Ein Meister des Wechselspiels: Christian Hümbs in der Condi Lounge des Café Condi im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg.
Foto: Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg/Guido Leifhelm

Top-Adresse: Das Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten direkt an der Binnenalster in Hamburg wurde 1897 von dem Gastronom Friedrich Haerlin für 420.100 Mark ersteigert und heute von Hoteldirektor Ingo C. Peters geleitet.
Foto: Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg/Guido Leifhelm

Mit voller Kraft innovativ voraus

Christian Hümbs' Aufstieg in den Olymp der Patisserie ist nicht nur seiner unbändigen Kreativität geschuldet, sondern vor allem seinem eisernen Willen, mit Aromen zu spielen und einen eintönigen Geschmack im Wechselspiel der Komponenten neu zu definieren

Er ist eine absolute Spitzenkraft und in der Branche sehr gefragt – als Juror bei Wettbewerben wie dem „Patissier des Jahres" und natürlich als kreative Kraft in den besten Häusern: Momentan arbeitet Christian Hümbs als Chef Patissier im luxuriösen Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten direkt an der Binnenalster in Hamburg. Das Haus ist ein Inbegriff europäischer Grand Hotels – für den Patissier des Jahres 2014 Christian Hümbs die perfekte Station, um die Menükreationen des Zwei-Sternekochs Christoph Rüffer im Restaurant Haerlin mit seinen Dessertkomponenten zu untermauern. Dennoch bereitet sich Hümbs längst auf den nächsten Schritt seiner Karriere vor und plant in der Hansestadt seine Selbstständigkeit als Patissier.

Legendäre Geschmacks-Desserts

Bis es soweit ist, perfektioniert er gemeinsam mit seinen beiden Patissier-Kollegen Fabian Fiedler und Alexander Ködel die Küche des hoch dekorierten Gourmetrestaurants Haerlin, das nach Hotelgründer Friedrich Haerlin benannt wurde, weiterhin mit seinen legendären Geschmacks-Desserts, in denen nur das Aroma zählt. „Vor mir ist kein Produkt und keine Gestaltungsmöglichkeit sicher", sagt Christian Hümbs, der sich von seiner Kreativität leiten lässt und immer wieder neue Grenzen setzt. Einst revolutionierte er die Patisse-

Mehr geht fast nicht: Das Restaurant Haerlin ist mit zwei Michelin-Sternen, 19 Gault Millau-Punkten, sowie 4½ F's (Der Feinschmecker) und den Titeln Deutsches Restaurant des Jahres 2014 (Der Feinschmecker), Bester Koch Hamburgs 2015 (Großer Gourmet Preis Hamburg) und Koch des Jahres 2015 und 2016 (Gault Millau) ausgezeichnet.
Foto: Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg/Guido Leifhelm

Edler Genuss: Pralinen und Macarons von Christian Hümbs in den Varianten Roibusch (hinten), Fenchel (l.) und vorne die Füllungen Honig-Milch, Cassis und Kürbiskernöl.
Foto: Liebig-Braunholz

rie, indem er Suppenzutaten nahm und daraus ein Dessert gestaltete. Er kombinierte Geschmacksbilder, die normalerweise nicht zusammenpassen und überzeugte damit. Legendär sein Aromen-Menü, das er im 2-Sterne-Restaurant La Mer – mittlerweile geschlossen – im A-Rosa Sylt einst entwickelt hat. „Das wichtigste in diesem Beruf ist, eine eigene Handschrift zu haben", sagt Hümbs. Deshalb wurde aus dem Auftrag, ein Dessertmenü für das La Mer zu kreieren, kurzum ein Aroma-Menü. „Ich habe schnell bemerkt, dass sich leichte und säurearme Desserts mit Gemüse leichter entwerfen lassen", sagt er. Heute gehören Rote Bete, Weizengraskeimlinge oder Petersilie in seine Desserts, die er mit süßen Komponenten wie Apfel, Birne, Schokolade oder Preiselbeeren kombiniert.

Mit Ansage an die Spitze

Johann Lafer hat es wohl als erster bemerkt: Er war es, der seinem Schützling, der zuvor Konditor und Koch in seiner Heimatstadt Oberhausen gelernt hatte, einst vorhersagte, dass er einmal der beste Patissier Deutschlands werden würde. Nach Lafer folgte eine Station im ebenfalls legendären Hotel Louis C. Jacob – ein Ort hanseatischer Eleganz und Gelassenheit. „Mein Horizont wurde jedoch erst bei Sven Elverfeld im 3-Sterne-Restaurant Aqua in Wolfsburg erweitert", sagt Christian Hümbs. Die Jahre bei Elverfeld mit seinen Mitstreitern Jan Hartwig (heute Küchenchef im Hotel Bayerischer Hof in München) und Moses Ceylan (heute Küchenchef im Hotel Einstein St. Gallen) sowie Christian Eckhardt (heute Küchenchef im Restaurant Villa Rothschild) und Erik Arnecke (heute Küchenchef in der Sonne Frankenberg) haben ihn geprägt. „Bei Sven Elverfeld habe ich gelernt, welchen kreativen Spielraum ich habe und welche Präsentationsmöglichkeiten es gibt. Das war das beste Jahr meiner Karriere", sagt er.

Hohes kreatives Tempo

Seitdem arbeitet er besessen an immer wieder neuen Dessertvarianten im Spiel mit Temperaturen und Texturen. Er hat sich an Dinge herangewagt, die Trends gesetzt haben und das klassische in der Patisserie einfach umgeworfen. „Man muss Gas geben, ansonsten gibt es irgendwo in Deutschland jemanden, der einen überholt", erklärt er seine Motivation, in der Spitzenpatisserie weiterhin Akzente setzen zu wollen. *Silke Liebig-Braunholz*

Kontakt:
Fairmont Hotel
Vier Jahreszeiten
Neuer Jungfernstieg 9–14
20354 Hamburg
Telefon 040 34940
www.fairmont-hvj.de

FERMENTIERTE & GERÄUCHERTE ROTE BETE MIT KARAMELLISIERTER WEISSER SCHOKOLADE, SANDELHOLZ & SAUERTEIG

Ein Dessert, das die komplexe innovative Arbeit von Christian Hümbs verdeutlicht

Zutaten und Herstellung

Geräucherte Rote Beete-Creme:

350 g Rote Bete, gekocht
100 g Wacholder Räucherholz
550 g Creme Double
650 g Weiße Schokolade
3 Bl. Gelatine
230 g Eigelb
150 g Butter
60 g Rote Bete-Pulver
Fruchtsäure

Die gekochte Rote Bete mit dem Wacholder Räucherholz 10 Min. in einem Räucherofen räuchern. Die Creme Double, das Eigelb und das Rote Bete-Pulver in den Thermomix geben, die Masse auf Stufe 4 bei 90 °C für 8–10 Min. mixen, danach die Temperatur ausschalten. Die Gelatine einweichen, in die heiße Masse im Thermomix geben und mixen bis die Gelatine sich aufgelöst hat. Die weiße Schokolade zugeben und wieder mixen bis sie sich aufgelöst hat. Nun die Butter zugeben und wieder mixen bis die Masse glatt ist. Die Rote Bete in Stücke schneiden und zur Creme geben. Mixen bis diese wieder glatt ist und eventuell mit etwas Fruchtsäure abschmecken. Mindesten 24 Stunden im Kühlhaus auskristallisieren lassen.

Rote Bete-Chip:

800 g rote Beete, gegart
8 g Xanthan
160 g Zucker
200 g Isomalt
40 g Glukose
20 g Ascorbinsäure

Alle Zutaten zusammen in den Thermomix geben und auf 70 °C erhitzen, 12 Min. mixen. Die Masse sehr dünn (1 mm) auf einer Silpatmatte ausstreichen und bei etwa 70 °C trocknen.

Rote Bete-Vini:

500 g Rote Bete Saft
60 g Himbeeressig
100 g Olivenöl
5 g Xanthan

Eine innovative Komposition mit vielen Facetten: Fermentierte & geräucherte Rote Bete mit karamellisierter weißer Schokolade, Sandelholz & Sauerteig. Foto: Liebig-Braunholz

Den Rote Bete Saft und den Himbeeressig zusammen in ein hohes Gefäß geben. Das Xanthan mithilfe eines Stabmixers einmixen. Zum Schluss das Olivenöl einmixen.

Rote Bete-Gel:

700 g Rote Bete-Saft
15 g Agar Agar
350 g Rote Bete-Most
30 g Rotweinessig
20 g Fruchtsäure
200 g Rote Bete, gekocht

Rote Beete-Saft mit dem Agar zusammen, einmal sehr gut aufkochen und in das Kühlhaus stellen bis es fest ist. Die feste Masse etwas klein schneiden und in einen Mixer geben, alle restlichen Zutaten unter ständigem Mixen nach und nach zugeben. Die Masse mixen bis sie die gewünschte cremige Konsistenz hat.

Weiße Schokoladencreme:

550 g Creme Double
200 g Milch
200 g Zucker
250 g Eigelb
720 g weiße Schokolade
200 g Butter
5 Bl. Gelatine

Alle Zutaten außer Schokolade, Butter und Gelatine in den Thermomix geben und auf 90 °C erhitzen. Nun die Temperatur ausschalten, die eingeweichte Gelatine zugeben und langsam mixen bis diese sich aufgelöst hat. Die weiße Schokolade zugeben und ebenfalls mixen bis eine glatte Masse entstanden ist. Zum Schluss die kalte Butter untermixen. Mindestens 24 Stunden kalt stellen.

Weiße Schokoladencreme für Gateaux:

40 g Eigelb
100 g Ei
4 Bl. Gelatine
400 g weiße Schokolade
500 g Sahne

Die aufgeweichte Gelatine mit 100 g von der flüssigen Sahne in einem Topf auflösen. In einem Wasserbad die weiße Schokolade schmelzen, das Eigelb und das Ei zusammen mit einer Küchenmaschine aufschlagen. Die restliche Sahne ebenfalls halb steif schlagen. Nun die aufgelöste Gelatine zu der aufgelösten Schokolade geben und gut vermengen. Die aufgeschlagene Eimasse ebenfalls zugeben und vermengen. Zum Schluss die halb steife Sahne unterheben.

Weißer Schokoladen-Biskuit:

430 g Marzipanrohmasse
100 g Zucker
210 g Eigelb
150 g Vollei
130 g weiße Kuvertüre
100 g Butter
250 g Eiklar
130 g Zucker
150 g Mehl

Das Marzipan und die 100 g Zucker in der Küchenmaschine vermengen. Vollei und Eigelb vermengen, nach und nach in die Maschine geben und 5 Min. aufschlagen. Die Schokolade und die Butter zusammen flüssig machen, in die Küchenmaschine geben und weitere 5 Min. aufschlagen.
In einem zweiten Schlagkessel das Eiklar mit den 130 g Zucker steif schlagen und unter die Marzipanmasse heben. Zum Schluss das gesiebte Mehl unterheben. Die Masse aufstreichen und Bei 200 °C etwa 6 Min. backen.

Vanillesand mit weißer Schokolade:

100 g Butter
200 g Roggenmehl
80 g brauner Zucker
40 g Vanillezucker
1 St. Vanille
Salz
800 g Kuvertüre Edel Weiss (Original Beans)

Alle Zutaten (außer der Kuvertüre) miteinander in ein Küchenmaschine geben und mit dem K-Rührer (Bischof) zu einem feinen Sand verarbeiten. Bei 180 °C etwa 8 Min. backen. Mit etwas Salz abschmecken.
Die Kuvertüre auf einem Blech mit Backpapier verteilen und bei 180 °C im Ofen backen bis die Schokolade braun ist. Das Fett abtropfen lassen und mit dem Sand zusammen etwas anmixen.

Preiselbeeren-Sandelholz-Sud:

5000 g TK-Preiselbeeren
1200 g Läuterzucker
400 g Preiselbeeresaft
500 g Sandelholz
500 g Eichenholz
100 g Hickory Holz
200 g Heusirup
3000 g Preiselbeeren Sud

2500 g Preiselbeeren und Preiselbeersaft mit 800 g heißem Läuterzucker übergießen. Mit Alufolie abdecken, im Ofen bei 180 °C auf 80°C Sudtemperatur erhitzen. Einen Tag im Kühlhaus ziehen lassen, am nächsten Tag passieren und den Sud nochmals auf 2500 g Preiselbeeren geben, mit 400 g Läuterzucker übergießen und nochmal im Ofen auf 80°C erhitzen.
Am nächsten Tag den Sud passieren. 3000 g von dem Sud nehmen und in ein tiefes Gefäß geben, die Hölzer auf ein Blech geben und im Ofen bei 180 °C etwa 20 Min. erhitzen und auf den Sud geben. Einen Tag stehen lassen und passieren.

Preiselbeeren-Sandelholz-Gel:

250 g Preiselbeersaft
500 g Preiselbeeren-Sandelholz-Sud
14 g Agar Agar
100 g Preiselbeermarmelade
100 g Fruchtsäure

Den Preiselbeersaft und 250 g von dem Preiselbeeren-Sandelholz-Sud mit dem Agar aufkochen, diese Masse im Kühlschrank fest werden lassen. Die fest gewordene Masse, mit der Preiselbeermarmelade, der Fruchtsäure und dem restlichen Preiselbeeren-Sandelholz-Sud mixen bis das Gel Glatt ist. Gegebenenfalls das Gel durch einen feinen Strumpf streichen.

Preiselbeer-Vinaigrette:

1000 g Preiselbeeren-Sud
100 g Olivenöl
70g Vanille-Essig
50 g Heublüten-Sirup
10 g Fruchtsäure
110 g Chardonnay-Essig
Xanthan

Alle Zutaten nach und nach unter den Preiselbeeren-Sud mixen. Zum Schluss etwas mit Xanthan abbinden.

Sauerteig-Chip:

1000 g feinporiges Sauerteigbrot
Puderzucker

Das Brot am Vortag davor einfrieren. Am nächsten Tag das Brot wieder etwas antauen lassen, mit der Aufschnittmaschine 1,5 mm dicke Scheiben schneiden. Diese Scheiben bei 180 °C etwa 6 Min. zu Chips

BIRNE MIT PETERSILIE & MARONEN

Die Komponenten:
Birnensorbet & Petersilienöl
Maronenpüree & Birnenvinaigrette
Maronencrumble & Petersilienbiskuit
Petersilienpüree & gebranntes Birnenragout
Birnenchips & Petersilienchips
Maronenpulver & Birnengel
Petersilienkresse & Maronensauce

Aromenspiel im Zeichen der Natur:
Birne mit Petersilie & Maronen.
Foto: Liebig-Braunholz

backen. Diese mit Puderzucker bestreuen und im Ofen bei 230 °C Oberhitze und 180 °C Unterhitze backen bis der Puderzucker karamellisiert ist.

Sauerteigbrot-Milch:
3000 g Milch
1200 g Sauerteig-Brotkrume

600 g Brotkrume im Ofen sehr stark rösten, die Milch in eine Schüssel geben und die geröstete Krume heiß in der Milch mindestens 24 Stunden einlegen. Am nächsten Tag die Milch aus der Krume drücken, am besten mithilfe eines Passiertuchs. Die Milch wieder mit frischer Milch auffüllen, damit man wieder 3000 g Milch hat. Nochmals 600 g Brotkrume rösten und wieder in der selben Milch mindestens 24 Stunden einlegen. Nochmals passieren.

Saurteig-Creme:
etwa 1050 g Sauerteigbrot-Milch
14 g Agar Agar
zum Abschmecken:
Muskat, Sauerteigbrot-Mehl (getrocknetes und gemixtes Sauerteigbrot), Salz

750 g Sauerteigbrot-Milch mit Agar aufkochen und kalt stellen bis die Masse fest wird. Die Masse in den Thermomix geben und auf etwa 50 °C mixen. Den Rest der Sauerteigbrot-Milch zugeben, aber nur so viel bis die Creme die gewünschte Konsistenz hat. Nun abschmecken und wenn nötig durch einen Strumpf passieren.

Sauerteig-Eis:
1400 g Sauerteigbrot-Milch
100 g Sauerteig
230 g Eigelb
200 g Buchweizenhonig
5 g Malzpulver
40 g Glycerin
80 g Zucker
Salz

Die Milch mit Sauerteig, Honig, Zucker und Malzpulver einmal aufkochen, auf das Eigelb geben und zur Rose abziehen. Mit etwas Salz abschmecken und auf 24 °C Brix bringen. Die Masse in einen Pacojet-Becher geben und vor Gebrauch mindestens zweimal durchmixen.

Sauerteig-Sand:
200 g Sauerteigbrot, getrocknet und gemixt
40 g Pumpernickel, getrocknet und gemixt
20 g Roggenmehl
80 g Butter
100 g brauner Zucker
80 g Sauerteig
10 g Malzpulver

Alle Zutaten miteinander vermengen bis man einen Streuselteig hat. Bei 180 °C etwa 10–15 min backen. Nach dem Backen abkühlen lassen und einmal kurz in einem Mixer mixen und mit etwas Salz abschmecken.

EINGELEGTER ALTLÄNDER APFEL MIT BUCHWEIZEN; WEIZENGRAS & JOGHURT

Die Komponenten:
Buchweizencreme & Altländer Apfelgel
Weizengrasbaiser & Joghurtcreme
Joghurtmousse & Weizengraskeimlinge
Apfelpapier & Buchweizeneiscreme
Buchweizenöl & Altländer Apfelvinaigrette
Altländer Apfelbonbon & Weizengrasgel
Joghurt Emulsion & Buchweizenespuma
Buchweizensauce & eingelegter Altländer Apfel
Buchweizensand & Süßdolde
Sauerampfer & Joghurtgelee
Buchweizenbiskuit & aufgepoppter Buchweizen

Luftiger Genuss mit einem regionalen Hauptdarsteller: Eingelegter Altländer Apfel mit Buchweizen, Weizengras & Joghurt. Foto: Liebig-Braunholz