

// Pressemitteilung

Zwei Köche, ein Menü: Pérez und King laden zum Tag am Meer

Die beiden Spitzenköche Paco Pérez und Johannes King kommen am 1. Juni am Herd des Berliner 5-Cinco zusammen und servieren bei ihrem ersten gemeinsamen Four-Hands-Dinner das Beste aus zwei Meeren in zwölf Gängen.

BERLIN / SYLT, 25. Mai 2016 – Die Küchen der beiden Spitzenköche Paco Pérez und Johannes King sind ohne Frage vom Meer geprägt: „Unser erstes gemeinsames Menü wird definitiv etwas für neugierige Fischfans, die das Meer in Reinform schmecken wollen“, erklärt der katalanische Küchenchef Paco Pérez. Während der spanische Zwei-Sterne-Koch im Berliner 5-Cinco die avantgardistische Mittelmeer-Küche seiner Heimat Katalonien aufischt, arbeitet Johannes King in seiner Zwei-Sterne-Küche im Söl'ring Hof auf Sylt ausschließlich mit den besten Zutaten der norddeutschen Küstenregion. Beim Four-Hands-Dinner am 1. Juni vereinen beide Gastgeber das Beste ihrer Küchen unter dem Motto „Ein Tag am Meer“. „Wir möchten unsere Gäste mit der unglaublichen Produktvielfalt aus Nordsee und Mittelmeer begeistern und zeigen, wie viele kulinarisch spannende Zutaten es in beiden Regionen zu entdecken gibt“, ergänzt Johannes King mit Blick auf die Menüfolge des Dinners.

Abwechselnd servieren Pérez und King zwölf kleine Gänge. „Das Sylter Watt und die Nordsee haben unzählige Leckerbissen zu bieten. Neben Hörnummer Strandschnecken, Schwertmuscheln und Sylter Royal Austern bringe ich natürlich auch wilde Salzwiesenkräuter mit nach Berlin – die geben meinen Gerichten den letzten Schliff und schreien förmlich nach Nordsee“, freut sich King. Der Heimatbezug ist auch für seinen Kollegen vom Mittelmeer essentiell. Folglich werden beim Intermezzo am Herd neben Austern, Miesmuscheln, Kaisergranat und Rotbarsch auch hierzulande eher selten verwandte Seetiere und -gemüse in Szene gesetzt. „Wir essen in Katalonien und dem Baskenland seit jeher Seeigel, Seegurke oder auch Kokotxas, die Kinnstücke von Kabeljau oder Seehecht. Das sind in unserer Küche Delikatessen mit einer langen Tradition“, erklärt Pérez, der neben seiner Berliner Dependence im Boutique-Hotel Das Stue auch zwei Zwei-Sterne-Restaurants an der Küste von Barcelona führt.

###

Ein Tag am Meer | Four-Hands-Dinner mit Paco Pérez und Johannes King

Restaurant 5-Cinco by Paco Pérez im Berliner Boutique-Hotel Das Stue
Mittwoch, 01. Juni 2016 um 19 Uhr

Menüpreis: 320 Euro pro Person, inklusive Weinbegleitung, Wasser und Kaffee

Reservierungen werden telefonisch unter 030 / 3117220 oder per E-Mail an restaurant@das-stue.com entgegengenommen. Weitere Informationen sowie Auszüge aus dem Menü finden sich unter:

<http://das-stue.com/restaurants-bar/cinco-by-paco-perez>