



# Erdbeer-Lachs, Kirsch-Spargel & andere Fusionen

Die optische Wahrnehmung bereits genügt: Der frisch schillernde Lachs weckt den lukullischen Part des Gehirns. Unzählige Zubereitungsformen geistern durch die Hirnwindungen. Nur das die Nasenflügel umwehnde Erdbeer-Aroma scheint in diesem Zusammenhang keinen Sinn zu ergeben. Was denn nun: Lachs oder Erdbeer? Hinter der nächsten Biegung von André Karpinskis »Geschmacks-Labyrinth« wartet die Lösung: Hier vereinigen sich marinierte Lachshäppchen mit Erdbeerscheiben zu einem delikaten Snack, verschmelzen die vorher evozierten Sinneseindrücke zu einem gastronomischen Leckerbissen. »Fusion Kitchen« par excellence.

Als Feinkost-Caterer haben Fusionen bei der Kaiserschote Tradition. Und das nicht nur in der Haute Cuisine: So bereitet zum Beispiel die Theatergruppe Gangart im sensorischen Irrgarten den »Hasen Hannelore« zu. Und bei den angesagten Do-it-yourself-Happenings gehen echte Profis den Gästen vom Tischeindecken bis zum Cocktailmixen zur Hand. Schließlich sind Geschmackssensibilisierung und Unterhaltung gleichermaßen gefragt. Die logische Konsequenz in Zeiten, in denen allein die Spezialisierung außerordentliche Qualität garantiert, ist ein freigeistiges Netzwerk, in dem Kochkünstler und Servicekräfte mit Food-Designern und Lifestyle-Expertinnen fusionieren und sich zu immer neuen Ideen animieren. So entsteht eine Genuss-Liaison, die nicht nur ein individuelles Event garantiert, sondern auf deren Innovationen auch moderne Großunternehmen wie Rosenthal und Bosch als Kooperationspartner mit neuen Produktentwicklungen reagieren.

Das Herzstück der Kaiserschote ist und bleibt jedoch das kreative »Trend Lab« von André Karpinski und TV-Koch Stefan Wiertz, deren scheinbar grenzenlose Ideenvielfalt in einer wortwörtlich Funken sprühenden »Fusion Kitchen« kulminiert: Hier verleihen nicht nur gastronomische Entdeckungen wie das erlesene Arguan-Öl aus dem marokkanischen Atlas oder die einzigartigen Blue-Diamond-Salzkristalle aus einem ausgetrockneten Höhlensee in Südafrika dem vegetarischen Sushi ihre feine Note, sondern wird zur Veredelung von Feigenspießchen mit Gorgonzola-Füllung im Honig-Polenta-Skirting sogar der Bunsenbrenner aktiviert. Ein lukullisches Feuerwerk, bei dem nur scheinbar widersprechende Geschmacksrichtungen in außergewöhnlichen Zubereitungsformen fusionieren und schlussendlich sogar der Leser mit einem eigens für Lebensart kreierten Rezept profitiert:

\*Fusion [lat.; „Gießen, Schmelzen“] die; -, -en: 1. Vereinigung, Verschmelzung (z.B. zweier od. mehrerer Unternehmen od. politischer Organisationen). 2. Vereinigung der Bilder des rechten u. des linken Auges zu einem einzigen Bild (Optik, Med.).

## Spargel-Carpaccio mit Pinienkernen und Kirsch-Himbeeressig-Dip

Spargel hauchdünn schneiden (Gemüsehobel). Mit Olivenöl beträufeln, dann mit gerösteten Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan toppen. Dip: 50 Gr frische Kirschen, 3 EL Himbeeressig, 50 Gr Puderzucker im Mixer pürieren.

## Melonen-Lachs-Sashimi mit Shiso und Wasabi-Dip

Melone und rohen Lachs in gleich große Stücke schneiden und stapeln (Melone unten). Mit grüner Shiso-Kresse toppen. Dip: 3 EL Wasabi-Pulver (Asia-Laden), 1 EL Rohrzucker, 3 EL Reisessig (Asia-Laden), Prise Blue-Diamond-Salz (Galeria Kaufhof) zu cremiger Paste verrühren.



## Zucchini-Lachs-Türmchen mit Nori und Paprika-Ahornsirup-Dip

Hauchdünne Zucchini-scheiben (Gemüsehobel) zu Röllchen formen. Mit gewürfeltem rohem Lachs füllen, dann mit Forellenkaviar und haarfein geschnittenen Nori-Streifen toppen. Dip: 1 gelbe Paprika, 4 EL Ahornsirup, 2 EL Olivenöl plus etwas frischen Meerrettich im Mixer pürieren.

## Pochierter Spargel mit buchengeräuchertem Lachs und Feigensenf-Dip

Dip: 6 frische Feigen schälen. Mit 3 EL Senföl (Reformhaus), 100 Gr Honig und Saft von 1 Zitrone aufkochen. Kalt verwenden.