



## Der Vertriebene

Ein bisschen indisch, ein bisschen französisch: Die Küche im „4. König“ ist einzigartig. Das liegt auch an der besondere Lebensgeschichte von Jaspreet Dhaliwal-Wilmes

VON CARSTEN HENN

Ich kannte Jaspreet „Prest“ Dhaliwal-Wilmes schon einige Jahre, als mir zum ersten Mal sein schlichter, silberner Anzeiger auffiel. „Das hat mit meiner Religion zu tun. Ich bin ein Sikh und das ist ein Kara. Es soll mich daran erinnern, immer die Wahrheit zu sagen“, erklärte er mit seinem charmanter, indischen Akzent. Ich habe ihn noch niemals unendlich erlebt, immer ist er höflich und bescheiden. Nun würde nicht vermehren, dass er eine dramatische Lebensgeschichte hinter sich hat. Aber eigentlich ist es ein mehrfachen Wunder, dass er nun in Köln mit dem „4. König“ sein eigenes Restaurant hat.

Nachdem zwei Sich-Leitenden Indiens Premierministerin Indira Gandhi 1984 erschossen hatten, beginnt die Verfol-

gung von Mitgliedern seiner Religion. Jaspreets Familie sammelt Geld, damit der damals 24-jährige über Moskau nach Kanada ausreisen kann. Damals studiert er Elektrotechnik, schon als kleiner Junge hatte er aus Pappe und Motoren Autos gebastelt.

Aber in Kanada stand er, denn der bezahlte Schleuser lässt sich nicht mehr blücken. Es folgt eine viermonatige Odyssee durch Europa. „Zuerst in kleinen Löse mit 50-60 Menschen, wir hatten kaum Saustoff. Dann zu Fuß durch den Wald, wir haben in Scheunen übernachtet, teilweise tagelang. Russland, Litauen, Lettland, Polen, bei Dresden haben wir gemacht den Fluss im Winter mit Kleingang durchschwimmen, da waren wir nur noch zu vier. Ich hab sehr oft um mein Leben ge-



### Neue Serie

Liebe Lesenden und Leser, derzeit sind Restaurant-Empfehlungen fehl am Platz. Deshalb wollen wir Ihnen bis auf weiteres die kulinarische Szene auf andere Art näher bringen. Lernen Sie die Protagonisten der sich immer vielfältiger ogierenden gastronomischen Szene Kölns in unserer neuen Serie kennen.

fürchtet, wir wären fast verhungert.“ Das hat Jaspreet geprägt, der heute noch keine Lebensmittel verschmeißen kann, alles wird verwertet. „Mir blüht das Herz, wenn volle Teller in die Küche zurückkommen.“

Seine Reise führt ihn schließlich ins Rheinland, wo er bei Köchen wie Klaus Jaquemod, Franz Hüter und Jean-Marie Dumaine sein Handwerk lernt. Die französische Klassik prägt ihn genauso wie die Wildküche der Dumaines. Zusammen mit der indischen macht sie die einzigartige Küche des „4. Königs“ aus.

Der 4. König, Gottesweg 165 50999 Köln, Tel.: 021 4848 1288  
Tata Away-Veranstaltungen bis Donnerstagabend, Abholung Fr. und Sa. 16-19 Uhr.  
s.derviertelkoenig.com

## Geschmacksfragen

Was haben Sie als Kind am liebsten gegessen und wie blicken Sie heute auf dieses Lieblingsgericht?

Meine Familie in Indien sind Bauern, daher hatten wir immer viel Gemüse. Draußen im Garten gab es eine kleine Ecke, wo meine Mutter gekocht hat. Holzkohle, darauf einen Topf, megen: früh mit Mungbohnen, Wasen, Kurkuma, Garam Masala und Knoblauch aufgesetzt, dann ganz langsam gekocht bis abends. Wenn man von der Arbeit auf den Feldern nach Hause kam, waren die Mungbohnen unfassbar lecker. Wir haben zwar aus Schüffeln gegessen, aber der Topfgeschmack war drin. Zuhause machen wir das auch manchmal, der Topf gibt einen leicht sandigen Geschmack. Auch im Restaurant arbeite ich damit, wenn ich Linsen Dal koche. Aber letztes Mal ist der Topf kaputt gegangen, den esse ich neu bezogen aus Indien.

Als ich in Köln ankam habe ich bei einem Verwandten gearbeitet, dem das „Du Luna“ in Ostheim gehörte, der war ein sehr guter italienischer Koch. Zuerst als Spieler, aber nach einem Monat konnte ich die komplette Karte kochen, obwohl ich kein Wort Deutsch sprach. Im „Vieux Stratz“ hab ich dann ein Praktikum gemacht. Und danach hat Jean-Marie Dumaine gesagt: „Du bist ein Tiger, exakt und schnell und nie müde!“ Als Elektrotechniker hätte ich weitere Prüfungen ablegen und weiter studieren müssen, aber kochen hat mir viel Spaß gemacht. Ich war dann der beste Lehrling in Bad Neuenahr-Ahrweiler.

Was hat Sie bewegt, Koch zu werden?

In Indien habe ich meine Mutter immer gehöhnt, Gemüse zu machen. Also selbst gemischt und sauber gemacht, getrocknet, das hab ich alles mitlerzeit

und mitgemacht. Wir hatten einen riesengroßen Mörser, an dem zwei Leute stehen mussten und gemischt haben, allein konnte man das nicht, der Holzstock war viel zu schwer. Wir hatten auch Rüssel, die hab ich gemöckelt und meine Mutter hat die ganze Nacht über Butter gemacht. Ich auch, das hat mir Spaß gemacht.

Wie ist zu Unrecht in Vergessenheit geraten?

Die Leute wollen das alles schnell geht, mir fehlt der alte Kochstil. Ich liebe Schmeckerichte, die habe ich damals auch bei Jean-Marie Dumaine gelernt: Wildschwinkule sieben Stunden über die Nacht gegart, oder Kalbsackchen, der lange gegart wurde.

Welches Produkt finden Sie zurzeit besonders spannend?

Regionale Produkte, wie zum Beispiel Bärlauch. Da kann man

viel mit machen, zum Beispiel ein Pesto mit Kürbiskernen, das ist unglaublich lecker. Oder Risotto, Quark, Suppe. Ich gehe den auch selbst sammeln, in Pors-Langel findet man den, aber bei mir im Garten gibt es ihn auch. Diesen Mittag hatten wir Spaghetti mit Bärlauch-Pesto.

Welches Gericht wollen Sie nie mehr kochen, essen, sehen?

Ich esse wenig Innereien, auch an rohe Muscheln oder Austern gehe ich nicht ran. Hühner habe ich manchmal auf der Karte, den koche ich auch gerne, aber habe ihn dann nicht selbst gegutet – wegen meiner Religion. Auch rohes Fleisch esse ich nicht, das ist allgemein bei mir so. Aber wenn wir Wurst oder Frikadellen machen, dann probiere ich das natürlich ein bisschen.

Welches Gericht wollen Sie sich nie mehr kochen, essen, sehen?

Ich gehe gerne nach draußen in die Natur und habe letztes Jahr gefühl bei mir im Garten Schamkrust gefahren, das gibt es im Moment, viele halten es für Unkraut. Es schmeckt leicht senf. Damit habe ich eines meiner Rezepte erweitert. Es ist ein schönes, sehr frühlinghaftes Gericht. Man kann draußen in der Sonne sitzen und dem Avocado-Mango-Salat essen.

Welches Gericht wollen Sie schon lange mal wieder kochen und warum?

Manchmal gehe ich an meine alten Rezept-Ordner, um zu überlegen, und denke dann: „Das haben wir schon lange nicht mehr gemacht, das nehmen wir auf die Karte“. Jetzt steht zum Beispiel Rücken- und Crêpesotto (Netzwürstchen) vom Duroc mit Estragon darauf. Das habe ich in meiner Ausbildung gelernt, allerdings nicht mit Duroc, sondern mit Wild. Aber Duroc hat mehr Fett, deshalb bleibt das Crêpesotto saftiger. Bei Wild hat man mehr Wildgeschmack, beim Duroc kommen dagegen meine Gewürze mehr raus. Ich mache alle meine Gewürzmischungen selbst.

Ihr Haus-Rezept für unsere Leser?

Ich gehe gerne nach draußen in die Natur und habe letztes Jahr gefühl bei mir im Garten Schamkrust gefahren, das gibt es im Moment, viele halten es für Unkraut. Es schmeckt leicht senf. Damit habe ich eines meiner Rezepte erweitert. Es ist ein schönes, sehr frühlinghaftes Gericht. Man kann draußen in der Sonne sitzen und dem Avocado-Mango-Salat essen.

## Avocado-Mango-Salat mit Honig-Gewürz-Kruste und marinierten Garnelen

REZEPT

Für 4 Personen  
Honig-Gewürz-Kruste  
Zutaten

2 Blätter Filletg  
100 g Honig  
20 ml Zitronensaft  
20 ml Olivenöl  
Sesam  
Paprikapulver  
Getrocknete Kräuter  
Flour de Sel

Zubereitung

Für die Kruste, drei Filletg quadratisch schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Honig mit Zitronensaft und Olivenöl vermischen und mit einem Pinsel auf die Teig-Quadrate streichen. Mit Sesam, Paprikapulver, getrockneten Kräutern und Flour de Sel bestreuen. Im Backofen bei 150 °C ca. 10 min backen.

Avocado-Mango-Salat  
Zutaten  
1 Mango (unreif)



2 Avocado  
2 El Limettensaft  
4 El Olivenöl  
Salz / Pfeffer  
Eingelegte Paprika (alternativ weinen grünen Chilis, antrocknen und fein geschnitten)

2 El gehackte Schamkruste (alternativ Brunnenresse, Frischer Koriander oder Bärlauch)  
1 TL Ingwer (fein geschnitten)

1 Frühlingsschneebell (in feine Ringe geschnitten)

Zubereitung

Avocado und Mango in 0,5 cm dicke Würfel schneiden. Die anderen Zutaten zum Würfel dazugeben. Falls vorhanden 1 TL Garam Masala, dann wird es noch indischer.

Marinierte Garnelen

Zutaten  
400g Garnelen  
2 El Olivenöl  
Curry  
Getrockneter Oregano  
Salz / Pfeffer

Zubereitung

Die Garnelen mit Olivenöl, Curry, Oregano, Salz und Pfeffer marinieren, 30 min an einem kühlen Ort stehen lassen. Immer heißen Pfanne ca. 2 min anbraten. Zum Anrichten ein Tünnchen mit Avocado-Mango-Salat und Krusten bauen. Die Garnelen danebenlegen. Mit Schaumrösche dekorieren.