



Wenn er nicht in der Küche um Qualität kämpft oder jagt, fährt er Panzer: Sternekoch Mike Robinson und eines seiner Freizeitmobil



Der Koch auf Pilzjagd



Robinson vertraut auf Präzision, das Leica Geovid ist für ihn verlässliches Werkzeug

CONQUERING THE KITCHEN

Großbritannien hat einige Spitzenköche (sic!). Mike Robinson aus Berkshire ist einer von ihnen. Der 48-Jährige hat drei wirklich große Passionen: Wild und Jagd, Kochen und – Panzerfahren.

FOTOS: FLORIAN WAGNER

Die Briten sind anders. Keine bahnbrechend neue Erkenntnis, aber dennoch im Umgang vor Ort immer wieder, sagen wir, überraschend. So ist es völlig normal, dass der Trödelhändler der Portobello Road in London, der sich auf Automobil-Accessoires und Militaria spezialisiert hat, in Weltkriegsuniform mit Tellerhelm seine Waren anbietet oder ein Koch, der mit großer Passion und Können jagt, einen im fahrbereiten Panzer in seinem Vorgarten begrüßt.

Auf die zugegeben konsternierte Frage des Besuchers „why tanks“ kommt ein ebenso ehrlich konsterniertes „why

not“, so als wäre diese Frage Krönung weiterer kontinentaler Dämlichkeit, für die die Insulaner den Brexit als Quittung beschlossen haben.

Das hat Mike Robinson zwar nicht, er war dagegen, aber dass einer seinen Panzerspleen wörtlich fragwürdig findet, kann er kaum nachvollziehen. Er hat drei von den Dingen, demnächst auch einen, mit dem er völlig legal Platzpatronen verballern darf („real great fun I must say“), und findet es eben einfach herrlich, in diesen Dingen durch Berkshire zu dröhnen. Es muss einen anderen Grund für seine „kleine Meise“ geben, denn bei der Truppe war er nicht. Nein, Robinson ging durch eine andere

harte Schule, die der Gastronomie. Die begann als jugendlicher Tellerwäscher in einem Hotel in den französischen Alpen. Nach nur dreieinhalb Jahren war er Souschef und lernte „the very old fashioned french cookery“ von der Pike auf. Daran schlossen sich eineinhalb Jahre in Australien an, wo der damals noch recht junge Mike in einem Sterne-Restaurant in Tasmanien kochte. Zurück in England gründete er einen Cateringservice, verkaufte nach fünf Jahren („yes, with a delightful profit“) und ging erneut nach Frankreich. 2005 zurück in Berkshire kaufte er seinen ersten Pub, eine kleine Perle in herrlicher Lage, „The Pot Kiln“ in Yattendon. Damit nicht genug übernahm er 2008 das „Harwood Arms“ in Londons Vorort Fullham und – bekam einen Stern für seine Küche. Den einzigen, den ein Pub in UK hat.

Robinson ist aber nicht nur ein exzellenter und passionierter Koch, seine zweite große Passion, Panzer sind die dritte, gehört der Jagd. Und dabei verlässt er sich voll auf deutsches Equipment. Sowohl seine Sauer-Büchse als auch vor allem die Optiken von Leica sind seine klaren Favoriten. „Ganz einfach, in der Küche nutze ich auch nur das Beste sowohl als Werkzeuge als auch an Zutaten, warum also bei der Jagd, die ich nun wirklich täglich betreibe, Kompromisse machen?“ Gemeinsam mit einem



Robinsons erster Pub in Yattendon, Berkshire



Bei Hunderten Stücken Wild pro Jahr setzt Robinson auf deutsche Jagdbegleiter: Sauer-Büchse, Leica-Glas

Freund bewirtschaftet er jagdlich über 1400 ha Land rund um seinen Wohnort in Berkshire und ist täglich draußen. Die gesellschaftlichen Großereignisse der Fasanenjagden auf den umliegenden Estates sind seines nicht so sehr, er hat den Fokus auf Schalenwild, das er hegt und pflegt – und nicht nur in die eigenen Küchen vermarktet. Einige der umliegenden Wettbewerber am Herd beziehen von ihm vor allem Damwild und auch Muntjaks, jene absonderlich wirkenden Witz-Hirsche, die ihre bizarren kleinen Prahlzähne durch Berkshires Wiesen und Sumpflandschaften tragen und dabei so absonderlich laut schreien, dass man denkt, ein etwa 18 Tonnen schwerer Hirsch stünde da quasi neben einem und würde bellen. Daher auch der Name „barking deer“. Die kleinen Viecher schmecken außerordentlich gut, und seit sie schon im 19. Jahrhundert aus Ziergattern entkommen sind, vermehren sie sich im lauen süngelischen Klima prächtig. Das kommt wiederum Mikes Revier zugute, in dem aber in der Hauptsache Damwild (hier fallow deer) steht. Und das ist in seiner Küche an Platz eins gesetzt. So auch bei dem Winter Game Roast, zu dem uns der Brite netterweise eingeladen hat, vielleicht eine Inspiration für die typische deutsche Weihnachtstafel

mit Gans oder Karpfen, dachten wir uns und fuhren „rüber“.

Ganz bewusst zelebrierte Mike sein Abendessen mit uns nicht in einem seiner Pubs, sondern lud Freunde und Nachbarn zu sich nach Hause ein („You know how it looks like in a busy restaurant kitchen ... It's like hell, I won't get you hurt.“), was für uns den unschlagbaren Vorteil hatte, ihm über die Schulter schauen zu können.

Wie alles Wild, das er verarbeitet, machte auch der Dam-Spießer einen postmortalen Umweg vom Revier zu Alan Haywards' Vicars Game LTD. in Casey Field Farm, denn Alan und seine Leute sind die Wildhändler der Region, und wenn man sieht, mit welchen Mengen und mit welchem Geschick dort hantiert wird, weiß man auch warum. Von Alan höchstpersönlich also den Rückensattel eines gut abgehangenen Dama Dama ausgelöst, ging Mike noch im Farmshop einkaufen – und dann mit uns Pilze sammeln („why should I buy them – they are around“), und dann in die häusliche Küche. Ich koche selbst ambitioniert, aber die Geschwindigkeit, mit der Mike sein Dinner zauberte, zeigt dann doch den Vollprofi. Das mit immer wieder vor sich hin gerufenem „mise en

place, mise en place“ (etwa: in Stellung bleiben, weitermachen und das mit Vollgas) Agieren des „Chefs“ – ein paar Lehrstunden am Herd. ♦

Die Zutaten:

- Damwild-Rücken am Knochen ca. 2,5–3 kg für sechs Personen, Olivenöl, Butter, Pfeffer, Salz
- Pilze: ca. 600 g Waldpilze für 6 Personen, Butter, Salz, Pfeffer
- Butternut-Kürbisse: 2–3 Butternut-Kürbisse, 4–6 Knoblauchzehen, Zitronensaft, Olivenöl
- Junge Karotten: drei bis vier Bund junge, zarte Karotten, Zucker, Salz
- Yorkshire Puddings: 4–5 Eier (je nach Größe), 200 g Mehl, 3 TL Butter oder Schweineschmalz, 1 TL Salz, ½ Liter Milch

Für 2018 plant er drei weitere Restaurants, eines **in Bath (The Elder) und je eins in Stratford und Winchester (The Woodsman)**. Was dort auf die Karte kommt? Wild, über offenen Holzfeuern und Holzkohlegrills gegart. Mike will ja weiter jagen, wenn er nicht grad Panzer fährt.

Die Zubereitung:

- Sie benötigen ein Stück Damwild-Rücken mit Knochen, rechnen Sie mit zwei bis drei Rippen pro Seite und je Gast. Dieses Stück sauber „trimmen“, also Parüren, Sehnen und die dünne Fleischhaut entfernen, aber das Stück am Knochen lassen. Diesen späteren Braten geben Sie nur gesalzen und gepfeffert in eine gut heiße Pfanne mit einer Olivenöl-Butter-Mischung, in der Sie den Knoblauch angepresst miterhitzen.

- Auf beiden Rückenseiten nur kurz braun anbraten und dann bei nur 80 Grad ca. 2,5 Stunden garen. (Vor dem Anrichten noch mal ganz kurz beide Seiten in der Pfanne „krusten“, anbraten.) So bleibt das Fleisch zart und voller Geschmack, ohne auszutrocknen.

- Tranchieren Sie den Braten und portionieren Sie auf vorgewärmte Teller mit den Zutaten:

1. PILZE:

Idealerweise frische Waldpilze, sehr gut Champignons, aber auch Butterpilze oder sogar Steinpilze sind gut. Diese einfach nur putzen, mit zerlassener Butter und einer Prise Salz in der Pfanne schwenken, fertig.

2. BUTTERNUSS-KÜRBIS:

Zwei bis drei Butternut-Kürbisse halbieren, Kerne mit dem Esslöffel entfernen und in die Mulde des ehemaligen Kerngehäuses Olivenöl, einen Spritzer Zitronensaft und je eine Knoblauchzehe geben. Das Ganze ebenfalls in den Ofen stellen und mit dem Roast garen. Vor dem Servieren mit dem Esslöffel kleine Kugeln ausstechen und auf den Teller damit garnieren.

3. KAROTTEN:

Junge Karotten mit einem kleinen Rest Strunk im Topf mit etwas Zucker und Salz in Wasser vorgaren, kurz vor dem Servieren in einer Pfanne in Butter glasieren.

4. YORKSHIRE PUDDINGS:

Die Eier verquirlen, Mehl, Ei, Salz und Milch zu einem Teig verarbeiten und ½ bis 1 Stunde kalt stellen. Die zerlassene Butter in die Muffinförmchen geben und diese für 5 Min. in den auf 210° C vorgeheizten Ofen stellen. Nun den Teig in die Förmchen füllen und 10–15 Min. backen, bis die Puddings aufgehen und eine goldbraune Farbe bekommen, sofort servieren. (Tipp: Die Yorkshire Puddings sollten das Letzte sein, was Sie am Gericht noch zu tun haben, denn sie müssen knusprig aus dem Ofen direkt auf den Teller!)

5. GRAVY: DIE SAUCE

Zwei Zwiebeln hacken und in Butter/Rinderfett mit Speckwürfeln, gehackten Karotten und einer gehackten Petersilienwurzel scharf anbraten. Mit einer ½ Flasche Portwein und 1,5 Litern Wild- oder Rinderfonds angießen und dann langsam unter gelegentlichem Rühren reduzieren lassen, bis die Sauce fester wird. (Notfalls mit eiskalter Butter abbinden.) Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken, statt Pfeffer ist auch Piment (gemahlen) eine gute Sache.

Zu diesem Abendessen machte Mike einen **Roten** auf, **den ich nur aus Legenden kannte**. Was er tut, tut er vollkommen.

