

Mit der Verleihung des Internationalen Eckart-Witzigmann-Preises 2005 in der Kategorie „Literatur, Wissenschaft und Medien“ an Günter Grass hat die Deutsche Akademie für Kulinaristik ihrer Anerkennung Ausdruck gegeben und den Schriftsteller für dessen herausragende Leistung mit diesem besonderen Preis gewürdigt.

Im vorliegenden Buch servieren einige der besten Köche Europas, darunter auch die weiteren Preisträger 2005 des Internationalen Eckart-Witzigmann-Preises, Ferran Adrià und Roland Trettl den Butt gleich mehrfach und reich variiert – eine Hommage an den Meister, den Preisträger Günter Grass. Aber auch an den Butt. Die Meisterköche, die der Deutschen Akademie für Kulinaristik besonders verbunden sind, legen in dieser einzigartigen Rezeptsammlung auch davon Zeugnis ab, wie sie als Wirkende am Herd dem Butt begegnen – mit Ehrfurcht und in der Pflicht, nach allen Regeln der Kochkunst mit ihm umzugehen.



Eckart Witzigmann, von GaultMillau als „Koch des Jahrhunderts“ gewürdigt.

- Ferran Adrià
- Thomas Balensiefer
- Albert Bouley
- Bernhard Diers
- Karl Ederer
- Martin Fauster
- Georg Flohr
- Jörg Glaben
- Marc Haerberlin
- Alexander Herrmann
- Herbert Hintner
- Alfred Klink
- Vincent Klink
- Claus-Peter Lumpp
- Dieter Müller
- Hermann Pflaum
- Olaf Pruckner
- Hubert Retzbach
- Jörg Sackmann
- Christian Scharrer
- Hans Stefan Steinheuer
- Roland Trettl
- Eckart Witzigmann
- Harald Wohlfahrt

## Eckart Witzigmann

# BUTT

## Persönliche Lieblingsrezepte von Spitzenköchen

Persönliche Lieblingsrezepte von Spitzenköchen

Eckart Witzigmann

Günter Grass hat das Kulturthema Essen immer wieder zu einem bevorzugten Gegenstand seiner künstlerischen Arbeit gemacht. Von „Die Blechtrommel“ über „Der Butt“ bis hin zu Gedichten wie „Im Ei“ oder „Die Schweinskopfsülze“ und zahlreichen Radierungen hat der Nobelpreisträger die anthropologische, kommunikative und symbolische Bedeutung des Essens sowohl im Aufbau der Kultur(en) als auch in der Verständigung zwischen den Menschen und im Leben des Einzelnen ansichtig gemacht.

Ebenso spielen im Gesamtwerk von Günter Grass die Handlungsfiguren des Kochs und insbesondere der Köchin als Kulturstifter eine herausragende Rolle. Unermüdlich hat Günter Grass auch die Grundbedingung aller Kulinaristik, den Kampf gegen den Hunger in der Welt, thematisiert.

# Eckart Witzigmann

ECKART WITZIGMANN

**Steinbutt in Milchsud pochiert  
und mit brauner Senfbutter serviert**  
Für 4 Personen

## Zutaten

4 dicke Scheiben aus dem Mittelstück des  
Steinbutts an der Gräte à ca. 250 g  
Meersalz

## Milchsud

1 l Wasser  
1 Zitrone ohne Schale, Haut und Kerne  
in Scheiben geschnitten  
1 kleine weiße Zwiebel, geschält,  
halbiert und in Scheiben geschnitten  
1 Bouquet garni bestehend aus:  
1 Stangensellerie, Petersilienstängel  
1 Thymianzweig  
1 kleines Lorbeerblatt  
6 zerdrückte Pfefferkörner  
reichlich Meersalz  
10 Minuten kochen lassen, abpassieren  
Danach erst:  
100 g Champignons in Scheiben  
1 l Milch begeben  
aufkochen lassen

## Senfbutter

ca. 200 g feinste Tafelbutter  
1-2 TL Pommerysenf

Nach der Zubereitung des Milchsuds, die Steinbuttstücke darin einlegen und  
ca. 10 Minuten lang pochiern, ca. 5 Minuten auf den Garpunkt nachziehen lassen,  
aber nicht kochen.

Steinbutt herausnehmen, auf eine Stoffserviette legen und mit einer zweiten Ser-  
viette die Steinbuttscheiben abdecken. Das macht man, damit der Fisch abtropfen  
kann und nicht der ganze Sud auf dem Teller ist.

In der Zwischenzeit ca. 200 g feinste Tafelbutter hellbraun aufschäumen lassen,  
Senf einrühren – je nach persönlichem Geschmack 1-2 Esslöffel.

## Anrichten

Haut entfernen auf beiden Seiten, auf heißem Teller anrichten, mit der heißen,  
schäumenden Butter beträufeln, Dampfkartoffeln und Blattspinat dazu servieren  
– ein Gedicht!

## 1998 Cuvée Eckart Witzigmann, Pierre Gimonet, Champagne

Die beste Chardonnay-Cuvée aus der Premier-Cru-Lage Cuis und der beiden  
Grand-Cru-Lagen Chouilly und Cramant (zu je einem Drittel), von sehr alten  
Reben. Eine große Komposition ganz im Stile von Pierre Gimonet, dem  
hochgeachteten Produzenten feinster „Blanc de Blancs“-Champagner.



# Harald Wohlfahrt

**Steinbuttschnitte mit grobem schwarzem Pfeffer an der Gräte gebraten  
auf provenzalischem Gemüsefächer**  
Für 4 Personen

## Steinbutt

4	Steinbuttschnitten aus dem Rücken à 160 g
	Meersalz
4	große schwarze Pfefferkörner
	Mehl
50 ml	Olivenöl
80 g	Butter
2	Thymianzweige
2	Knoblauchzehen

Auberginen, Zucchini und Tomaten zuerst der Länge nach vierteln, dann zu dünnen Scheiben schneiden. Olivenöl erhitzen, Knoblauch, Thymian und Rosmarinzweige hinzufügen. Die Auberginen- und Zucchinischeiben darin kurz einzeln anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, auf Küchenkrepp abtropfen und erkalten lassen. Auberginen, Zucchini und Tomatenscheiben fächerförmig auf ein Backblech legen. Im Ofen bei 200 Grad 10 Minuten garen.

## Gemüsefächer

150 g	Auberginen
150 g	gelbe Zucchini
150 g	grüne Zucchini
150 g	Tomaten
100 ml	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
2	Thymianzweige
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Soße 25 g Butter aufschäumen, fein geschnittene Schalotten und Champignonwürfel darin anschwitzen. Pfeffer und Lorbeerblatt hinzufügen. Mit Weißwein und Estragonessig ablöschen, fast gänzlich einkochen. Mit Fischfond und flüssiger Sahne auffüllen. Auf ein Drittel der Flüssigkeit einkochen. Soße durch ein feines Haarsieb passieren. Mit dem Pürierstab die restliche erkaltete Butter einmischen.

Die Soße mit Zitronensaft, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten die geschlagene Sahne unter die Soße ziehen.

## Soße

100 g	Butter
2	Schalotten
2	weiße Pfefferkörner
1	Lorbeerblatt
300 ml	trockener Weißwein (Riesling)
500 ml	Fischfond
20 ml	Estragonessig
75 ml	Sahne
	Saft von einer Zitrone
	Cayennepfeffer
	Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
1 El	geschlagene Sahne

Steinbuttschnitten mit Meersalz beidseitig würzen, auf einer Seite mit grob zerdrücktem Pfeffer bestreuen (gut hineindrücken) und mit Mehl bestäuben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Fischeiben darin auf einer Seite 30 Sekunden kräftig anbraten.



In einer zweiten ofenfesten Pfanne die Butter schmelzen. Thymian und zerdrückte Knoblauchzehen hinzufügen. Fischstücke zur Butter legen, im Ofen bei 220 Grad 4 Minuten garen. Dabei öfters mit Butter übergießen.

Gemüsefächer auf vorgewärmtem Teller anrichten, Steinbuttschnitten darauf setzen und mit der heißen Soße übergießen.

**2000 Meursault 1er Cru „Les Genevrières“, Hospices de Beaune**

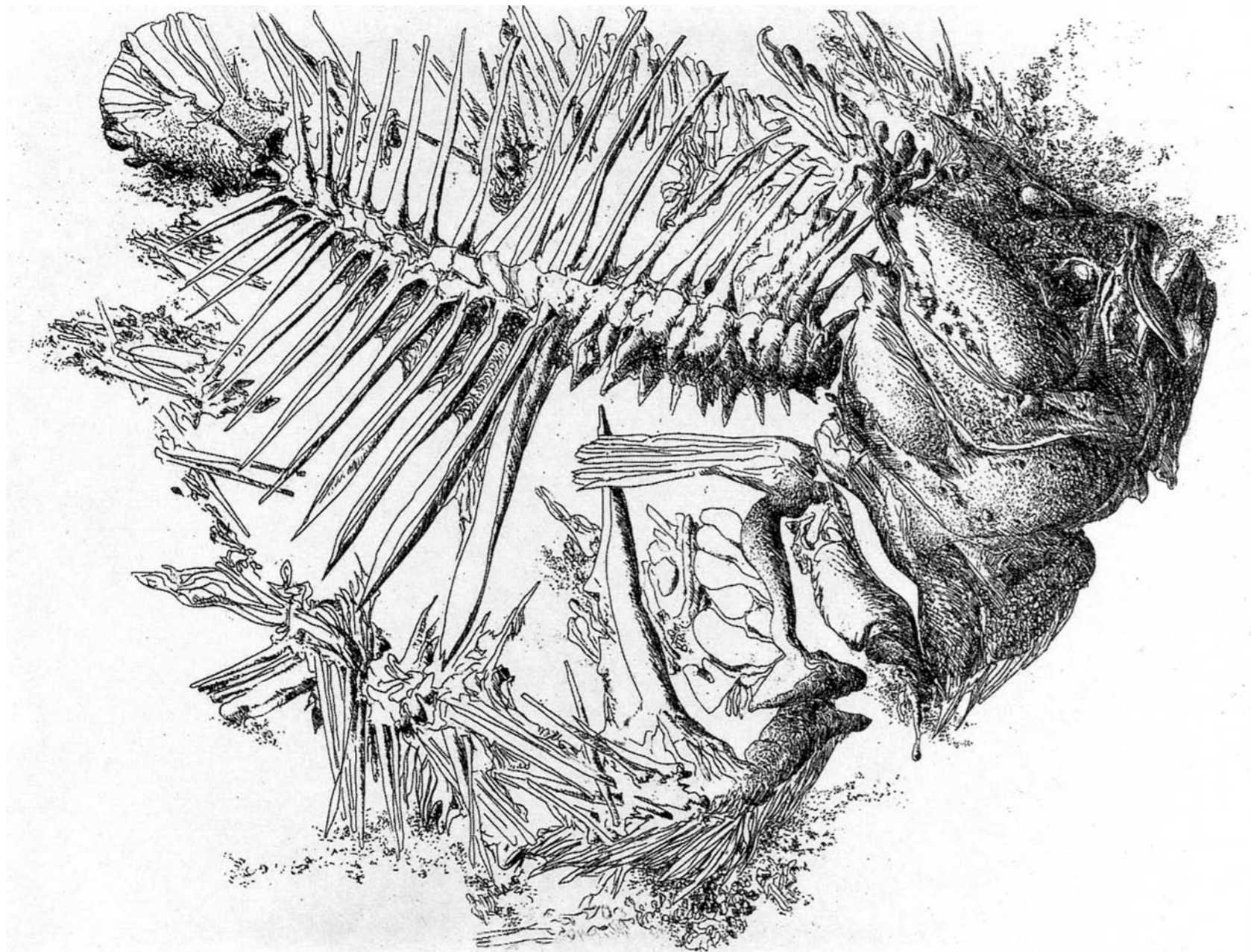
**Ein ganz großer Weißer Burgunder, ausgebaut von Vincent Girardin, dem Besitzer des gleichnamigen Weingutes im schönen Städtchen Meursault. Der feine buttrig-fruchtige Duft mit viel Schmelz und Rasse unterstreicht diese sehr feine Butt-Komposition auf geradezu kongeniale Weise.**

UNTER VERRÄTERN

Zum Petersfisch

– erkennbar am Daumendruck –  
wünsche ich Gäste mir,  
denen schon dreimal der Hahn krächte:  
gute Esser, schwer von Gehör.

*Günter Grass*



Als vom Butt nur die Gräte geblieben war (1977)

ZWISCHEN KOPF UND SCHWANZ  
saugt jeder die Gräte ab  
und schaut auf den anderen,  
wie er die Gräte absaugt;  
vierhändig sind wir musikalisch  
und Fischesser von Geburt.

*Günter Grass*

nach Zürich ins „Baur au Lac“. Ende der 70er- und Anfang der 80er-Jahre ist er zweiter Küchenchef im „Hotel Erbprinz“ in Ettlingen. Seit 1981 steht Alfred Klink in Roland Burtsche's „Hotel Colombi“ in Freiburg, einem Mitglied des Kulinaristik-Forum am Herd. Seit 1984 ist seine Kochkunst mit einem Michelinsterne ausgezeichnet. Es folgen viele weitere Auszeichnungen. Prägend waren für Alfred Klink seine Schweizer Jahre, in denen er mit der „Cuisine Française“ in Berührung kam. Hier eignete er sich die Grundlagen seiner heutigen neuen Küche an – leicht und bekömmlich, aber sehr geschmackvoll.

#### VINCENT KLINK

wird am 29. Januar 1949 in Gießen-Lahn geboren. Seine Kochlehre absol-



viert er bei mehreren badischen Meistern. Nach der Meisterprüfung eröffnet er 1974 sein „Restaurant Postillion“ in Schwäbisch Gmünd. 1978

hat sich Vincent Klink einen Michelinsterne erkocht, den er bis heute trägt. 1991 eröffnet er die „Wielandshöhe“ in Stuttgart. Seine Philosophie: keine Schnörkel. Die Natur ist so gut, dass optimale Naturerzeugnisse selten durch den Koch verbessert werden können. Mit der „Edition Vincent Klink“ hat er seinen eigenen Verlag gegründet und mit seinem Freund Wiglaf Droste gibt er das kulinarische Heft „Häuptling Eigener Herd“ heraus. Vincent Klink kocht im ARD-Mittagsbuffet sowie im Südwestfernsehen. In seiner Freizeit musiziert er nach eigenen Angaben als „versierter Dilettant“ auf der Querflöte, begleitet von einer koreanischen Pianistin. Das Akademie-Mitglied fehlt an keinem Abend in seinem Restaurant.

#### CLAUS-PETER LUMPP

am 5. März 1964 in Tübingen geboren, lernt im „Kurhotel Mittelal“, heute „Hotel Bareiss“ in Baiersbrunn-Mittelal. Seinen Wehrdienst leistet er als Casino-Chef ab und ist anschließend Saucier bei Günter Scherrer im „Res-



taurant Victorian“ in Düsseldorf. 1987 kehrt er in den Schwarzwald zurück und avanciert zum Küchenchef der „Kaminstube“ im „Hotel Bareiss“. Sein Können perfektioniert er in „Petermanns Kunststuben“ in Zürich, in Heinz Winklers „Tantris“ und bei Eckart Witzigmann. Darüber hinaus lernt Claus-Peter Lumpp bei Alain Ducasse im „Hôtel de Paris“ in Monte Carlo, bei André Jaeger im „Rheinhotel Fischerzunft“ in Schaffhausen, bei Ezio Santin vom „Antica Osteria del Ponte“, Cassinetta di Lugagnano, und bei Johann Lafer im „Val d'Or“ in Guldental. Seit 1992 ist er Küchenchef im „Hotel Bareiss“. Zwei Michelinsterne, 18 Punkte im GaultMillau. Das Hotel Bareiss ist Mitglied im Kulinaristik-Forum Baden-Württemberg.

#### DIETER MÜLLER

wird am 28. Juli 1948 in Auggen in Südbaden als Sohn eines Gastronomen-ehepaars geboren. Nach der Kochlehre



im „Hotel Bauer“, Müllheim, und einer Station im elterlichen Betrieb im Kleinen Wiesental leistet er seinen Wehrdienst ebenfalls in der Küche ab und erhält schon nach sechs Monaten eine Auszeichnung für die beste Bundeswehrküche. Weitere Stationen sind der „Schweizerhof“ in Bern unter Altmeister Ernesto Schlegel, das „Hotel Miramare Beach“ auf der griechischen Insel Korfu sowie die „Schweizer Stuben“ in Wertheim. 1992 eröffnet Dieter Müller sein eigenes Gourmet-Restaurant im Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach. 1988 verleiht ihm GaultMillau in den „Schweizer Stuben“ 19,5 von 20 möglichen Punkten und wählt ihn 1989 unter die 16 besten Köche der Welt. Seit 1997 ist das Akademie-Mitglied mit drei Michelinsterne ausgezeichnet.

#### HERMANN PFLAUM

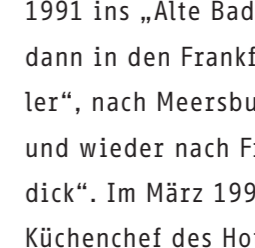
geboren 1938 in Pegnitz. Lehr- und Wanderjahre führen ihn nach Frank-



reich, Belgien, in die Schweiz und zurück nach Deutschland. Heute führt er mit seinem Bruder Andreas, Ehrenvorstand und Mitbegründer der Deutschen Akademie für Kulinaristik, in elfter Generation das PPP: „Pflaums Posthotel Pegnitz“ in Franken. Wer seine Gerichte aus frischem Obst, Gemüse, Salaten und vollem Korn probiert, sagt er, „der isst Landschaft“.

#### OLAF PRUCKNER

geboren am 24. August 1965 in Lübeck-Travemünde, österreichische Staatsangehörigkeit. Nach seiner Ausbildung, kocht Pruckner von 1986 an als Commis de Cuisine im „Hotel-Restaurant Landhaus Baur“, Fischbachtal-Lichtenberg. Nach anderen Stationen kehrt er dorthin zurück als Sous-Chef, wechselt



1991 ins „Alte Badhaus“ in Eberbach, dann in den Frankfurter „Brücken Keller“, nach Meersburg in die „3 Stuben“ und wieder nach Frankfurt ins „Humperdick“. Im März 1998 wird Olaf Pruckner Küchenchef des Hotel-Restaurants „Altes Amtshaus“ im hohenlohischen Ailringen und Mitglied im Kulinaristik-Forum Baden-Württemberg. Pruckner erhält einen Michelinsterne und GaultMillau ehrt ihn mit 16 Punkten.

#### HUBERT RETZBACH

wird am 13. August 1956 geboren. Seine Kochlehre im „Hotel Kurhaus“ in Bad Mergentheim schließt er 1974 ab. Anschließend ist er bis 1980 Chef de Partie in „Brenner's Parkhotel“ mit Unterbrechungen für den Wehrdienst und einem Gastspiel in den USA. Nach der Meisterprüfung mit Auszeichnung avanciert er 1981 zum Küchenchef im „Hotel Victoria“, Bad Mergentheim. Gemäß der Philosophie des Hauses setzt

