



Michael Dyllong (l.) und **Ciro de Luca** mit ihren liebsten Rezepten aus dem **Vida-Kochbuch**: Die rote Garnele – mit Topinambur, Sellerie und Morchel – bietet das Restaurant das ganz Jahr über an. „Sie ist die Königin der Garnelen“, sagt Dyllong. Er bezieht diese exklusiv von einem mallorquinischen Fischer. Wer das Rezept nachkochen will, bekomme Rote Garnelen beim Fischhändler auf Bestellung. **Ciro de Luca** mag den Cocktail **Vida Fresa** besonders gern – ein Mix mit Erdbeeren, Eiweiß und Basilikum. RN-FOTO SCHAPER

# Ein Kompass für die Küche

Sterne Koch Michael Dyllong und **Ciro de Luca** haben ein Kochbuch veröffentlicht

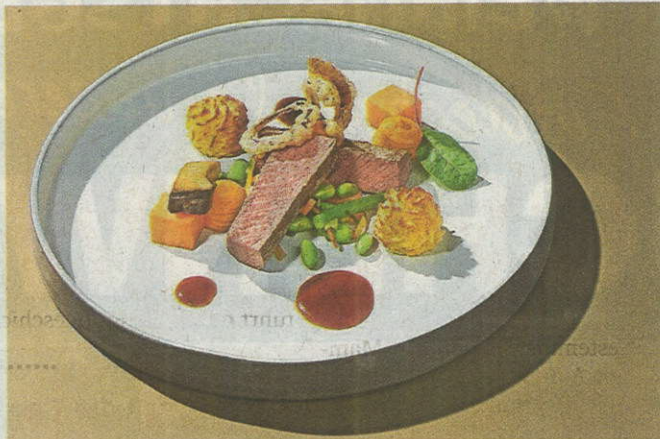
Michael Dyllong weiß, welche Zutaten gut harmonieren. Er weiß, dass Thunfisch und Papaya sich gut ergänzen. Dass Kartoffelsalat mit Erdnussöl ganz hervorragend schmeckt. Dass Gurke, Minze und Schokolade ein himmlisch leckeres Dessert ergeben. Der 29-Jährige hat all das ausprobiert, getestet, verfeinert. Über die Jahre ist sein Rezeptbuch ziemlich dick geworden. Und immer wieder wird er danach gefragt. Deshalb hat der Sternekoch aus dem Palmgarden nun mit **Ciro De Luca**, seinem Partner aus seinem zweiten Restaurant **Vida** in Kirchhörde, ein Kochbuch herausgegeben.

Wobei Kochbuch nicht ganz der richtige Begriff ist. Michael Dyllong und **Ciro De Luca** verstehen ihr Werk eher als Rezeptsammlung, als eine Möglichkeit, einen Einblick in ihre Arbeit zu geben. Das Buch, die Rezepte sollen ein Kompass sein, der die Richtung zeigt, ein Leitfaden, ihre Küche kennenzulernen.

Denn immer wieder würden Dyllong und De Luca genauso wie **Vida-Küchenchef Roman Neumann** gefragt, wie die Gerichte entstehen, woher die Köche ihre Ideen nehmen, warum sie welche Aromen kombinieren. Das Buch sei die Antwort, sagt Michael Dyllong.

## Perfekte Fotos

Die Fotos zeigen die Gerichte in all ihrer Perfektion. Sie sind angerichtet wie Kunstwerke. Die einzelnen Komponenten harmonieren nicht nur geschmacklich miteinander, sondern auch farblich. Um das Hauptprodukt – meist Fisch oder Fleisch – sind die Beilagen getupft, gelegt, ge-



Perfekt arrangiert sind die Gerichte – hier das **Limousin Lamm** – auf den Fotos. FOTO RALF MÜLLER FOTOGRAFIE, DORTMUND

schichtet.

Im **Vida** werden die Teller genauso angerichtet. Das sei für die Hobbyköche aber keine Pflicht. Zu Hause könne jeder selbst entscheiden, wie er die Gerichte interpretiere, anriche und kombiniere. Die Rezepte seien eine Hilfestellung, mal Neues in der Küche auszuprobieren. „Sie sind Inspiration für eigene Experimente“, sagt der Sternekoch.

Hilfreich sind dabei vor allem die letzten Seiten des Buches. Dort verrät Michael Dyllong einige Grundrezepte – zum Beispiel für das Salatdressing, das immer passt, und selbstgemachte Pasta.

## Passende Getränke

Dazu gibt es Getränke-Rezepte. **Ciro De Luca** kreierte im **Vida** passend zum Essen seine Cocktails. „Wir verwenden für

unsere Getränke viele Produkte, die auch in der Küche eingesetzt werden“, sagt er.

Zudem erhält der Leser einen Eindruck von der Arbeit in dem Restaurant, das vor Kurzem vom Restaurantführer **Gault Millau** mit 13 Punkten ausgezeichnet wurde.

Bei der Umsetzung des Buches haben zwei weitere **Dortmunder** geholfen: Die Fotos hat **Ralf Müller** gemacht, die Texte hat **Jürgen Meith-Zimmermann** geschrieben.

Noch vor Weihnachten wollen Dyllong und De Luca ihr nächstes Projekt auf den Markt bringen: die „**Vida Beats**“. Alle drei Monate erstellt der **Dortmunder DJ Mahan** für das **Vida** eine Liste mit neuen Songs. Und weil sie – ähnlich wie bei den Rezepten – immer wieder danach gefragt würden, gibt's nun die besten **Vida-Songs** auf einer CD. Denn auch die Musik, sagt **Ciro De Luca**, gehört zum Konzept des Restaurants.

*Jana.Schoo@mhd.de*

## Wir verlosen drei Exemplare

■ **Das Buch** ist für 29,90 Euro im **Vida**, Hagener Straße 231, erhältlich. Kann aber auch per E-Mail reserviert werden:

[contact@vida-dortmund.com](mailto:contact@vida-dortmund.com)

■ **Wer noch** vor Weihnachten ein Exemplar haben möchte, sollte sich aber beeilen: Schon nach einer Woche auf dem Markt sind etwa 70 Prozent vergriffen. Eine zweite Auflage gibt es erst im Februar.

■ **Die Vida Beats** gibt's ab nächster Woche für 20 Euro. [www.vida-dortmund.com](http://www.vida-dortmund.com)

■ **Wir verlosen** dreimal ein

Exemplar des Kochbuches. So machen Sie mit:

■ **Rufen Sie** ab sofort bei unserer Gewinnspiel-Hotline an: 0137 / 8260060 (ein Anruf aus dem Festnetz der DTAG kostet max. 50 Cent, Mobilfunkpreise können abweichen) und nennen Sie uns das Stichwort **Kochbuch**, Ihren Namen und Ihre Telefonnummer. Oder schicken Sie uns eine SMS mit dem Text „go ticket kochbuch“ gefolgt von Ihrem Namen an die Kurzwahl 52020 (0,49 EUR/SMS inkl. 0,12 Euro VF D2-Anteil). Einsendeschluss

ist der heutige Donnerstag (8.12.), 24 Uhr.

■ **Die Gewinner** werden nach Ablauf der Verlosung umgehend telefonisch benachrichtigt, eine Barauszahlung der Gewinne ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter der beteiligten Unternehmen dürfen nicht teilnehmen.

■ **Der Gewinn** kann nach Ablauf der Teilnahmefrist im **RN-Service-Center**, Silberstraße 21, abgeholt werden. Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 9 bis 17 Uhr, Samstag von 10 bis 13 Uhr.