

KOCH DES MONATS



Clare Smyth hat
allen Grund zum
Strahlen: Ihre Art
des modernen Fine
Dining in London
hat großen Erfolg



CLARE SMYTH

Längst ist Clare Smyth aus dem Schatten ihres Mentors Gordon Ramsay herausgetreten: Im „Core“, ihrem „Herzstück“ in Notting Hill, kombiniert sie die klassisch französische Basis mit der Raffinesse der New British Cuisine

TEXT **ALEXANDRA KILIAN**
FOTOS **MAJA SMEND**

NAME: Clare Smyth. **ALTER:** 41 Jahre. **STATIONEN:** Arbeitet in der Gastronomie, seit sie 16 ist. Über das „St Enodoc Hotel“ in Cornwall geht es zu Michel Roux und Heston Blumenthal bis zur Küchenchef-Position im „Restaurant Gordon Ramsay“. Zusätzlich zweijährige Zwischenstation im „Le Louis XV“ von Alain Ducasse in Monaco und Hospitanz bei Thomas Keller in Kalifornien. **RESTAURANT:** Im August 2017 eröffnet Smyth ihr „Core by Clare Smyth“ in Notting Hill. Casual Fine Dining im Erdgeschoss eines viktorianischen Stadthauses mit edlen Materialien in Pastelltönen und Kunst von Marc Quinn, viel warmem Licht, Bar im Eingangsbereich und offener Küche vor dem Chef's Table und Gasträum sowie U2 und Tracy Chapman statt 40er-Jahre-Jazz-Playlist. **MITARBEITER:** Küchenchef Jonny Bone, Restaurantleiter Rob Rose und Sommelier Gareth Ferreira stärken seit Beginn das 50-köpfige „Core“-Team. Jede Woche finden zusätzlich zu zwei freien Tagen Schulungen der „Core Academy“ statt, mit der Smyth ihren Mitarbeitern Zeit und Zugang zu qualifizierter Weiterbildung ermöglicht. **PRIVATLEBEN:** Smyth lebt mit ihrem Mann Grant und West-Highland-Terrier-Dame Storm in einem Einfamilienhaus in Londons Südwesten, in Wandsworth Common. Direkte Nachbarn und gute Bekannte sind die Kochkollegen Marcus Wareing, Jason Atherton und Mentor Gordon Ramsay. **WAS SONST NOCH?** Meghan Markle und Prinz Harry sind (beziehungsweise waren) Stammgäste ihres „Core“ und haben Smyth 2018 zur Köchin ihrer Hochzeit in Windsor erkoren. Das Menü darf offiziell weiterhin nicht verkündet werden, Markle soll jedoch besonders gut die berühmte Kartoffel von Smyth (siehe Seite 57) geschmeckt haben.

HUMMER & DINKEL

SOUS-VIDE GEGARTER HUMMERSCHWANZ
MIT DINKELRISOTTO





ROGEN & CHIPS

KARTOFFEL UND CHIPS MIT ZWEIERLEI SEETANG
UND FORELLEN- UND HERINGSKAVIAR



RIND & AUSTER

CORNWALL-AUSTERN AUF WAGYU-BEEF MIT
AUSTERN-RINDS-RAGOUT UND STEINPILZEN

PFIRSICH & VERBENE

WILLIAMS-SORBET IN EINEM MERINGUE-BALL
MIT PFIRSICH UND VERBENE IN TEXTUREN





HELL, LÄSSIG UND SEHR ENTSPANNT wirkt der Speisesaal des Restaurants im modernisierten Skandinavien-Look. **Smyths Signature Dish** ist eine Kartoffel der Sorte Charlotte mit Kaviar und Seetang



Z

um Interview erscheint Clare Smyth im Tweedjackett. Eine elegante, schlanke Frau, wacher Blick und klare Aussagen, die wir heute in ihrem „Herzstück“, ihrem Restaurant „Core by Clare Smyth“ in Notting Hill, treffen. Vor drei Jahren hat sich Smyth von Mentor Gordon Ramsay und dessen Flaggschiff-Restaurant in Chelsea gelöst, wo sie als Küchenchefin arbeitete – und wo sie als erste Frau Großbritanniens mit nur 28 Jahren drei Sterne erkocht und bis zu ihrem Weggang gehalten hat.



WARUM ENTSCHIED SICH SMYTH FÜR DIE SELBSTSTÄNDIGKEIT?

An Ramsays Seite hatte Smyth alles erreicht, was ein Koch erreichen kann. „Es war an der Zeit“, sagt sie, „ich wollte mir beweisen, dass ich das auch allein kann.“ Vom *hero to zero*: Sie tauschte die gut dotierte, mit eigenen Anteilen am Restaurant versehene Stelle gegen die Suche nach dem perfekten Ort, Dutzenden Gesprächen mit Vermietern und Behörden sowie Stress bei Bau und Teambildung.

Von ihrem Mentor, der heute regelmäßig bei ihr im „Core“ vorbeischaud, spricht sie nach wie vor in den höchsten Tönen. „Gordon ist ein großartiger Geschäftsmann und Freund“, sagt sie. Von ihm habe sie gelernt, wie man das Ziel, das man sich setzt, schnellstmöglich erreicht: „Militärischer Stil, mit gnadenloser Beständigkeit und Ordnung in Technik und Ausführung.“ Und was hat sie von Alain Ducasse mitgenommen, in dessen „Louis XV“ in Monaco sie eineinhalb Jahre gekocht hat? „Die Leidenschaft zum Beruf und die Liebe zum Produkt.“

WAS MACHT IHREN STIL BESONDERS?

Eine neuartige Definition von British Fine Dining: In der Küche die einzigartige Mischung aus Klassik und New British Cuisine, im Gasträum die Synthese

von Fine und Casual Dining. Clare Smyth hat in den besten französischen Küchen gelernt und gearbeitet, kann Luxusprodukte im Schlaf zur Perfektion verarbeiten. Für das „Core“ entschied sie sich bewusst für einen Fokus auf die schlichteren, regionalen Produkte, die sie jedoch technisch und optisch mit höchstem Anspruch verarbeitet.

„Ich wollte eine Beziehung zum Produkt und seinem Ursprung herstellen. Was ist britische Kultur, was britisches Essen?“ Eine Charlotte-Kartoffel aus Sussex serviert sie, sous vide mit See gras gegart, auf einer Kräuter-Beurre-blanc mit Herings- und Forellenkaviar. Scheiben von pochiertem schottischem Hummer kombiniert sie mit Kaviar, geräucherter Crème fraîche und Hummer-Bisque. Diese Komponenten erlangen erst durch ein Dinkelrisotto und zwei verschiedenen Sorten englischem Sellerie textuell und geschmacklich besondere Spannung. Nicht Hummer und Kaviar, sondern die Underdogs aus der zweiten Reihe werden bei ihr zu Stars: Gemüse, Körner, Kräuter. In einer unpräzisen, aber bis ins Letzte durchdachten feinen Wohnzimmeratmosphäre mit elegant femininem Touch, in der sich der Sneaker-Tourist genauso wohlfühlt wie der Geschäftsmann im Anzug.

WAS BEDEUTET IHR DIE HEIMAT?

Clare Smyth wächst mit einem Bruder und einer Schwester auf einer Farm in der Grafschaft Antrim in Nordirland auf. Der Vater ist Farmer und Pferdetrainer, die Mutter Kellnerin. „Ich bin stolz auf meine Herkunft“, sagt sie. Dass sie dies nun auch auf dem Teller reflektieren kann, erfüllt sie mit noch mehr Freude. „Essen und Fine Dining gehörten in Großbritannien ursprünglich nicht zusammen, ich bin gern ein Teil dieser Bewegung.“

Dem eigenen Ursprung mehr vertrauen, weniger dem französischen Einfluss ist ihr Credo. Abgesehen von dem Spaß, den sie hat, wenn sie lokale Farmer besucht wie die Schweinebäuerin im Lake District, die seltene Rassen am Leben erhält, oder den Zwiebelbauern in Sussex. Sie sieht sich in der Verantwortung, als Köchin nicht nur zu kochen, sondern den Kreislauf der Produkte zu unterstützen. Authentisches Storytelling schmeckt besser, sagt Clare Smyth. Mit der Mischung aus regionalen Produkten und britischer Food-Historie vermittelt sie einheimischen Gästen ein Gefühl für ihre Herkunft, ausländischen eine Idee, wo sie sich befinden.

HAT DAS „CORE“ ALLE ERWARTUNGEN ERFÜLLT?

„Ja und nein“, sagt Clare Smyth. Sie gibt sich nie mit dem Status quo zufrieden. Kürzlich wurden der Keller ausgebaut und die Bäder neu gefliest, sie beantragte die Genehmigung für einen kleinen Winter-

garten, als Nächstes sind die Servicestationen mit einem Update dran. Das sei sie den Gästen schuldig, sagt die ehrgeizige Köchin.

Das „Core“ ist seit Eröffnung konstant für die nächsten drei Monate ausgebucht, inklusive Zweier- oder Dreifach-Seatings am Abend, ein Tisch wird auch schon mal ab 24 Uhr vergeben. Weiter als 91 Tage im Voraus lässt sich kein Platz anfragen – damit möchte Smyth allen die Chance auf einen Besuch geben. Wenn da nicht die Absager wären. Zum achten Mal habe kürzlich jemand storniert. Weil er sich alle Optionen offenhalte – und sich die Stornierungsgebühr leisten könne. „Wir können das Gott sei Dank mit der Warteliste auffüllen, aber es ärgert mich sehr für alle, die diesen Tisch gern weiter im Voraus gehabt und für die Planung benötigt hätten“, sagt Clare Smyth.

ERFOLGREICHE FRAU IN DER MÄNNERDOMÄNE. NERVT SIE DAS THEMA?

Clare Smyth glaubt weder daran, in den damals noch besonders männlich dominierten Profiküchen als Frau anders behandelt worden zu sein, noch, dass Frauen anders kochen würden als Männer. „Ein Stil ist ein Stil, jeder kocht anders“, sagt sie, „und jeder hat mit eigenen Herausforderungen zu kämpfen, wenn er beginnt.“ Der eine, weil er kleiner sei, die nächste, weil sie eine Frau ist. Am Ende zähle, was man könne. Den Stress und Druck, als Frau mehr leisten zu müssen, keine Schwächen zu zeigen, habe sie sich ganz allein gemacht.

Deswegen behandle sie heute ihre sieben Köchinnen in der Küche auch etwas anders als die männlichen Kollegen: „Ich setze mich mit ihnen noch mal getrennt zusammen, um ihnen gleich den Push fürs Ego zu geben, den sie im Gegensatz zu den Männern brauchen – obwohl sie das Gleiche leisten.“ Eine gesündere Geschlechtermischung unter den Top-100-Köchen dieser Welt sei doch nur wünschenswert.

WAS BRINGT DIE ZUKUNFT?

Ein weiteres eigenes Restaurant in Australien, das im Februar 2021 im höchsten Gebäude Sydneys, das noch gebaut wird, eröffnen soll. Mit Blick über den Hafen. Kein zweites „Core“ – Herz und Seele lassen sich nicht kopieren, sagt Smyth –, aber mit ähnlichem Ansatz: regionale Produkte, klassisch höchster Anspruch, Casual Fine Dining, 60 Plätze. Damit möchte die 41-Jährige auch ihrem Team die Möglichkeit zur Veränderung und Weiterentwicklung geben und die „Familie“ in London, wie sie das Team im „Core“ nennt, erweitern.

„Den Sommer hier und den Winter dort zu verbringen, klingt aber auch für mich nicht ganz schlecht“, sagt Clare Smyth – und lacht. **ff**



RESTAURANT „CORE BY CLARE SMYTH“

OT Notting Hill, 92 Kensington Park Road, Tel. 0044-20 39 37 50 86, www.corebyclare.smyth.com, Di-Mi Mittag und So-Mo geschl., Menüs € 90-180



CLARE SMYTHS TIPPS FÜR LONDON:

A. WONG

OT Pimlico, 70 Wilton Road, Tel. 0044-20 78 28 89 31, www.awong.co.uk

Großartiges modernes chinesisches Essen von einem Koch, der aus China stammt und in England aufgewachsen ist. Andrew Wong ist ein kluger Kerl mit super Ideen.

TRINITY

OT Clapham Town, 4 The Polygon, Tel. 0044-20 76 22 11 99, www.trinityrestaurant.co.uk

Mein lokaler Liebling: Top-Produkte und köstliche Küche – darauf können wir uns immer verlassen.

RESTAURANT GORDON RAMSAY OT Chelsea, 68 Royal Hospital Road, Tel. 0044-20 73 52 44 41, www.gordonramsayrestaurants.com

Küchenchef Matt Abé hat acht Jahre mit mir zusammen gearbeitet, er ist phänomenal, hat längst seine eigene Persönlichkeit auf dem Teller entwickelt, verdient aber immer noch mehr Aufmerksamkeit.