WOLFGANG KANOW KOCHT

JOYFOODWITHFRIENDS

Als Gast kommen und als Freund gehen.

ALvis
Restaurant

WOLFGANG KANOW KOCHT

JOYFOODWITHFRIENDS

Als Gast kommen und als Freund gehen.

ALVIS
Restaurant

ALvis Restaurant

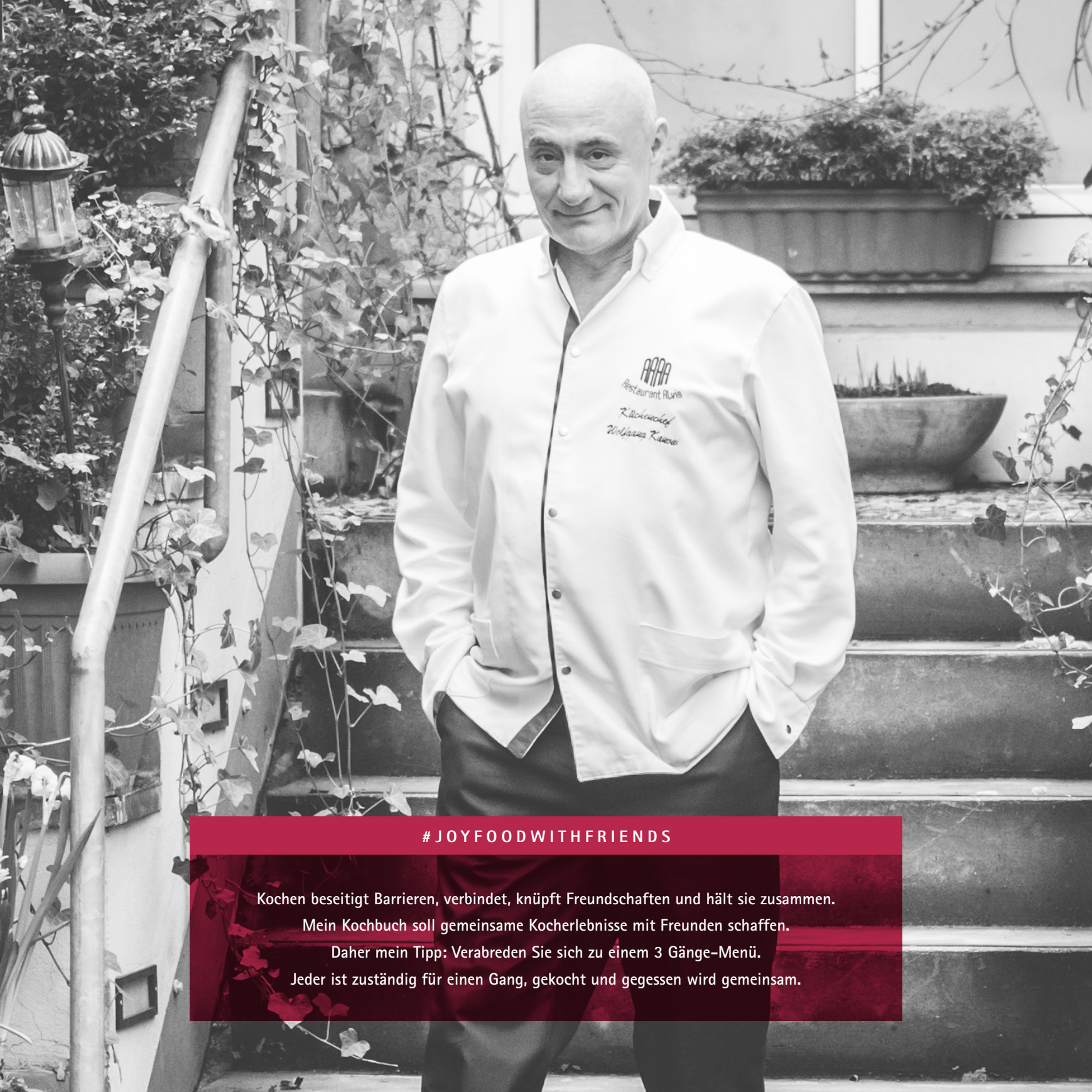
DAS ALVIS IST IN ... aller Munde.

Koch zu sein ist eine Berufung. Koch wird man nicht, weil man damit sein Geld verdienen möchte. Koch zu sein ist ein Gefühl, eine Lebensaufgabe, eine Bestimmung. Kochen ist der schönste Beruf auf der Welt (mit den besch*sten Arbeitszeiten). Als Koch darf ich den Gästen ein Lächeln ins Gesicht zaubern. Ich darf mehr, als sie nur satt machen. Ich darf sie auf den Geschmack bringen, ihnen zeigen, was in der Saison alles möglich ist. Ich darf aus Gästen Freunde machen. Die Philosophie des ALvis ist „Joyfoodwithfriends". Als Gast kommen und als Freund gehen – das leben wir.

Essen muss bekanntlich jeder – aber was man isst, das bestimmt man selbst. Meine Handschrift und mein Herzblut, das sind die regionalen und saisonalen Zutaten. Aber trotzdem immer mit dem Blick über den Tellerrand. Was es hier nicht gibt, das beschaffe ich mir selbstverständlich auch überregional. Berlin isst vielfältig, Berlin isst bunt. Hier gibt es nicht nur die eine Linie. Viele Zugezogene in den letzten zwei- bis dreihundert Jahren haben ihre eigenen Einflüsse mitgebracht. Ihre Heimat in Berlin gefunden. Ihre Gerichte zu Berlins Gerichten gemacht. Und darauf darf ich meine Rezepte aufbauen.

Mit diesem Kochbuch möchte ich mich an diejenigen wenden, die meine Leidenschaft des Kochens teilen und bereits mit beiden Beinen fest in der Küche stehen. Ich möchte ihnen zeigen, welche Produkte zu welcher Jahreszeit kombiniert, verfeinert und zum Höhepunkt gebracht werden können. Jedes Gemüse schmeckt in seiner ursprünglichen Saison am besten – auch wenn es viele Zutaten inzwischen ganzjährig gibt. Ich nehme Sie mit auf meine kulinarische Reise durch die Jahreszeiten. Mit Rezepten, Tipps, Tricks und Wissenswertem. Aber bitte immer im Hinterkopf behalten: Es gibt nicht das eine perfekte Rezept! Alles unterliegt dem ständigen Prozess der Weiterentwicklung. Und vieles kommt erst beim Zubereiten! Und sollte es dann doch mal nicht so klappen wie gewünscht – einfach durchklingeln.

Ich sende Ihnen kulinarische Grüße aus der ALvis Küche – Ihr Wolfgang Kanow.



#JOYFOODWITHFRIENDS

Kochen beseitigt Barrieren, verbindet, knüpft Freundschaften und hält sie zusammen.
Mein Kochbuch soll gemeinsame Kocherlebnisse mit Freunden schaffen.
Daher mein Tipp: Verabreden Sie sich zu einem 3 Gänge-Menü.
Jeder ist zuständig für einen Gang, gekocht und gegessen wird gemeinsam.

VIEL SPASS
beim Zubereiten meiner Gerichte.

ALvis
Restaurant

FRÜHLING

ab Seite 8

VORSPEISE

Variation von der Wachtel auf buntem Blütenbeet *14*

Bärlauchsüppchen mit Kartoffelstroh *16*

HAUPTGERICHT

Maishähnchenbrust im Kartoffel-Pinien-Mantel auf zweierlei Spargel *18*

Lachsforellenfilet in schwarzem Nudelblatt auf Spinatkuchen *20*

Bärlauchrisotto mit gefüllter Paprika *22*

DESSERT

Erdbeer-Frischkäse-Mousse auf Minzgelee *24*

Sangria von Beeren mit Apfelsorbet *26*

SOMMER

ab Seite 28

VORSPEISE

Rotes Strauchtomatensüppchen mit Mozzarellaspieß *34*

Forellen-Mousse mit Kaviar und Apfelcarpaccio *36*

HAUPTGERICHT

Rollmops von der Bachforelle auf Reibekuchen *38*

Zweierlei vom Lamm im Thymianbrot und glacierten Stangensellerie *40*

Lasagne von der Aubergine und Frischkäsekartoffeln *42*

DESSERT

Zweierlei von Panna cotta *44*

Kirschcrumble mit Holunderblütensorbet *46*

HERBST

ab Seite 48

VORSPEISE

Kürbissüppchen mit Schwarzwurzelchip 54

Jacobsmuschel in der Kartoffel gebacken mit gesalzenen Glasnudeln 56

HAUPTGERICHT

Praline vom Dorsch im Mangoldblatt mit Maispolenta 58

Kalbsbäckchen mit Kürbis-Panna cotta und Kartoffelpraline 60

Lasagne von Tofu und Karotte und Kartoffelschaschlik 62

DESSERT

Mousse von dunkler und weißer Schokolade 64

Warmer Mohn-Quark-Topf mit Zwetschgeneiscreme 66

WINTER

ab Seite 68

VORSPEISE

Cappuccino von der Marone 74

Ziegenkäse mit Honig und Feigen im Bratapfel 76

HAUPTGERICHT

Gänsebraten mit Rotkohl, Grünkohl & Thüringer Klöße 78

Rindslende im Blätterteigring mit kleinem Gemüse 82

Bandnudeln mit Pilzen und Parmesan 84

DESSERT

Geeistes Parfait von Schokolade und Punschkirschen an Quittensalat 86

Weißes Schokoladensüppchen mit Pflaumenkompott 88

Restaurant

FRÜHLING

Zartes Grün und erste Blüten.

„Schon mal Basilikum- oder Petersiliensorbet probiert? Köstlich!"

Jedes Jahr wieder sehnt sich die Kreatur nach dem Frühlingserwachen. Die Erde atmet auf, wenn die Kälte sich verzieht, die Vögel zwitschern und die Sonne die Gemüter erhellt.

DER FRÜHLING

... die Natur erwacht.

Es ist erstaunlich, aber in der Küche ist der Frühling immer eine Herausforderung! Die Vorräte sind aufgebraucht, die Pflanzen keimen und blühen erst auf. Die Auswahl ist nicht so üppig wie in anderen Jahreszeiten. Ich habe mich in den letzten Jahren in dieser Zeit ganz besonders auf (Wild-)Kräuter spezialisiert. Von Bärlauch über Petersilie, Basilikum und Dill bis hin zur Minze.

Kräuter verfeinern jedes Gericht. Sie geben ihm die besondere Note und sind oft das I-Tüpfelchen. Dabei sind sie nicht immer nur schmückendes Beiwerk – die Hauptrolle steht ihnen auch ganz wunderbar.

Schon mal Basilikum- oder Petersiliensorbet probiert? Köstlich! Oder eine Suppe aus Brennnesseln, die ist nicht nur lecker, sondern auch gesund! Zum Ende des Frühlings kommt dann auch der Spargel auf die Speisekarte. In Berlin und Brandenburg zum Teil schon im März, denn hier werden einige Felder mit der Abwärme von Biogasanlagen beheizt.

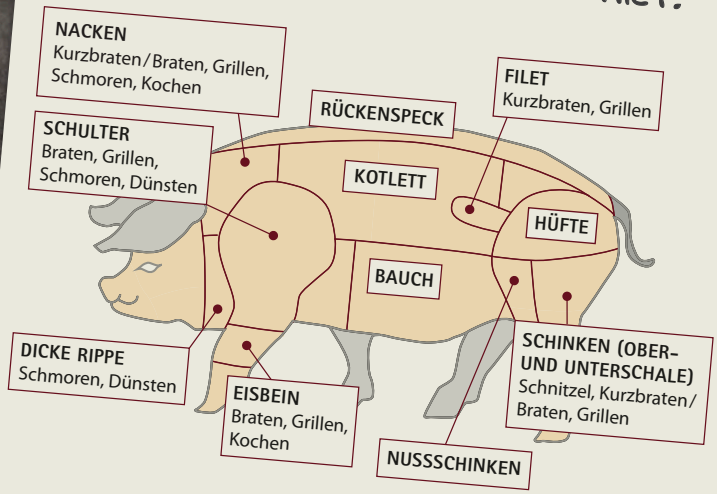
Wer mit offenen Augen durch den Garten geht, der findet viele Wildkräuter, die bestens in der Küche verarbeitet werden können!

Da lohnt sich ein Blick in ein Kräuterverzeichnis!

Ah!

Honig ist das einzige Lebensmittel, das bei entsprechender Lagerung nie verdirbt.

Schwein ist nicht immer nur Filet:



RESTAURANT

1 *Basilikum, auch Basilie, Basilienkraut oder Königskraut genannt, ist eine Gewürzpflanze aus der Familie der Lippenblütler. Das aromatische Kraut gehört in jede Kräuterküche!*

2 *Detailverliebt wird jedes Tellergericht im Restaurant ALvis vor dem Servieren angerichtet. Wolfgang Kanow liebt es, das Genusshandwerk zur Vollendung zu bringen. Denn das Auge isst mit!*

3 *Philipp gibt der Wachtel den letzten Feinschliff. Gelernt hat er das Handwerk von Kindesbeinen an. Der Sohn von Wolfgang Kanow ist ein genauso leidenschaftlicher Koch wie sein Vater! (Rezept s. Seite 14)*

4 *Köchin Juliane serviert das Erdbeer-Frischkäse-Mousse im Hofgarten des Restaurant ALvis. Ihr Herz schlägt für das Kochen und ihre Leidenschaft ist das Verfeinern und Erweitern von Gerichten!*

VARIATION VON DER WACHTEL

auf buntem Blütenbeet

ZUTATEN *für 4 Personen:*

- *2 Wachteln*
- *4 Wachteleier*
- *1 Hähnchenbrust*
- *Kaviar zur Garnitur (optional)*
- *100 ml Sahne*
- *0,010 g Wildkräuter und Blüten*
- *für das Dressing: 6 EL Pflanzenöl*
- *zum Braten: Salz, Pfeffer, Petersilie, 1 EL Honig, 1 EL Himbeeressig, Weinbrand, Zucker*

ZUBEREITUNG:

1. Die küchenfertigen Wachteln in Brust und Keule zerlegen. Aus der Hähnchenbrust eine Farce herstellen (Brust zerkleinern, mit Salz und Pfeffer würzen, Sahne hinzugeben und in einem Mixer kurz und schnell zerkleinern, bis eine breiige Masse entsteht). Diese dann durch ein Haarsieb streichen. Die Masse mit etwas Petersilie und etwas Weinbrand abschmecken. Nun die Keulen mit der Hähnchen-Farce füllen.

2. Die Wachteleier für ca. 2,5 Minuten abkochen und danach in kaltem Wasser abschrecken. Die Wildkräuter vorsichtig unter kaltem Wasser waschen.

3. Nun ein Dressing aus 4 Esslöffel Öl, 2 EL Wasser, 1 EL Himbeeressig, Salz, Pfeffer, Honig, Zucker und dem Rest der gehackten Petersilie herstellen und nach Belieben abschmecken.

4. Die Wachtel (Brust und Keule) mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl beidseitig anbraten und für ca. 4 Minuten in den vorgeheizten Backofen (180 Grad) garen. In der Zwischenzeit die Wachteleier pellen. Die Wildkräuter und Blüten dekorativ auf die Teller anrichten und mit dem Kräuterdressing beträufeln. Die Brust und Keule mit dem Wachtelei auf dem Blütenbeet anrichten. Die Wachteiler nach Belieben auch mit etwas Kaviar und Kräutern garnieren.

Vorsichtig am Brustknochen einschneiden.

Die Brust vom Knochen vorsichtig mit einem spitzen Messer lösen.

Brust und Keulen vom Knochen abtrennen.

Die Keule mit der Farce füllen.

Hinweise & Tipps

Das passende Rezept für den Nudelteig finden Sie auf Seite 84 bei den Bandnudeln.

LACHSFORELLENFILET IN SCHWARZEM NUDELBLATT

auf Spinatkuchen

ZUTATEN *für 4 Personen:*

- *4 küchenfertige (ohne Gräten und Haut) Filets von der Lachsforelle*
- *600 g Blattspinat*
- *2 Kartoffeln*
- *4 Eier*
- *2 Eigelb*
- *50 ml Olivenöl*
- *250 ml Sahne*
- *1 Schalotte*
- *1 Zitrone*
- *Dill, Petersilie, Thymian*
- *Salz, Pfeffer, Muskat, Vermouth (Noilly Prat)*

Hinweise & Tipps

Die abgezogene Fischhaut zwischen zwei Backpapierstreifen in eine glatten Pfanne legen, mit einem Topf beschweren und im Backofen bei 200 Grad trocknen für 10–15 Minuten.

ZUBEREITUNG:

1. Den frischen Spinat mit etwas Wasser gut pürieren. Jetzt die Masse durch ein Küchentuch drücken, um die Flüssigkeit zu entfernen. Nun das Spinatpüree mit den Eiern und dem Eigelb noch einmal fein pürieren. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

2. In der Zwischenzeit die geschälten Kartoffel bissfest kochen und in etwa 0,3 cm dicke Scheiben schneiden. Dann in eine ausgebutterte Auflaufform die Spinatmasse geben, darauf die Kartoffelscheiben legen und mit der restlichen Spinatmasse abdecken. Ein Backbleck mit Wasser befüllen, die Auflaufform hineinstellen und im vorgeheizten Backofen (110 Grad) 40 Minuten garen.

3. Zwei Forellenfilets in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit 150 ml Sahne zu einem Brei vermixen. Diese Masse durch ein feines Sieb streichen. Vorsicht! Nie zu lange mixen, da sonst das Eiweiß gerinnt! Nun alles mit Pfeffer, Salz und etwas Vermouth abschmecken.

4. Jetzt den Nudelteig (Rezept siehe Seite 84) dünn ausrollen und in 3 cm x 20 cm dicke Streifen schneiden. Die Nudelstreifen in Salzwasser abkochen. Die einzelnen Streifen auf einem Teller zu einer Schlaufe legen und mit der Fischmasse befüllen.

5. Die restlichen beiden Filets mittig halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen und im Olivenöl mit einem kleinen Thymianzweigbeidseitig braten.

6. In der Zwischenzeit Butter in einen Topf geben, grob geschnittene Schalotten kurz anschwitzen und mit Vermouth ablöschen. Die gefüllten Schlaufen in den Sud legen und zugedeckt etwa 10 Minuten auf kleiner Hitze ziehen lassen. Nun alles dekorativ anrichten.

ERDBEER-FRISCHKÄSE-MOUSSE

auf Minzgelee

ZUTATEN *für 4 Personen:*

Erdbeersponge (Erdbeerschaum):

- *80 g Eiweiß*
- *60 g Eigelb*
- *50 g Zucker*
- *40 g Mehl*
- *35 ml Erdbeersaft*
- *1 Prise Salz*
- *2 Coffee to Go Becher*

Erdbeer-Frischkäse-Mousse:

- *250 g Frischkäse*
- *60 g Puderzucker*
- *1 Prise Vanille*
- *3 Blatt Gelatine*
- *Saft einer Limette*
- *250 g geschlagene Sahne*
- *20 g Erdbeeren (kleine Würfel zum unterheben, am besten getrocknet)*

Minzgelee:

- *60 g Minzblätter*
- *120 ml Weißwein*
- *2 cl Minzlikör*
- *2 Blatt Gelatine*
- *1 El Zitronensaft*

ZUBEREITUNG:

1 Für den Erdbeersponge:

Alle Zutaten zu einem Püree verarbeiten. Eine Stunde ruhen lassen. In den Boden der beiden Coffee to Go Bechern fünf kleine Löcher stechen und zur Hälfte mit dem Püree füllen. Nun für ca. 30 Sekunden in die Mikrowelle stellen.

2 Erdbeer-Frischkäse-Mousse:

Die Gelatineblätter einweichen. Frischkäse, Puderzucker, Vanille und den Limettensaft vermengen und leicht erwärmen. Die Gelatine unter die Masse rühren bis sie vollständig aufgelöst ist, kalt rühren und 250 ml geschlagene Sahne langsam unterrühren. Zum Schluss die Erdbeerwürfel dazugeben.

3 Minzgelee:

Weißwein aufkochen, die gewaschene Minze übergießen und 15 Minuten ziehen lassen. Den Wein abgießen und mit dem Likör, Zitronensaft und der Gelatine vermengen. Auf den Teller gießen und kalt stellen.

Planung auf dem Teller. Die Raffinesse des Desserts kommt durch das kreative Anrichten zur Geltung.

Mit einem Löffel wird das Erdbeer-Frischkäse-Mousse drapiert.

IMPRESSUM

Herausgeber
Albrechtshof Hotel Betriebs GmbH
Restaurant ALvis | Albrechtstraße 8 | 10117 Berlin

Rezepte
Wolfgang Kanow und Team

Redaktion und Text
Wolfgang Kanow, Stephanie Lange und Hannah Schmidtmann

Umschlag
Fotos: Kerstin Klupsch | Fotografik Berlin
Gestaltung: Danny Müller vom TEAMKBX

Konzept und Gestaltung
Danny Müller vom TEAMKBX und Monkey in the Head

Fotos
Kerstin Klupsch | Fotografik Berlin

Druckerei
Ruksaldruck | Lankwitzer Straße 35 |12107 Berlin

Weitere Credits
Andreas Rehkopp (Seite 71, 72, 79) ; Pixabay.com (Seite 11, 31, 51)

Auflage und Erscheinungsjahr
1.000 Stück in 2017

Ich nehme Sie mit auf meine kulinarische Reise durch die Jahreszeiten:

Mit Rezepten, Tipps, Tricks und vielem Wissenswerten. Aber bitte immer im Hinterkopf behalten: Es gibt nicht das eine perfekte Rezept! Alles unterliegt dem ständigen Prozess der Weiterentwicklung. Und vieles kommt erst beim Zubereiten! Und sollte es dann doch mal nicht so klappen wie gewünscht, einfach durchklingeln. Ich sende Ihnen kulinarische Grüße aus der ALvis Küche – Ihr Wolfgang Kanow.