



Bodenständig-regionale Sterneküche auf TopNiveau

Zwei Michelin-Sterne, zahlreiche Preise, ausgefallene Rezepte, Sinnesimpulse pur: Das im Hotel RIVA direkt am Bodenseeufer gelegene Gourmetrestaurant „Ophelia“ zeichnet sich durch seine außergewöhnlich-regionale Sterneküche aus. Mit besonderen Kreationen und viel Liebe zum Detail präsentiert Chefkoch Dirk Hoberg die einzelnen Produkte hier in all ihren Facetten. Sein Anspruch dabei: Nur das Beste vom Besten findet den Weg in die Küche und das Restaurant – einem einzigartigen Ort für Genuss und Begegnung.

Welchen Stellenwert Regionalität und Nachhaltigkeit für ihn hat und was das Ophelia ausmacht, erzählt Dirk Hoberg im Interview mit Lara V. Nerpel:

Frage: Ist ein Besuch im Ophelia ein Genuss für alle Sinne?

Dirk Hoberg: Definitiv. Das Ophelia bietet die Möglichkeit, in einer wunderschönen, historischen Villa – dem ältesten Gebäude auf der Seestraße – mit einmaligem Interieur zu speisen. Neben dem atemberaubenden Blick auf den Bodensee und die Alpen verfügt das Ophelia auch über eine einzigartige Akustik. Das Essen ist mit viel Liebe zum Detail gekocht, auf besonderem Geschirr präsentiert und duftet herrlich. Die Gäste kommen ins Ophelia, um etwas Neues zu schmecken und zu probieren. Ich wünsche mir, dass sie einen wundervollen Abend erleben mit tollem Essen, guten Weinen und in bester Gesellschaft ihrer Liebsten.

Frage: Welchen Stellenwert haben regionale und nachhaltige Produkte für Ihre Sterneküche? Und was macht die Sterneküche im Ophelia so besonders?

Dirk Hoberg: Für mich ist es wichtig, das beste Produkt zu haben. Sofern es ein regionales, nachhaltiges Produkt gibt, das unseren Qualitätsansprüchen entspricht, ziehen wir dieses überregionalen Produkten vor. Mit dem Fingerfood zum Aperitif wird stets ein regionaler Einstieg geboten und zum Amuse Bouche reichen wir Variationen von verschiedenen Bodenseefischen. Durch die Einflüsse der Konstanzer Küche erlebt man im Ophelia so Regionalität auf Sterneküche-Niveau – eine außergewöhnlich-frische Kombination, die es in dieser Form nur hier gibt.

Frage: Mit welchen regionalen Zulieferern arbeiten Sie zusammen?

Dirk Hoberg: Wir arbeiten mit vielen verschiedenen Zulieferern aus der Region zusammen. Besonders wichtig für uns ist die Gemüseinsel Reichenau. Durch langjährige Kooperationen wird manches Gemüse dort ausschließlich für uns angebaut und oftmals sogar anders geerntet. Auch verschiedene Bodenseefische und Weine beziehen wir aus den umliegenden Anbaugebieten.

Frage: Und nun zu Ihnen selbst: Was ist das Besondere an der Sterneküche von Dirk Hoberg?

Dirk Hoberg: Mir ist es wichtig, alle Facetten eines Produktes zu zeigen. Ein oft vernachlässigtes Gemüse der deutschen Küche und – nebenbei bemerkt – mein Lieblingsgemüse, ist beispielsweise der



Blumenkohl, den ich regelmäßig koche. Im Sinne der Nachhaltigkeit verwenden wir beim Zubereiten des Blumenkohls all seine Bestandteile: Die Röschen, den Strunk, die Blätter und die Blattadern.

Frage: Durch Ihre Auszeichnung als Koch des Jahres und den Anspruch an Ihre Küche sowie an sich selbst, hat sich sicher auch der Anspruch der Gäste gesteigert. Wie begegnen Sie diesem Druck und halten diesem Stand?

Dirk Hoberg: Die Erwartungshaltung der Gäste steigt natürlich permanent. Sie ist für mich immer Ansporn, niemals Druck. Mein Credo ist: Falls irgendwann Druck aufkommt, höre ich auf zu kochen. Denn: Kochen ist für mich Liebe!

Do-It-Yourself: Sterneküche für daheim

Zuhause im Handumdrehen auf Sterne-Niveau kochen? Das nachfolgende, regionale Rezept von Chefkoch Dirk Hoberg macht's möglich. Für Sie hat er ein Rezept aus der Konstanzer Küche zum Nachkochen für zuhause neu interpretiert und auf höchstem Sternenniveau zubereitet – einfach mal ausprobieren und selbstgemachte Sterneküche gemeinsam mit den Liebsten genießen...

Bodenseefelchen mit Blumenkohl und Kaviar

Zutaten:

1 großer Blumenkohl
500ml Geflügelbrühe
100g Sahne
etwas Butter
Muskat
Essig & Öl
2 Felchenfilets
1 Dose Kaviar

Zutaten Schnittlauchsoße:

100g Sellerie
150g Schalotten
150g Champignons
1 Knoblauchzehe
400g Butter
100 ml Weißwein
70 ml Nollyprat (französischer Wermut)
20 ml Pernod (französischer Aniséé)
3 l Fischfond
200g Sahne
100g Creme Fraîche
1 Zitrone
Schnittlauch



Zubereitung:

Blumenkohl:

1) Für das cremige Püree die Hälfte der Blumenkohlröschen vom Strunk befreien, klein schneiden, in einen Topf geben und in der Geflügelbrühe weichkochen. Anschließend den Blumenkohl abseihen und bei 70 °C mit etwas Sahne und Butter mixen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Danach mit etwas Salz und Muskat abschmecken.

TIPP: Falls das Püree noch zu flüssig ist, unter ständigem Rühren kurz einkochen.

2) Vom verbleibenden Blumenkohl die Hälfte rohe Blumenkohlröschen in hauchdünne Scheiben schneiden und von beiden Seiten in einer Pfanne mit etwas Butter anrösten.

3) Die weiteren übrigen Blumenkohlröschen roh auf einer groben Raspel raspeln. Mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

4) Die Blattadern des Blumenkohlblatts schälen, in Form bringen und mit etwas Vinaigrette marinieren. TIPP: Der Vinaigrette aus Essig, Öl und Salz gerne noch etwas Champagner hinzufügen.

5) Blumenkohlstrunk in dünne Scheiben schneiden und ausstechen.

Schnittlauchsoße:

Sellerie, Schalotten, Champignons und Knoblauchzehe in 250g Butter kurz andünsten. Anschließend mit Weißwein, Nollyprat und Pernod ablöschen und vollständig verkochen. Danach mit dem Fischfond auffüllen, um die Hälfte reduzieren und durch ein feines Sieb passieren.

Nun die Flüssigkeit mit 150g Butter, Sahne und Creme Fraîche im Mixer aufschlagen. Abschließend mit Salz und Zitrone abschmecken und den feingeschnittenen Schnittlauch hinzugeben.

Felchen:

Das Felchenfilet filetieren und die Gräten ziehen. Anschließend salzen und mit etwas Öl in einer Pfanne braten. Das Filet danach schräg in ca. 5 cm breite Stücke schneiden.

Anrichten:

Das Blumenkohl-Püree mit einer Spritztüte oder Tube kreisförmig auf dem Teller anbringen. Die angebratenen Blumenkohlröschen- sowie Strunk-Scheiben mit einer Pinzette in den Kreis aus Blumenkohl-Püree drücken. Aus den geraspelten Blumenkohlröschen zudem mit zwei Esslöffeln Nockerln formen und ebenfalls anbringen. Das Felchenfilet-Stück auf der Mitte des Tellers platzieren sowie abschließend die geschnitzten Blattadern kreuzförmig auf dem Fisch drapieren und mit einem Klecks Kaviar krönen.

Weitere Infos zur Genussregion Westlicher Bodensee unter www.konstanz-info.com.