



J. D'COSTA ANDRADE

A Culinary Journey

EINE KULINARISCHE REISE

Geschichten & Erzählungen

Die Basis aller Speisen

Eine Kulinarische Reise

Geschichten & Erzählungen

Die Basis aller Speisen

J. D'Costa Andrade



CONCEPTUAL FINE DINING
JoEs Table
WWW.JOESTABLE.COM

*An den unerschütterlichen Willen einer Kämpferin,
für meine Mutter Fatima.*





- Joe beim Pop-up (stille vor dem Sturm) -

Inhalt

Vorwort

Wo zur Hölle fange ich überhaupt an?

1. Monsieur Saint-Jour
2. Pietro Querini
3. Die Narben eines Imperiums
4. Orgien mit verkohlten Zwiebeln
5. Eine getarnte Französin
6. Die dicken Klöße eines Mafioso
7. Bevor Pizza die Welt eroberte
8. Viagra in der Barockzeit
9. Von osmanischen Orgien zu Nazi-Verhören
10. Der Aristokrat und die Schweinewelt
11. Italienische Schlichtheit
12. Ein Bissen komplexer Einfachheit

DANKE

Über den Autor

Vorwort

Der Beginn unserer Reise

Das ist NICHT ein Kochbuch! Und selbst wenn, wäre es nicht eins dieser wo du versuchst, ein Rezept eins zu eins nachzukochen, und am Ende zu hoffen, dass es irgendwie hinhaut bloß weil irgendein (Star) Chef beschlossen hat, seine „unendliche Weisheit“ über dir auszukippen. Nicht ein „Seht her, was für ein Genie ich bin“ Gedöns, das dich frustriert in einer versifften Küche zurücklässt, die aussieht, als hättest du zwei mexikanische Wrestler zu einem Match eingeladen.

Erst einmal um dein Hirn, dein Geld und deine Zeit zu retten, und bevor du deine Bude abfackelst, solltest du wissen: Die Mehrheit aller Kochbücher da draußen ist kompletter Bullshit. Ja, ich habe es gesagt. Laut und deutlich. Warum? Weil die „Starköche“, die ihren Namen auf das Cover ihres heiligen Grales klatschen, die Dinger fast nie selbst geschrieben haben. Und hey, Ich kann es Ihnen nicht einmal verübeln; sie sind Köche um Gottes willen, keine Autoren. Aber selbst wenn, wäre es für den Durchschnittstypen unmöglich, daraus zu kochen. Wahrscheinlich würdest du am Ende wie Tyler in Mark Mylods Film „THE MENU“ enden: Du killst dich, weil deine „Vision“ an der Realität zerschellt ist (zugegeben ein wenig dramatisch der Streifen).

Eines musst du verstehen, wenn du jemals eine echte Mahlzeit zustande bringen willst. Es geht NIE um das Rezept. (Um ein rein Geschmackliches Erlebnis übrigens auch nicht). Wenn es wirklich so

wäre, müssten 99% der Restaurants weltweit sofort dichtmachen. Was ein Gericht wirklich ausmacht steht weiiiiit (*kein Tippfehler, nur ein emotionaler Schluckauf*) über jedem Rezept. Wie zum Teufel sollte man auch ein Buch darüber schreiben, wie man ein perfektes Leben führt? Was wären hier die Zutaten?

Das heißt nicht, dass Rezepte im Ganzen nutzlos sind, die gesamte französische Küchen-Elite würde mich dafür köpfen wenn ich das so stehen liesse. Rezepte haben ihren Platz, aber lediglich als Richtlinien. Was, du glaubst mir nicht? Probier das aus: Such dir ein Rezept aus, ruf einen deiner Kumpels oder *Testkandidaten* an und kocht es völlig unabhängig voneinander, absolut exakt nach Text. Dann trifft euch und esst nur Labor-experiment. Ich sage dir vorab: Es wird anders schmecken! Ähnlich, aber anders. Weil es so ist und weil die „Magie“ ist und Magie lässt sich nun mal nicht auf ein verdammtes Stück Papier bannen. Grund warum du einem Michelin Sterne Koch seine Sterne nicht wegnehmen darfst ohne sicher zu stellen das du das per Telefon machst. Schließlich reden wir hier von jemanden der sein Butterbrot damit verdient mit Fleischermesser umgehen zu können.

Die essence von Gerichten basiert auf etwas magischem. Deshalb schmeckt dein Insalata Caprese auf Capri nun mal besser. Deshalb schmecken deine Tapas in Spanien anders als in Berlin, Hamburg oder sonst wo in Deutschland, ähnlich ja eventuell aber anders. Und auch deswegen schmeckt dein Lieblings-Hot-Dog um die Ecke immer noch Scheiße, auch wenn du das anders siehst. Alter du bist schließlich nicht in der 5th Avenue, NY. Darum auch, egal wie viele Michelin-Sterne eine Bude hat: Diese wird den Strudel deiner Oma niemals hinkriegen, frag Arnold!

Aber das hier ist keine klugscheißerische Literaturdebatte. Ich bin nicht hier, um dich in Kochkunst zu unterrichten. Wenn du das willst, buch mich! Ich bin allerdings teuer... wobei wenn du mich an einem guten Tag erwischt, eventuell eine Flasche "Pingus 2012" den Job erledigen könnte.

Kommen wir mal wieder zurück zu dem, worum es hier eigentlich geht und was Essen für mich persönlich bedeutet. Dieses Buch ist eine Sammlung von unterschiedlichen Gerichten und deren Ursprung, die wir bei JoEs TaBLe platziert haben. Sie haben ihren einzigartigen Platz in der kulinarischen Geschichte gefunden und wurden von besonderen Geschnissen und Persönlichkeiten markiert. Jedes einzelne Gericht ist ein Portal zu diesem Gefühl, wenn deine Zunge deinem Gehirn sagt: "Das hier ist einzigartig."

Jedes Gericht ist ein Raufen in diesem Gemecht, der dich zurück an diesen riesigen Tisch zieht, zu den lachenden Erwachsenen und dieser ungefilterten Freude.

Essen ist unsere Mutter, unsere Oma, unser Stamm. Es ist roh, echt und bereit, dich daran zu erinnern, worauf es wirklich ankommt.

Also zieh dir einen Stuhl ran, leg das Buch nicht ab und lass uns gemeinsam durch diese Geschichten Schlemmern. Wer weiß? Vielleicht findest du ja deine eigene Magie in diesem Mix.



„Wenn du den plötzlichen Drang verspürst, mit ‚dem Manager‘ zu sprechen ... das ist Joe! (der Typ oben).“

Wo zur Hölle fange ich überhaupt an?

**** Amuse - Bouche ****

“ Ich bin genau zur Mittagsstunde in diese Welt gerutscht, als hätte das Universum beschlossen, Mittagessen gleich von Anfang an zu versauen. ”

Anfänge sind ein einziger Krampf. Sie sind chaotisch, unvollständig und meistens sowieso nur Bullshit, so als würde man versuchen, den exakten Moment zu bestimmen, an dem der Kater nach einer Nacht voller Fehlentscheidungen einsetzt.

Aber gut, nennen wir das hier einfach mal ... eine Einführung in meine Persona.

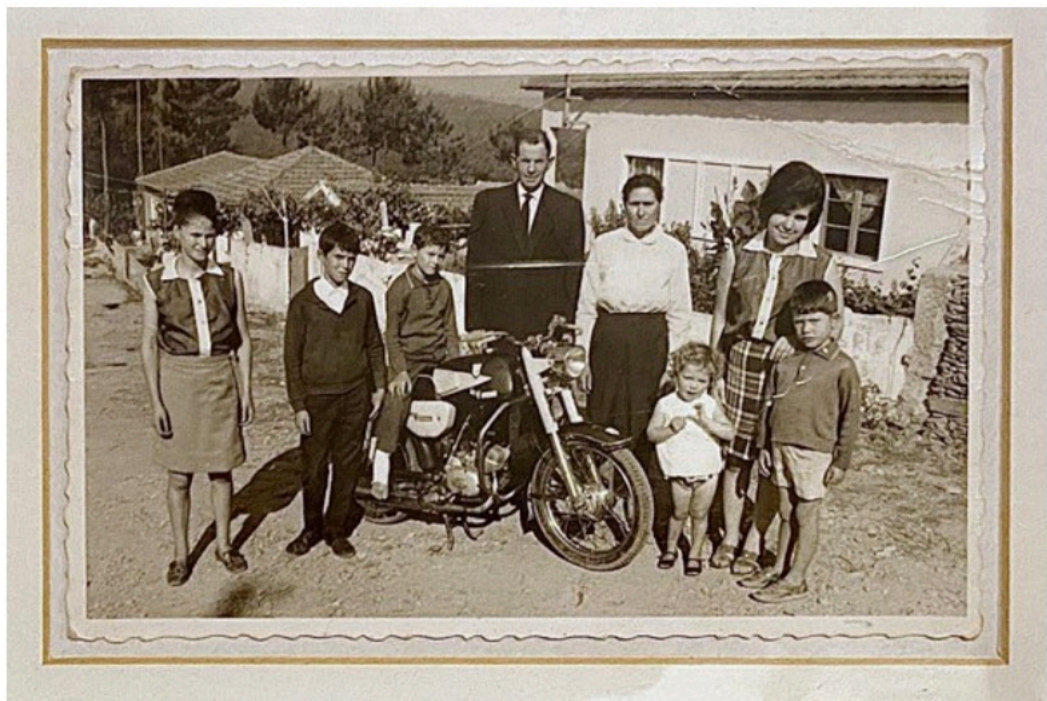
Hallo, mein Name ist Joe. Nun, zumindest ist das der Name, den ich diesem Charakter gegeben habe. Er ist kurz und knackig ist und es verdammt schwer nicht alles zur Gänze, ohne tiefer zu graben. Und genau so mag ich es. Vielleicht liegt es daran, dass ich mein Leben damit verbracht habe, herauszufinden, wer ich wirklich bin oder woher ich komme. Oder vielleicht, weil ich es hasse, in Schubladen gesteckt zu werden, mit diesen hübschen kleinen Etiketten, die die Leute einem so gerne aufkleben wie Preisschilder auf einem Flohmarkt. Nein, Amigo, ich möchte lieber entdeckt, erkundet und Schicht für Schicht geschält

werden. Wie ein einzigartiger Wein, der mehr in sich trägt als nur das, was auf dem Etikett steht. Dann starten wir mal!

Ich bin genau zur Mittagsstunde in diese Welt gerutscht, ganz so, als hätte das Universum beschlossen, Mittagessen gleich von Anfang an ordentlich zu versauen. Geboren an irgendeinem gottverlassenen Ort am Arsch der Welt, wurde ich gleich nach der Geburt in eine Obstkiste mit einem Kissen verfrachtet et voilà, die Sofort-Wiege im Bauern-Stil. Süß, oder? Nur dass meine Eltern (Gott segne ihre hoffnungsvollen Seelen) von dort kurz darauf das Weite suchten, um Träume an einem kälteren, graueren Ort nachzujagen. Einem Ort, der Chancen versprach, aber Essen lieferte, das so fad war, dass man es als Folterinstrument hätte einsetzen können.

Wir reden hier von... wir... gewickelt Bedauern schmeckten. Schon als Kind hatte ich diesen Instinkt: Menschen, denen gutes Essen am Herzen liegt, kann man vertrauen. Aber der Rest? Suspekte Bastarde, die wahrscheinlich irgendetwas zu verbergen haben.

Während andere Zwölfjährige damit beschäftigt waren, Türmchen auf dem Spielplatz zu bauen, plante ich bereits meine Flucht: wärmeres Wetter, ehrliches Essen und ein dauerhaftes Adiós an dieses graue, geschmacklose Fegefeuer. Ich hatte damals noch keinen blassen Schimmer, aber ich wusste genug, um den Unterschied zwischen echtem Leben und purem Überleben zu riechen. Manche arme Schweine verlassen diese Erde, ohne jemals etwas gekostet zu haben, das wirklich zählt. Hey, ich sage gebt jeder Suiziden Seele da draußen nur einen einzigen, ehrlichen, lebensverändernden Bissen, nur einen einzigen und ich wette, Selbstmordraten halbieren sich sofort und der rest wird



*„Meine Herkunft, meine Familia, mein kleines Dorf, verloren
in Zeit und Erinnerungen ...irgendwo im Nirgendwo.“*



„Vor jedem Sturm herrscht Stille... und Kat.“

Kapitel I

Monsieur Saint-Jour

**** Tony's Auster ****

“ Es schmeckte nach Meerwasser...nach Salzlake und Fleisch...und irgendwie ... nach Zukunft. ”

Frankreich 1966. Der Schauplatz ist kein Pariser Tempel der Gastronomie mit weißen Tischdecken, sondern ein schwankendes, nach Benzin stinkendes Holzboot, das in den grauen Gewässern des Bassin d'Arcachon im Südwesten Frankreichs dümpelt. Das hier ist keine polierte Yacht, sondern ein altes Arbeitspferd von einem Boot, das unter dem Gewicht von Netzen, Eimern und der gelegentlichen Welle ächzt, die dir wie ein nasses Handtuch auf deine Hinterbacke knallt.

Das Boot gehört Monsieur Saint-Jour, einem Fischer, der aussieht, als hätte ihn ein betrunkenen Bildhauer aus Treibholz geschnitzt. Er steckt in einem uralten, dem in den folgenden Geschichten erzählen könnte, ein Barett thront keck auf seinem Kopf, und er schwingt ein Messer, das weniger wie ein Küchenwerkzeug und mehr wie eine Requisite aus einem Piratenfilm wirkt, scharf genug, um eine Auster zu knacken oder einen Hai abzuwehren.



- Tonys Auster -

“ Essen ohne Geschichte ist reine Kalorienaufnahme. Wenn du an unserem Tisch sitzt, servieren wir nicht bloß Zutaten. Wir servieren Geschichte, die eine Mahlzeit in eine Offenbarung verwandelt. “

* * *

Das Gericht: Eine einzige, handverlesene Gillardeau-Auster, der „Rolls-Royce unter den Austern“, gezüchtet in den unberührten Gewässern nahe Marennes-Oléron, unweit von Tonys Arcachon. Serviert in ihrem



- Amuse-Bouche, das Auge der Sphinx -

Kapitel 4

Orgien mit verkohlten Zwiebeln

**** Calçots 1890 ****

„Lauchzwiebeln auf Steroiden.“

Katalonien im späten 19. Jahrhundert war kein Zuckerschlecken. Wir reden über Valls, eine raue Stadt in der Provinz Tarragona, wo Bauern wie Xat de Benaiges sich den Arsch aufreißen, nur um dem steinigen Boden etwas Essbares abzutrotzen. Xat ist dein typischer katalanischer Jedermann: schwielige Hände, sonnenverbranntes Gesicht, Fluchend zum Himmel murmelnd wegen einer erneuten Dürreperiode.

Er hat diese riesigen Frühlingszwiebeln, längliche Schalotten auf Steroiden genannt Calçots. Sie sind milder als die durchschnittliche Knolle, haben aber diesen subtilen, süßeren Punch. Sie stammen ursprünglich aus der Region de l'Ebre, breiten sich aber in ganz Katalonien; zähe Bastarde wie Xat, die den Winter wie Champions überstehen.

Eines schicksalhaften Tages, die Legende sagt um 1890 hat Xat ein Lagerfeuer am brennen, Er vergräbt ein Bündel Calçots in die Glut, vielleicht um irgendeinen traurigen Ersatz für eine Mahlzeit nach einem langen Tag auf dem Feld zu rösten. Abgelenkt vergisst er die verdammten Dinger. Er zieht sie später raus, und sie sind abgefackelt, schwarz

Kapitel 6

Die dicken Klöße eines Mafioso

**** Joe Dog's Mobster Balls ****

" Größere Klöße bedeuteten Überfluss, ein Fuck you an die Armut.. "

Meatballs, Polpette pralle, saftige Bastarde, die „Italien“ lauter schreien als ein Typ namens Vito, der den Berufsverkehr anbrüllt. Aber hier ist das schmutzige kleine Geheimnis: Das sind keine antiken römischen Relikte oder das Geheimnis einer Nonna aus der alten Heimat. Nein, die Polpette, die wir kennen und lieben, diese überdimensionierten Kanonenkugeln, die in roter Sauce über einem Berg Spaghetti thronen sind rein italienisch-amerikanische Promenadenmischungen. Bastarden Kinder der Verzweiflung und des amerikanischen Traums.

Sie wurden in den schweißgetränkten Mietshäusern von New York und Chicago geschmiedet, geboren aus den schwielen Händen von Einwanderern, die zwischen 1880 und 1920 ihren Arsch über den Atlantik schleppten, um Armut und Hunger Süditaliens zu entfliehen. Drüben im „Stiefel“, in Kalabrien oder Sizilien, waren Polpette traurige, eingeschrumpfte Dinger: winzige frittierte oder geschmorte Klößchen aus Fleischresten (wenn man Glück hatte), hartem Brot und Kräutern.



- Gangsterboss Joe Dogs (Fahndungsfoto rek.) -

Das Gericht: Übergroße Kugeln aus bestem Rindfleisch, vollgepackt mit Knoblauch, Kräutern und Käse. Frittiert bis zur Kruste, dann geschmort in einer samtigen Tomatensauce, unsere Interpretation der Sinatra-Sauce: knoblauchlastig, zwiebelsüß, tomatensamtig. Serviert unter einer importierten Burrata aus Apulien, dem heiligen Zentrum der Burrata-Herstellung. Jeder Bissen eine zarte Explosion, die deine Diätpläne auslacht.

Das Ritual: Stich mit der Gabel durch die kühle, weiße Creme der Burrata, spalte den Meatball und zieh ihn tief durch die rote Sauce. Nimm einen Bissen. Du isst nicht nur; du genießt ein sarkastisches Stück Americana, Baby.

Warum du es probieren musst: Warum fragst du überhaupt? Soll das ein Witz sein? Weil du danach sterben kannst, wissend, dass du im Leben nichts verpasst hast. Capisce?



- Familienfoto des Autors ca. 1973

Kapitel 8

Viagra in der Barockzeit

**** Tiramesú ****

“...ein Showgirl aus Vegas mit einem dunklen Geheimnis.”

Tiramisù, diese geschichtete Verführerin eines Desserts, alkoholisch, cremig, koffeinhaltige Sünde. Gestapelt in einer Schale. Es ist die Art von Nachspeise, die dich nach einer schweren Mahlzeit trifft, flüsternd „nur noch einen Bissen“, während dein Gürtel um Gnade bittet. Es ist nicht vom Himmel gefallen wie ein Wunder einer Italienischen Nonna. Nein meine Damen und Herren, seine wahren Wurzeln liegen im dunkel, womöglich verwickelt in italienischen Stolz, regionale Rivalitäten und Legenden, die zu gut (oder zu unanständig) klingen, um wahr zu sein.

Es ist übrigens im originalen ausgesprochen, „Tireme su“ Veneto-Dialekt, was „heb mich hoch“ bedeutet, und Kumpel, das ist genau der Job den es erledigt: Ein Koffeinschub eines konzentrierten espresso, Buzz vom Alkohol und die cremige Umarmung eines Mascarpone, das dich in dem Moment auf die Erde sinken lässt, zumindest solange bis die Rechnung ankommt. Aber um diesen Bad Boy wirklich zu schätzen, müssen wir in die Mythen, den Tratsch und die Momente eintauchen, die ihn zum König der Desserts gemacht haben. Ein globaler

Kapitel 9

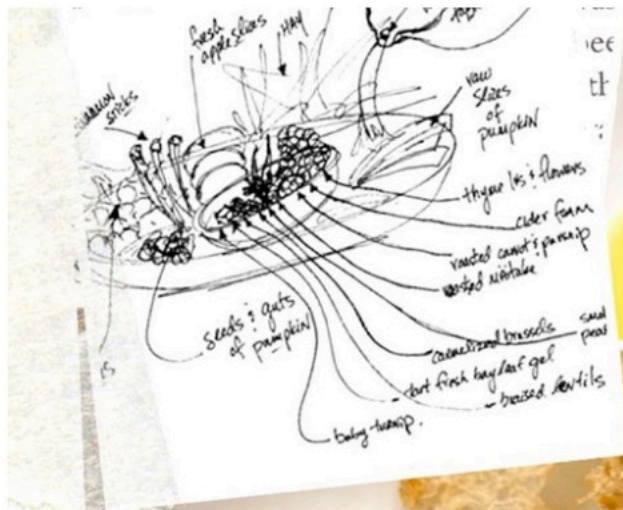
Von osmanischen Orgien zu Nazi-Verhören

**** Tarantino's Apfelstrudel ****

“ ...warten Sie auf die Sahne! ”

Apfelstrudel, die Art von Dessert, die völlig unschuldig daherkommt: goldene Kruste, ein Flüstern von Zimt, eine Staubschicht aus Puderzucker wie frisch gefallener Schnee auf einem Wiener Dach. Aber beiß rein und du entdeckst einen Wirbelsturm aus Geschichte und Weltreichen mit gerade genug Süße, um die Bitterkeit darunter zu maskieren. Schluck bloß nicht das Märchen, das sei irgendein österreichisches Erbstück, direkt aus den Bäcker-Händen einer jodelnden Alpen Omi. Dieser Kerl hat Wurzeln, die dreckiger sind als ein Küchenboden nach einer 12-Stunden-Schicht. Das Ganze geht zurück in die dampfenden, gewürzgeschwängerten Küchen des Byzantinischen Reiches um das 8. Jahrhundert. Damals war Baklava die originale Sünde: papierdünner Blätterteig, eingeschmiert mit Nüssen, Honig und was auch immer die Eunuchen an Aphrodisiaka auffinden konnten.

Stell dir schwitzende türkische Bäcker in Konstantinopel vor (für euch Millennials: das ist Istanbul), wie sie Filoteig so transparent ausrollen, dass man einen Liebesbrief des Sultans hindurch lesen könnte.



This was before the Supreme Court as I...
 boat of the season, and the future was un...
 signs of the island being brought back to

It starts with a simple sketch

- Skizzen, Ideen auf Papier für Joselito -

POP UP FOOD CULTURE

THEATER ON THE TABLE
FINE DINING MEETS THEATRE

KAT & INA MOSKAU MEETS SICILY
CHEF'S TABLE

Instagram
@CandaceElskin

OLANDESTINO
KITCHEN
FOODIES CLUB

FEB
20

Food(Culture) : What You Don't Know About Food. An Inspirational Talk

Wed, February 20, 2019
6:30 PM - 8:00 PM CET

WeWork Weteringschans
Weteringschans 165 C
1017XD Amsterdam
Netherlands

- Joes Vorlesung über Food-culture (Amsterdam 2019) -



* * *

FOOD IS EVERYTHING

" Essen ist alles, was wir sind.

Es ist ein Teil unseres Nationalgefühls, unserer Herkunft, unserer persönlichen Geschichte, unserer Region, unseres Stammes, unserer Oma.

Essen ist von Anfang an, untrennbar mit uns verbunden! "

— Anthony Bourdain
