

Eberhard Braun ist nicht nur Ernährungswissenschaftler, sondern auch freiberuflicher Gourmetkoch

Feierabend mit weißer Wurst und Trüffeljus



Gourmetkoch frei Haus:
Eberhard Braun

■ Eberhard Braun versucht, den Wäschekorb durch den Flur zu manövrieren. Außer Atem stellt er ihn in der Küche ab. Seine Leidenschaft für kulinarische Kunst gibt er bei individuellen Kochkursen weiter oder liefert sie als Gourmetkoch frei Haus.

Interaktives Kochen mit Trickgarantie und ein Überraschungsmenü stehen auf dem Programm: „Ich bau erst mal meine Station auf.“ Braun verschafft sich einen Überblick über den neuen Kurzarbeitsplatz, bindet sich die Kochjacke um und beginnt, den Inhalt des Wäschekorb in der Küche zu verteilen. Tiefe Teller,

Ingwerwurzeln, Rinderfond, Olivenöl, das nach frisch gemähtem Rasen riecht und den „Limettenabrieb parfümieren“ soll, Honig, Pürierstab, ein Bund Thymian, Puderzucker.

Während wir Kartoffeln schälen, weist uns der Chef in den kulinarischen Fahrplan ein: Als Vorspeise ein Süßkartoffelcreme-Süppchen mit Kafir-Limettenschaum und schwarzem Sesam, Rinderfilet in Trüffeljus und Kartoffel-Spinattörtchen, und zum guten Schluss ein Safran-Limetten-Soufflé mit Cassis-Sorbet-Füllung heißkalt.

Der Duft von Kardamom, Zwie-

beln, Chili und grünen Limetten erfüllt die Küche, und uns läuft das Wasser im Mund zusammen. „Das Kochen verfolgt mich, seit ich klein bin.“ Die Leidenschaft hat Braun bis zum Diplom gebracht: Alt Ökotrophologe sei er zwar kein „Ernährungsapostel“. Aus Kostengründen kann es nicht immer Bio sein, aber er versucht, mit der Jahreszeit zu kochen. Es geht nicht um ein Maximum an Aufwand, sondern um „liebevoller Küche“.

Die steckt bestimmt auch in der Suppe, die jetzt mit weißem Schaum und schwarzem Sesam garniert dampfend vor uns steht. Trotz Farbspielen

und kunstvollen Menüvariationen sieht Braun sich nicht als Künstler. Wer wolle schon Zucchini-Küchlein essen, die zehnmal in den Fingern eines Kochkünstlers geknetet wurden? Er säubert den jungen Blattspinat. „Ich lasse mich beim Einkaufen inspirieren. Vorher weiß ich fast nie, was es gibt.“ Basics für den spontanen Gourmet hunger hat er aber immer auf Lager: selbstgemachte Pesto Rosso, Parmesan, Sahne, Butter, tiefgefrorenen Schnittlauch.

Braun stellt einen Metallring auf den Teller und verteilt die Kartoffelmasse darin. Es voilà: Das perfekte Törtchen. Gekonnt bobelt er den Trüffel in den Bratensatz. „Samstags nehme ich mir oft frei und experimentiere.“ Während wir die Reste aus den Töpfen kratzen, gibt's eine kleine Lektion in kulinarischer Physik. Der Koch füllt Mangostückchen und grün-glibbrige Kiwano in die Desserteller. „Dämmmaterial fürs Sorbet. Das hält die Hitze vom Eis ab.“

Ob schwäbisch oder japanisch, der Koch kreiert ein Menü für jeden Geschmack. Von vegetarisch über Fisch bis Fleisch gibt's ab 50 Euro pro Person das Candle-Light-Dinner in den heimischen vier Wänden, ab 75 Euro den individuellen Kochkurs in der Restaurantküche. Soviel Luxus gönnt Braun sich selbst aber eher selten: „Es darf ruhig auch mal eine Weißwurst vom Münchner Hauptbahnhof sein.“