

COLONIA: NELLO STELLATO 'NEO BIOTA' SONJA E ERIK PROCLAMANO: "IL BRUNCH È MORTO!"

TESTO E FOTO DI CESARE ZUCCA –

Colonia, Germania. Oggi vi porto da **Neo Biota** ristorante alternativo e trendy. elogiato per piatti freschi, sani e comunque ricercati. Ha da poco festeggiato il primo anno di attività e a solo 6 mesi dall' apertura si è guadagnato una stella Michelin. Entriamo!



Al bancone a vista operano **Sonja Baumann** e **Erik Scheffler**, chef-amici-soci del piccolo ristorante che offre un menu semplice e schietto, con molte verdure e pesce e che imperiosamente proclama: *'Il brunch è morto'* optando per un variopinto breakfast non-stop dalla mattina al pomeriggio.



Mi sono affidato ai consigli degli chef: salmone, asparagi bianchi, 7 erbe e aceto di uova servito su una tartina di pane integrale e accompagnato dal 'drink del giorno': anguria, pompelmo, ginger, cetriolo, pepe, paprika e chissà cos'altro... deliziosi tutti e due, come i loro 'creatori' che ho incontrato per registrare una simpatica intervista e per 'rubare' una loro ricetta.



Congratulazioni per la stella Michelin, quando è iniziata la vostra avventura?

Sonja: Sono nata a Bonn e ho iniziato la mia carriera nel 2004 a Halbedels Gasthaus. Dopo l'apprendistato, sono approdata al ristorante Gut Lärchenhof. E' seguito il Lärchenhof, dove collaboravo con Erik., dopo molti anni di lavoro, abbiamo inaugurato NeoBiota che ci ha dato l'opportunità di sviluppare il nostro stile di cucina. Dopo solo sei mesi è arrivata la stella!



Avete fatto dei viaggi insieme?

Erick: Siamo andati a San Sebastian in Spagna e poi Olanda, Belgio, Norvegia, Danimarca.

I nostri non sono stati necessariamente viaggi gastronomici, non ci interessano trends o tendenze di altri paesi, amiamo conservare la nostra indipendenza e se un piatto esotico ci ha particolarmente interessato, amiamo adattarlo a nostri gusti nostrani.



Come nel nostro *kimchi*, dove fermentiamo il cavolo seguendo parzialmente lo stile coreano e aggiungendo prodotti e sapori tipici della Germania e quando lo assaggi ti sembra di essere in un'osteria tedesca...

Quindi poco interesse per 'altre' cucine?

Forse l'unica cosa che ci attirava nei viaggi erano i posti specializzati nel breakfast. Ne abbiamo provati tanti e lì ci siamo divertiti a studiare come reinventare i piatti della prima colazione. Non a caso Neo Biota ha un menu-breakfast dalla mattina fino a pranzo, per poi cambiare per cena.



Il vostro menu domenicale è davvero speciale...

Sonja: Non facciamo il *brunch* che, secondo noi, è luna delle peggiori abitudini a tavola, in quanto vengono usati tutti gli avanzi della settimana e rimescolati nel buffet, anche il gusto è deludente... se arrivi presto è ok, ma se arrivi tardi è tutto secco, non fresco e sa di vecchio.



Un viaggio che vorrese fare?

Sonja: Per una vacanza Australia e Nuova Zelanda, mentre l'Asia per curiosità culinaria.

Erik: Canada e Australia, mi piace il *lifestye* della loro gente, che ama godersi la vita

Dove ti piace passare un weekend libero?

Erick: A letto! In pieno relax! E se il tempo è bello, una passeggiata lungo il fiume, nei parchi e alla sera un ristorantino con una buona cucina e del buon vino.

Sonja: Se ho abbastanza tempo, direi in Norvegia, Finlandia, Svezia, bellissimi paesaggi e gente semplice. Devo dire che ho due passioni: i paesi nordici e... gli stivali da cowboy.



Mai nel vostro frigorifero ...

Erik: cibi già pronti, pre-cotti e... (ride) niente di quanto ti aspetteresti da uno chef stellato, tipo champagne e fois gras...

Sonja: Banane, trovo che al freddo abbiano un odore insopportabile... in compenso troverai sempre delle birre fantastiche...



Il piatto top di Erick e di Sonja ?

Sonja: Erick fa una fantastica zuppa *thai*

Erik: La *sujanka* di Sonja. E' una zuppa dell'Est Europa, fatta con avanzi carni e verdure. Mi piace la sua versione tedesca che utilizza avanzi di salumi come salame e mortadella, insaporiti da cipolle, peperoni rossi, salsa di pomodoro, salamonia di cetrioli e spezie. La *sujanka* di Sonja è fantastica, ma anche quella di mia moglie, che però lo fa come lo faceva mamma, ottima, ma diversa da quella di Sonja. Insomma un bel match!



Cosa volevi fare da grande...

Erik: Non riesco a immaginarmi coinvolto in nessun'altra professione, non sarei felice.

Sonja: Da piccola mi piaceva la manualità creativa e amavo fare costruire delle cose con legno e pietre, chissà, forse avrei voluto diventare un'artista o un architetto, ma mi ha molto colpito l'abilità in cucina di mia mamma, ottima cuoca e mi sono detta: farò la chef.



Se io fossi bendato, quale piatto mi serviresti?

Erik: Asparagi, confit di grasso di pollo, con salsa e croccantini di pelle di pollo. Visto che non vedi, punterei a conquistarti con l'intenso profumo di arrosto e un sapore vivace.



La vostra ricetta?

“Armer Jan”: un'accoppiata insolita. Il tradizionale *toast* francese incontra l' *himmel un ääd* cioè “Il cielo e la terra”, un tipico piatto tedesco con sanguinaccio, cipolle, purè di patate e salsa di mele. Il nome deriva dagli ingredienti principali: le mele provenienti dagli alberi (il cielo) e le patate (dalla terra.)

“ARMER

JAN”



Foto Jennifer Braun

Dosi per 12 persone

Pane-Pre-fermentazione

95 g di farina di grano 405

3 g di lievito

60 g di acqua

Impasto:

2250 g farina di grano 405

8 g sale

5 g lievito

20 g miele

20 g burro

200 g acqua

5 g semi di senape

30 g cipolle arrostate

10 g cipolle in polvere

10 g aglio in polvere

5 g maggiorana

5 g pepe Cayenne

10 g cumino

1. Prepara il pre-fermento e lascialo lievitare per 2 ore.

2. Dopo 2 ore aggiungere tutti gli altri ingredienti e

impastarlo in un impasto omogeneo. Lasciare in frigo per una notte.

3. Ungete una padella e stendetela con la carta da forno. Arrotolare l'impasto, metterlo nella teglia e coprirlo con carta stagnola. Lasciatelo lievitare per altre 2 ore.

4. Cuocere a 180 ° C in un forno a convezione coperto con carta stagnola per 25 minuti. Rimuovere la pellicola e cuocere per altri 15 minuti. Il pane dovrebbe avere una temperatura interna di almeno 92 ° C.

Composta di mele

3 mele Pink Lady

2 scalogni

5 g semi di senape

2 cucchiaini di olio

2 g maggiorana secca

75 g aceto di mele

Sale, zucchero

1. Tagliare gli scalogni a cubetti molto piccoli e farli saltare in olio insieme ai semi di senape. Aggiungere le mele tagliate a cubetti e saltare insieme.

2. Sfumare con l'aceto di mele, aggiungere la maggiorana e lasciarla cuocere a bassa temperatura. Condire a piacere con sale e zucchero.

Mayonnaise

200 g erba cipollina

500 g di olio

Riscaldare l'olio a 70 ° C e usare un frullatore per mescolarlo con l'erba cipollina. Quindi passalo attraverso un setaccio.

100 g latte

1 g Xantan

30 g succo di limone

Sale, Zucchero

Mescolare latte, succo di limone e Xanthan con un frullatore a immersione. Poi aggiungere con cura l'olio di erba cipollina usando il frullatore per creare una maionese. Mettere la maionese in un *sac à poche*

Come servire

Sangue di maiale

100 g patatine fritte

100 g cipolle arrostate

Cipollotti e prezzemolo tritati finemente

Suggerimenti per la maggiorana

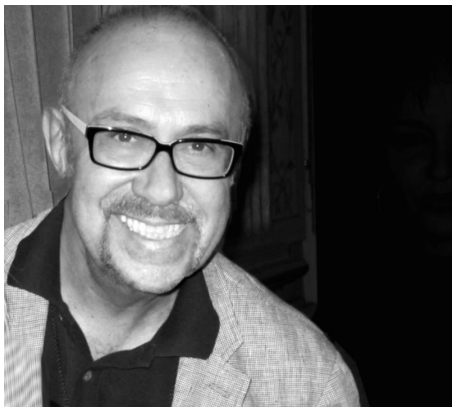
1. Affettare il pane e immergerlo nel sangue di maiale fino a quando le fette sono molliccie. Friggerlo in padella da entrambi i lati.

2. Mettere una fetta su un piatto, mettere un cucchiaino di composta di mele e sopra qualche goccia di maiones

3. Cospargere le patatine fritte e le cipolle arrostate e decorare con cipollotti, prezzemolo e punte di maggiorana.

INFO

Neo Biota



Cesare Zucca

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Viaggia su e giù per l'America e si concede evasioni in Italia e in Europa.

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'.