dem Einkauf sind wir bei ihm zu Hause. Mit der Küche eines Otto Normalverbrauchers hat das, wo Jörn Thiemer kocht, nichts zu tun – genauso wenig wie seine Kochkünste. Die



Im FrischeParadies in Stoppenberg findet Jörn Thiemer die Qualität, die er sucht

Sterneküche scheint tief in ihm drin zu stecken. Vieles erinnert an diesem Vormittag eher an eine Kochshow im Fernsehen. Er beizt den Fisch, setzt eine Beurre blanc an und klärt uns über verschiedene Elemente der Molekularküche auf. Immer wieder glauben wir ihm, die Zeit zu stehlen. Nein, ganz im Gegenteil. Thiemer ist Gastgeber durch und durch und freut sich, uns ein köstliches Gericht zu kochen und Teil des Magazins zu sein. Die Zeit verfliegt, der Tag ist ein Erlebnis. Genau wie ein Abend in einem fantastischen Restaurant. So fühlt es sich an. Spätestens, als er das Essen auf seinen eigenen Tellern anrichtet. Es duftet köstlich und sieht wahnsinnig gut aus. Waren wir gar nicht in seinem Privathaus? Nein, wir waren zu Gast in JTs Hidden Kitchen. Sie wollen das Gericht von Jörn Thiemer nachkochen und einen Hauch Sterneküche für Ihre Gäste zaubern? Kein Problem. Hier ist das Rezept:



Jörn Thiemer (54) bei seinem liebsten Hobby: kochen

Gibt es in Ihrer Familie auch ein Lieblingsrezept? Dann melden Sie sich doch unter: magazin@emg.essen.de



Fertig angerichtet ein kleines Kunstwerk

Seeteufel, Kohlrabi, Erbsen, Jakobsmuscheln, Sake-Beurre-blanc

Für den Fisch

1 Seeteufelfilet, 60 g Salz, 1 Liter Wasser, neutrales Öl (zB Traubenkernöl), 1 Döschen Kaviar

Für das Gemüse

1 Kohlrabi, 250 ml Ingwersirup, 2 Jakobsmuscheln, 1 Paket TK-Erbsen, 1 Limette, Salz, weißer Pfeffer, 100 ml Sahne, 200 ml Sake, etwas Butter

Für die Beurre blanc

1 Schalotte, 1 Lauchstange, 10 Pfefferkörner weiß, 10 Koriandersaatkugeln, 1 EL Traubenkernöl, 50 ml Weißweinessig, 300 ml Sake, 2 Pakete kalte Butter (in kleine Stücke geschnitten), Salz, weißer Pfeffer, 1 Limette, Dillöl, Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden, über Nacht in Ingwersirup vakuumieren oder einlegen.

Seeteufelfilet in einer 6%-Salzlösung (je 100 ml Wasser, 6 g Salz) mehrere Stunden einlegen, danach abtupfen und in Frischhaltefolie straff einrollen. Mindestens eine Stunde im Kühlschrank lagern.

Danach ausrollen und in gewünschte Größe portionieren. Filets in leicht gesalzenerem neutralem Öl oder Beurre monté

(Wasser-Butter-Emulsion) bei 80 Grad im Ofen garen (Kerntemperatur ca. 42 Grad). Jakobsmuscheln roh in kleine Würfel schneiden.

Beides zusammen in etwas Butter anschwitzen, mit Sake ablöschen, etwas

Sahne angießen, eine Handvoll Tiefkühlerbsen dazu und ein paar Minuten köcheln lassen.

Leicht salzen und mit weißem Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Eine Schalotte würfeln, mit einer in Ringe geschnittenen Lauchstange, weißen Pfefferkörnern und Koriandersaat in neutralem Öl anschwitzen, mit etwas Weinessig und Sake (ca. 300 ml) ablöschen und auf mindestens die Hälfte einkochen. Durch ein Sieb abschütten und die Flüssigkeit wieder erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Kalte Butterstücke nach und nach einmischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, weißem Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Zum Anrichten:

Erbsen, Ingwer, Jakobsmuscheln auf dem Teller mittig platzieren, Seeteufel auflegen. Beurre blanc rundum angießen, etwas Dillöl (oder kleingeschnittene Dill) in die Soße träufeln und eine Nocke Kaviar (als Gewürz für die Salzigkeit) auflegen. Fertig.