

## Presseinformation



### **KLAUS ERFORT**

#### **DREI STERNE/ ZU HAUSE**

Mit ergänzenden Texten von Dr. Stefan Pegatzky

200 Seiten | zahlr. Farbfotos

22,0 x 28,0 cm | Hardcover

€ 55,00 (D) | € 56,60 (A)

ISBN 978-3-96033-050-9

#### **Sonderausstattung:**

- Im Schmuckschuber
- Mit Wendecover

Blick ins Buch, DREI STERNE: <https://www.yumpu.com/s/Q4EzFoGt0NWYbLR5>

Blick ins Buch, ZU HAUSE: <https://www.yumpu.com/s/3J4AkHdUWXxIGho9>

**Erscheinungstermin: 31.08.2019**

## **Das erste Kochbuch des kulinarischen Überfliegers Klaus Erfort**

Innerhalb von sechs Jahren hat es Drei-Sterne-Koch Klaus Erfort in den Olymp der Sterneküche geschafft. Stets auf seine Arbeit konzentriert ist er seiner Passion für eine leichte, französische Küche treu geblieben. Diese Geradlinigkeit spiegelt sich in seinem ersten Kochbuch wider. Hier können interessierte Gourmets gleich zwei Genussebenen kennenlernen: Die eindrucksvolle Welt der Drei-Sterne-Küche und die Welt der Rezepte für zu Hause, die nicht nur Klaus Erforts Stil zeigen, sondern auch an die anspruchsvolle Gourmetküche sanft heranführen sollen. Der Meisterkoch verfolgt dabei die kulinarische Mission, Berührungspunkte mit der Sterneküche abzubauen und die Freude am genussvollen Entdecken moderner Gerichte zu wecken.

### **„Die Wahrheit liegt auf dem Teller...“**

... diesem Motto hat sich der vielfach ausgezeichnete Drei-Sterne-Koch verschrieben, das zugleich mit dem Leitspruch „ehrlisches Handwerk für höchsten Genuss“ einhergeht. Die Basis für seine puristisch-elegante Küche sind hervorragende Produkte und die sorgsam abgestimmte Balance der einzelnen Gänge.

---

#### **Pressekontakt**

Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)

#### **Alina Fassbinder**

Verlagshaus Wiesbaden  
Telefon: 0611 - 57 99 275  
Fax: 0611 - 50 55 842  
[a.fassbinder@tretorri.de](mailto:a.fassbinder@tretorri.de)





# E

inleitung

## Das Auge ist alles

Was können wir tun, es ist endlich angekommen. Hier ist ein neues Chef's Table, ein neues Konzept, das Blick über den Tellerrand hinaus eröffnet. Und dabei sind wir die Gastgeber für den nächsten Tag. Das Auge ist alles, das Auge ist alles. Etwas mehr als 12 Jahre ist er hier und der Chef, im historischen Gebäude der Gastenwerke AG, das heute ein neues Haus erfüllt heißt. Weitere 12 Jahre zuvor hatte er noch anlässlich des 100-jährigen Bestehens des Hotelgebäudes eine Ausstellung im Service geschichtet – damals war er 18 Jahre alt. Zu dieser Zeit hatte er bereits viel erlebt. Doch die Umwege, die ihn zurück an diesen Ort bringen sollten, machten aus ihm den Menschen, der er heute ist. Von Stillstand ist bei ihm allerdings immer noch nichts zu spüren, im Gegenteil eher eine immerwährende, kreative Umrüstung. Und wenn es nach an diesem eigenartigen, frühen Biografie so markant gliedernden Rhythmus liegen mag, dass er sich endlich entschlossen hat, ein Kochbuch zu produzieren, so ungewöhnlich ist doch für ihn der Blick zurück. Denn für ihn selbst geht es eigentlich immer nur nach vorne.

## Es war einmal... im Saarland

Heute erinnert sich kaum einer mehr daran, wie besonders dieses kleinste Händchen der Bundesrepublik eigentlich ist – stattdessen wird lieber in Talkshows medienwirksam über die vermeintliche Wirtschaftslage geredet. Dabei war das Land ein ewiger Zankapfel zwischen Deutschland und Frankreich. Zwei Mal hat es sich unter Nachbar gleich ganz eingeebnelt als Schaarprovinz unter Ludwig XIV. und als Saarsdepartement unter Napoleon I. Zwei weitere Male stand es unter wesentlicher französischer Kontrolle. In den 1930er Jahren wurde es schließlich als Teil des Reichsgebietes an Frankreich übergeben. Die Saarregion ist ein einzigartiges Gebiet, das die Geschichte der beiden Nationen verbindet. Die Region ist ein einzigartiges Gebiet, das die Geschichte der beiden Nationen verbindet. Die Region ist ein einzigartiges Gebiet, das die Geschichte der beiden Nationen verbindet.

angewiesen, neben der Pflanz vor allem aus dem grenznahen Elsaß, Lothringen und Luxemburg. Seit dem 18. Jahrhundert schlug sich die häufige französische Anwesenheit als direkter Einfluss in der Gastronomie nieder. Zudem wurde 1852 der Kolonialchef Johann eröffnet, der Saarbrücken in direkter Linie mit Paris verband.

Damals konnte man die französische Hauptstadt, die im 18. Jahrhundert zur führenden Gourmet-Metropole der Welt aufgestiegen war, von keinem anderen Ort in Deutschland in ähnlicher Zeit erreichen. Mit dem Wirtschaftsboom durch Kohle und Metallindustrie in der Gründerzeit wurde endlich das Saarland umgekehrt für Frankreich interessant. In der Vorkriegszeit von 1920 bis 1935 war die Region mit dem französischen Wirtschaftsraum verbunden, was einen Zulauf französischer Produkte und eine hohe Präsenz französischer und internationaler Leistungspersonal bedeutete: Firmendirektoren, Bankiers, Beamte, Offiziere... Um deren Bedürfnisse zu bedienen, eröffneten bedeutende französische Geschäfte wie das Bon Marché oder Printemps Filialen in Saarbrücken mit entsprechendem Warenangebot. Auch die Gastronomie richtete sich immer stärker nach Frankreich aus. Und auch wenn die französische Elite und deren Lebensart bei den Einheimischen noch nicht sehr beliebt waren, so mussten sie sich doch geteilt, dass unter französischem Schutz das Land die Weltwirtschaftskrise deutlich besser überstand als die Zeit der Weimarer Republik.

## BIO-ONSEN-EI MIT KROSSER GEFLÜGELHAUT UND GEHOBELTEM TRUFFEL

FÜR 4 PERSONEN

**Ei**  
4 Bio-Eier  
evtl. 1-2 Eier mehr, falls ein Ei beim Aufschlagen kaputtgeht

Die Eier mit Schale im Wasserbad bei 62 °C für 70 Minuten garen.

**Petersilienwurzelcreme**  
500 g Petersilienwurzeln  
100 g Petersilienblätter  
150 ml Sahne  
Salz  
Cayennepfeffer

Die Petersilienwurzeln schälen, in Scheiben schneiden und im Dampfgarer bei 80 °C etwa 25 Minuten garen. Mit der Petersilie und der Sahne in einem Hochleistungsmixer (z. B. Thermomix) fein mixen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

**Geflügelhaut**  
Haut von 4 Maispolderbrüsten  
15 g Puderzucker

Den Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Geflügelhaut mit einem Messer vom Fett befreien und zwischen zwei Backmatten, mit einem Topf beschwert, im Backofen etwa 30 Minuten kross ausbacken. Mit Puderzucker bestreuen und unter einem Salzmäntel

oder mithilfe eines Bunsenbrenners leicht karamellisieren. Die Hälfte anschließend in feine Stücke hiebels.

**Trüffel-Schaum**  
300 ml Geflügel-Consommé  
100 ml Sahne  
20 ml Trüffelöl  
Butter

Die Geflügel-Consommé zusammen mit der Sahne in einem Topf aufkochen und um etwa ein Drittel einkochen. Mit dem Trüffelöl abschmecken und mit wenig Butter aufmischen.

**Carreux**  
4 Scheiben spanischer Schinken  
40 g Petigrinetöl  
Tabasco-Kresse

**Anrichten**  
Die Petersilienwurzelcreme mit einem großen Löffel auf der Mitte der Teller verteilen. Je ein Ei vorsichtig aus der Schale lösen, auf die Creme setzen und eine Scheibe Schinken darauflegen. Den Trüffel-Schaum angießen. Den Trüffel mit einer Kerbe in Sporen darüber hiebels und die krosse Geflügelhaut darüber streuen. Mit etwas Tabasco-Kresse ausgrenieren.



**Pressekontakt**  
Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)

**Alina Fassbinder**  
Verlagshaus Wiesbaden  
Telefon: 0611 - 57 99 275  
Fax: 0611 - 50 55 842  
[a.fassbinder@tretorri.de](mailto:a.fassbinder@tretorri.de)

## ROTE-BETE-MEERRETTICH-SPHÄRE MIT IMPERIAL-KAVIAR

FÜR 4 PERSONEN  
STANDZEIT: 24 STUNDEN

### Überzuggelee

400 ml Wasser  
30 g pflanzliche Gelatine (Sosa)  
Sosa  
30 ml Estragonessig  
25 g Zucker  
5 g Citrus  
Gewürzsalz

Alle Zutaten in einen Topf geben, aufkochen und 24 Stunden kalt stellen.

### Rote-Bete-Sphäre

200 ml Rote-Bete-Saft  
50 g Zucker  
70 ml Himbeerssige  
30 g frisch geriebener Meerrettich  
1 TL Senfsaat  
3 Wacholderbeeren  
2 Lorbeerblätter  
1 Sternanis  
Salz  
1 g Xanthan  
Überzuggelee (s. o.)

Den Rote-Bete-Saft zusammen mit dem Zucker, Essig, Meerrettich und den Gewürzen in einem Topf aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren. Mit Salz abschmecken und mithilfe eines Stabmixers mit Xanthan abbinden. In Silikon-Halbkugelformen (ø 5 cm) füllen und im Tiefkühler gefrieren lassen. Das Überzuggelee temperieren, bis es

flüssig ist. Die gefrorenen Rote-Bete-Halbkugeln aus der Form lösen, mithilfe von Zahnstochern aufsteigeln und zweimal direkt hintereinander in das temperierte Gelee tauchen. Auf eine Silikonmatte setzen und langsam im Kühlschrank auftragen lassen, sodass in der Geleehülle ein flüssiger Kern entsteht.

### Bruschip

200 g Graubrot  
50 g flüssige Butter

Den Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorbereiten. Das Graubrot am besten mit einer Brutschneidemaschine in 1 mm dicke Scheiben schneiden. Mit einem runden Ausstecher (ø 3 cm) kreisförmig ausstechen. Auf einer Silikonmatte auslegen und mit flüssiger Butter bepinseln. Mit einer zweiten Silikonmatte abdecken und 6 Minuten im Backofen backen.

### Garnitur

Crème fraîche  
12 g Imperial-Kaviar  
Roet-Scarlet-Kresse

### Anrichten

Jede Sphäre mit einem kleinen Albeck  
Crème fraîche auf einem Bruschip festern.  
Mit Imperial-Kaviar (1 g pro Person) und  
einem Trieb Red-Scarlet-Kresse ausdekorieren.

