Berlino: Top Chef Philipp Vogel e il suo famoso menu ‘XBERG DUCK’ (italian & english versions)

DI CESARE ZUCCA –

Nel cuore di Kreuzberg il quartiere più trendy di Berlino, ho incontrato Chef **Philipp Vogel** che oltre a gestire l’**Hotel Orania** è al timome del ristorante omonimo, già leggenda contemporanea per il suo menu a base di anatra, ribattezzato appunto **XBerg Duck**

Dove trascorri un weekend libero?

E’ successo proprio lo scorso weekend nell’ isola di Slyt, un’ isoletta tedesca, populata da ottimi ristoranti. Mi piace l’atmosfera di questo posto dove ho anche lavorato per tutta un’ estate.

Viaggi molto?

Amo viaggiare, una delle mie mete preferite è il Sud Tirolo,

Guidi?

Una BMW Combo, anche se il mio sogno è di essere alla guida di una classica Mercedes Pagoda decapottabile e girare l’ Europa.

Uno Chef che ami?

Ho lavorato per Chef Muller, penso che i suoi ‘amouse bouche’ siano incomparabili, compreso una specie di zuppetta al capuccino, ctronella e curry. Grande!

CucinI a casa?
Certo per i miei e i miei amici., ma vado sul tranquillo, cercando di non creare caos in cucina e di usare meno pentole possibile…

Sempre e mai …nel tuo frigo

Sempre del Parmigiano Reggiano, del buon burro e poi… dipende, da qualche tempo non manda mai un buon taglio di pancetta, perfetta per una pasta improvvisata.

Il tuo primo ricordo in cucina ?
A Colonia: i miei genitori hanno divorziato quando io ero piccolo e ma aveva ripreso a lavorare, lasciando la custodia della casa alla mia nanny italiana Graziella, una cuoca eccezionale, non dimenticherò mail il profumo intenso della sua polenta bianca fatta sul fuoco a legna

Parliano della tua Xberg Duck , un sucessone….

Ho lavorato tre anni in Cina e mi sono innamorato della classica anatra alla pechinese cosi ho pensato di riproporla nel mio ristorante ed è diventata l'attrazione del locale, all'inizio solo nel periodo natalizio e poi per tutto l'anno.

E’ un pasto di quattro portate tutte a base di anatra, dal consommè, alla carne, alla pelle arrosto servita con ginger e verdure.

L’ho assaggiata: spettacolare! Una ricetta piuttosto complicata però… ce ne regali una più semplice?
Eccola: un polpo ‘ubriaco’….

POLPO E POMODORI AL GIN

1000 g di Polpo
10 g di scorza di limone
10 g di aglio
1 carota
½ cipolla
1 foglia di alloro
100ml Nolly Prad
½ cucchiaio di sale marino
Succo di limone
Piment d’ Espelette

Preparazione

-Lavate il polpo sotto l’acqua fredda e tagliategli la testa e le braccia
– Tagliate a fettine la Carota e la Cipolla
– Mettete il Polpo e tutti gli altri ingredienti in un sottovuoto, conditelo con un po ‘di sale marino e passatelo.
-Mettete il sacchetto in un bagno d’acqua a circa 85 ° C e conservatelo per 3 ore e mezza
-Quando il Polpo sarà cotto raffreddarlo in acqua ghiacciata
Per servire tagliare la polpo a pezzi e rosolarla in olio. Alla fine conditela con Lemonjuice e Piment d’Espelette

Humus

200 g di ceci intarsiati
100 ml di brodo vegetale
10 ml di olio d’oliva
20 ml di succo di limone
10 ml di olio all’aglio
20 ml di olio di sesamo
Sale marino
¼ cucchiaio di pasta tandoori

Preparazione

-Mescolate i ceci con il brodo vegetale nel Bimby
-Preparatelo con i seguenti ingredienti

Pomodori al Gin

300 g di pomodorini
100 ml di vino bianco
100ml Aceto Balsamico Bianco
100 ml di acqua
10 g di zucchero di canna
1 anice stellato
½ cucchiaio di semi di coriandolo
¼ di pepe nero
5 g di scorza di limone
Sale marino
1 gambo di coriandolo
1 Stalk Mint
1 Stalk Estragon
10ml di Gin

Preparazione

– Sbollentate i pomodorini, raffreddateli in acqua ghiacciata e pelateli.
-Mettete tutti gli altri ingredienti in una pentola e portate a bollore.
-Mettete i Pomodori in un barattolo di vetro e chiudetelo.
INFO
Orania

CESARE ZUCCA
Travel, food & lifestyle.
Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. V
Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative.
Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto qui, in stile 'turista non turista'.
To the english version, just turn the page
Click *Next*>

In the heart of Kreuzberg, the trendiest district of Berlin, I met Chef Philipp Vogel who, in addition to managing the Hotel Orania, is at the timome of the restaurant of the same name, already a contemporary legend for its duck menu, renamed precisely XBerg Duck

Where do you spend a weekend off?
It happened just last weekend on the island of Slyt, a German island populated by excellent restaurants. I like the atmosphere of this place where I have also worked for a whole summer.
Do you travel a lot?

I love to travel, one of my favorite destinations is South Tyrol,

Do you drive?

A BMW Combo, even if my dream is to drive a classic Mercedes Pagoda convertible and travel around Europe.

A Chef you love?

I worked for Chef Muller, I think his ‘amouse bouche’ are incomparable, including a kind of capuccino soup, lemongrass and curry. Great!

Do you cook at home?

Sure for my and my friends., But I’m going to take it easy, trying not to create chaos in the kitchen and to use as few pots as possible …

Always and never… in your fridge

Always some Parmigiano Reggiano, good butter and then … it depends, for some time he has never sent a good cut of bacon, perfect for an improvised pasta.

Your first memory in the kitchen?

In Cologne: my parents divorced when I was little and but he had resumed work, leaving the custody of the house to my Italian nanny Graziella, an exceptional cook, I will not forget the intense aroma of her white polenta made on a wood fire

Let's talk about your Xberg Duck, a big hit….
I worked for three years in China and fell in love with the classic Peking duck, so I thought about proposing it again in my restaurant and it became the attraction of the place, at first only during the Christmas period and then throughout the year. It is a four-course meal all based on duck, from the consommé, to the meat, to the roasted skin served with ginger and vegetables.
I tasted it: spectacular! A rather complicated recipe tho… can you give us a simpler one?
Here it is: a 'drunk' octopus ….

Ingridients

1000g Pulpo

10g Lemon Peel

10g Garlic

1 Carrot

½ Onion

1 Bay Leaf

100ml Nolly Prad

½ Tablespoon Sea Salt

Lemonjuice

Piment d Espelette

-wash the Pulpo under cold water and Cut off he head and arms

– cut the Carrot and Onions in slices

– put the Pulpo and all the other ingridients into a vakuum bag, spice it up with a little bit sea salt and vakuum it.

-Put the bag into a wather bath which is about 85°C and keep it there for 3 ½ hours

-When the Pulpo is done cool it down in ice cold water

For Serving cut the pulpo into pieces and roast it in Oil. At the end spice it with Lemonjuice and Piment d Espelette

Ingredients

200g inlaid Chickpeas

100ml vegetable Stock

10ml Olive oil

20ml Lemonjuice

10ml Garlic Oil

20ml Sesam Oil

Sea Salt

¼ Tablespoon Tandoori Paste

-Mix the Chickpeas with vegetable Stock in the Thermomix

-Spice it up with the following ingridients

Gin Tomatoes

Ingridients

300g Cherry Tomatoes

100ml White Wine

100ml Balsamic Vinegar Bianco

100ml Water

10g Brown Sugar

1 Star Anise

½ Tablespoon Coriander Seeds

¼ Black Pepper

5g Lemon Peel

Sea Salt

1 Stalk Coriander

1 Stalk Mint

1 Stalk Estragon

10ml Gin

-blanch the Cherrytomatoes, cool them down in ice water and peel them.

-Put all the other ingridients into a pot and bring it to boil.

-Put the Tomatoes and the south into a mason jar and close it.

HOW TO DO
THE DUCKFACE
XBERG
DUCK
Orania Berlin
Oranienstrasse 40
10999 Berlin-Kreuzberg
© Cesare Zucca

INFO
Orania