Tradition trifft Innovation

Thomas Martin zelebriert im Louis C. Jacob an der Hamburger Elbchaussee die Grande Cuisine. Der französische Einfluss seit Gründertagen steckt in den Kreationen seines Teams.

Von Silke Liebig-Braunholz

Gerade hat das nach einer Umgestaltung runderneuerte Jacobs Restaurant im Hotel Louis C. Jacob eröffnet – und 2-Sterne-Küchenchef Thomas Martin die Philosophie präzisiert. Im Fokus stehen Produkte von kompromissloser Qualität, die unverfälscht und selbsterklärend die Gäste des Hauses begeistern sollen.

So umschreibt das aktuelle Hausvideo den Anspruch der Küchenbrigade, der auf maximalen Geschmack abzielt. Mehr geht kaum. In der Patisserie sind ihm vor allem die Cremigkeit und Temperatur, der Schmelz sowie die unterschiedlichen Gefühle im Mund, die etwa ein Crisby-Dessert hervorruft, wichtig.

Ständig Neues entwickeln

Diese Linie setzt Patissier Jonas Hupe perfekt um. Er verstärkt das Team seit 2013 und war zuvor im Landhaus Stricker auf Sylt. „Thomas Martin ist mein schärfster Kritiker. Manchmal ist es schwierig, weil es eigentlich schon alle guten Sachen gab in der Küche", sagt er. Dennoch fallen der Crew immer wieder neue Dessert- und Patisserie-Variationen ein.

Konditormeisterin Ilona Lindenthal ist seit 2012 im Patisserie-Team dabei und für die Torten, Petits Fours und Pralinen des Hauses verantwortlich. Außerdem bestückt sie den liebevoll genannten „Patti-Wagen" mit beliebten Sweets wie Erdnuss-Salzkaramell-Praline, Himbeer Financier, Karamell-Gateaux mit Birne, Fruchtkrokant mit Portwein-Feigen Ganache oder Organgenlollis.

„Wenn es ein neues Produkt oder einen Trend gibt, wie etwa vegane Pralinen, finden die Gäste dies auf unserem Wagen. Ich lasse mich bei meiner Arbeit auch gern von den Desserts und neuen Geschmacksrichtungen inspirieren, bin sehr kreativ, wenn es um das Dekorieren von Torten geht und lasse mir gern etwas zu Themen einfallen, die wir in Szene setzen wollen", sagt Ilona Lindenthal.

> „Mein Anspruch ist sehr hoch. Ich bevorzuge das präzise Handwerk und zeitgemäße Zubereitungstechniken"
>
> **Thomas Martin**

Bis zu fünf Torten produziert sie jede Woche für das Hotel – darunter die Jacobtorte, ein klassischer Käse- und Apfelkuchen, saisonale Fruchttorten und Sahnetorten. Die eigens für das benachbarte Jenisch Haus und dessen Café kreierte Caspar-Voght-Torte gibt es nur in diesem vom Louis C. Jacob gastronomisch betriebenen Haus mit dem eleganten Salon. Zweimal in der Woche beliefert Lindenthal das Café dort mit ihren Torten und hat neben der Caspar-Voght-Torte noch weitere neun Sorten für die Gäste kreiert.

Qualität trifft Einfachheit

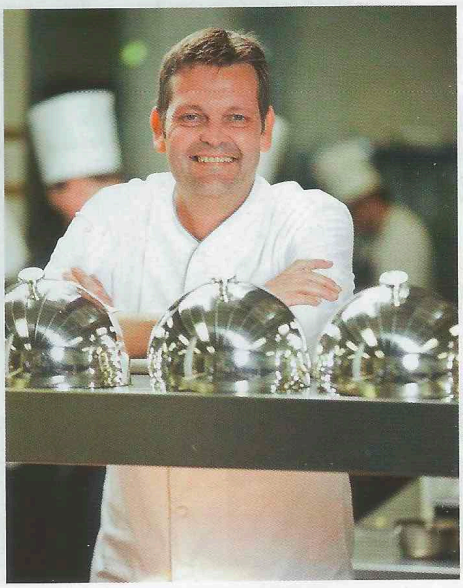
Seit 2010 verteidigt Martin die zwei Michelin Sterne jedes Jahr erfolgreich. Er ist besessen von der Qualität bei gleichzeitiger Einfachheit. „Mein Anspruch ist sehr hoch. Ich bevorzuge das präzise Handwerk und zeitgemäße Zubereitungstechniken", sagt er. Der Guide Michelin umschrieb seine Leistung 2015 mit den Worten: „Ein stilvoller hoher Raum mit Stuckdecke und Fischgrätparkett bildet den perfekten Rahmen für den umsichtigen Service sowie die harmonischen und aromenintensiven Menüs von Thomas Martin."

Das passt zu diesem traditionsreichen Haus, dessen Atmosphäre als gediegen, gleichzeitig weltoffen, elegant aber zurückhaltend, immer auf der Höhe der Zeit, niemals jedoch modisch beschrieben wird.

Im damaligen dänischen Altona wurde das Louis C. Jacob 1791 von einem Franzosen gegründet, heute ist es Treffpunkt internationaler Eliten sowie Top-Adresse der Hansestadt. Hier kann nur hoher An-

Kompetenz (v.l.): Das Patisserie-Team im Louis C. Jacob mit Anna Schnuck, die Veranstaltungsdesserts kreiert, Patissier Jonas Hupe und Konditormeisterin Ilona Lindenthal trägt viel zur stilsicheren Genuss-Atmosphäre des Hauses bei.

Fotos: Silke Liebig-Braunholz/Betrieb



Sternenglanz: Küchenchef Thomas Martin kocht seit 19 Jahren im Haus und hatte nach drei Jahren seinen ersten Stern erarbeitet.

spruch tägliches Motiv der Küchenleistung sein, bei der das Produkt den größten Stellenwert hat. Thomas Martin nennt dies „volle Konzentration auf das Wesentliche" und setzt beim Einkauf an. „Ich liebe die Produkte aus dem Hamburger Umland. Saison ist mir wichtig und die Entscheidung darüber, wann die Dinge auf den Teller gelangen", sagt er. Die Kreationen entstehen in Teamarbeit. Der Chef setzt hier gern auf seine jungen Wilden Postenköche, die „starke und kreative Leute sind und nach zwei Jahren in andere Häuser weiterziehen", sagt er.

Sie dürfen ihre Ideen einbringen. Thomas Martin sorgt dann für den Geschmack, bringt Ruhe und Souveränität in das System bei gleichzeitiger Kontrolle der Garstufen und Abläufe. Diese handwerkliche Leistung hat er sich unter anderem bei seinem Lehrmeister Eckart Witzigmann abgeschaut und mit diesem Rüstzeug viele Trends überlebt. Sein breites Wissen hat ihn immer wieder zu den Ursprüngen jeder kreativen Küchenleistung zurückgeführt – dem Produkt an sich.

Verfeinert hat er dies mit seinen kräftigen Soßen. „Auch in der Patisserie muss das Dessert geschmacksintensiv sein – und zwar jede Komponente. Bei einem Schoko-Desserts verwenden wir deshalb auch eine geschmacksintensive Schokolade", erklärt er. Generell kommen im Gourmetrestaurant drei Dessertvariationen in Schokolade, Frucht sowie warm oder exotisch auf die Karte.

Kontakt:
Hotel Louis C. Jacob
Elbchaussee 401-403
22609 Hamburg
Telefon 040 82255-0
www.hotel-jacob.de

Verführung in Rot: Baiserschaum mit Himbeere und Rhabarber.

BAISERSCHAUM MIT HIMBEERE UND RHABARBER

Zutaten und Herstellung

Baiser pochiert:
100 g Eiklar
100 g Zucker

Zutaten schaumig schlagen und im Wasserbad bei 120 °C 20 Minuten pochieren.

Himbeergel:
250 g Himbeerpüree
3 g Agar-Agar
3 g Gelan

Zutaten zusammen aufkochen, kalt stellen und glatt mixen.

Himbeerbuttercreme:
160 g Himbeerpüree
200 g Zucker
200 g Vollei
450 g Butter

Himbeerpüree, Zucker und Vollei verrühren und im Wasserbad zur Rose abziehen. Passieren und die Butter untermixen.

Baiserstangen:
200 g Zucker
50 g Wasser
100 g Eiklar

Zucker mit Wasser auf 121 °C kochen. Eiklar aufschlagen und im Anschlagkessel mit dem Zucker (langsam einlaufen lassen) kaltschlagen. Auf Backpapier dünne Straßen spritzen und bei 60 °C einen Tag trocknen.

Himbeersorbet:
250 g Himbeerpüree
50 g Glukose
100 g Wasser
30 g Zucker
2 g Sahnesteif

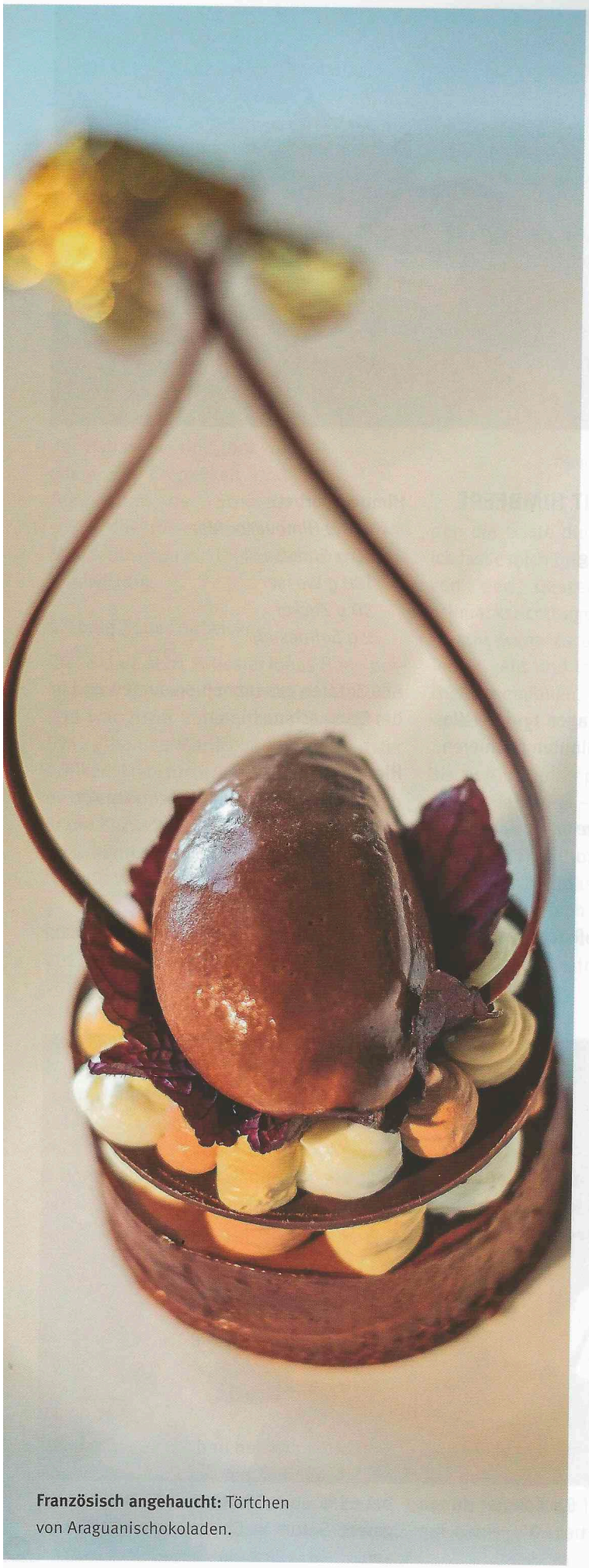
Alle Zutaten zusammen erwärmen und in der Eismaschine frieren.

Himbeersud:
90 g Glukose (vom Bäcker oder Konditor)
400 g Zucker
1500 g Wasser
½ Bund frische Minze
1000 g frische Himbeeren (geht auch TK)
Einlage: frische Himbeeren

Minze zupfen. Zucker, Wasser und Glukose in einen Topf geben. Himbeeren und Minze dazugeben und alles einmal aufkochen lassen. Nach Belieben ziehen lassen, jedoch mindestens 1 Stunde. Die Infusion kann unpassiert im Kühlschrank aufbewahrt werden. Vor dem Servieren passieren.

Rhabarber:
5 Stangen Rhabarber
100 g Himbeerpüree
50 g Ahornsirup
20 g Limettensaft

Rhabarber schälen und auf 10 cm schneiden. Alles zusammen vakuumieren und bei 65 °C etwa 20 Minuten im Wasserbad garen. Sofort in Eiswasser erkalten lassen.



Französisch angehaucht: Törtchen von Araguanischokoladen.

TÖRTCHEN VON ARAGUANISCHOKOLADEN

Zutaten und Herstellung

Erste Schicht – Gebackene Mousse:

25 g Puderzucker
30 g Eigelb
70 g dunkle Kuvertüre
40 g Butter
60 g Eiklar

Puderzucker und Eigelb aufschlagen. Kuvertüre und Butter schmelzen und zugeben. Eiklar steif schlagen und unterheben. Bei 150 °C etwa 15 Min. backen.

Zweite Schicht – Gateau au Chocolat:

150 g Sahne
20 g Trimolin
160 g Kuvertüre
25 g Butter

Sahne und Trimolin aufkochen. Kuvertüre und Butter zugeben und mit einem Zauberstab glatt mixen. Auf dem gebackenen und abgekühlten Biskuit gleichmäßig verteilen.

Dritte Schicht – Kaffeemousse:

55 g Eigelb
60 g Zucker
100 g Butter
50 g Kakaopulver
60 g Espresso
50 g Kuvertüre
150 g Sahne

Eigelbe und Zucker schaumig schlagen. Butter schmelzen und zusammen mit Kakaopulver und Espresso zugeben. Verrühren. Schokolade schmelzen und zugeben. Sahne schlagen und unterheben. Mousse als dritte Schicht auf die Gateaumasse verteilen und über Nacht kaltstellen. Mit einem Ausstecher auf gewünschte Portionsgröße (siehe Foto) ausstechen.

Dunkle Aufschlagganache:

300 g Sahne
30 g Glukose
30 g Trimolin
250 g Kuvertüre
600 g Sahne

Erste Sahnemenge mit Glukose und Trimolin aufkochen. Kuvertüre zugeben und glattmixen. Zum Schluss die 600 g Sahne untermixen und in Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Helle Aufschlagganache:

200 g Sahne
6 g Glukose
180 g weiße Kuvertüre
6 g Kakaobutter
120 g Sahne, flüssig

Erste Sahnemenge mit Glukose aufkochen. Kuvertüre und Kakaobutter zugeben und glattmixen. Zum Schluss die 120 g Sahne untermixen und in Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Schokoladensorbet:

300 g Zucker
100 g Kakaopulver
1000 g Wasser
5 cl Grand Manier
3 cl Kahlualikör
9 cl Amaretto
350 g Kuvertüre

Alle Zutaten zusammen erwärmen und glattmixen. Über Nacht kalt stellen und in der Eismaschine frieren.

Natürliche Kraft: Joghurt Müsli.

JOGHURT MÜSLI – BUCHWEIZEN, HONIG, NATUR JOGHURT

Zutaten und Herstellung (4-6 Portionen)

Buchweizeneis:

100 g Buchweizenmehl
500 g Milch
100 g Zucker
2 g Stabilisator

Buchweizenmehl bei 200 °C für 15 Min. im Ofen rösten, in die Milch geben und 20 Minuten ziehen lassen. Durch ein Passiertuch geben und mit Zucker und Stabilisator unter ständigem Rühren aufkochen. 24 Stunden kaltstellen und dann in der Eismaschine frieren.

Joghurteis:

260 g Milch
60 g Sahne
90 g Zucker
30 g Eigelb
80 g Naturjoghurt
10 g Zitronensaft

Milch, Sahne, Zucker und Eigelb zur Rose abziehen. Joghurt und Zitronensaft zugeben. 24 Stunden kaltstellen und dann in der Eismaschine frieren.

Getrocknete Maulbeeren:

250 g Maulbeeren

Die Maulbeeren auf einem Blech mit Backpapier 2 Tage bei 60 °C trocknen.

Buchweizenfinancier:

120 g Buchweizenmehl
5 g Backpulver
300 g Zucker
120 g Mandelgrieß
1 Prise Salz
300 g Eiklar
180 g Butter, flüssig

Alle Zutaten im Anschlagkessel vermengen. Auf einem Backblech mit Backpapier bei 200 °C 20 Minuten backen.

Brösel aus Mandeln und Maulbeeren:

200 g Mandeln
100 g Zucker
30 g Wasser
Maulbeeren, getrocknet

Mandeln 10 Minuten rösten. Zucker und Wasser zu Karamell kochen. Die Mandeln zugeben und karamellisieren. Auskühlen lassen und in der Moulinette zerkleinern. Einen Teil der getrockneten Maulbeeren (s.o.) fein mörsern und zu den Mandeln geben.

Honighippen:

30 g Puderzucker
15 g Honig
15 g Butter
10 g Mehl
6 g Mandelgrieß

Alle Zutaten zu einem Teig kneten, mit Klarsichtfolie eine Rolle rollen und kaltstellen. In dünne Scheiben schneiden und auf einem Backblech mit Backpapier bei 180 °C etwa 8 Minuten backen.

Anrichten:

In tiefen Tellern einen Esslöffel Naturjoghurt geben. Zwei kleine Stücke Financier anlegen und ein paar Brösel sowie einige Maulbeeren darüber streuen. Je eine Nocke Joghurt- und Buchweizeneis darauf setzen. Etwas Honig darüber geben. Honighippe anlegen und ein paar Tropfen Haselnussöl darüber geben. Mit frischen Himbeeren garnieren. ●

Anzeige

HUG
www.hug-foodservice.ch
We ♥ your creativity!
Karl Zieres GmbH Tel. 06181 18046-0