

Stephan Hentschel ci accoglie nel suo paradiso vegetariano e stellato: il Cookies Cream a Berlino

TESTO E FOTO DI CESARE ZUCCA –

Trovarlo è una vera caccia al tesoro!

Per arrivarci bisogna avventurarsi in un tunnel sotterraneo brancolando nel buio, finchè, come un miraggio, ecco che si illumina un sontuoso candeliere rivelandoci l'ingresso del **Cookies Cream**, un paradiso vegetariano e stellato nel cuore di Berlino. Essenziale e minimalista negli arredi di ispirazione industriale, Cookies Cream è stato il primo ristorante berlinese con menu rigorosamente vegetariano a ottenere una stella Michelin ed è uno dei favoriti della città,



L'ingresso nascosto e gli interni del Cookies Cream

Si distingue per una cucina basata sull'utilizzo di moderne

tecniche di lavorazione, oltre che di antiche conoscenze degli ingredienti. Un menu in continua evoluzione e mai uguale, sempre fedele alla nostra fede in prodotti incontaminati: scelti con cura, preparati con rispetto e serviti con amore, creatività, innovazione e... quel pizzico di follia dello Chef **Stephan Hentschel**.



Chef Stephan Hentschel in azione

Un menu accompagnato da vini selezionati e accoppiato a insoliti drinks analcolici, tra cui *Onsen Egg Yolk*, delicatissimo succo di zucchine, funghi shiitake, alga kombu e latte di cocco, *Soup* dal colore brillante, con carota, pepe szechuan, cardamomo, limone, curcuma e arancia e *Aubergine* con barbabietola, radici, fiori di finocchio e aceto.



Incontro 'green' con lo Chef per una breve intervista e per 'rubargli' una ricetta 'green'

Hello Stephan, parliamo di viaggi: le tue mete preferite?

Per un viaggio lungo, senza dubbio il **Giappone**. Amo il loro cultura, le fonti termali, il cibo e il modo in cui cercano sempre di trovare la massima perfezione. Per un weekend gourmet direi **Monaco**, specialmete il ristorante Tantris, per 20 anni promotore della sublime cucina classica di Hans Haas.



© Cesare Zucca

Cicoria marinata, mandorle tostate, aneto e senape

4 frasi che descrivano la cucina di Cookies Cream

No pasta, no tofu, no riso. Verdure preparate come se fossero carne o pesce. Dalla nostra fattoria fuori Postdam alla tavola. Non solo bio, ma qualità: ecco cosa conta di più.

Qual è il piatto iconico di Cookies Cream?

I nostri *parmesan dumplings*, grandi gnocchi farinosi con essenza di parmigiano e accompagnati da una verdura di stagione.



© Cesare Zucca

Parmesan dumplings

Sempre nel suo frigo di casa...

Senape, capperi, cetriolo e cetriolini, maionese giapponese fatta con un pizzico di polvere di senape... mi ricorda la tradizionale insalata di patate che mangiavo con la mia famiglia.

Il tuo primo ricordo in cucina?

Nella Germania ell'Est, quando abitavo con la mia famigli e non c'erano molti programmi in TV solo un paio di canali dalle 18 alle. 21, ricordo che rimediavo guardando mia mamma Petra, ottima cuoca, mentre cucinava. Forse la passione per la cucina è nata proprio lì, tra i fornelli di casa ed è continuata fino a che, quattordicenne, ho deciso di iniziare professionalmente un percorso creativo.



La tua ricetta 'green'?

Eccola.

BARBABIETOLE COLORATE CON KRAPPEN



La ricetta di Stephan Henstchel

Ingredienti e preparazione

2 mazzetti di barbabietole

Lavare e avvolgere in carta di alluminio con un po' di sale

marino e timo (dividere il tutto in 4), Cuocere a 180° per 30-40 minuti (verificare con uno stuzzicadenti se è morbido / cotto).

Lasciare raffreddare e sbucciare

1 litro di salsa di soia

250 ml di mirin (aceto di riso)

1 mazzo di foglie di Shiso

Mettere tutto insieme per 1 settimana

(In alternativa, potete utilizzare la salsa *ponzu* che troverete nei negozi asiatici)

Togliere le foglie di Shiso e ridurre il liquido a 500 ml

Ridurre 1 litro di succo di barbabietola a 300 ml.

Condite l'infuso con la riduzione di shiso / soia al posto del sale.

Legare il tutto.

Aggiungere la barbabietola piccola e riscaldare.

Krapfen

Far bollire 250ml di acqua con 100g di burro e 8g di sale

Aggiungere 200g di farina e fare una pasta choux.

Lavorare 5 uova una ad una con una con un frustino o un mixer.

Quando l'impasto sarà liscio, friggetela con un cucchiaino nel grasso bollente (180°)

Lavare 1 barbabietola gialla e tagliarla a fette sottili sull'affettatrice o sul mandolino.

Tagliare il piccolo scalogno ad anelli e aggiungere un po' di sale. 4cl di aceto balsamico leggero e 2cl di olio (è sufficiente anche l'aggiunta di questo).

Marinare le barbabietole gialle per 20 minuti.

INFO

Cookies Cream



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo.

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 nel suo blog, in stile 'Turista non Turista'