



DER PHILOSOPH UNTER DEN KÖCHEN

MOSHIK ROTH AUS DEN NIEDERLANDEN

Westlich von Amsterdam gehört die Gegend zwischen dem Seebad Zandvoort und Haarlem zu den malerischsten des Königreiches. An einer Landstraße, die alleinartig durch dieses Gebiet führt, liegt einsam eines der typischen Holzhäuschen, Adresse des ungewöhnlichsten Kochs der Niederlande: Moshik Roth, 1971 in Israel geboren und bislang trotz zweier Sterne noch kein „gehyptes“ Kochwunder.

VON DR. KLAUS LECIEJEWSKI

Ohne je eine professionelle Kochausbildung durchlaufen zu haben und erst seit 11 Jahren in der Küche eines Restaurants tätig, hat Moshik Roth nach drei Jahren den ersten und nach weiteren drei Jahren den zweiten Stern erhalten. Seinen Stil nennt er „philosophisch geprägt“. „Ich will meine Gäste derart verwöhnen, dass Sie wie bei einer guten Musik ein verträumtes Lächeln im Gesicht tragen. „Ein Musiker hat Töne in seinem Kopf, bevor er beginnt zu komponieren. Auch ich entwickle so Gerichte. Die Inspirationen erhalte ich in der Natur, aus Begegnungen mit Menschen, aus Besuchen in Museen. Einmal stand ich 30 Minuten vor dem von Salvador Dalí designten Sofa Bocca. Ich wollte ein Dessert kreieren, das die Empfindungen wiedergibt, die ich beim Anblick des Bocca, übersetzt „Mund“, hatte. Aber Dalí ist keine „süße“ Person, deshalb ist etwas Anderes entstanden.“ Dieses Andere ist ein Gänsestopfleber-Kuss, überzogen mit einem Himbeergelee, begleitet von einer Creme aus Litschis und darauf Perlen aus destillierten Rosenaromen mit Mandelsplittern. Moshik verbindet damit bittere, säu-

erliche und süße Aromen mit dem starken Duft der Rosen. Zweifelsohne wirkt dieses Gericht optisch ungemünzt. Über die Balance der Proportionen könnte man sicherlich streiten. Entscheidend ist, dass sich keines seiner Gerichte an einen gängigen Publikumsgeschmack anlehnt. Er will den Gourmet motivieren, eigenständig zu reflektieren. Seine Gerichte sind Gedichte und Bilder, in die der Gast eintauchen kann.

Das beginnt bereits mit dem Amuse, in vierfacher Form serviert: Eine Miniaturaubergine aus dem eigenen Garten, mariniert in einem milden Olivenöl sowie jungem Knoblauch, diese auf Jus von Tabbouleh und frischen Tomaten.

Das soll an seine israelische Heimat erinnern. Sodann ein Eigelb aromatisiert mit grünem Knoblauch auf einem getrockneten Sushi Reis mit kleinen Crisps von Hühnerhaut und japanischen Blüten, als Hommage an Japan. Der vegetarische Hamburger soll in der Zusammensetzung von Wassermelonen, Zitrone, Tomaten und einem neutralen Baiser-Brot an New York erinnern. Das vierte Amuse wird in einer Keramikform serviert, die einem aufgeschnittenen Seeigel ähnelt. Es steht für die Analogie zu Vietnam mit einer Auster, der Zunge von Dorsch, einer Scheibe von Abalone, einer sehr dezenten Fischsoße sowie einer Emulsion vom Seeigel. Keines der Gerichte von Moshik entsteht konventionell über das Experimentieren am Herd, er entwickelt seine Kreationen komplett im Kopf.

Dass er überhaupt zum Kochen kam, hatte mit der Liebe zu der Niederländerin Els zu tun. Kochen war die private Leidenschaft der beiden. Anregungen holten sie sich in Spitzenrestaurants. Nach mehreren Besuchen im Restaurant von Jonnie Boer in Zwolle lud Moshik den damals schon berühmten Koch spontan zu sich

