

PAUL STRADNER

TRA I BISTELLATI PIÙ GIOVANI
IN GERMANIA

DI LUCY GORDAN

L'elegante e lussuoso Brenners-Park Hotel&Spa, che per quasi un secolo, dal 1872-1969, è appartenuto alla omonima famiglia, coccola i VIP del mondo, dagli aristocratici europei, agli attori, agli industriali e politici americani: John Jacob Astor e Cornelius Vanderbilt, i Presidenti Clinton e Obama, i guru della moda come Giorgio Armani, l'architetto californiano di fama mondiale Richard Meier, le stelle del cinema Zsa Zsa Gabor e sir Peter Ustinov, Keanu Reeves e George Clooney, Frank Sinatra e Bono, per citare qualche nome, hanno soggiornato qui. A Paul Stradner, executive chef del Brenners-Park-Restaurant, nel 2012 è stata assegnata la prima stella Michelin; la seconda è arrivata nel 2014. Il suo successo più recente è il Gault&Millau Newcomer of the Year 2016 che lo annovera tra i tre Top Chefs della regione tedesca di Baden-Württemberg.





M Paul, ci racconti di lei...

Sono nato il 23 giugno 1981 in una fattoria vicino a Graz, seconda città dell'Austria che si trova nella regione agricola della Styria, particolarmente rinomata per l'allevamento delle mucche.

M Quando ha scoperto la sua vocazione per diventare top chef?

Durante i miei studi alla scuola alberghiera. Cucinare era la mia materia preferita, perciò già pensavo che questa sarebbe stata la mia possibile professione futura. Ma furono la fattoria dei miei e i suoi prodotti a farmi innamorare del cibo.

M I suoi mentori erano Harald Wohlfahrt e Jean Georges Klein: che cosa ha imparato da loro?

Da Wohlfahrt ho imparato la disciplina, la sfida per raggiungere l'eccellenza e per mantenere gli standard di qualità. Da Klein ho imparato a non avere paura di provare nuove cose e



di abbinare i prodotti con uno stile innovativo. Ambedue sono i miei mentori perché ambedue possiedono una percezione incredibile della natura umana ed ambedue sono dei mister straordinari delle loro squadre, delle loro brigate in cucina.

M In poche parole come definirebbe la sua cucina?

Contemporanea e francese con sfumature tedesche. Rispetto profondamente il purismo e la virtuosità culinaria francese, ma apprezzo anche la mia cucina austriaca. Secondo me, ho ottenuto la mia seconda stella Michelin nel 2014 grazie ai miei menù di ispirazione austriaca, sintesi della cucina genuina e rustica e di quella classica ma avanguardista.

M Può spiegarmi la sua filosofia culinaria?

Dopo essere cresciuto nella fattoria dei miei genitori e soprattutto nell'orto di mia madre, ho imparato ad apprezzare profondamente gli ingredienti a chilometro 0. I prodotti devono essere genuini e di stagione, così da poter esprimere i lo-

ro sapori al massimo. Nei miei piatti si possono distinguere e gustare le proprietà di tutti gli ingredienti, non alterati nei loro sapori. Per esempio, io cucino le mie verdure con una tecnologia ultramoderna che garantisce il mantenimento di tutte le loro vitamine. Ma il mio obiettivo è quello di creare e di presentare un piatto che scateni l'acquolina in bocca.

M Le sue specialità?

Il cervo locale, che è una specialità antica del Brenners, ed altri piatti di carne, considerando che provengo dalla Styria, che produce carni tra le più buone al mondo. Utilizzo inoltre olio di semi delle zucche della Styria e il salmone di acqua dolce delle Alpi austriache.

M Le qualità essenziali per essere un top chef?

Avere una buona conoscenza dei prodotti del mercato, essere un buon mister per la propria squadra, ed anche un bravo amministratore.

FEGATO D'OCA

biologico in patè con gelato e purea di fico

INGREDIENTI per 4 persone

Per la terrina di patè

g. 300 di fegato pulito, g. 2,5 di sale per marinatura, g. 0,5 di pepe bianco, ml. 35 di Gewürztraminer.

Togliere tutta la pelle e le vene dal fegato dell'oca e passarlo in un setaccio. Mescolare tutti gli ingredienti e lasciarli riposare, poi marinarli e mettere il tutto nel frigo per almeno 24 ore.

Arrotolare il composto in diversi rotolini e confezionarli in carta pellicola di alluminio. Cucinare a vapore ogni i rotolini a 60°C per 35 minuti.

Dopo metterli nell'acqua con tanti cubetti di ghiaccio e farli raffreddare nel frigo per almeno 12 ore.

Per la crema del patè

g. 180 di terrina di patè, g. 90 di riduzione di Porto, ml. 25 di brodo di pollo, g. 150 di panna, ml. 50 di brodo di tartufo, g. 45 di albume, g. 50 di tuorlo d'uovo.

Mescolare tutto insieme. Coprire e cuocere a vapore per un'ora a 80°C. Far raffreddare per una notte. Il giorno dopo sbattere con un frullino a mano fino a quando il tutto è diventato cremoso.

Per la riduzione del Porto

l. 1 di sugo d'uva, l. 1 di Porto rosso, l. 1 di Madeira.

Bollire fino a quando i tre litri diventano la metà.

Per il gelato del patè

g. 65 di terrina di patè, g. 1,2 di tuorlo d'uovo, g. 6 di zucchero, ml. 40 di riduzione di Porto bianco, ml. 35 di vino Sauternes, 1 pizzico di glucosio, 1 pizzico di sale, 1 pizzico di pepe Cayenne, ml. 70 di Porto bianco che riduce a ml. 40.

Mettere tutti gli ingredienti in un thermomix e mescolarli a 80°C. Poi trasferire il tutto in una coppa Pacojet e pacotizzare prima di servirlo.

Per la glassa per la terrina

ml. 100 di sugo d'uva, ml. 75 di Porto rosso, ml. 80 di essenza di coda alla vaccinara, g. 8 di una gelatina vegetariana.

Aggiungere la gelatina vegetariana alla riduzione, fa bollire e raffreddare a 85°C. Tagliare la terrina nella forma desiderata e, quando sarà diventata ben fredda, aggiungere la glassa.

Per il purée di fico

ml. 75 di Porto rosso, g. 100 di purée di fico, g. 1 di agar-agar, g. 1 di gomma di Gellano, g. 0,5 di tapioca.

Ridurre il porto insieme a purée di fico fino a ml. 100. Aggiungere agar-agar, la gomma gellano e tapioca e fa bollire il tutto per 2 minuti. Fa raffreddare nel frigo per una notte e poi sbattere fino ad ottenere un purée molto fine.

Un consiglio: servire il patè con degli spicchi di mela glassati.



L'aspetto del suo lavoro che ama di più?

La possibilità di realizzare la mia creatività tutti i giorni.

Di meno?

L'impossibilità di rimanere a casa la sera con mia moglie e la mia bambina.

Consideri gli chef artisti?

Sì, simili ai pittori.

Altri chef che ammira?

Eric Frechon, executive chef di "Epicure", il ristorante gourmet del Bristol Hotel a Parigi, che vanta 3 stelle Michelin, e Mr. Frank Merrenbach, General Manager del Brenners-Park Hotel & Spa e amministratore delegato di tutta la catena di Oetker Hotels, perché, quando mi ha affidato questo posto, mi ha lasciato totalmente libero in cucina, non interferendo mai nel mio lavoro.

Il suo ristorante preferito?

A Baden-Baden "Le Jardin de France"; vicino Baden-Baden "Gasthof Auerhahn" in Geroldsau; fuori dalla Germania "Epicure" e, prima della sua chiusura nel dicembre 2013, "Oud Sluis" di Sergio Herman, nelle Fiandre.

Che cosa pensa delle guide gastronomiche?

Servono per avere pubblicità.

Cosa preferisce mangiare e cucinare?

Mi piace particolarmente mangiare e cucinare le verdure. Io propongo qui una degustazione vegetariana con sei portate ispirata alla cucina dei prodotti dell'orto di mia madre. Poi mi piace cucinare il pesce della Foresta Nera.

I suoi vini preferiti?

Il Pinot Grigio dalla Germania e dall'Alsazia e Mersault.

Dove ama andare in vacanza?

Nel Sud-Tirol, soprattutto a Merano, per la sua atmosfera alpina ma anche mediterranea. Adoro andare in montagna e lì c'è un clima più mite rispetto a quello dell'Austria. Il modo di vivere e la purezza del Sud-Tirol sono unici.

Uno chef sudtirolese che ammira particolarmente?

Raimund Brunner, lo chef di "Anna Stuben" nel Grödnertal: la sua cucina con una stella Michelin è una combinazione vincente di semplicità e di alta qualità.

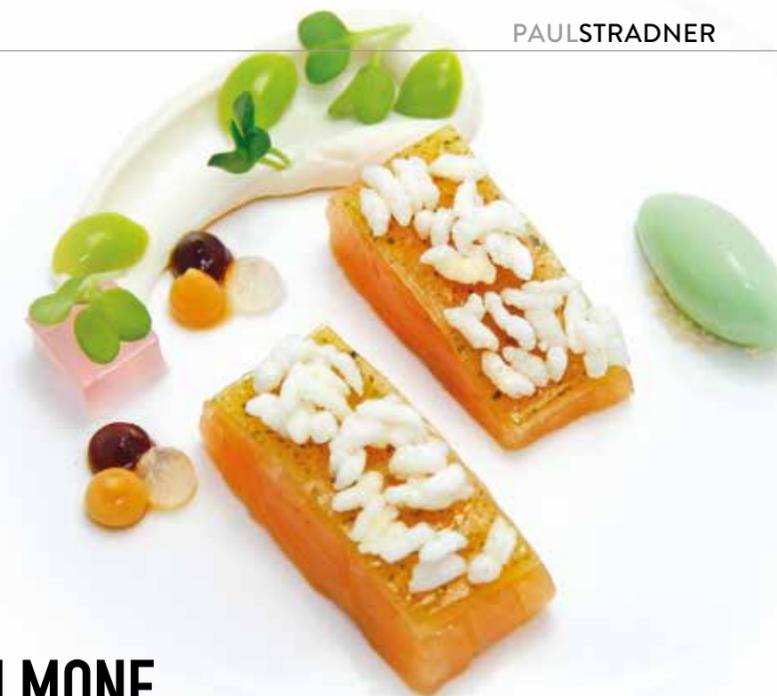
Altrove in Italia?

Ammiro tanto Heinz Beck. Mi affascina che il "Maestro Tedesco" vanti 3 stelle Michelin da tantissimi anni per la sua cucina ormai italiana.

Ha un sogno nel cassetto?

Mi piacerebbe diventare un ristoratore, essere proprietario di un ristorante che fa il tutto esaurito tutte le sere... ma prima devo trovare il coraggio per fare questo passo da gigante.

BRENNERS PARK-HOTEL & SPA
Schillerstraße 4/6, 76530 Baden-Baden
Germania - Tel.: +49 7221 9000
www.brenners.com



SALMONE

alpino d'Austria marinato con aromi asiatici

INGREDIENTI per 4 persone

Per il sottaceto del salmone alpino

g. 300 di filetto di salmone alpino, g. 22 di zucchero, g. 22 di sale grosso, scorza di 1 limone biologico, 20 Takuan dolce o aspro.

Mescolare bene lo zucchero, il sale e la scorza del limone. Spalmare il miscuglio sul lato più carnoso del filetto del salmone e farlo marinare nel frigo per 24 ore. Sciacquarlo bene e lasciare asciugare il filetto su carta da cucina.

Togliere la pelle e tagliare il filetto a piacere. Tagliare il Takuan in fettine di mm. 5 e coprire con il Takuan.

Per la gelatina di alga marina

ml. 100 di acqua, 1/4 di un pezzo di Nori (alga per il sushi), g. 2,5 di polvere di Dashi, g. 2,5 di un miscuglio già preparato di alga, g. 1 di agar-agar, g. 2 di un foglio di gelatina.

Fa arrivare alla bollitura tutti gli ingredienti eccetto la gelatina e l'agar-agar; coprire e lasciare in infusione per un'ora. Filtrare il liquido e aggiungere l'agar-agar e la gelatina.

Lasciare indurire su un vassoio da forno nel frigo per 24 ore. Prima di servirlo, tagliare in pezzi della stessa misura dei pezzetti del filetto del salmone. Aggiungere sopra ogni fettina di salmone delle fettine di ravanella.

Per il Miso Cream

ml. 50 d'acqua, g. 50 di Miso patè, g. 1 di agar-agar, g. 1 di gomma di gellano.

Fa bollire tutti gli ingredienti per 2 minuti, mescolando sempre. Fa raffreddare per una notte nel frigo e poi montare il tutto fino ad ottenere una crema.

Per la crema di soia

g. 50 di salsa di soia con poco sale, g. 40 d'acqua, g. 1 di gomma di gellano, g. 1 di agar-agar, g. 0,5 di Kappa.

La preparazione è identica al Miso Cream.

Per la crema di Mizkan

g. 45 di aceto di Mizkan, g. 45 d'acqua, g. 1 di agar-agar, g. 1 di gomma di gellano, sale se necessario.

La preparazione è come per le altre creme.

