



Sonntagsrezept



NIKODEMUS BERGER

Grünes Shakshuka von Nikodemus Berger

Rezepte für die Berliner Morgenpost: Jeden Sonntag bereitet ein Spitzenkoch der Stadt ein Gericht zu. Heute: Grünes Shakshuka von Nikodemus Berger aus dem „Bonvivant Cocktailbistro“.

Zutaten: Basis: 750 Gramm Spinat, tiefgefroren und geschnitten, 0,5 Teelöffel Zimt, 0,5 Teelöffel Cumin, 1 Teelöffel Paprikapulver, 1 Esslöffel Ras el Hanout, Chillipulver je nach Geschmack, 50 Gramm Butter, 250 Gramm Sahne, 1 große rote Zwiebel, 2 große Zehen Knoblauch, 1 walnussgroßes Stück Ingwer, Salz, Pfeffer. Zum Fertigstellen: 100 Gramm Erbsen, 50 Gramm Babyspinat, etwas Ziegenfrischkäse, 2 Frühlingzwiebeln, in Ringe geschnitten, 1 Bund Koriander, in grobe Stücke gerissen, 8 pochierte Eier.

Zubereitung: Zwiebel halbieren und in grobe Streifen schneiden, goldbraun anschwitzen, Knoblauch und Ingwer klein schneiden, dazu geben und kurz mit anschwitzen. Butter in separater Pfanne flüssig werden lassen und Trockengewürze darin anschwitzen. Sahne und Gewürzbutter zu den Zwiebeln geben, alles aufkochen und glatt pürieren. Die Masse über den tiefgefrorenen Spinat gießen und den Spinat darin auftauen lassen. Die Hälfte der Masse pürieren und mit dem Rest der Masse mischen. Mit Salz und eventuell etwas weißem Balsamico Essig abschmecken.

Die Shakshuka-Basis aufkochen. Babyspinat und Erbsen dazu geben und alles in kleine Pfannen oder Teller abfüllen. Ziegenfrischkäse in kleinen Stücken auf dem Shakshuka verteilen. Pro Teller 2 pochierte Eier darauflegen und restliche Zutaten darüber streuen. Mit geröstetem Brot servieren.



Nikodemus Berger vom „Bonvivant“
FLORIAN KOTTLEWSKI



Alexander Uhl

Was macht ein Sommelier, der zuvor 16 Jahre bei Tim Raue in einem Zwei-Sterne-Restaurant gearbeitet hat, wenn er dort weggeht? Er macht ein eigenes Restaurant auf – und serviert seinen eigenen Wein. André Macionga residiert jetzt in der beschaulichen Xantener Straße in Wilmersdorf nahe von Olivaer und Adenauerplatz sowie dem legendären uralt eingesessenen „Xantener Eck“ mit seiner deutschen Hausmannskost.

Von außen fällt das Restaurant kaum auf, es macht nicht grell auf sich aufmerksam. Drinnen herrscht vor allem Gemütlichkeit, trotz der modernen Einrichtung. Dafür sorgen schon die dezente Beleuchtung und die zahlreichen Kunstwerke an den weißen Wänden – die es übrigens auch in gewagter Form auf den Toiletten gibt. Der vordere Bereich ist eine Kneipe im gehobenen Sinne mit Stehtischen und Barhockern, im hinteren Bereich stehen Tische und Stühle auf einer Empore, beherrscht von einem Weinkühlschrank. Zudem gibt es linksseitig noch einen Gasträum mit einem Separée für sechs weitere Gäste, das war's.

„Ich hoffe, dass wir hier die nächsten 20 Jahre viel kulinarischen Spaß haben werden“, sagt Macionga bei der offiziellen Eröffnung des Restaurants Anfang Februar. Denn geöffnet hat es bereits seit dem 1. Dezember, übernommen hatte Macion-

Fine Dining und Kneipe in einem Restaurant

Sommelier André Macionga hat an der Xantener Straße ein Restaurant eröffnet – mit einem Angebot für alle

ga es im April und danach komplett „mehr oder weniger spaßig“ umgebaut – wohl auch dank zahlreicher Hinterlassenschaften des Vorbesitzers im Keller.

Macionga versucht, mit seinem Restaurant einen Spagat – zwischen Kneipe, Weinbar und Gourmet-Restaurant. „Berlin hatte schon immer eher eine Kneipenkultur, als eine Fine-Dining-Kultur, sagt er. Willkommen sind die betuchten Gäste ebenso wie diejenigen, die nur eine Kleinigkeit essen wollen. Auch Bier gibt es bei dem Sommelier. Die Kneipenkarte um-

fasst unter anderem eine „Wurstplatte“ (18 Euro), „Bockwurst / Stulle / Stenf (9 Euro), „Sülze / Zwiebel / Stulle“ (10 Euro) – typisch Berlin also. Doch daneben gibt es natürlich auch noch das Gourmet-Angebot. Für das zeichnet Sebastian Leyer verantwortlich, der einst im „Le Faubourg“ oder auch im „Pauly Saal“ gekocht hat. Bekannt wurde er auch mit seinem eigenen Garten, dem „Hortus Tyta“, wo er Gemüse anbaut, mit dem er die Spitzenrestaurants beliefert – und das er natürlich auch für seine Kreationen im

GENIESSSEN IN BERLIN



André Macionga und Sebastian Leyer im Restaurant „Macionga“ an der Xantener Straße.

MAURIZIO GAMBARINI/FFS

„Macionga“ nutzt. Macionga über Leyer: „Wir haben glücklicherweise jemanden gefunden, der Kulinarik und Gastronomie genauso liebt und lebt, wie wir es tun und sind unfassbar glücklich, dass wir vor allen Dingen jemanden gefunden haben, der die Passion zum Produkt hat.“ Die spielt auch in dem Menü namens „Urkraft“ eine große Rolle. Serviert werden drei bis sechs Gänge für 69, 79, 89 oder 99 Euro. Die Weinbegleitung kostet 78 Euro. „Erde“ besteht aus Steckrübe, Douglasie und Senf, „Acker“ aus Kohlrabi, Ei und Tomate, „Feuer“ aus Lauch, Fischsud und Fenchel, „Wasser“ ist Stör, Quitte und Braune Butter, „Wiese“ Huhn, Grünkohl und Dörrobst und „Wald“ Nadelzeug, Champignon und Tagetes. Alle Gerichte können auch einzeln geordert werden, und sollen die „Liebe und Leidenschaft fürs Detail“ widerspiegeln.

Nachhaltigkeit ist hier natürlich ebenfalls ein großes Thema, das zusammen mit den regionalen Lieferanten und Produzenten gelebt wird. „Wir möchten nachhaltig sein, in dem, was wir tun“, sagt Macionga. Für Leyer eine Selbstverständlichkeit, das müsse einfach Standard sein, zitiert ihn Macionga. Aber vor allem soll der Spaß im Vordergrund stehen. „Es gibt für mich nichts Schlimmeres als hoch steifes, hoch konservatives klassisches Essen, wo man sich nicht traut zu lachen oder miteinander zu reden. Es muss Spaß machen“, so Macionga



Der Gang namens „Wasser“ setzt sich zusammen aus Stör, Quitte und brauner Butter.

RESTAURANT MACIONGA



Aromatisch: „Feuer“ setzt sich zusammen aus Lauch, Fischsud und Fenchel.

RESTAURANT MACIONGA

Am Eröffnungsabend serviert Leyer seinen Gästen diverse Kleinigkeiten aus der Küche, die sich nicht alle auf der aktuellen Karte wiederfinden. Doch darunter ist auch „Feuer“ des Menüs, nur in diesem Fall mit Muschelngabe. Das ist süß und tief sahnig, mit Asche-Aromen beim Kauen und intensivem Nachhall mit abwechslungsreicher Textur. Das Spannende an dem Gang ist die genaue Trennung der Aromen und deren Entwicklung. So dominiert zu Beginn ganz klar der Lauch, gefolgt von den verbrannten Komponenten und dem Fenchel im Nachhall. Alle diese drei Stadien sind am Gaumen klar zu unterscheiden. Ähnlich ist es mit der „Erde“, der Steckrübe. Sie ist crunchy, begleitet von knackigen Senfkörnern und ordentlicher Schärfe und Süße. Die Douglasie meldet sich zum Schluss mit einem Hauch Parfum.

Natürlich hat ein Sommelier auch eine beeindruckende Weinkarte zu bieten. Rund 700 Positionen umfasst sie und liegt preislich zwischen 22 und 2222 Euro. Der Schwerpunkt liegt bei den Cuvées, die Macionga selbst kreiert und die teilweise Kultstatus haben, etwa der „Es ist, wie es ist“ mit Winzer Horst Sauer. Viel Aufregendes gibt es also zu entdecken in dieser sonst eher beschaulichen Ecke West-Berlins.

Restaurant Macionga, Xantener Straße 9, 10707 Berlin, Do.–Mo., ab 18 Uhr, restaurantmacionga.com

Berlin feiert die Craft Spirits Awards

Die Craft Spirit Berlin Awards sind nach zehn Jahren eine anerkannte Auszeichnung in der Spirituosenbranche. Während die aktuellen Gewinner noch nicht feststehen, zelebrieren mehrere Bars die Preisträger der vergangenen Jahre. Darunter ist auch das KaDeWe, das vom 27. Februar bis 4. März ein Pop-up in der 6. Etage aufmacht, wo mehrere Destillieren präsentiert werden. Mit dabei sind auch acht Bars, die in der Woche zusammen mit den Gewinnern der Kategorie „World's Best Craft Distilleries 2022“ neue Cocktails entwickeln. Unter den Bars sind das „Bürkner Eck“ und „Herr Lindemann“ in Neukölln, „Becketts Kopf“ und Kink in „Prenzlauer Berg“, „Green Door“ in Schöneberg, „Beavis Bar“ in Mitte, „Lovis Bar“ in Charlottenburg sowie die „Goldfish Bar“ in Friedrichshain. Die Preisverleihung findet dann am 4. März statt. BM



Die „Goldfish Bar“ macht bei den Awards ebenfalls mit.

STEFAN SCHUBERT

Neuer Küchenchef im „Fischer & Lustig“

Das „Fischer & Lustig“, das im September im ehemaligen „Reinhard's“ im Nikolaiertal eröffnet hat, bekommt einen neuen Küchenchef. Olaf Böhle stammt aus Bayern, hat im „Seehotel“ am Tegernsee gelernt und eine internationale Karriere gestartet, mit Stationen in Sardinien, Graubünden, Rotterdam, London und Kiel. Dazwischen kochte er auch immer wieder im „Resort Bachmaier Weissach“ am Tegernsee. In Berlin möchte er regionale Fischgerichte „zeitgemäß“ interpretieren. Inhaber Alexander Freund will mit dem Wechsel die „seichten Start-Gewässer“ verlassen und nun „ordentlich Fahrt aufnehmen“. Auf der neuen Karte finden sich dann auch Gerichte wie Hackepeter vom Matjes und Lachs und Cordon Bleu vom Steinbutt. BM

„Fischer & Lustig“ Poststraße 26, 10178 Berlin fischerundlustig.de



Olaf Böhle ist der neue Küchenchef im „Fischer & Lustig“.

SELINA SCHRAEDER