



## Sternstunde: Amerika in Schwaben

Typisch amerikanisch – und doch ganz anders: Seit zehn Jahren bietet das Pier 51 in Stuttgart-Degerloch eine „World Cuisine“, einen amerikanisch angehauchten Mix der weltweit bekanntesten Küchenrichtungen: asiatisch und italienisch, Currys und Pastas oder Steak zum Ratatouille. Die Backsteinwände, Stahlträger und Emaillie-Schilder erinnern an die Lagerhallen der Piers von San Francisco, die lang gestreckte Bar weckt Erinnerungen an New York. Typisch amerikanisch sind auch die Fernsehmonitore, die permanent stumme Bilder von Sport- oder Nachrichtensendungen zeigen, und die sorgfältig ausgesuchte Lounge-Musik. Für die Küche im Pier 51 ist Michael Bahn verantwortlich. Der gebürtige Hesse, Koch und Patissier aus Leidenschaft ließ sich in Luzern und Graubünden, auf Sylt und in einem Stuttgarter Sternerrestaurant inspirieren, bevor er die amerikanische Küche für sich entdeckte.

**Was zeichnet die amerikanische Küche aus?** Ganz klar gehört Fleisch dazu, aber auch Fisch und für unsere „Pacific-Rim-Cuisine“ auch viel frisches Gemüse. Zubereitet wird das Gemüse eher asiatisch: nicht vorgegart und ohne Fett. Ganz typisch sind auch Kombinationen von Fisch und Fleisch – also surf and turf.

**Welchen Tipp haben Sie, damit das Steak beim Braten saftig bleibt?** Ein Steak bereite ich zu Hause genauso zu wie im Restaurant: Das Wichtigste ist natürlich, ein gut abgehangenes, möglichst amerikanisches Beefsteak von circa 180 bis 200 Gramm Gewicht. Das wird gut gewürzt – wir verwenden dazu eine eigene Gewürzmischung mit über 20 Gewürzen wie Wacholder, Kurkuma und Cayennepfeffer – und in einer Pfanne von beiden Seiten bei großer Hitze einige Minuten in Öl angebraten, damit sich die Poren schließen. Dann kommt das Fleisch zum Garen für etwa sieben Minuten bei circa 180 Grad in den Backofen. Anschließend fünf Minuten ruhen lassen. Danach Butter in der Pfanne erhitzen und das Steak nochmals kurz darin nachbraten. Dabei immer wieder mit der gebräunten Butter begießen und mit Rosmarin und Knoblauch servieren.

**Gibt es überhaupt die amerikanische Küche, oder gibt es regionale Unterschiede?** In New York und Boston zum Beispiel ist die Küche eher französisch orientiert, im Westen gibt es viel Fisch und dazu natürlich die exzellenten Weine aus Kalifornien und Australien oder Südafrika, wie wir sie auch hier anbieten. An der Westküste wird auch anders angerichtet: Möglichst hoch muss es sein. Es gibt Desserts, die 30 Zentimeter hoch aufgetürmt sind.

**Wie „erfinden“ Sie als Koch neue Rezepte?** Eigentlich muss man nur mit offenen Augen durch Geschäfte und über Märkte laufen und sich umsehen, welche Trends man für sich neu interpretieren kann. Bei uns gibt es zum Beispiel eine „Tüte mit Garnelen“; dabei servieren wir die Garnelen in einer Pommestüte aus Papier. Die Garnelen werden kurz in einen Teig aus Kichererbsenmehl gelegt und dann frittiert. Dazu gibt es ein Korianderpesto und eine Schalottenmarmelade. Also ganz einfache Dinge, aber völlig neu umgesetzt.

**Surf und Turf – Rinderfilet mit gegrillter Riesengarnele. Dazu: Mashed Potatoes und karamellierte Maiskolben**

### Zutaten:

4 Rinderfiletmedaillons à 140 g  
 4 große Garnelen mit Schale  
 250g Kartoffeln  
 etwas Butter  
 4 EL Sahne  
 12 Mini-Maiskolben  
 100g durchwachsener Speck  
 1 EL Zucker  
 frische Petersilie  
 Gewürzsalz  
 Pfeffer  
 Muskat  
 Apfelsaft  
 Rosmarin

Kartoffeln für Mashed Potatoes schälen und in leicht gesalzenem Wasser nicht zu weich kochen. Kartoffeln und etwas Butter mit einer Gabel grob zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zucker in einer Pfanne mit etwas Butter bei niedriger Temperatur karamellisieren. Die Maiskolben und den Speck dazugeben und mit ein wenig Apfelsaft ablöschen. Aber Vorsicht, der Fond darf nicht zu stark einreduzieren, sonst verbrennt der Zucker und die Maiskolben werden bitter.

Das Rinderfilet würzen und scharf anbraten. Nach circa fünf Minuten die gewaschenen, entdarmten und gewürzten Riesengarnelen zu dem Filet in die Pfanne geben und fertig garen.

Kurz vor dem Servieren frisch gehackte Petersilie über die Maiskolben streuen. Mashed Potatoes in der Mitte des Tellers anrichten, das Filet und die Riesengarnele obenauflegen. Darauf die Maiskolben und das Ganze mit Sauce umranden. Mit einem Zweig Rosmarin garnieren.



Pier 51 | Restaurant & Cocktailbar  
 Löffelstraße 22 | 70597 Degerloch  
 Telefon 0711 9769997  
 www.pier51-stuttgart.de  
 info@pier51-stuttgart.de



### Kochideen

Schauen Sie dem Chef über die Schulter! In unseren **Kochvideos** erfahren Sie, wie dieses und viele andere Gerichte besonders gut gelingen.

[www.enbw.com/magazin](http://www.enbw.com/magazin)