



MELTING POT

Israel / Levante / Frankreich / Spanien / Berlin

Blumenkohl

Im Ganzen gebackener Blumenkohl ist ein typisches Gericht der israelischen Küche. Octavio Oses Bravo, der in Argentinien geborene Küchenchef des »Mani«, lernte diesen Klassiker bei Reisen nach Tel Aviv kennen und machte ihn sich zu eigen: Den Blumenkohl gibt er etwas länger in den Ofen, damit sich deutliche Röstnoten bilden. Dazu setzt Bravo arabische Akzente mit Mandelsplitter und Zesten fermentierter Salzzitrone. Das alles bettet er in eine sehr kräftig abgeschmeckte Beurre Blanc.

Octavio Bravo arbeitet hier auf Basis klassisch französischen Saucenhandwerks, dreht die traditionell subtil abgeschmeckte Grundsauce aber in kräftigere Gefilde: Milde Schärfe und dominante Knoblauchnoten verraten Bravos kulinarisches Fundament, das er bei seiner Ausbildung in spanischen Spitzenrestaurants entwickelte und das heute den »Mani«-Stil prägt – klassisch israelische Küche, verfeinert mit französischen Kochtechniken, scheuklappenfrei ergänzt durch arabische Zitrate und angetrieben von der Sehnsucht nach ausdrucksstarken mediterranen Aromen. Ein globales Mosaik, zusammengeführt in der Biografie und Küche eines Weltbürgers aus Berlin.

Octavio Oses Bravo serviert seinen Blumenkohl im Mani, Torstraße 136, Mitte