

„Gabi-Chef“ wird Gabriele Kurz im Hotel „Madinat Jumeirah“ in Dubai genannt. Der 42-Jährigen selbst kommt ihre Karriere als vegetarische Starköchin immer noch wie ein Märchen aus 1001 Nacht vor



FOTOS VON THOMAS NECKERMANN

Vegetarisch vom Feinsten

*Spitzenköchin Gabriele Kurz verwöhnt Gourmets aus
aller Welt. Mit ihren Rezepten können Sie die
köstlichen bayerisch-mediterranen Kreationen jetzt
auch bei sich zu Hause genießen*

*Klare Tomatensuppe
mit Brot und Basilikum*



*Topinambur-Püree mit
Artischockenböden
und Tomaten*



*Auf
höchstem
Niveau –
ganz ohne Fleisch*



Ein künstliches Kanalsystem zieht sich durch die luxuriöse Hotelanlage, zu der das Restaurant „Magnolia“ in Dubai gehört



Die vegetarischen Kompositionen begeistern auch arabische Gäste



An der Schwelle zum Geschmacks-erlebnis: der Empfang des „Magnolia“



Sellerie- und Pastinaken-Schnitzel mit Kartoffelsalat



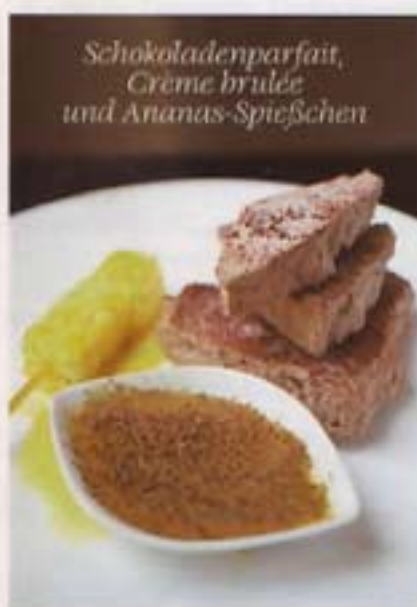
Den Kräutergarten ließ Gabriele Kurz nach eigenen Vorstellungen anlegen



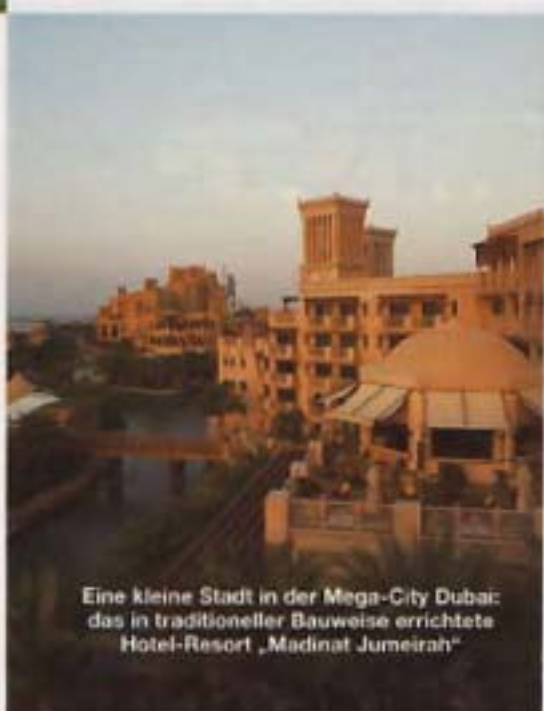
Melonen-Tomaten-Salat



Marmor, Marmor, Marmor: orientalische Architektur in ihrer ganzen opulenten Pracht



Schokoladenparfait, Crème brûlée und Ananas-Spießchen



Eine kleine Stadt in der Mega-City Dubai: das in traditioneller Bauweise errichtete Hotel-Resort „Madinat Jumeirah“

Bayerische Akzente setzt Gabi Kurz ganz bewusst ein und serviert zu ihren Pastinaken-Sellerie-Schnitzeln Preiselbeerkompott



Eine traumhafte Karriere

Vegetarisch mit eigenem Stil: Spitzenköchin Gabriele Kurz

Kümmel. Ausgerechnet dieses biedere Gewürz, das es in punkto Eleganz nur schwerlich mit den Wohlgerüchen Arabiens aufnehmen kann, weckte in Gabriele Kurz die Sehnsucht nach der geheimnisvollen Welt des Orients. 14 war sie damals, wohnte in der bayerischen Kleinstadt Bischofswiesen, und Kümmel fand sie einfach ätzend. Bis sie in einem der Märchen aus „1001 Nacht“ die Beschreibung einer so außerordentlichen Köstlichkeit fand, dass ihr allein schon beim Lesen das Wasser im Munde zusammenlief: ein raffiniertes Kümmelragout!

Die zierliche Frau mit dem Rosenteint lacht ihr kräftiges alpenländisches Lachen:

„Ich habe gedacht, das ist doch nicht möglich, dass man durch bloßes Lesen seinen Geschmack so vollständig ändern kann. Dass ausgerechnet ein Märchen solche Lust auf eine fremde Welt macht.“

Gabriele konnte nicht aufhören zu lesen, las und las – alle 1001 Erzählungen der Scheherazade. Und wünschte sich ins ferne Arabien. Doch bis sie dort wirklich ankam und als „Gabi-Chef“ Dubais erste vegetarische Spitzenköchin wurde, sollten noch mehr als 25 lange Jahre vergehen. Denn nichts in ihrem Leben deutete auf eine Karriere in der Küche hin. Obwohl – oder vielleicht auch gerade weil – ihre Mutter Christl schon damals eine renommierte Vollwertköchin war.

Es ist Winter in Dubai. Milchig-diesiges Licht, 28 Grad. Gabriele Kurz hockt mit Korb und Messer in ihrem Kräutergarten, der neben dem Restaurant „Magnolia“ nach ihren Vorstellungen angelegt wurde. Schon am frühen Morgen schnippelt und zupft sie aromatisches Grün für Salate, Kräuteröl und ihr berühmtes „Herb-Water“. In bauchigen Karaffen serviert, gibt es einen ersten Eindruck von den geschmacklichen Sensationen, die Gabrielles Küche bereithält – pur und unverfälscht.

Nicht weniger als 42 Restaurants gehören zu der riesigen Hotelpalast-Anlage „Madinat Jumeirah“, zu der auch das Restaurant „Magnolia“ zählt. Dass es die Gäste dennoch in großer Zahl und mit wachsendem Interesse zu Gabriele Kurz und ihrem „Piment-Spinat-Risotto mit geröstetem Spargel“ oder „Sellerie- und Pastinaken-Schnitzel“ zieht, hat seine Gründe. Einer davon dürfte wohl Dubai selbst sein. Denn diese Stadt ist irte und macht lürre. Wo vor 50 Jahren nichts war als Wüste, ragt heute ein glitzerndes Gewirr aus Stahl-, Glas- und Betontürmen in den Himmel. Immer gigantischer, immer raffinierter, immer luxuriöser.

Wer sehnt sich da nicht nach Stille, nach Harmonie und den einfachen guten Dingen – auch beim Essen? Den Managern des Nobelhotels „Madinat Jumeirah“ muss das schon seit einiger Zeit klar gewesen sein. Denn sie beauftragten für ihr geplantes neues Restaurant, bei dem natürlicher Genuss im Vordergrund stehen sollte, eine deutsche Personalagentur. Die Suchvorgabe: Koch oder Köchin, spezialisiert auf feine vegetarische Küche, sehr persönliche Handschrift.

Es ist Abend geworden. Gabriele steht in der chromblitzenden Küche des „Magnolia“ und träufelt selbst gemachtes Kerbel-Petersilien-Öl um den Melonen-Tomaten-Salat. Dann erzählt sie von jenem 5. Dezember 2006, der ihr bisheriges Leben komplett auf den Kopf stellte.

„Da ruft plötzlich einer einfach so an – aus Dubai! – verlangt ausdrücklich mich und fragt, ob ich nicht Lust hätte, dort ein vegetarisches Edel-Restaurant zu führen! Also ehrlich, ich dachte, da erlaubt sich jemand einen schlechten Scherz.“ Doch dann wurde ihr klar: Da ist er also, mein arabischer Traum. Jetzt und heute soll er wirklich in Erfüllung gehen.

Dass sie eines Tages tatsächlich Köchin werden würde, hätte sich Gabriele als Jugendliche niemals vorstellen können.

Sie sehnte sich nicht nach Küche und Herd, sondern in die Welt hinaus. Architektin wollte sie werden, an großen internationalen Projekten mitarbeiten. Doch die Mama hatte andere Pläne.

„Die war schlau“, erzählt Gabriele Kurz, „die schob mich ganz sanft in Richtung Hotelfach. Und ich sagte mir, okay, ein Sterne-Hotel passt doch auch! Da kannst du überall auf der Welt arbeiten.“ Sogar einen Grundkurs in Arabisch machte sie. Schließlich gab es ja noch den Traum vom Orient. Und so absolvierte sie brav die Steigenberger-Hotelfachschule in Bad Reichenhall und machte später eine kaufmännische Lehre im Münchner Hilton. Allerdings geschah dann etwas, womit Gabriele Kurz am wenigsten gerechnet hatte: „Mir wurde sofort fad, egal ob ich an der Rezeption arbeitete oder im Büro.“ Dafür aber entdeckte sie den einzigen Ort, an dem sie sich wirklich glücklich fühlte: die Küche, ausgerechnet die Küche.

Es konnte mir gar nicht zu hektisch, zu heiß oder zu fettig sein – ich liebte diese Arbeit einfach.“ Nur mit Fleisch und Fisch mochte sie nicht dauerhaft arbeiten. Ihr schmeckte eben nur Mutters Vollwertküche. Und da es für vegetarische Köchinnen damals ohnehin noch so gut wie kein Betätigungsfeld gab, landete die kluge Mama schließlich ihren zweiten Coup: Sie bot der Tochter an, Teilhaberin ihres mittlerweile erfolgreichen Bio-Hotels in Bischofswiesen zu werden. Während die Mutter den Akzent noch stärker auf das Ernährungsphysiologische setzte, verschrieb sich die Tochter mit

Leidenschaft dem Genuss. Die Ideen dazu sprudelten nur so. Weniger in der Küche als an so inspirativen Plätzen wie beispielsweise dem Mozartsaal des Salzburger Konzerthauses: „Ich hörte Musik – und wusste plötzlich genau, was ich womit kombinieren wollte, wie das schmeckt und wie das aussieht.“ Natürlich erwarben die beiden Kurz-Frauen mit den Jahren Ruhm und Anerkennung. Sie schrieben einige Kochbücher, traten auch mal im Fernsehen auf. Nur Gabrieles Wunsch nach einem Leben weit weg von Bayern schien für immer begraben...

Mitternacht. Im tiefdunklen Wasser, über dem die Terrasse des „Magnolia“ zu schweben scheint, spiegeln sich die Lichter der maurischen Palaststadt, die von künstlichen Kanälen durchzogen ist. Die letzten Gäste lassen sich jetzt auf den „Abra“, den eleganten flachen Holzbooten, zu ihren luxuriösen Villen, Suiten oder Zimmern zurückbringen.

Es begann mit ein paar Interviews, dann arbeitete Gabriele Kurz in einigen der verschiedenen Hotelküchen mit. Anschließend hatte sie fünf Tage Zeit, um zehn Gerichte vorzubereiten und sie alle innerhalb einer halben Stunde zu präsentieren. Keine außergewöhnliche Anforderung – Küchenchef-Vorgabe eben. Sie punktete unter anderem mit einem „Dreierlei von der roten Bete“: Süppchen, Laibchen und einem Spinat von den Blättern der Rübe. Ganz versessen waren ihre Testesser auch auf das Hirse-Bisquitrollchen mit Erdbeersorbet. „Hirse kennt hier keiner. Das ist Exotik vom Feinsten!“

Der Knüller aber, sie lacht wieder laut und kräftig, war natürlich die „Leberwurst“ – eine würzige Pastete auf Linsensbasis. Der Vertrag war übrigens schon 30 Minuten nach dem Testessen perfekt.

„Was man hier von mir will, ist klar: authentische Küche“, betont die 42-Jährige. Nicht Küchen-Ideen aus aller Welt, sondern ihren eigenen unverwechselbaren Stil, der sich am besten mit ihrer Wortschöpfung „bayerisch-mediterran“ beschreiben lässt. Ihre Kreationen sind zwar genauso naturbelassen wie die Vollwertküche, aber viel eleganter und federleicht: wenig Käse und Sahne, dafür eine feine Ausgewogenheit zwischen säure- und basenbildenden Zutaten.

Fehlt ihr nicht manchmal der Salzburger Mozartsaal? „I wo! Hier hab ich ja die Wüste.“ Wenn es die Zeit erlaubt, erkundet sie mit ihrem Geländewagen Dubais Umgebung. Dann sprudeln die Ideen. Gerade denkt sie darüber nach, mal mit Kamelmilch zu experimentieren, mit jenem exzellenten Camembert, den sie erst vor Kurzem probiert hat: „Ein richtiger Kamel-ert“, giggelt sie. „Salziger Kaiserschmarren mit ‚Kamel-ert‘ – das müsste doch passen...“ **ULRIKE MATTHAEI**

Reise-Infos für Dubai

Viele Veranstalter haben Dubai in ihrem Programm, z.B. Dertour. Die Reisen sind individuell oder pauschal buchbar. Im „Madinat Jumeirah“, einem luxuriösen Resort mit Palmenstrand und drei unterschiedlichen Hotelkomplexen, kostet z. B. eine Woche im „Mina A'Salam“ ab 2237 Euro im Doppelzimmer, inkl. Linienflug ab Deutschland (www.dertour.de). ▷

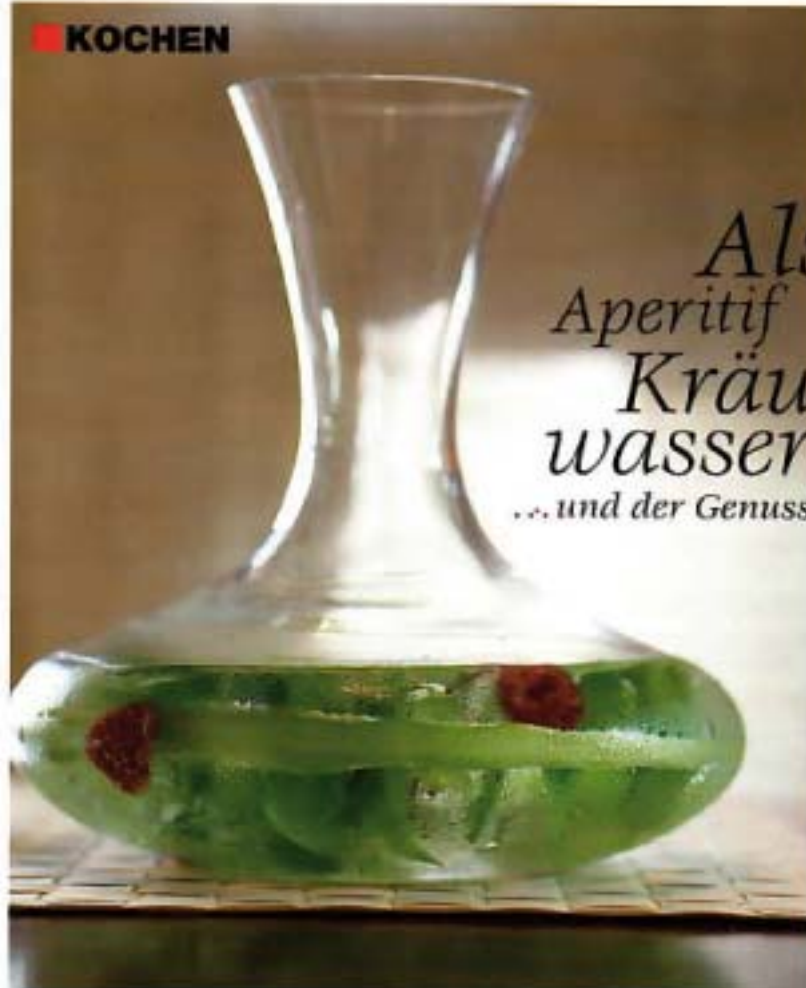


1

1 Lichterzauber: die Hotel-Palaststadt bei Nacht. 2 Exklusiv: Schlafraum in einer der Luxusvillen. 3 Gabis jüngste Kreation: eine Blumenkohl-Pannacotta



3



Als
Aperitif
Kräuter-
wasser...
...und der Genuss beginnt

Die Rezepte von Spitzenköchin Gabriele Kurz



EINFACH

KLARE TOMATEN- SUPPE MIT BROT

4 Portionen • Foto Seite 165

2 Fleischtomaten, 1 kleine Möhre (60 g), 1 kleine Petersilienwurzel (60 g), 1/2 Stange Staudensellerie, 1 l Gemüsebrühe (Glas), Himalaya-Salz, 1/2 kleine rote Chilischote; 1 Knoblauchzehe, 1/2 l Olivenöl, 4 Scheiben Ciabatta-Brot, 1/2 Limette, 200 g Kirschtomaten, 1/2 Bund Basilikum

• Fleischtomaten abspülen, vierteln und dabei den Stängelansatz entfernen. Tomaten roh mit dem Stabmixer pürieren und das Püree anschließend durch ein Sieb streichen.

• Möhre und Petersilienwurzel schälen und in feine Scheibchen schneiden. Staudensellerie abspülen und ebenfalls in Scheibchen schneiden.

• Brühe aufkochen und das Gemüse etwa 3 Minuten darin kochen. Das Tomatenpüree dazugeben und mit Salz abschmecken. Chilischote abspülen, fein hacken (mit Küchenhandschuhen arbeiten) und in die Suppe rühren.

• Knoblauch abziehen und zerdrücken. Öl und Knoblauch verrühren und die Brotscheiben (Brot eventuell vorher rösten) damit bestreichen. Die Brotscheiben in Suppenteller legen.

• Limette abspülen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Limettenschale auf die Brot-

scheiben streuen. Kirschtomaten abspülen, halbieren und dabei den Stängelansatz entfernen. Basilikumblättchen abspülen.

• Zum Servieren die heiße Tomatensuppe und die Kirschtomaten in die Teller geben und mit Basilikumblättchen garnieren.

TIPP: Himalaya-Salz ist ein rosafarbenes Salz und wird in gut sortierten Reformhäusern und Naturkostläden angeboten. Es kann auch gutes Moorsalz (z. B. Fleur de sel) verwendet werden.

FERTIG IN 50 Minuten PRO PORTION
ca. 340 kcal, E 3 g, F 32 g, KH 11 g
SMS-KENNZIFFER 040803



FÜR GÄSTE

TOPINAMBUR- PÜREE MIT ARTI- SCHOCKENBÖDEN UND TOMATEN

4 Portionen • Foto Seite 166

1 kg Topinambur-Knollen, 250 g Tomaten, 2 große Kartoffeln (250 g), 2 große Artischocken (oder 2 Artischockenböden aus dem Glas), 1 Knoblauchzehe, je 2 Zweige Rosmarin und Zitronenthymian, 4 EL Olivenöl, Himalaya-Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 EL Butter, 2 EL Schlagsahne

• Den Backofen auf 150 Grad, Umluft 130 Grad, Gas Stufe 1 vorheizen.

• 2 ungeschälte Topinambur-Knollen kräftig unter fließendem Wasser abbürsten und in hauchdünne Scheiben hobeln. Die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und (je nach Dicke der Scheiben) 1–2 Stunden trocknen, bis sie knusprig und „rascheltrocken“ sind.

• Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abspülen und häuten. Tomaten vierteln, Stielansatz und die Kerne entfernen.

• Restlichen Topinambur und Kartoffeln schälen und etwa 30 Minuten in einem Topf mit Siebeinsatz in wenig Wasser dämpfen.

• Die Blätter von den Artischocken schneiden (für einen Gemüsefond verwenden). Das „Heu“ mit einem Teelöffel vom Artischockenboden schaben und den Artischockenbodenrand schälen. Artischockenböden vierteln.

• Knoblauch abziehen und hacken. Kräuter abspülen, trocken schütteln und die Nadeln und Blättchen von den Stängeln streifen.

• Öl erhitzen und darin die Artischockenböden etwa 3 Minuten schmoren. Knoblauch und Kräuter dazugeben und kurz mitschmoren. Zum Schluss die Tomaten dazugeben und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

• Für das Püree die gedämpften Kartoffeln und Topinambur mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Butter und Sahne dazugeben und mit etwas Salz abschmecken. Eventuell das Püree noch einmal kurz erwärmen.

• Zum Servieren das Püree in die Tellermitte geben. Darauf das geschmorte Gemüse geben und mit den Topinambur-Chips bestreuen.

FERTIG IN 2 Stunden PRO PORTION ca.
255 kcal, E 8 g, F 16 g, KH 19 g
SMS-KENNZIFFER 040807



EINFACH

SELLERIE- UND PASTINAKEN- SCHNITZEL MIT KARTOFFELSATZ UND PREISELBEEREN

4 Portionen • Foto Seite 167

KARTOFFELSATZ: 400 g kleine gleich große festkochende Kartoffeln, 1 kleine Zwiebel, 4 EL Olivenöl, 8 EL Gemüsebrühe (aus dem Glas), 1 EL mittelscharfer Senf, 2–3 EL Apfelessig, 1 TL Akazienhonig, Himalaya-Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1/2 Salatgurke (250 g), 1 Bund Schnittlauch; 200 g frische Preiselbeeren (oder aus dem Glas), 2 EL Akazienhonig;
SELLERIE- UND PASTINAKEN-SCHNITZEL: 1/2 Sellerieknole (380 g), 1 Pastinake (250 g), 1 Zitrone, 125 g Schlagsahne, 100 g Dinkel-Vollkornmehl, 2 Eier, 160 g Vollkornsemmelbrösel, 2 EL Kokosfett zum Braten; einige Stängel Petersilie zum Garnieren

• Für den Kartoffelsatz: Kartoffeln abbürsten und 15–20 Minuten gar kochen. Die Kartoffeln abgießen, die Schale abziehen und die Kartoffeln ganz abkühlen lassen.

• Zwiebel abziehen, fein würfeln und dann im heißen Öl glasig dünsten. ▷

umwerfend köstlich

• Wasser und abspülen, trocken geschälte Kräuter und Himbeeren in eine Glaskaraffe geben. Mindestens 6, maximal 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Kräuterwasser auf Eis servieren.

TIPP: Gabi Kurz nimmt noch 1 Blatt Geranium (Geranienblatt) dazu.
FERTIG IN 5 Minuten. PRO-GLAS ca. 0 kcal, E 0 g, F 0 g, KH 0 g
SMS-KENNZIFFER 040801



EINFACH

MELONEN-TOMATEN-SALAT MIT FETAKÄSE-SPIESS UND INGWER-MELONEN-SAFT

4 Portionen • Foto Seite 167

MELONEN-TOMATEN-SALAT: 300 g Wassermelone (etwa 200 g Fruchtfleisch), 200 g Fleischtomaten, 1 Stange Staudensellerie, 100 g gemischte Salatblätter (z. B. Eichblatt oder Frisée), 1 reife Avocado, 1 Zitrone, 4 EL Olivenöl, 2 EL Balsar Essig, Himalaya-Salz; **KRÄUTERÖL:** 50 g gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Kerbel und Basilikum), ½ l Olivenöl; **FETAKÄSE-SPIESSCHEN:** 80 g Feta-Schafkäse, 100 g gelbes oder rotes Wassermelonfleisch; **INGWER-MELONEN-SAFT:** 1 Honigmelone (1 kg), 1 Stück Ingwer (½ cm)

- Für den Melonen-Tomaten-Salat: Melone in Spalten schneiden, schälen und in kleine Würfel schneiden. Dabei Kerne entfernen.
- Tomaten abspülen, vierteln, Kerne und Stängelansatz entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Staudensellerie abspülen und würfeln.
- Melone, Tomaten und Staudensellerie mischen. Salatblätter abspülen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke zupfen.
- Avocado halbieren und den Stein entfernen. Das Fruchtfleisch in Scheibchen schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln.
- Für die Vinaigrette Öl und Essig vermischen und mit Salz würzen.
- Für das Kräuteröl: Kräuter abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abtropfen. Zusammen mit dem Öl pürieren und mit Salz abschmecken. Das Öl durch ein Sieb streichen.
- Für die Fetakäse-Spiesschen: Käse in vier Stücke, Melonenfleisch in acht Stücke schneiden und alles auf kleine Holzspieße stecken.
- Für den Ingwer-Melonen-Saft: Melone vierteln, entkernen, schälen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Ingwer schälen. Melonenwürfel und Ingwer mit dem Stubmixer pürieren.
- Die Hälfte der Vinaigrette unter die Melonenmischung, die andere Hälfte unter den Blattsalat mischen.
- Zum Servieren zuerst die Avocadoscheibchen auf vier Teller geben. Darauf die Melonenmischung und den Blattsalat anrichten. Fetakäse-Spiesschen dazulegen und alles mit dem Kräuteröl beträufeln. Ingwer-Melonen-Saft in kleine Gläschen gießen und dazu servieren.

FERTIG IN 50 Minuten PRO PORTION ca. 600 kcal,
E 7 g, F 56 g, KH 18 g
SMS-KENNZIFFER 040802

SMS-Service – Zutaten und Anleitung kommen aufs Handy:
Alle unsere Rezepte haben eine Kennziffer. Senden Sie
zum Beispiel BRIGITTE 040804 an die Kurzwahlnummer 81500
(Computel, 0,49 Euro/SMS, VFD2-Anteil 0,12 Euro).

Mit wenigen Klicks zu mehr BRIGITTE-Rezepten:

www.brigitte.de/rezepte