

FINESSE

— close to the stars —

Sylt



TOBIAS EVERS

Im Coast in Rantum schafft der Spitzenkoch mit seinem Team eine kulinarische Wohlfühl-Oase.

KAMPEN

Birgit Friese zeigt uns ihr Kampen, ihre liebsten Ecken und verborgenen Orte.

MENU-MAGIE

Wie entsteht eine Speisekarte im Sternerestaurant? Wir waren exklusiv im Tipken's by Nils Henkel dabei.



Syts gute Küche

Text: Andrea Schmidt
Fotos: Anna Leste-Matzen

DER „BENEN-DIKEN-HOF“ IN KEITUM HAT SEIN „KÖKKEN“ AN ANDERER STELLE GLEICH UM DIE ECKE NEU ERÖFFNET. „KÖKKEN“ HEISST AUF DÄNISCH „KÜCHE“. IN DER KÜCHE FINDEN BEKANNTLICH DIE BESTEN PARTYS UND DIE INTERESSANTESTEN GESPRÄCHE STATT. IM „KÖKKEN RESTAURANT UND WEINBAR“ GIBT ES DAZU NOCH PHÄNOMENAL GUTES ESSEN, WIE KÜCHENCHEF LENNART DEWIES BEWEIST.



Einmal alles auf links gedreht: Noch vor eineinhalb Jahren prangte das Restaurantschild „Salon 1900“ an dem Reetdachhaus in der Süderstraße 40 in Keitum. Nach einem Jahr Sanierung begrüßt nun das „Kökken“ seine Gäste an diesem Ort. Der „Benen-Diken-Hof“ möchte mit diesem Restaurant offener und sichtbarer werden und auch neue Gäste anlocken. Vorher war das Restaurant im Hotel integriert, das nicht von allen wahrgenommen wurde. Die Renovierungsarbeiten haben sich auf jeden Fall gelohnt: Das hübsche Haus von 1854 leuchtet

Nordsee, auf Wagyu-Rind aus Nordfriesland oder auch auf überraschende vegetarische Gerichte. Zum anderen hat das „Kökken“ im vorderen Bereich eine stilvolle Weinbar geschaffen. Sommelière Stefanie Windl sorgt für eine abwechslungsreiche Weinkarte mit 350 Positionen aus Deutschland, Österreich, Italien, Frankreich und anderen Ländern. „Wir haben Klassiker von renommierten Winzern, aber auch von kleineren Weingütern, die man nicht auf dem Schirm hat. Rebsorten oder Cuvées, die unsere Karte einzigartig machen – das feiern unsere Gäste.“

In der Küche ist ebenfalls Abwechslung und vor allem Kreativität angesagt. In einem dicken Ordner sammelt Lennart Dewies alle Rezepte. Gerade zaubert er extra für uns – eine Vorspeise aus Jakobsmuscheln, Wassermelone und Kaviar. Passend zu unserem Wasserthema. Als Deko setzt der 37-Jährige einen winzig kleinen kandierten Fenchelstreifen. Alles ist so filigran, so kunstvoll. Einen Stern möchte Lennart Dewies allerdings gar nicht unbedingt haben, denn der hat auch Nachteile, sagt er. Kochen werde dadurch aufwendiger und es brauche mehr Manpower. „Ich möchte einfach eine frische, ehrliche Küche anbieten mit einem gewissen Anspruch.“ Dabei setzt der gebürtige Mönchengladbacher, der schon seit 2019 Küchenchef im „Benen-Diken-Hof“ ist, auf sein gesamtes Team, wenn es um die Kreation neuer Speisen geht. „Wir setzen uns oft alle zusammen. Das ist wie ein großes Brainstormen, jeder schmeißt was in den Raum.“ Im Schnitt kann der Gast alle zwei Monate aus neuen Gerichten wählen. Es wird also nie langweilig. Schon gar nicht, wenn man nach dem Menü noch in der Weinbar des „Kökken“ hängenbleibt, gute Weine genießt und stundenlang interessante Gespräche führt und neue Leute kennenlernt. Wie gesagt: Die besten Partys finden in der Küche – also im „Kökken“ – statt.



trahend weiß, die frisch geputzten kleinen Friesenfenster blitzen in der Sonne. Neue Heckenrosen wachsen auf dem Wall. „Auch innen ist alles neu: vom Fundament über die Leitungen bis zum Dachstuhl“, erzählt Küchenchef Lennart Dewies. Neue Fenster, neue Möbel, neue Böden, schöne Weingläser von Riedel, besonderes Geschirr, Stoffservietten, edle Speisekarten: Das Auge muss erst mal alles erfassen. Schön, modern und trotzdem traditionell friesisch kommt das „Kökken“ daher.

Das zum Äußeren. Wichtiger noch ist aber die inhaltliche Ausrichtung: Das „Kökken“ will zweierlei sein: zum einen eine Top-Adresse für Menschen, die gerne richtig gut essen gehen. Der Gast darf sich freuen auf frischen Fisch aus der

KÖKKEN

Keitumer Süderstraße 40, 25980 Keitum
Tel. 04651.320 99 99, koekken.de

JAKOBSMUSCHEL

MIT WASSERMELONE, FENCHEL UND KAVIAR

Zutaten für 4 Portionen

KOMBU BASISFOND

25 g Zitronengras
1,5 l Wasser
25 g getrocknete Kombu-Alge
7,5 g Maldon-Salz

KOMBU-ZITRUS-FOND

15 g Zitronengras
3 g Kefir-Limettenblätter
200 g Kombu-Basisfond
Salz

WASSERMELONE

etwas Wassermelone
Maldon-Salz
etwas Kombu-Basisfond

TATAR

2 Jakobsmuscheln
25 g Wassermelone
5 g Basic-Textur
Zitronenabrieb
weißer Pfeffer
Salz

JAKOBSMUSCHELSCHEIBEN

4 Jakobsmuscheln
Salz
etwas Rapsöl

KANDIERTER FENCHEL

½ Fenchelknolle
Zucker

FENCHEL-GEL

1 Fenchel
1 g Haco Weiß
½ Limette, Saft
Salz
2,3 g Agar-Agar

ANRICHTEN

Osietra Kaviar
Maldon Flakes

KOMBU BASISFOND Zitronengras anschlagen, mit den anderen Zutaten in einen Topf geben, aufkochen, ausschalten und abdecken. 1,5 Stunden abgedeckt ziehen lassen und durch ein feines Sieb passieren.

KOMBU-ZITRUS-FOND Zitronengras anschlagen und mit Limettenblättern in den Kombu-Basisfond geben. Zusammen aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen. Abpassieren und mit Salz abschmecken.

WASSERMELONE Wassermelone in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Setzring Kreise von 5 cm Durchmesser ausstechen. Mit Maldon Salz würzen und mit etwas Kombu-Base in ein flaches Gefäß geben. Alles in Klarsichtfolie einwickeln und bei voller Dauer im Vakuumierer komprimieren.

TATAR Jakobsmuschel und Wassermelone in feine Würfel schneiden und mit der Basic-Textur vermischen. Mit Zitronenabrieb, Pfeffer und Salz abschmecken.

JAKOBSMUSCHELSCHEIBEN Jakobsmuschel mit Salz würzen und ohne Öl von einer Seite goldbraun anbraten. Zum Ende des Bratvorgangs für kurze Zeit etwas Rapsöl zufügen. Von der anderen Seite nicht anbraten. Die Jakobsmuschel von unten nach oben in dünnen Scheiben schneiden. So bleibt die Muschel unverseht.

KANDIERTER FENCHEL Die oberen Stängel des Fenchels abschneiden und das Grün für die Dekoration zur Seite stellen. Von der Knolle eine Lage abnehmen und 0,5 cm breite Streifen schneiden. 15 Minuten in einem 1:1 Gemisch von Wasser und Zucker köcheln lassen. Zucker abgießen und die Streifen auf einer Silikonmatte 1 bis 2 Stunden trocknen. In Kristallzucker legen und darin lagern.

FENCHEL-GEL Fenchel kleinschneiden mit Haco Weiß (auch Knödelhilfe genannt) bestäuben und entsaften. 200 ml Fenchelsaft mit Limettensaft und Salz abschmecken. Agar-Agar zufügen und aufkochen, auf ein Blech geben und abkühlen lassen. Das Gelee in der Moulinette zu einem feinen, glatten Gel mixen. Erneut abschmecken.

ANRICHTEN Die komprimierte Wassermelone mittig auf einen Teller legen. Mit einem 6 cm breiten Setzring rundherum und obendrauf eine Schicht Jakobsmuschel-Melonen-Tatar verteilen. Auf das Tatar die zusammengefalteten Jakobsmuschelscheiben rosettenförmig auflegen und mittig darauf eine Nocke Kaviar platzieren. Drei Punkte Fenchelgel setzen und jeden Teller mit etwas Fenchelgrün dekorieren. Maldon Flakes auf den Jakobsmuschelscheiben verteilen. Den kandierte Fenchel anlegen und den Kombu-Zitrus-Sud um das Tatar herum angießen.



„ROSÉ IST UNSER SUPERHELD“



STEFANIE WINDL (37) kommt aus der Oberpfalz und fand ihren Weg in die Gastronomie über die Leidenschaft für Menschen. Ausgebildet im Hotel „Reblinger Hof“ in Niederbayern, ist sie heute Restaurantleiterin und Sommelière (WSET Level 2 & 3) im „Benen-Diken-Hof“ auf Sylt. Seit mehr als sieben Jahren gehört sie zum Haus, seit fast fünf Jahren prägt sie das zum Hotel gehörige Restaurant „Kökken“. Ihre Handschrift: eine Weinkarte mit etwa 350 Positionen – von renommierten Winzern bis zu spannenden Entdeckungen. Der Fokus liegt auf Deutschland und Österreich, ergänzt durch europäische und ausgewählte internationale Weine.

EINE KOLUMNE VON
STEFANIE WINDL,
RESTAURANTLEITERIN
UND SOMMELIÈRE IM
„KÖKKEN RESTAURANT
& WEINBAR“ IN KEITUM

Ab Mai kommt die Zeit, wo auf unserer Sonnenterrasse im neuen „Kökken Restaurant & Weinbar“ in Keitum viel los ist. Rosé Wein ist dann der most wanted Superheld bei vielen unserer Gäste. Daher oft meine Frage: „Darf ich passend zum Wetter einen schönen Rosé empfehlen?“ – als Sommelière liebe ich es zu empfehlen. Denn Rosé ist nicht gleich Rosé, was ich mit meiner Oberpfälzer Schnute immer gern begründe. Aber ehrlich gesagt, oft ahne ich bereits vor der Bestellung, für welchen Rosé sich mein Gast entscheidet.

Der XIII ROSÉ DER COMMANDERIE DE PEYRASSOL ist derzeit einer meiner Favoriten. Elegant, blumig, mit Himbeere, Pfirsich und einem Hauch Grapefruit. Ein Provence-Klassiker, der zu unseren Gerichten einfach passt. Ich war selbst schon im Frühsommer auf diesem traumhaften Weingut und durfte vor Ort genießen. Für laue Abende habe ich noch einen zweiten heißen Rosé-Tipp: PINOT NOIR ROSÉ vom Weingut Kress am Bodensee. Die Winzerin Kristin Kress und ihre Tochter haben hier einen wunderbaren lachsfarbenen Roséwein geschaffen. Mir gefällt, dass er in einer dunklen Flasche abgefüllt wurde, was den Wein vor UV-Strahlung schützt und dadurch die Qualität sichert. In der Nase und am Gaumen zeigt dieser Rosé filigrane Beeren-, Apfel- und Rosenaromen, ausdrucksstark, rassig, frisch und temperamentvoll. Ich finde ihn einfach großartig.

Je mehr ich hier heute auf der Terrasse über Rosé erzähle, desto stiller werden die umliegenden Tische. Oder sagen wir: interessierter. Heute ist ganz sicher einer meiner besten Rosé-Tage. Und als ein Gast „Rosé on the rocks“ bestellt, muss ich kurz überlegen, ob ich ihm abrate – aber hey, erlaubt ist, was gefällt. Ich möchte, dass jeder bei uns eine gute Zeit hat – mit oder ohne Eis im Wein.

