Das Leben genießen: Reisen, Essen & Trinken

Nr. 4/2024 · Deutschland € 13,90

FEINSCHMECKER

FEINSCHMECKER

Traumziel Côte d'Azur

Insider-Tipps für die Küste und die Bergdörfer

PORTWEIN

Revival des faszinierenden Klassikers

SPECIAL

Die schönsten Zugreisen der Welt

Desserts mit Kaffee

Kreative Rezepte für Eis, Brownie und Soufflé

PASTELL, HOLZ, FEINES GLAS

Trends für die Tafel

Alle Empfehlungen getestet & bewertet: anonym, unabhängig, kompetent

4/2024 FEINSCHMECKER Côte d'Azur · Special: Zugreisen · Stopover Miami · Portwein-Schule · Desserts mit Kaffee · Trends für die Tafel

4/2024
D 13,90 €
A 14,90 €
CH SFR 26,50
BeNeLux 15,90 €
F 17,90 €
I 17,90 €
E 17,90 €
P (CONT.) 17,90 €
DK 149,95 DKR

4 191752 713907 04

MAISON
PASTIS

UNSER KOCH DES MONATS

Ein goldenes Händchen

Kioto, Tokio, Gent: Sebastian Sandor ist im Ausland tief eingetaucht in inspirierende Küchenkulturen – und kann seine Reiseerfahrung nun im „Louis“ im Saarland voll ausspielen

Text Patricia Bröhm, Fotos Markus Bassler

Der Golden Hand Chair ist ein Werk der niederländischen Designfirma Pols Potten

Sebastian Sandor

Alter: 35 Jahre.

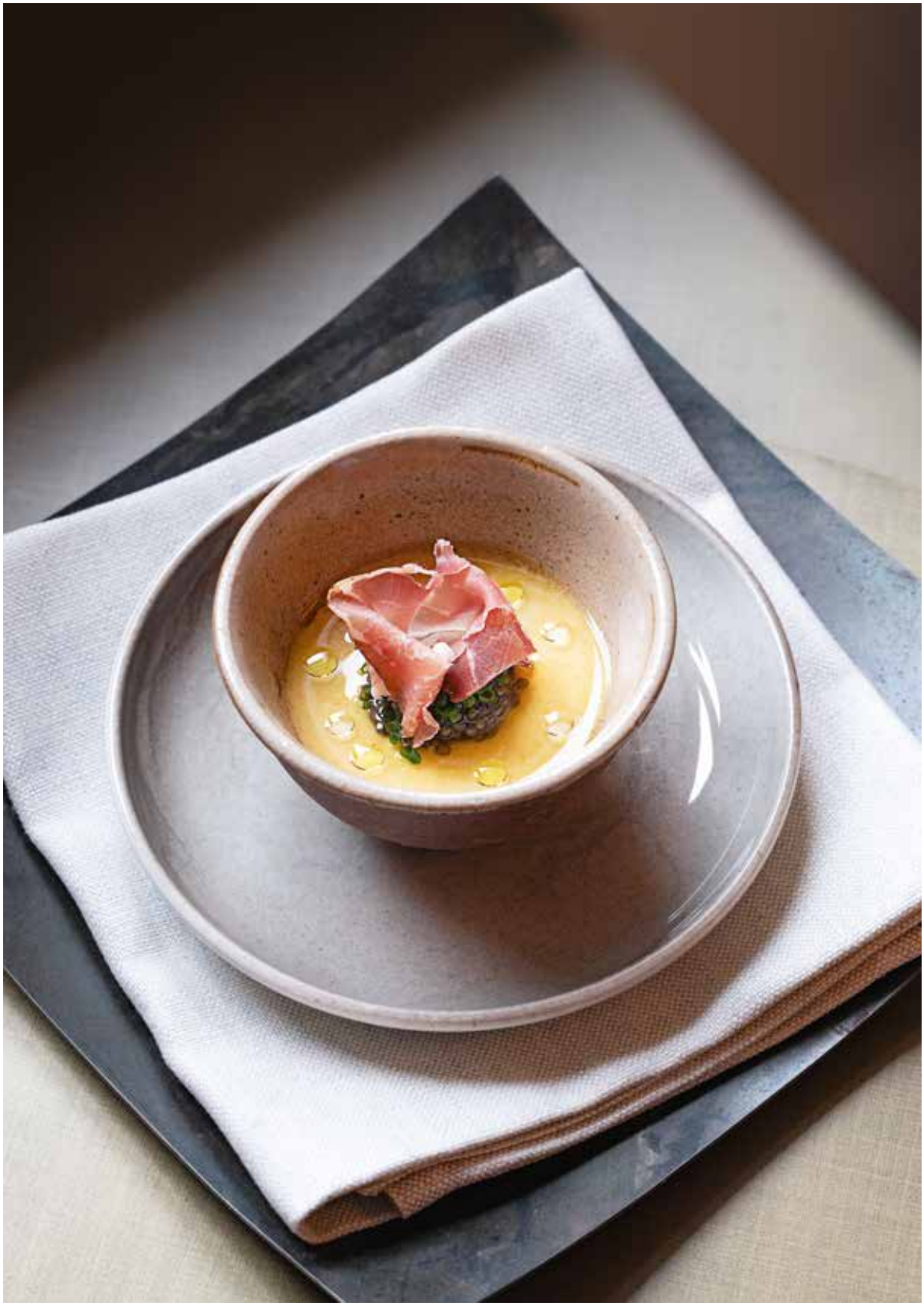
Stationen: Als Sohn ungarischer Eltern wächst Sandor im badischen Pforzheim auf. Nach Abitur, Ausbildung und ersten Stationen in Deutschland verbringt er zehn Monate in Japan, lässt sich in den Spitzenrestaurants „Kichisen“ (Kioto) und „Narisawa“ (Tokio) inspirieren. Fast fünf Jahre lebt er in Belgien, wo ihn zunächst die Arbeit mit Bart De Pooter im „Pastorale“ prägt; in Gent führt er später sein eigenes Restaurant, das „Heritage“. Nach einem Zwischenstopp in „Rüssels Landhaus“ ist er seit Anfang 2023 Küchenchef im Saarlouiser „Louis“ im stilvollen Boutiquehotel La Maison – das Gebäude beherbergte früher das Verwaltungsgericht. Im Haus ist Sandor auch für das französische Bistro „Pastis“ zuständig.

Restaurant: Der Gastraum mit der hohen Decke und den Fenstern zum Garten zählt zu den schönsten Deutschlands. Man sitzt bequem auf samtgrün bezogenen Sesseln und Sofas, großformatige Fotografien von Anatol Kotte schaffen Atmosphäre.

Privat: Mit seinem siebenjährigen Sohn spielt er gern Lego. Gut entspannen kann er beim Spazierengehen und Kräutersammeln in der Natur.

Gereifte Dorade,
Radieschen, Wasabi, Myoga (Japanischer Ingwer)

Gegrillte Jakobsmuschel,
Kürbis, Seeigel, Togarashi-Gewürz



Chawanmushi,
Imperial Heritage Kaviar, Schinken vom Bunten Bentheimer Schwein, Kujo negi (Lauchzwiebel)

Gelacktes Kalbsbries,
Furikake-Gewürz, Maitake-Pilz, Kombu-Alge

Eifler Wildschwein,
Rote Bete, Blutwurst, schwarzer Reisessig

Der Gastraum des „Louis“ mit seinen samtgrün bezogenen Sofas und den Fotografien von Anatol Kotte sucht seinesgleichen – nicht zuletzt, weil die Küche eine Augenweide ist

Auf diesem Parkett tagte das Gericht. Heute gibt es Gerichte, Glanz und Gemütlichkeit.

Sebastian Sandor (5. v. l.) sorgt mit seinem Team, darunter Sommelier und Restaurantleiter Robert Jankowski (4. v. l.) und Souschef Sandor Guillaume Depoortere (3. v. r.), im Boutiquehotel La Maison für großen Genuss

Kurz nach seinem 27. Geburtstag stieg Sebastian Sandor ins Flugzeug nach Kioto – eine Reise, die sein Leben verändern sollte. Insgesamt zehn Monate verbrachte er in Japan, vier davon in der Küche des damals mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten „Kichisen“ in der alten Kaiserstadt. „Eine völlig andere Welt“, sagt er. In der Küche war er der einzige Europäer, einigermaßen verständigen konnte er sich nur, weil er vorher anderthalb Jahre an der Volkshochschule Japanisch gebüffelt hatte. Im „Kichisen“, wo die traditionelle Kaiseki-Küche zelebriert wird, lernte er ausgefeiltes Handwerk kennen, außerdem exotische Zutaten wie Fugu Shirako, den Spermasack des Fugu-Fisches – für Japaner eine absolute Delikatesse. „Es geht dort beim Essen viel um Konsistenzen“, sagt Sandor, außerdem habe er „ganz neue, andersartige Geschmacksbilder“ kennengelernt. Besonders beeindruckten ihn der starke Zusammenhalt im Team und der Arbeitsethos: Sechs Tage die Woche, von frühmorgens bis spätnachts, verbrachte man in der Küche, das Zimmer teilte er mit sieben Kollegen: „Bis heute habe ich höchsten Respekt vor der Hingabe und Passion, die ich dort erlebt habe.“ Weitere vier Monate arbeitete er im „Narisawa“ in Tokio; Von den Techniken und Aromen, die ihm dort begegneten, profitiert er noch immer.

Wie dominant ist Japan in Sandors Küchenstil?

Schon die ersten Amuse-Bouches – Karotten-Takoyaki (Teigbällchen) mit Rosenkohl oder Entenleber mit Koji-Eiscreme und Umeboshi-Salzpflaume – zeugen von Sandors Nippon-Faszination. Ost und West finden zusammen beim Chawanmushi (eine Art Eierstich), dessen Milde Sandor aromatischen Schinken vom Bunten Bentheimer Schwein entgegensetzt. Zutaten wie Miso macht er auf Basis von Bliesgauer Linsen oder Buchweizen selbst. „Meine Gerichte sollen rund, harmonisch, in sich stimmig sein“, sagt er. Was er damit meint, illustriert ein Gang rund um die Dorade: Der Fisch kommt schlachtfrisch aus einer innovativen Saarbrücker Zucht, die mit Meerwasser arbeitet. Er lässt ihn bis zu sechs Tage reifen: „So verliert er Feuchtigkeit, das Fleisch wird fester und aromatischer.“ Die Dorade wird zum Sashimi geschnitten, mit Myoga (eingelegter Ingwer), Nori-Mayonnaise und geriebenen Radieschen gefüllt und leicht abgeflämmt. Auf den Tisch kommt sie in einem Sud auf Dashi-Basis, aromatisiert mit der Zitrusfrucht Sudachi und Radieschen.

Was hat er aus Belgien mitgebracht?

„Bart De Pooter war ein wichtiger Mentor für mich“, sagt Sandor. Der belgische Ausnahmekoch ließ dem jungen Deutschen im „Pastorale“ bei Antwerpen viel Freiheit, machte ihn früh zum Küchenchef – da war Sandor gerade mal 26. „Ich habe dort begonnen, meine eigene Handschrift zu entwickeln, eine umamireiche, sehr frische Linie mit viel Gemüse.“ Beinahe schon ein Signature Dish ist die immer wieder variierte handgetauchte Jakobsmuschel aus Norwegen. Im „Louis“ lässt er die erstklassige Meeresfrucht – ein bisschen Tischtheater darf sein – vor den Augen der Gäste über Binchotan-Holzkohle nur kurz angrillen, sodass sie im Kern glasig bleibt. Dazu kommt auf dem Teller eine ordentliche Prise Jodigkeit in Form von Seeigelzunge und leicht pochierten Miesmuscheln. Süßkartoffel in Mandarinen-Ponzu und Butternut-Kürbis mit der japanischen Gewürzmischung Togarashi runden den Gang ab, Beurre blanc bringt ordentlich Umami ins Spiel.

Warum zupft er so gern Kräuter?

„Für mich ist das eine der schönsten Tätigkeiten in der Küche, es hat so etwas Zen-artiges“, sagt Sandor. Er liebt Gemüse und Kräuter, Letztere sammelt er in seiner Freizeit selbst: „Dafür lasse ich jedes Rinderfilet liegen.“ In der warmen Jahreszeit sind seine Gerichte, allen voran die vegetarischen, sehr herbal und regional geprägt. Vom Bioland-Hof der Familie Denis im nahen Lisdorf kommt die Karotte, die unter Lehm reift und gegrillt ihre ausgeprägte Aromatik am Gaumen ausspielt. Sandor serviert sie mit einer Creme von Old Groendal, einem belgischen Bauernkäse, confiertem Eigelb und Karotten-Kimchi in einer buttrig-schaumigen Bouillon von Shiitake, Miso, Soja und Kombu.

Wie ist die Atmosphäre im „Louis“?

Man sitzt in dem ehemaligen Gerichtssaal wie in einem besonders stilvollen Wohnzimmer. Im Boutiquehotel „La Maison“, geführt vom ehemaligen Pizza-Unternehmer Günter Wagner, ist die rundum verglaste Küche Herzstück und Blickfang. Kaum hat man das Haus betreten, sieht man Sandor und sein Team bei der Arbeit.

Eine kongeniale Ergänzung zum Menü ist die Getränkeauswahl von Sommelier und Restaurantleiter Robert Jankowski. Zu Jakobsmuschel und Seeigel etwa überrascht er mit einer feinperlig-cremigen Spezialität des holländischen Brauhauses De Goede & De Stoute: „Vuurzee“, ein Bier mit Champagnerhefe, das mit Pinot-Noir-Trauben veredelt wird – und sich als wunderbarer Begleiter für die Meeresfrüchte erweist.

„Louis“

Prälat-Subtil-Ring 22, 66740 Saarlouis, Tel. 06831-89 44 04 40, lamaison-hotel.de, Mi-Sa abends geöffnet, Menüs € 155-207

1. Das „Bistro Bagatelle“ serviert Wohlfühlküche in familiärem Ambiente 2. Laibe, die noch nach guten Zutaten und bestem Handwerk schmecken: in der Bäckerei Brot & Sinne 3. Bei Heißhunger auf Fastfood hilft „Kalinskis Wurstwirtschaft“ weiter

Chef’s Choice

Unser Koch des Monats **Sebastian Sandor** aus Saarlouis verrät hier seine Lieblingsadressen

Sebastian Sandor ist Chefkoch des Restaurants „Louis“ in Saarlouis, mehr über ihn lesen Sie ab Seite 94

An freien Tagen besuche ich gern meine Kollegin Sophie Carentz, mit der ich in „Rüssels Landhaus“ gearbeitet habe. Sie kocht im sympathischen **„Bistro Bagatelle“** ihrer Familie in Niedaltdorf, nahe der französischen Grenze. Ich mag die familiäre Stimmung und den hübschen Garten. Es gibt modernisierte Bistroküche mit hohem Wohlfühlfaktor, das Angebot reicht von Pasta mit Kaninchenragout bis zum Brombeer-Tiramisu.

Wem das ausgezeichnete Sauerteigbrot mit Koriander, Karotte und Buchweizen, das im „Louis“ auf den Tisch kommt, geschmeckt hat, dem nenne ich gern die Quelle: die Bäckerei **Brot&Sinne,** in Gehweite zum Restaurant. Ich liebe gutes Brot. Ob klassisches Baguette, Champagnerroggen oder Dinkel-Quark-Brot, hier wird handwerklich, mit regionalen Rohstoffen und viel Leidenschaft gearbeitet. Und der Kaffee schmeckt auch!

Manchmal steht mir der Sinn nach Fastfood. Dann schaue ich in der **„Kalinski Wurstwirtschaft“** vorbei. „Currywurst auf einem neuen Level“, das ist der Anspruch der Kalinski-Brüder, die in Saarbrücken und Saarlouis mehrere Läden betreiben. Verschiedene Toppings, hausgemachte Saucen – saarländisch frankophil ist auch eine Version mit Chèvre Chaud, warmem Ziegenkäse, im Angebot.

www.bistrobagatelle.de
www.brotundsinne.de
www.kalinskibrueder.de

FOTOS: BISTRO BAGATELLE, MARKUS BASSLER, LUKAS SPÖRL, PETER LIWOWSKI