Spaniens feinsinniger Entdecker

Vom Tellerwäscher zum Spitzenkoch, diese Karriere hat Quique Dacosta an der Costa Blanca hingelegt. Mit atemberaubenden Geschmacksbildern und neuen Techniken zählt er zur internationalen Avantgarde

TEXT: MIGUEL MONTFORT, FOTOS: MONICA GUMM, PRODUKTION UND STYLING: FRAUKE KOOPS

Der Koch

Enrique „Quique" Dacosta Vadillo wurde 1972 in der Extremadura geboren. Schon als Jugendlicher arbeitete er in Restaurantküchen, zunächst allerdings als Tellerwäscher. Mit 17 Jahren begann der Autodidakt als Koch im „elPoblet" in Dénia, dessen Stil er seit 1996 allein bestimmt. Schnell folgten die ersten nationalen und internationalen Auszeichnungen. Das Lokal, das ihm mittlerweile gehört, heißt seit November 2009 „Quique Dacosta, Restaurante". Der vielseitig gebildete Chef ist verheiratet und hat eine Tochter.

Das Restaurant

Etwa 200 Schritte vom Strand und drei Kilometer nördlich des Hafens von Dénia steht das „Quique Dacosta, Restaurante". Das Lokal zwischen Alicante und Valencia an der nördlichen Costa Blanca ist ein regionaltypisches Landhaus mit modernen Akzenten: Viel Glas, viel Licht, heller Stein und warmes Holz bestimmen das Interieur der beiden Gasträume mit 40 Plätzen. Die *bodega* des Hauses ist exquisit bestückt, mit 1700 Weinen größtenteils europäischer Herkunft, darunter 200 Rieslinge. Vorzüglich arbeitet das Serviceteam um Maître Didier Fertilati und Sommelier José Antonio Navarrete.

Vorspeise

Gamba roja de Dénia

Schwierigkeitsgrad: schwer, Zubereitungszeit: 2 Stunden plus 8 Stunden Trockenzeit

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4–8 Gambas rojas (große Carabinero, beim Fischhändler bestellen, nur gefroren in 1- bis 2-kg-Packungen erhältlich, um 100–150 Euro/kg; alternativ große Tiger Prawns), 4–8 Blätter frische Meeresalgen (Meerlattich; ersatzweise getrocknete eingeweichte Nori-Algenblätter, im Asienladen erhältlich), 250 g Risottoreis, 1 l Sonnenblumenöl, 2 Essl. Olivenöl, je 2 getrocknete und frische kleine Tomaten, Salz

Gambaköpfe vorsichtig vom Körper trennen, das Innere samt Flüssigkeit herausnehmen, auffangen (Achtung, die Köpfe enthalten sehr viel Flüssigkeit), beiseitestellen. Kopfoberschale – auf dem Brett im Foto rechts das zweite Teil auf der rechten Seite – behutsam auswaschen, beiseitelegen. Schwänze aus den Panzern lösen, einzeln in je ein Algenblatt wickeln. Längs mit einem Zahnstocher fixieren, damit sie sich später beim Garen nicht zusammenziehen. Antennen, Beine und Schwanzenden säubern. Reis in 1 l Wasser 25 Minuten zu einem Brei verkochen, pürieren, auf ein Blech streichen. Kopfoberschalen, Antennen, Beine und Schwanzenden in den Brei drücken. Die Kopfoberschalen, die nach dem Trocknen als Löffel dienen sollen, mit Reismasse füllen, damit sie sich beim Trocknen nicht zusammenziehen. Alle in Reisbrei gedrückten Gambateile auf ein Blech oder Backpapier legen, auf Breiklecksen in Größe eines Zwei-Euro-Stücks festkleben. Im auf 50 Grad vorgeheizten Ofen etwa 8 Stunden trocknen. Vor dem Servieren ansprechend zurechtschneiden und 4 Minuten in 200 Grad heißem Sonnenblumenöl frittieren – auf diese Weise knusprig mit dem Reis gegart, sind auch die Schalenteile und Beine schmackhaft. Auf Küchenpapier entfetten.

Essenz

Flüssigkeit aus den Köpfen und eventuell andere Reste in 2 Essl. Olivenöl scharf anbraten. Tomaten klein schneiden, hinzufügen. Mit etwa 100 ml Wasser auffüllen. 20 Minuten kochen, pürieren, durch ein Haarsieb streichen. Diese Essenz mit Salz abschmecken.

Algen-Salz-Kruste als Garnitur (nicht essbar)

2 schnittfest geschlagene Eiweiß, 60 g grobes Meersalz, 20 g klein geschnittene frische Meeresalgen (ersatzweise 1 Noriblatt), 2 klein geschnittene Estragonblätter

Alle Zutaten vorsichtig mischen. Mit einem Esslöffel 4 Hügel in eine heiße beschichtete Pfanne setzen. 1–2 Minuten braten, nicht wenden.

ANRICHTEN:

Gambaschwänze im auf 70 Grad vorgeheizten Ofen 6–8 Minuten garen. Aus den Algen wickeln, Saft auffangen (Algen werden nicht mehr benötigt). Mit ausgetretenem grünem Algensaft beträufeln (bei Nori-Algen die Essenz nehmen). Salzkrustenhügel mit je einem Gambakopf belegen, je 1 Essl. Essenz einfüllen. Frittierte Gambateile danebensetzen. Auf Steinen (Foto oben) oder Geschirr anrichten.

WEINTIPP VON SOMMELIER JOSÉ ANTONIO NAVARRETE:

2007 As Sortes, Bodegas Rafael Palacios, Valdeorras, Spanien.
Der üppige Weißwein aus der Rebsorte Godello zeichnet sich durch fruchtige wie florale Noten aus, hat eine gut integrierte Säure und einen cremig-langen Abgang.

Hauptgericht

Wer war zuerst da? Die Henne oder das Ei?

Schwierigkeitsgrad: schwer, Zubereitungszeit: 2,5 Stunden plus 3 Stunden für diverse Koch-, Gelier- und Confierzeiten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Fond

1 kg geräucherter Bio-Schinkenspeck (vorzugsweise vom Eichelschwein aus der Extremadura), 1 Biohuhn (ca. 2 kg), 200 g grob geschnittene rote Zwiebeln, 200 g in Stücke geschnittener Porree (nur das Weiße), 2 zerdrückte Knoblauchzehen, 500 ml Hühnerbrühe, 3 Essl. flambierter Cognac, 3 Essl. trockener Weißwein, 2 Essl. Tsuyunomoto-Sauce (japanische Würze aus Soja- und Fischsauce, übers Internet), 2 l stilles Mineralwasser, 1 g Glukosepulver (Apotheke), 10–12 Blätter eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine

Schinkenspeck, Huhn, Zwiebeln, Porree, Knoblauch, Hühnerbrühe, Cognac, Weißwein, Tsuyunomoto-Sauce und Mineralwasser kalt in einem Topf aufsetzen. Aufkochen, den aufsteigenden Schaum abschöpfen. Bei geöffnetem Deckel etwa 2 ½ Stunden köcheln lassen. Durch ein Sieb geben. Schinken, Huhn und andere Zutaten anderweitig weiterverwenden. Fond auf 1 ½ l einkochen. Glukosesirup und Gelatine einrühren. Erkalten lassen.

Hühnerflügel

8 Hühnerflügel (etwa 600 g), 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 4 Biozitronen-Zesten, 4 schwarze Pfefferkörner, 600 ml Olivenöl

Hühnerflügel mit Knoblauch, Zitronenzesten und Pfefferkörnern in einen Topf schichten. Mit Olivenöl bedecken. Im auf 90 Grad vorgeheizten Ofen 75 Minuten confieren. Noch heiß entbeinen, Fleisch kalt stellen. Zum Servieren in einer beschichteten Pfanne kurz anbraten.

Spargelbad

200 g geschälter weißer Spargel (außerhalb der Saison hochwertige Konserven verwenden), Salz, 2 g Alginat (Apotheke)

Spargel in 400 ml mild gesalzenem Wasser 25 Minuten weich kochen (Spargel aus der Dose leicht erwärmen). Im Blitzhacker pürieren, durch ein Sieb streichen. Alginat einrühren, 2 Stunden kalt stellen.

Eierform: **4–8 Eier**

Eierschale sehr vorsichtig auf einer Längsseite mit einer spitzen, scharfen Nagelschere anbohren und ein ovales eidottergroßes Stück Schale als Deckel herausschneiden. (Dieser Schritt ist sehr schwierig. Es empfiehlt sich, mit Eiern verschiedener Größe zu arbeiten und nach dem Auslösen große Schalen mit kleinen Dottern zu paaren, siehe Fertigstellung der Eier.) Eiweiß und Eigelb herausgleiten lassen; darauf achten, dass der Dotter unversehrt bleibt. Dotter vom Eiweiß trennen, zugedeckt beiseitestellen. Eiweiß anderweitig verwenden. Eierschale gut ausspülen, innere Haut entfernen, trocknen, sie dient als Form.

FERTIGSTELLUNG DER EIER

Je 750 ml stilles, eiskaltes Mineralwasser und Sonnenblumenöl

Eierschalen zu zwei Dritteln mit dem leicht gelierten Fond füllen, etwa 15 Minuten kalt stellen, damit der Fond weiter geliert. Darauf je ein möglichst kleines Dotter in die Mitte setzen (sonst rutscht es vor dem Tauchbad leicht heraus). Eidotter mit weiterem Fond bedecken, Ei mit ausgeschnittener Eierschale verschließen. Waagerecht (Öffnung nach oben) in Eierkartons stellen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen. Das fest gewordene „Ei" ganz und möglichst schnell aus der Eierschale vorsichtig herausschneiden, am besten wieder die Nagelschere verwenden. „Ei" in das kalte Spargelbad gleiten lassen. Innerhalb von 3 Minuten viermal wenden, dabei das Spargelbad leicht schütteln, um Bläschen zu vermeiden. Fertig überzogene Eier sofort in eiskaltes Mineralwasser tauchen, um Schwebstoffe zu entfernen. Bis zur weiteren Verwendung in Sonnenblumenöl legen. Zum Servieren in 62 Grad warmem Wasser 12 Minuten garen. Restlichen Fond auf 250 ml einkochen, abkühlen lassen.

ANRICHTEN:

Leicht gelierten Fond in die Tellermitte geben. Darauf das Ei platzieren. Rechts und Links gebratene Hühnerflügelstücke anlegen. Mit Fond überziehen. Nach Belieben mit gerösteten Cashewkernen garnieren.

WEINTIPP:

2005 Alto Moncayo, Bodegas Alto Moncayo, Campo de Borja, Spanien. Mit seiner Frische und den Aromen von Orangenzeste, Blüten, Toffee und Kaffee ist dieser Garnacha ein idealer Begleiter für das Gericht. Tipp: Kühler als üblich servieren, damit sich die üppige Frucht langsamer entwickelt.

Dessert

Weinbergpfirsich

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer, Zubereitungszeit: 1,5 Stunden plus bis zu 3 Stunden Gelier- und Gefrierzeiten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Pfirsichsorbet

400 g püriertes Fleisch von 600 g reifen abgezogenen Weinbergpfirsichen, 30 g Zucker, 50 ml Moscatel (edelsüßer Dessertwein aus Spanien)

Alle Zutaten gut verrühren, in einer Eismaschine (20 Minuten) oder im Tiefkühlfach (3 Stunden) gefrieren lassen. 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen und gut durchrühren.

Pfirsich-*chiboust*

140 g Zucker, 2 sehr steif geschlagene Eiweiß, 750 g Fleisch von gehäuteten weißen Biopfirsichen, 1 Blatt aufgelöste, gut ausgedrückte Gelatine, 50 g geschmolzene weiße Schokolade, 1 Essl. Kakaopulver

Für die Creme *(chiboust)* 80 ml Wasser und Zucker aufkochen (120 Grad, Zuckerthermometer). Mit dem Eischnee verschlagen. Pfirsichfleisch aufkochen, abkühlen lassen, mit der Gelatine verrühren. Eischneezuckermasse (Baiser) unterheben. In halbrunde, pfirsichgroße Silikonformen geben. Im Tiefkühlfach (minus 20 Grad) 2 Stunden erkalten lassen. Aus der Mitte der kalten Masse mit dem Teelöffel jeweils eine Mulde ausstechen. Für den nachempfundenen Pfirsichstein das Ausgehobene als Model nutzen und mit einem Spritzbeutel ein Gitter aus weißer Schokolade spritzen. Es wird sofort fest und kann dann leicht mit Kakaopulver bestäubt und abgenommen werden. Kalt stellen. Das Ausgehobene wird nicht mehr gebraucht. Pfirsich-*chiboust* vor dem Anrichten antauen lassen.

Pfirsichscheiben

2 Weinbergpfirsiche, 50 ml Läuterzucker (Wasser und Zucker 1:1 aufgekocht), 200 ml Moscatel

Pfirsiche halbieren, entkernen. Auf einer Mandoline oder Aufschnittmaschine in dünne Scheiben hobeln. Läuterzucker und Moscatel mischen. Mit den Pfirsichscheiben in einen festen Plastikbeutel geben, vakuumieren, 2 Stunden kalt stellen.

Garnitur: **Frische Verbenenblätter/Eisenkraut (beim Gemüsehändler oder im Internet)**

ANRICHTEN:

Abgetropfte Pfirsichscheiben auf gekühlten Tellern anrichten. Darauf ein Pfirsich-*chiboust* setzen. In die Rundung eine Nocke Pfirsichsorbet geben, das Sorbet mit dem „Kern" aus Schokoladengitter belegen. Mit Verbenenblättern dekorieren.

WEINTIPP:

2006 No. 2 „Victoria", Jorge Ordoñez & Co., Malaga, Spanien. Bei diesem spanisch-österreichischen Gemeinschaftswein schmeckt man den Stil von Alois Kracher deutlich heraus: Fulminantes Spiel von Frucht und Säure, tropische Noten und Honigaromen – ein idealer Begleiter zu diesem Dessert.

Strandleben? Von wegen! Das langweilte den Tüftler schon als Teenager

Das Team ist gut aufgestellt: Quique Dacosta und seine „Laboranten" betreuen die Gäste in einem Ambiente, das landestypische Architektur und moderne Elemente elegant verbindet. Der helle Gastraum mit blauen dänischen Designerstühlen wirkt angenehm dezent

„Schreib das gleich auf! Wir sind ein *restaurante de cuchara.*" Ein Löffelrestaurant? So nennt man üblicherweise ländliche Lokale mit deftiger Kost, deren Eintöpfe wenig Besteck erfordern. Quique Dacosta lacht. „Ganz im Ernst, zum Essen brauchst du hier nur einen Löffel, eine Pinzette und ab und zu die Finger." Das erklärt, warum sich die Kinder am Nebentisch so wohl fühlen – kein Messer, keine Gabel, wunderschöne Teller, alles spannend und köstlich. Daran haben auch die Eltern Spaß, ebenso am Ambiente: helle Marmorböden, Holzbalken, eine Kappendecke, als säße man in einer ehemaligen Remise, Hans-Wegner-Stühle, runde Tische mit weißen, langen Decken, gedämpftes Licht. Weiter geht's durch die Küche. „Ganz wichtig: die großen Töpfe!" Dacosta zeigt beeindruckende Pötte, in denen die vielen „lebenswichtigen" Fonds täglich angesetzt werden. „Wer sich danebenbenimmt, muss die Töpfe schrubben!", feixt der Chef, die Crew feixt zurück. Quique Dacosta ist in seinem Element.

Mit 14 Jahren kam er aus der Extremadura an die Küste, um dort die Ferien zu verbringen. Nach kurzer Zeit fürchterlich gelangweilt (welcher Teenager möchte schon zwei ganze Sommermonate an Strand und Mittelmeer sitzen?), begann er, in einer Pizzeria zu jobben. Als Tellerwäscher. Doch als sich der Pizzabäcker eines Nachts aus dem Staub machte, wurde kurzerhand er zum Küchenchef befördert. „Plötzlich stand ich also da", lacht Quique Dacosta, „und ebenso plötzlich war ich angesteckt." Bald danach fiel ihm die spanische Ausgabe des französischen Küchenklassikers „La cuisine gourmande" von Michel Guérard in die Hände. „Ich war wie elektrisiert!" Bald folgte Georges Blancs „Die Entdeckung einer neuen Kochkunst: Cuisine Naturelle", später dann „Le Livre de Michel Bras". Von diesem Moment an „war mir klar, was ich wollte: kochen um jeden Preis. Als ich dann Ferran Adriàs ‚Die neue Küche Kataloniens' las, wusste ich auch, warum. Ferran ist der große Innovator, der große Initiator – ohne ihn wäre die spanische Avantgarde nicht da, wo sie heute ist."

Quique Dacosta ist ein eloquenter und leidenschaftlicher Gesprächspartner. Ein schlanker, gutaussehender 38-Jähriger mit Jeans, blütenweißem Hemd, schulterlangem Haar, einem kunstvoll rasierten Bärtchen und wachen Augen. Wir sitzen in der Lounge, einem Kubus aus Glas, Holz und Metall, umgeben von einer Art Garten vor dem eigentlichen Haupthaus im valencianischen Stil. Dieser Garten besteht aus Kräuter- und Blumenkästen mit zum Teil abenteuerlichen Gewächsen und einem kleinen Wald von genau 44 Bäumchen, die insgesamt 13 verschiedene Sorten Zitrusfrüchte tragen. „Die verwenden wir alle in der Küche", erklärt Dacosta, „und was im Umkreis von 25 Kilometern wächst und gedeiht, ist Bestandteil meines *universo local.*" Praktisch alle Produkte, die er einsetzt, stammen aus dem nur wenige 100 Meter entfernten Meer, den Gärten der Levante „oder dem Montgó". Woher? Dacosta weist über seine Schulter Richtung Süden: Dort, keine zehn Kilometer von hier, liegt das Naturschutzgebiet Montgó im Schatten des gleichnamigen Bergs.

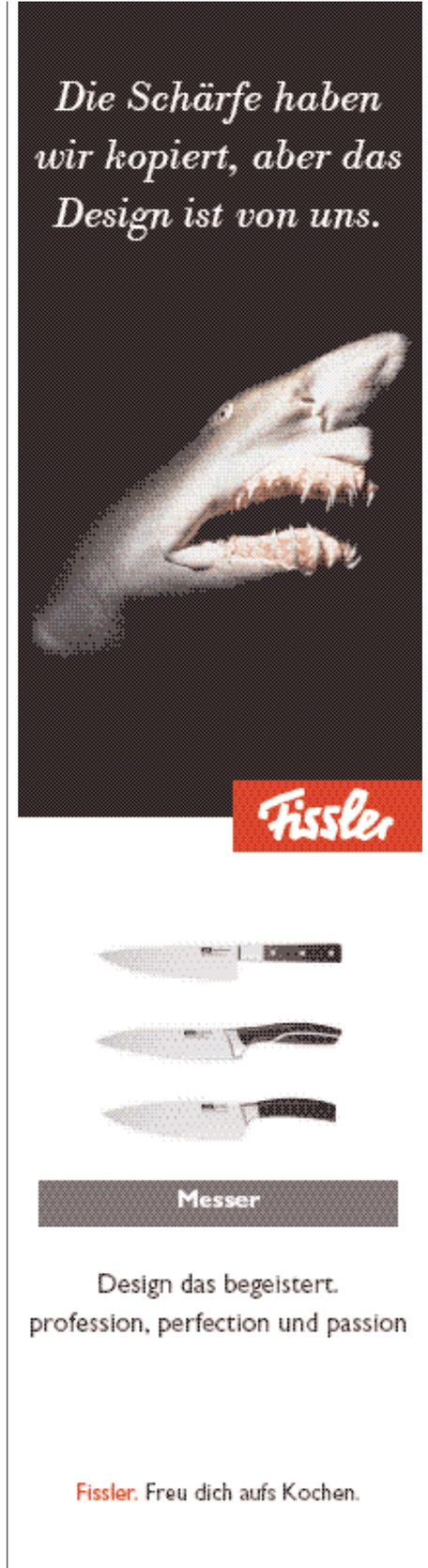
Nur ein winziger Prozentsatz der Zutaten in Dacostas Küche kommt aus Übersee. Also keine japanischen Rübchen? „Ach was, wieso auch? Ich koche spanisch." Bedeutet „spanisch" auf diesem Niveau immer Avantgarde? Der Küchenchef lacht: „Spielt unsere Nationalmannschaft spanischen Fußball?" Avantgarde bedeute eben nicht die technischen Mätzchen, die Dekonstruktion um der Dekonstruktion willen oder kurzlebige Moden. Kochen sei weniger Kunst als überlegenes Handwerk, verbunden mit Erkenntnisfähigkeit. „Wenn mir das gelingen sollte, und man unterstellt mir, das sei Kunst – ja, warum nicht?"

Quique Dacosta ist einer der technisch versiertesten, ausdrucksmächtigsten und dabei authentischten Köche seiner Generation. Viele Gerichte wirken spielerisch leicht, sind jedoch nie bloß verspielt, dazu setzt er seine Fantasie viel zu radikal ein. Da ist zum Beispiel die Hommage an den Architekten Frank O. Gehry: Die „Auster Guggenheim" bildet das spektakuläre Museum in Bilbao nach; sie umgibt ein Schleier aus Silber und Herzmuschelessenz, bedeckt von silbrigem Papier auf Aloe-vera-Basis, garniert mit mikroskopisch kleinen Würfeln von Zitrusschalen – ein Minibauwerk als so persönliche wie köstliche Interpretation der Austernaromen.

Mittlerweile stehen wir in Dacostas „Studios der Kreativität und Recherche", einer Mischung aus Labor, Versuchsküche, Lager und Atelier in einem kleineren Glaskubus, der sich ans Restaurant schmiegt. Kücheninsel, Computer, mächtige Bildbände (Malerei, Mode, Fotografie, Architektur, Stierkampf) und eine Flamenco-Anthologie, all das dient dem Chef und seinem „Zauberlehrling", dem Patissier Juanfra Valiente, als Inspiration und Gedächtnisstütze auf dem Weg zu neuen Ideen. So entsteht etwa ein „Schwalbennest" aus frittierten Filoteigfäden und Spänen von Artischockenböden, darauf ein künstliches Ei aus Wachteleigelb und weißem Trüffel, Butter, Rauch und schwarzer Olive. Ein kleiner Bissen – eine Geschmacksexplosion.

Immer wieder rufen Dacostas Gerichte längst vergessene Erinnerungen wach. Doch das allein macht ihn nicht zufrieden. Über die Wintermonate schließt er – wie Ferran Adrià –, um mit seinen engsten Mitarbeitern neue Gastronomiekonzepte zu entwerfen. Vernachlässigt er da nicht das bewährte Restaurant? „Auf keinen Fall! Der dritte Michelin-Stern kommt." Wie ein spanisches Sprichwort sagt: Der Himmel ist blau, das Meer salzig, Frauen haben ihre Geheimnisse. Und Quique Dacosta hat das beste Restaurant an der Costa Blanca.

FFFF *„Quique Dacosta, Restaurante", 03700 Dénia, Ctra. Las Marinas, Km. 3, Carrer Rascassa, 1, Tel. 0034-965 78 41 79, www.quiquedacosta.es, So abends, Mo geschl., 31. Okt. 2010-28. Feb. 2011 geschl., Menüs ab € 112, Hauptgerichte € 35-36* AmEx DINERS EC MASTER VISA

Die drei letzten Köche des Monats zum Nachbestellen: ANDREAS CAMINADA „Schloss Schauenstein", CH-Fürstenau (9/2009), THORSTEN SCHMIDT „Malling & Schmidt", DK-Århus (8/2009), SANG-HOON DEGEIMBRE „L' Air du temps", B-Noville-sur-Mehaigne (7/2009). Die Hefte können Sie anfordern unter: Sonderversand@jalag.de, Tel. 040-27 17 24 22. Jede Ausgabe kostet € 6 (versandkostenfrei innerhalb Deutschlands, € 2 innerhalb der EU).

Die Erklärung unseres Bewertungssystems steht auf Seite 135