



Das rauchige Aioli lässt gebratenes Fleisch schmecken, als sei es auf einem Holzfeuer geröstet worden. (Zürich, 4/2014)

SMOKED APPLE AÏOLI

Knoblauch-Olivenöl-Sauce mit heiß geräucherten Äpfeln und Kartoffeln

In den letzten Jahren hat sich Tasmanien mehr und mehr den Ruf einer Insel für Gourmets erworben, ja 2008 erhielt die südlichste Region Australiens dank einem gleichnamigen Buch gar den Spitznamen *Providore Island*. Tatsächlich produziert die Insel wunderbare Fische und Meeresfrüchte (etwa pazifische Austern), Lamm- und Rindfleisch erster Güte, Steinfrüchte und Beeren. Die Käse aus den Molkereien Tasmaniens gewinnen immer wieder Preise und der Honig, vor allem der Leatherwood-Honey, hat ein ganz außerordentliches Aroma. Im Süden von Hobart sowie im Norden und Osten der Insel um Launceston und Bicheno werden Weine von hoher Qualität produziert, berühmt sind vor allem Pinot noir und Riesling.

Die etwas anspruchsvollere Restaurantszene konzentriert sich weitgehend auf die zwei größten Städte: Launceston im Norden und die Hauptstadt Hobart, die an einer Flussmündung im östlichen Süden der Insel liegt. In Hobart befindet sich auch das vielleicht berühmteste Restaurant Tasmaniens: Das *Garagistes* hat sich an der Murray Street 103 in einem ehemaligen Parkhaus eingerichtet und serviert eine überaus einfallsreiche Küche, in der lokale Erzeugnisse aus



Die Füße im Riesling | «Ich spazierte dem Schatten entlang nach Süden, je weiter ich komme, desto kleiner werden die Wogen, bis sie schließlich nur noch sanft gegen das Ufer plätschern. Das andere Ende der Bucht liegt im Windschatten eines kleinen Vorsprungs. Hier stehen Möwen etwas zerstreut an der Brandungskante, baden die Schatten stattlicher Bäume...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 24. März 2014.



Als Einzelgast isst man im *Garagistes* in Hobart meist an der Bar. So kann man die Zubereitung der Speisen durch das große Team des Restaurants mitverfolgen, denn die offene Küche liegt direkt hinter dem Tresen. (3/2014)



Die vorgekochten Kartoffeln und die geschälten Äpfel vor und nach dem Räuchern. (Zürich, 4/2014)



Ein thailändischer Keramikmörser mit Holzstößel eignet sich gut für die Zubereitung dieses Aioli.

FÜR 2 PERSONEN

- 5 EL Buchenmehl für den Rauch
- 1 Apfel (110 g), mürbe Sorte, zum Beispiel Boskoop, geschält, halbiert, entkernt
- 1 Kartoffel (140 g), mehligkochende Sorte, gekocht, geschält, der Länge nach in vier Schnitze zerlegt
- 10 Knoblauchzehen (40 g), geschält und grob gehackt
- 2 TL Salz oder Salzflöcken
- 2 Eigelb
- 5 EL Olivenöl

Tasmanien und spezielle Verarbeitungstechniken wie Fermentieren und Räuchern die zentrale Rolle spielen. Abends wird jeweils nur ein Menu serviert, das sich von Tag zu Tag entwickelt und verändert.

Bei meinem Besuch im März 2014 gab es als Hauptspeise einen Schweinenacken unter Sellerie-Confit und dazu ein geräuchertes Apfelaioli. Diese rauchige, leicht säuerliche und zugleich süße Sauce gefiel mir so gut, dass ich sie nachzukochen versuchte. Um sie etwas leichter zu machen und ihr etwas mehr Volumen zu geben, habe ich nebst einem Apfel auch Kartoffeln mit geräuchert. Das Resultat meines ersten Versuchs wich zwar deutlich von dem Vorbild aus Hobart ab, schmeckte jedoch so überraschend und fein, dass ich bei dieser Rezeptur blieb. Mein Aioli ist markant rauchig, erdig und nur leicht säuerlich. Es passt sehr gut zu gebratenem Fleisch, das dann schmeckt als sei es auf einem riesigen und heftig rauchenden Holzfeuer geröstet worden, ein Outdoor-Aroma geradezu.

Zubereitung (Rauchzeit 80 Minuten)

1 | Eine nicht beschichtete Bratpfanne aus Edelstahl, zu der auch ein Deckel gehört, mit Alufolie auskleiden. 5 EL Buchenmehl über den Boden des Topfes verteilen. Ein niedriges Gestell hineinsetzten, Apfel und Kartoffel drauf legen. *Da der Rauch auf dem Geschirr einen klebrigen Belag hinterlässt, kleide ich auch den Deckel mit Alufolie aus.*

2 | Pfanne erhitzen bis das Mehl zu rauchen beginnt. Deckel aufsetzen, Hitze auf etwas mehr als das Minimum reduzieren, 20 Minuten räuchern, Hitze stoppen und 1 Stunde zugedeckt nachziehen lassen.

3 | In einem Mörser Knoblauch und Salz zu einem Mus zerstampfen. Apfel und Kartoffel mit einer Gabel zerdrücken und zum Knoblauchmus im Mörser geben, die 2 Eigelb zugeben und alles gut vermischen.

4 | Das Olivenöl wie bei eine Mayonnaise erst tröpfchenweise, dann in etwas größeren Portionen zugeben, dabei ständig rühren. *Das Aioli sollte zum Schluss die Konsistenz einer festeren Mayonnaise haben.*



Das Vorbild aus dem *Garagistes* in Hobart: *Kurobuta pork neck, Smoked apple aioli, Confit celeriac*, gekostet am 21. März 2014.