



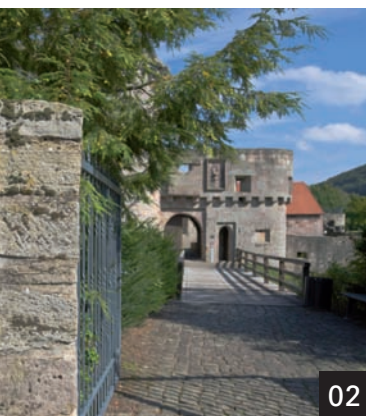
**NAME** José Esteves  
**WAS MIR WICHTIG IST**  
 Ehrlichkeit  
**WORAUF ICH VERZICHTEN KÖNNTE**  
 Einen Fernseher  
**GRÖSSTER WUNSCH**  
 Dass es auf der Welt keinen Hunger und keine Ungerechtigkeit mehr gibt  
**MOTTO**  
 Der Morgenspecht fängt den Wurm  
**ERSTES LIEBLINGSGERICHT**  
 Andalusischer Kichererbseneintopf – von meiner Mutter zubereitet  
**LIEBLINGSGERICHT HEUTE**  
 Stockfisch mit Reis und Kartoffeln  
**WEM ICH GERNE MAL IN DIE TÖPFE SCHAUEN WÜRD**  
 Dem Sternekoch Hans Haas in München  
**FÜR WEN ICH GERNE MAL KOCHEN WÜRD**  
 Bei mir ist jeder willkommen

01

# MONSIEUR ESTEVES

WENN ES MUCKSMÄUSCHENSTILL IST IN DER KÜCHE DES SCHLOSSHOTELS, DANN IST DAS NICHT EIN ZEICHEN FÜR ABWESENHEIT, SONDERN FÜR HOCH KONZENTRIERTE ANWESENHEIT. DANN NÄMLICH HABEN KÜCHENCHEF JOSÉ ESTEVES UND SEIN TEAM ALLE HÄNDE VOLL ZU TUN.

text Kathrin-Marie Arlt foto Hanno Keppel



02

„HALLO, MONSIEUR“, schallt es aus der „7-Grad Bar“. Im Vorbeigehen erwidert der Küchenchef den freundlichen Gruß. Kaum einer im 5-Sterne-Haus Göbels Schlosshotel „Prinz von Hessen“ nennt den Franzosen, der seine Wurzeln in Spanien hat, „Herr Esteves“. Monsieur nimmt es gelassen und lächelt.

Das Lächeln begleitet ihn auch, wenn er in der Küche das Regiment führt. Streng – dann zieht er auch schon mal die linke Augenbraue etwas hoch –, aber mit viel Gespür für jeden Einzelnen. „Eine Küche zu führen, das ist eine Gabe. Die hat man – oder nicht“, sagt der 44-Jährige selbstbewusst. Managementqualitäten sind hier gefordert, das Wissen um die Fähigkeiten und die Belastbarkeit der Mitarbeiter, kommunikative Kompetenz, überdurchschnittlich hoher Einsatz und die Bereitschaft, ein Vorbild zu sein.

Was ihn motiviert, ist seine Leidenschaft für gutes Essen.

Ah, die mediterrane Küche? Esteves winkt ab. „Was heißt schon mediterrane Küche? Die steht für leichtes, gesundes Essen. Jedes Essen kann gesund sein, wenn man sich dem Klima anpasst, saisonale und regionale Produkten verwendet. Und die Region hat viel zu bieten.“ Obwohl sich in seiner Gourmetküche auch gefüllte Wachtelkeulchen mit Gänsestopfleber, Lauchkompott und Trüffelsauce finden, weiß Küchenchef Esteves ein schlicht zubereitetes Huhn – aber bitte vom Bio-Bauern – mit Kürbis-Chutney oder Quitte zu schätzen. „Das Einfache ist oft das Schöne“, erklärt er.

Souverän schwenkt Esteves die Eisenpfanne mit dem Olivenöl. Die Gnocchi lassen sich gefügig hin und her wenden, bevor Monsieur sie mit leichter Hand auf dem Teller arrangiert, zwischen roten Paprikarauten und blanchierten Mangoldblättern. Ob zwei oder 200 Gäste – er nimmt es routiniert gelassen. „Unruhig werde ich nur, wenn etwas



»EINE KÜCHE ZU FÜHREN,  
DAS IST EINE GABE. DIE  
HAT MAN – ODER NICHT.«

nicht läuft, wenn ich merke, dass jemand nicht bei der Sache ist.“ Da war sie wieder, die hochgezogene Augenbraue.

In seiner Küche muss alles wie am Schnürchen laufen. Die Bestellungen müssen in der richtigen Reihenfolge abgearbeitet werden, jedes Arrangement muss perfekt aussehen.

Esteves stellt eben hohe Ansprüche – an sein Team, an das Essen und an sich selbst. Das beginnt bei der Organisation und endet mit einer qualitativ hochwertigen Mahlzeit. Dem Hobbygärtner, der sich für den Hausgebrauch Hasen hält, käme vermutlich kein Convenience Food auf den Teller. Er weiß es zu schätzen, wenn ein Fisch auch als solcher zu erkennen ist, wenn die Zutaten aus einer vertrauten Quelle stammen und die Zusammenstellung geschmackvoll kreativ ist.

Das Göbels Schlosshotel „Prinz von Hessen“ in Friedewald hat sich mittlerweile mit seiner Küche einen sehr guten Ruf erworben. „Das ist das Verdienst von José Esteves“. Hotelchef Markus Göbel ist sichtlich stolz auf seinen Küchenchef. Nicht, dass er ihm jeden Wunsch von den Augen ablesen würde, aber er lässt ihm vertrauensvoll freie Hand. Und der ein oder andere Wunsch wird auch erfüllt. So beispielsweise der großzügige Küchengarten mit vielen Kräutern, Beeren und Blumen im Schatten des Schlosses. Für Esteves, der mit seiner Leidenschaft für frische Zutaten nicht hinterm Berg hält, ein kleines Paradies. Zwischen dekorativen Buchsbaumhecken finden sich unter anderem vier verschiedene Arten Thymian. Für den Laien kaum erkennbar. Monsieur allerdings weiß sehr wohl um die Unterschiede. Und seine Gäste wissen das zu schätzen. \*

[www.goebels-schlosshotel.de](http://www.goebels-schlosshotel.de)



03



01

Bonjour, Monsieur, Küchenchef José Esteves in seiner „Welt“.

02

Malerisch: Zum Schlosshotel gehört auch die alte Wasserburg.

03

Umgeben von einer dichten Buchsbaumhecke finden sich feinste Kräuter für die Küche.



## LAMMRÜCKEN UND ZUNGE

AUF PAPRIKAMANGOLD IN PFEFFERMINZ-SALBEI-  
SAUCE MIT PARMESANGNOCCHI

### Zutaten für 4 Personen

LAMMRÜCKEN UND ZUNGE	GEMÜSE
4 Lammcarrés	1 Paprika
2 Lammzungen	350 g Mangold
1 Zwiebel	1 Schalotte
1 Lorbeerblatt	1 Knoblauchzehe
5 Pfefferkörner	Butter
Salz, Thymian	
10 Blätter Pfefferminze	GNOCCHI
12 Blätter Salbei	400 g Kartoffeln
20 g Butter (weich)	80 g Hartweizengrieß
2 Essl. Olivenöl	50 g Kartoffelstärke
1 Knoblauchzehe	30 g Parmesan, gerieben
Pfefferminz, Salbei, Butter,	Salz, Pfeffer, Muskat
Olivenöl und Knoblauchzehe	1 Eigelb
fein kuttern	

### Zubereitung

Lammzunge in Salzwasser ca. eineinhalb Stunden kochen und anschließend mit Thymian, Lorbeerblatt, Knoblauch, Zwiebeln und Pfeffer würzen.

Kartoffeln mit der Schale kochen (ca. 25 mm). Die heißen Kartoffeln pellen und gleich durch die Presse drücken. Ein Eigelb dazugeben, durchkneten und anschließend den Grieß, den Parmesan und die Stärke dazugeben und abschmecken. Wichtig: Die Masse muss heiß verarbeitet werden. Aus der Masse kleine Klößchen formen und anschließend kurz blanchieren. Sobald die Klößchen oben schwimmen, herausnehmen und kalt stellen.

Die Lammcarrés sauber putzen, anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun etwas von der Pfefferminz-Salbei-Butter einschmieren und ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 80 °C garen.

In der Zeit, in der das Lamm gart, den Mangold blanchieren und mit den Paprikawürfeln, den Schalottenwürfeln und einer Knoblauchzehe (gedrückt) in etwas Butter anschwitzen und ca. 2 Minuten lang garen lassen.

Eine große Pfanne mit Butter und Olivenöl erhitzen und Gnocchi vorsichtig goldgelb anschwemmen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Das fertige Lamm tranchieren, anrichten und mit der restlichen Pfefferminz-Salbei-Butter servieren. Je nach Wunsch kann etwas Portweinsauce dazu gereicht werden „je nach Wunsch“.