„Kochen ist mein Leben“

Dieser Artikel gibt den Stand zum Zeitpunkt seiner Veröffentlichung wieder. Der Inhalt kann inzwischen veraltet sein.

05/10/2019 Als Coupé überzeugt der SUV optisch durch noch mehr Dynamik. Bei Starkoch Stefan Heilemann weckt der lavaorange Wagen Heimatgefühle und inspiriert ihn zudem zu einem exklusiven Carabinero-Rezept.

„Das ist schon ein super Wagen“, meint Stefan Heilemann und seine Augen leuchten. Bewundernd schreitet er um die neueste Variante des Porsche Cayenne, das Turbo Coupé. Sein Blick verharrt auf der ikonischen 911-Flyline, die verlängert, tiefergelegt und gestreckt dem Heck des SUV eine einzigartige Dynamik verleiht und perfekt zu seinen sportlichen Proportionen passt. Die steil abfallende Dachlinie verleiht dem Wagen einen äusserst dynamischen Auftritt, der durch das markante Lavaorange noch unterstrichen wird. „Ich finde auch die Farbe absolut super. Zu so einem sportlichen Wagen passt das hervorragend“, ergänzt der deutsche Spitzenkoch, der im Restaurant Ecco in Zürich seine Gäste verwöhnt und von der Schweizer Ausgabe des Gourmetführers GaultMillau zum Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz 2020 gekürt wurde.

Fast wäre Stefan Heilemann gar nicht in der Küche gelandet. Nach dem Abitur startete er nämlich erst ein Wirtschaftsstudium, merkte jedoch schnell, dass ihm dabei das kreative Element fehlt. Er folgte seiner Passion und heuerte mit 21 Jahren bei Harald Wohlfahrt, Küchenchef der Restaurants vom Hotel Traube Tonbach im Schwarzwald und einer der besten Köche Deutschlands, an. „Wenn ich nun Koch lerne, dann gehe ich direkt zum Besten, habe ich mir damals gesagt. Und es klappte.“ Heilemann startete im Restaurant Silberberg des Hotels Traube Tonbach und durfte im dritten Lehrjahr ins mit 16 Gault-Millau-Punkten dotierte Restaurant Köhlerstube wechseln. „Bei Harald Wohlfahrt gab es absolut klare Hierarchien und Ansagen. Er hat einen extremen Anspruch an die Produkte, da gab es keine Kompromisse“, erinnert sich der 37-Jährige.

Keine Kompromisse und hohe Qualitätsansprüche, das passt auch zum Cayenne Coupé in der Einfahrt des Zürcher Luxushotels Atlantis. Heilemann wirft einen kurzen Blick in den geräumigen Fond mit der Rückbank mit Einzelsitzcharakteristik und Sitzmittelbahnen aus Stoff mit klassischem Karomuster. Dann setzt er sich hinters Steuer. Anerkennend gleitet seine Hand über das edle schwarze Leder. Der Spitzenkoch dreht den Mode-Schalter am Multifunktions-Sportlenkrad und begutachtet die zu den vier Einstellungsvarianten Normal, Sport, Sport Plus sowie der Individualmodus wechselnden Digitalanzeigen links und rechts des zentralen Drehzahlmessers.

Beeindrucken kann ihn auch das vollfarbige Head-Up-Display und die Online-Navigation mit Echtzeit-Verkehrsinformationen. „Das sieht toll aus. Unglaublich, was heutzutage in einem Cockpit dank Vernetzung alles möglich ist“, staunt Heilemann und zoomt auf dem zentralen, tabletgrossen Full-HD-Touchdisplay seine einstigen Wirkungsstätten auf der Google-Maps-Darstellung näher ran.

Vom einfachen Auszubildenden arbeitete sich Stefan Heilemann bei Kochlegende Wohlfahrt hoch und blieb fast zehn Jahre im Schwarzwald, bevor er zu Rolf Fliegauf nach Ascona wechselte. „Es war eine harte Schule, aber die Leute, die sie absolviert haben, kann man heute blind einstellen", blickt der gebürtige Stuttgarter auf seine Ausbildung zurück. „Bei gewissen Spitzenköchen geht es vielleicht noch heute knallhart zu in der Küche. Man muss immer selbst wissen, ob man den gleichen Stil pflegen oder etwas ändern will", gibt er zu bedenken. „Heute führt ein solcher Stil eher zu einer hohen Fluktuation im Team. Darauf kann ich verzichten. Ich will ein eingespieltes Team, auf das ich mich verlassen kann."

Sein persönlicher Stil scheint sich auszuzahlen: Im Ecco erhielt er vom Guide Michelin auf Anhieb zwei Sterne verliehen und vom GaultMillau wurde er mit 18 Punkten bedacht. Heilemann ergänzt: „Ich habe ein sehr kleines Team. Muss den Spagat zwischen lockerer Führung und Strenge in wichtigen Momenten finden. Wenn ich mit meinem Team Spass in der Küche habe, dann merkt das auch der Gast auf dem Teller."

Spass hätte der vom schnittigen Cayenne Coupé begeisterte Küchenchef auch gerne bei einer Ausfahrt mit dem 404 kW (550 PS; Porsche Cayenne Turbo Coupé: Kraftstoffverbrauch kombiniert: 14,0–13,6 l/100 km, CO_2-Emissionen kombiniert: 319,0–309,0 g/km, Energieeffizienzkategorie: G (Stand 03/2020)) starken Porsche. „Es ist doch hervorragend, wenn man am Steuer sitzt und genau weiss, man könnte jetzt, muss aber nicht", sinniert er über die mögliche Leistungsentfaltung des Performance-SUV mit elegantem Coupéheck. Doch die Spritztour mit dem Vierliter-V8-Motor mit Biturbo-Aufladung, der den Cayenne in nur 3,9 Sekunden auf 100 km/h katapultiert, muss warten.

„Wenn ich jetzt den Schlüssel drehe, dann gibt es kein Halten mehr. Dann bin ich einfach mal weg! Es würde mich sehr reizen, damit über einen Schweizer Pass oder natürlich die kurvenreiche Schwarzwaldhochstrasse zu fahren", verrät Heilemann. „Bei mir kommen bei einem Porsche immer Heimatgefühle auf. Ich stamme aus Stuttgart. Und wenn ich meine Eltern besuche, die immer noch dort wohnen, fahre ich auch an Zuffenhausen vorbei."

Stattdessen zieht es Heilemann in die Küche. „Kochen ist mein Leben", erklärt der Starkoch, der auch zu Hause gerne am Herd steht. „Dann darf es aber durchaus etwas Banales sein", fügt er lachend an. Die knallige Farbe des Porsche, aber auch die Assoziation zum Cayenne-Pfeffer haben ihn auf eine Idee gebracht. Die will er in der für ein Spitzenlokal erstaunlich kleinen Küche gleich ausprobieren. „Durch die Auszeichnungen sind inzwischen einige Aufgaben ausserhalb der Küche dazugekommen. Daher geniesse ich es richtig, wenn ich selbst am Herd arbeiten darf. Dort bin ich in meinem Element."

Heilemann orientiert sich bei seinem Stil an der klassischen Küche, jedoch mit modernen Techniken und Zubereitungsarten, die er gerne durch asiatische Elemente ergänzt. „Die asiatische Küche ist eine grosse Leidenschaft von mir", erklärt er. „Ich freue mich schon sehr auf den geplanten Urlaub in Vietnam mit meiner Freundin. Von einfach bis luxuriös wird bei dieser vierwöchigen Reise alles ein bisschen dabei sein. Solche Ferien sind für mich Entspannung und Inspiration zugleich", erzählt Heilemann, während er das Mise en Place für die Porsche-Kreation vorantreibt.

„Wir haben heute geniale Carabineros erhalten, die passen auch farblich perfekt zum Porsche", fügt er

lachend an, während er die tiefroten Riesengarnelen gekonnt aus ihrer Schale löst und mit einer Pinzette die Därme entfernt. Er kombiniert sie mit einem Fenchel-Chorizokompott und einem exquisiten Sud aus Weisswein, Pernod und Orangensaft, der eine Stunde lang langsam bis zur perfekten Geschmacksentfaltung vor sich hinköchelt. „Jetzt noch durch ein Sieb abpassieren, etwas Butter einmixen und mit Estragonessig, Salz und natürlich Cayennepfeffer abschmecken. So müsste es passen", meint Heilemann zufrieden.

Der Starkoch des Ecco hat nicht zu viel versprochen: Es ist ein hervorragendes Gericht, das der nachgeschärften Coupé-Variante des Cayenne, die zur Inspiration diente, absolut würdig ist.

Cayenne-Rezept von Starkoch Stefan Heilemann: Carabinero – Fenchel – Chorizo

Die einzelnen Komponenten

1. Carabinero gebraten
2. Fenchel – Chorizokompott
3. Chorizosud
4. Fenchelsalat / Zwiebelsprossen
5. Algen Taccos
6. Deko: Chorizoröllchen

1. Carabinero

Zutaten:
- 4 Stück Carabineros mit Kopf in der Schale

Zubereitung: Carabineros aus der Schale auslösen und mit einer Pinzette die Därme entfernen. Karkassen aufbewahren für die Sauce. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und die Carabineros bei sanfter Hitze braten.

2. Fenchel Chorizokompott

Zutaten:
- 150 g Fenchelwürfel
- 50 g Chorizowürfel
- 30 g Schalottenwürfel
- 300 ml Orangensaft
- Olivenöl

- 20 g Butter
- Salz, Pfeffer, Cayenne

Zubereitung: Schalotten und Chorizowürfel in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Fenchel dazugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Orangensaft ablöschen und alles zusammen einkochen. Zum Schluss Butterflocken einrühren und mit Salz, Pfeffer und Cayenne abschmecken. Eventuell mit wenig Stärke abbinden.

3. Chorizosud

Zutaten:
- Karkassen von den Carabineros
- 400 g Fenchelabschnitte
- 1 EL Fenchelsaat
- 4 St Echalotten
- 30 g Knoblauch
- 300 g Chorizo
- 100 ml Pernod
- 100 ml Weisswein
- 1 Liter Orangensaft
- 2 St Tomaten reif
- 100 g Butter
- 2 EL Estragonessig
- Salz, Pfeffer, Cayenne

Zubereitung: Alle Zutaten in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Karkassen in einem Topf mit Öl anschwitzen. Ablöschen mit Weisswein und Pernod. Wenn der Alkohol eingekocht ist, mit Orangensaft auffüllen und bei kleiner Flamme ca. eine Stunde köcheln lassen. Abpassieren durch ein Sieb, Butter mit einem Stabmixer einmixen. Mit Estragonessig, Salz, Pfeffer und Cayenne abschmecken.

4. Fenchelsalat

Zutaten:
- 1 Fenchelknolle
- 20 g Zwiebelsprossen
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Estragonessig

Zubereitung: Fenchel mit einem Hobel fein hobeln, mit den Sprossen mischen. Fenchelgrün hacken und alles zusammen mit Essig und Öl marinieren.

5. Algentaccos

Zutaten:
- 200 g Kröpek aus dem Asialaden (unfrittiert)
- 4 Blätter Nori Algen
- 200 g Eiweiss

Zubereitung: Kröpek und Algen in einem Mixer fein mixen. Eiweiss zugeben und die Masse zwischen 2 Silikonmatten ausrollen. 24 Stunden trocknen. Im Öl frittieren.

6. Chorizoröllchen

Zubereitung: Chorizo dünn aufschneiden und in Streifen schneiden. Daraus Röllchen machen.

Neu gestaltete hintere Türen, verbreiterte Kotflügel, das Heck mit adaptivem Spoiler und die LED-Leuchten mit filigranem Leuchtband komplettieren den muskulösen Gesamteindruck. Einzigartig der Komfort im Innern, wo das Cayenne Turbo Coupé mit digitalisiertem Anzeige- und Bedienkonzept, umfassender Konnektivität, Rückbank mit Einzelsitzcharakteristik und alltagstauglichem Kofferraum (600 bis 1510 Liter) überzeugt. Das Topmodell mit Vierliter-V8-Motor mit Biturbo-Aufladung (550 PS, 770 Nm; Porsche Cayenne Turbo Coupé: Kraftstoffverbrauch kombiniert: 14,0–13,6 l/100 km, CO_2-Emissionen kombiniert: 319,0–309,0 g/km, Energieeffizienzkategorie: G (Stand 03/2020)) sprintet in 3,9 Sekunden auf 100 km/h und erreicht 286 km/h Spitze.

MEDIA ENQUIRIES

CHRISTOPHORUS

Jürg A. Stettler

christophorus@porsche.de

CHRISTOPHORUS

Dirk Michael Deckbar

christophorus@porsche.de

CHRISTOPHORUS

Thomas Lüthi

christophorus@porsche.de

Image Sublines

Path: „Kochen ist mein Leben“/Bilder/Bild_2.jpg
Title: kochen04.jpeg
Subline: Lieblingsstücke: Grosse Küchenchefs hüten ihre Messer wie ihren Augapfel – kein Wunder also, dass der Porsche-Schlüssel nun gleich daneben liegt.

Link Collection

Link to this article
https://newsroom.porsche.com/de_CH/szene-historie/stehsatz-christophorus_DE/porsche-cayenne-turbo-coupé-carabinero-rezept-starkoch-stefan-heilemann-christophorus-394-22922.html

Media Package
https://pmdb.porsche.de/newsroomzips/c1957ccd-792a-45dd-8256-3f1df6eea5dd.zip

External Links
https://christophorus.porsche.com/christophorus-site/en