MISE EN PLACE

ANSICHTEN EINES KOCHS

Klaus Schatzmann

EIN TRÖPFCHEN ESSIG, EIN TRÖPFCHEN ÖL

In Begleitung meiner Frau stellt der Postbote das Riesending auf einen Küchentisch. Ein etwas genervter Blick zur Decke: „Dein Paket ist angekommen", mit Betonung auf „Dein".

Beim Auspacken des Inhalts sehe ich mich fragenden Blicken meiner Mitarbeiter ausgesetzt. Iota, Kappa, Lezithin, Methylacetat, Kalziumchlorid, Natruimzitrat: All das, was nach Chemielabor aussieht, hat auch tatsächlich mit einem Experiment zu tun - mit einem Kochexperiment, wohl gemerkt - und geht auf einen Besuch bei einem der grossen (wenn nicht grössten und einflussreichsten) Köche unserer Zeit zurück.

Der Spanier Ferran Adrià unterscheidet sich nicht nur durch seinen revolutionären Kochstil grundsätzlich von seinen Kollegen in der Königsklasse. Im Unterschied zu den Stars in Frankreich ist sein Auftreten nicht arrogant, sondern herzlich und bescheiden. Sein Restaurant „El Bulli" in Rosas an der Costa Brava war nur während 6 Monaten geöffnet. Der Rest des Jahres wurde mit Köchen und Chemikern für Experimente in seinem Laboratorium verwendet. Was bei ihm auf den Tisch kam, war spektakulär: Warme Geleenudeln mit Iberico-Schinkenfett, sphärische Ravioli oder solche, die im Mund explodieren, warme und kalte Schäume aus Fisch, Gemüse oder Früchten, Knusperchips aus ganzen Krebsen mit Schale, gefrorenes Gänselebermehl mit heisser Bouillon übergossen, geeiste Tortellini-Chips, frittierte Hühnerfüsschen, Melonenkaviar oder gefrorener Parmesanespuma, Rosmarin- oder Zitronenluft etc.

Adrià, der die klassische französische Küche als unverzichtbare Basis betrachtet, widerspricht dieser Aussage mit seinem unvergleichlichen Stil ohne Tabus. „Es gibt nichts, das es nicht gibt!" und er hat mittlerweile Gleichgesinnte und Nachahmer auf der ganzen Welt gefunden, beispielsweise Heston Blumenthal im Restaurant „The Fat Duck" bei London. Dieser arbeitet mit flüssigem Stickstoff. Hierfür bedarf es spezieller Gerätschaften und Vorsichtsmassnahmen – ist es doch durch das Arbeiten mit Stickstoff möglich, Temperaturen weit unter minus 100°C zu erreichen. Wodurch aus Öl oder Alkoholika in Sekundenschnelle Sorberts zubereitet oder Früchte, wie zum Beispiel Orangen, in allerkleinste Einzelteile zerlegt und die Zellhäute problemlos entfernt werden können. Diese „Cuisine Moléculaire" ist mittlerweile aber auch ein bisschen zur „Cuisine Modéculaire" geworden - und hat sehr viele Anhänger unter den „Jungen Wilden" unserer Zunft gefunden. Trotz allem finde ich diese Tendenzen wirklich toll. Unser Beruf hat eben viele Farben und Facetten, und das, was vor über 30 Jahren als „Nouvelle Cuisine" eine kleine Revolution ausgelöst hat, ist durchaus vergleichbar mit dem, was hier passiert. Kochen wird nicht nur neu interpretiert, sondern neu erfunden. Von jungen, flippigen, coolen Typen mit Rastazöpfen und bunten Kasperlihosen werden Ampullen mit Ingredienzien verschiedenster Art aufgefüllt, die man sich an Stelle von Saucen oder Gewürzen in den Mund spritzen und aus Kräutern erzeugte Duftsprays, die man inhalieren kann.

Neue Techniken erlauben es, Fleischstücke innen durch und aussen rosa zu braten und selbst vor Lakritze, Gummibärchen und Ölsardinen machen diese Verrückten nicht Halt. Aber auch dieses Revolutiönchen wird vorübergehen. Die „Schäumchen-Fraktion" (so wird diese Espuma-Zunft von der älteren Garde oft respektlos genannt), wird sich zurückziehen - und ein bisschen was wird zurück bleiben. So war das schon vor 30 Jahren.

Aber vorher muss ich's noch ausprobiert haben. Also: Calcic für die explodierenden Ravioli, Gellan für die Gelee-Tagliatelle, Lecite für die Festigung der Schäume, Calziumchlorid für die sphärischen Ravioli… Naja, ein bisschen herzlos ist es schon, das Ganze. Wenn ich da an das beste Gericht denke, das ich je gegessen habe, damals bei Girardet in Crissier. Gebratene Languste, ein Tröpfchen Sherry-Essig, ein Tröpfchen Baumnussöl. Phantastisch!

Erschienen am 14. Februar 2007 im Liechtensteiner Vaterland

JOANNA ELISE

Wie hatte er sich doch amüsiert über die Männer in seiner Verwandtschaft. Die Geburt ihrer Enkelkinder ging jeweils einher mit einer seltsam anmutenden Verwandlung ihres Charakters. Gestandene Mannsbilder mutierten zu Kindsköpfen, deren Vokabular sich in extremis nur noch auf einsilbige Dreiteiler beschränkte: „Eieiei, feinifeinifeini.". Eine Million Jahre Evolutionsgeschichte - und dann solch ein Rückschlag! Nein, so was würde ihm nie passieren! Hand drauf!

Es kam der 21. Juni und mit ihm Joanna Elise, das liebste und schönste Enkelkind, das die Welt je gesehen hatte. Obwohl der Rest der Verwandtschaft dies partout nicht bestätigen wollte, war es dem Grossvater mütterlicherseits wie aus dem Gesicht geschnitten - behauptete er zumindest.
Jedenfalls ein Traumbaby, welches behütet und mit sehr viel Liebe erzogen werden sollte. Für seine Joanna nur das Beste! Dazu gehörte auch die richtige Ernährung. An Stelle von fader Langeweile in Püreeform, welche in jeder Babyfood-Ecke angeboten wird, kreierte er deshalb Kürbisbrei à la grande cuisine. Frischer Muskatkürbis, gekocht und püriert mit kandiertem Ingwer, Kurkuma und einer Prise Zimt und so…! „Feini, feini, feini", laberte er beim Versuch, mit einem kleinen Löffel den kulinarischen Geniestreich im süssen Kinderlächeln zu versenken. Es folgte ein misstrauisches Stirnrunzeln und der Smiley der Kleinen wechselte ins Gegenteil. Ein prustendes Geräusch ertönte und das Meisterwerk landete überall, nur nicht dort, wo es eigentlich hin sollte! Mit einem Tüchlein wischte er den Brei und damit auch einen beträchtlichen Teil seiner Berufsehre aus seinem Gesicht, während der kleine Sonnenschein wieder zum Smiley wurde. 40 Jahre Berufserfahrung und ein Palmarès aus Goldmedaillen, Toques und Sternen… Und dann das? Er war am Boden zerstört! Gab es ein Leben nach dem Babybreiblues? Und ob, mein Kleines, dann mampfen wir halt das Hipp-Breili. Bäh bäh bäh, würgi würgi würgi.
Und er merkte, wie seine bessere Hälfte und Anja, die Mutter des Kindes, die Augen verdrehten. Ja, ja, ich weiss schon, was ihr fragen wollt, aber was kümmert mich der Kokolores, den ich gestern noch über die anderen erzählt habe. Gell, feini feini …

Erschienen am 17. Januar 2013 im Liechtensteiner Vaterland

KÖNIG DER KÖCHE

Frankreich im Sommer 2001. Ein herrlicher Abend in Collonges-au-Mont-d'Or, auf den ich mich schon seit Jahren gefreut habe. Wir sind etwas zu früh da, deshalb bleibt uns genügend Zeit, das Haus in dem wir heute einen Tisch für zwei Personen reserviert haben, in Augenschein zu nehmen.

Ein in dunkelrot gehaltenes Gebäude, das wohl in nichts mehr an die gutbürgerliche Ausflugstätte erinnert, die „er" von seinem Vater in den späten Fünfzigerjahren übernommen hat. „Er", geboren 1926; mit 14 Jahren (mitten im Krieg) beginnt „er" seine Kochlehre in Lyon, mit 17 tritt „er" in die Résistance ein und kehrt verwundet in das zerstörte Elternhaus zurück. 1948 die beruflich wohl bedeutendste Station: Bei Fernand Point, dem damals grössten Meister der französischen Küche im „Pyramide" in Vienne. Nach sechs Jahren wechselt „er" ins berühmte „Lucas-Carton" in Paris. Die bei Point erworbenen Kenntnisse bezüglich eine übersichtliche, geradlinige, schnelle und am Angebot des Marktes orientierte Küche werden zum Leitbild für den jungen Koch, der im traditionell geführten „Lucas Carton" lernt, wie die alten Grundlagen für die Neue Küche zu verwenden sind.

Zurück in Collonges-au-Mont-d'Or beginnt „er" seinen langen Weg an die Spitze. 1961 der erste Stern im „Guide Michelin" und die Auszeichnung „Meilleur ouvrier de France". 1962 der zweite und seit 1965 (ohne Unterbruch bis heute) der dritte Stern. Doch was machte „ihn" wohl zum unumstrittenen König der Köche?

Nun, „er" konnte seine Ideen am besten publik machen, hatte Freude an seiner Selbstdarstellung, rührte die Werbetrommel und formte das öffentliche Bild eines königlichen Kochs. „Er" kämpfte um die Erneuerung der französischen Kochkunst und wurde zum Botschafter der Esskultur in der ganzen Welt. Ein Koch (wenn er kann und will) ist plötzlich wer – nicht mehr nur der kleine Angestellte eines berühmten Restaurateurs oder Hoteliers. Das war wohl die eigentliche Revolution in der Küche, die von „ihm" ausging. So stehen wir nun also auf dem Vorplatz „seines" Gourmettempels und ich fotografiere was das Zeug hält. Der Meister, übergross auf dem Dach, aus dem Fenster gebeugt, im Türrahmen, verewigt auf Pappe, Zement und Plastik.

„Hab ich's doch gewusst: Den König gibt's nur als Pappkamerad, jovial lächelnd, neben den man sich hinstellt, ein Föteli macht und dann daheim erzählt, was für ein „liaba Typ" das gewesen ist. Aber nicht mit mir, nein, mit mir nicht.

Just in dem Moment, da ich mein Shooting beenden will, höre ich im Hintergrund: „Monsieur! Monsieur! Un moment, s'il vous plait !" und das Original spurtet quer über den Parkplatz, um sich für und mit uns fotografisch verewigen zu lassen.

Das anschliessende Diner wird zum erwarteten Erlebnis, und zwischen Soupe aux truffes noires VGE, Rouget à la provençale und Poularde de bresse pochée à l'estragon: Immer Monsieur le Roi, „er", das Original, freundlich, charmant, gleichermassen respektvoll zu Dolce e Gabbana zu unserer Linken, Rolex und Chanel zur Rechten und zu einer amerikanischen Delegation in respektlosem Schlabberlook vor uns.

Das Restaurant, in dem ein Heer von bestausgebildeten Mitarbeitern beschäftigt ist, zählt ca. 200 Sitzplätze, ist auf Monate hinaus ausgebucht und „Monsieur" ist nicht nur der populärste, sondern wohl auch der reichste Koch der Welt. Wie ist so etwas möglich, zumal, „er" weder der Erfinder einer raffiniert leichten Küche ist (wie Michel Guérard), nicht als Meister des Subtilen bezeichnet werden kann (wie Frédy Girardet) und auch nicht das Geniale eines Alain Chapel besitzt?

Ist „er" ein Mensch mit ausserordentlicher Begabung, der seine Fähigkeiten auf clevere Art nutzte, um an die Spitze zu gelangen? Ja, sicher. Doch das allein reicht wohl nicht aus, um eine lebende Legende zu werden, denn was ist schon der grösste Koch ohne sein Team? Ein Team wiederum benötigt eine Führungspersönlichkeit, eine Respektperson, die dem Team ebenfalls mit Respekt begegnet. Es ist ein wenig so, wie es eigentlich in der Politik sein sollte: Wenn für einen Chef nur die eigene Meinung zählt, er seine Brigade für Hanswurste hält und sie wie ein Puppenspieler nach Belieben tanzen lässt, kann ebenso wenig Kreatives geleistet werden, wie wenn er nur als Grüssaugust auftritt.

Mittlerweile wird ein Konvoi von Käse- und Dessertwagen angekarrt und ich erweitere diskret den Umfang meines Hosengurtes. (Zwei Loch über Par - na ja, man gönnt sich ja sonst nichts). Petits fours, café, digestifs… Es ist ein toller Abend gewesen, wir haben viel gesehen und viel gelernt. Merci, Paul Bocuse! Vive le roi!

Erschienen am 10. Oktober 2001 im Liechtensteiner Vaterland

PARFAIT VON BÜNDNERFLEISCH MIT LINSEN-VINAIGRETTE

Zutaten
Für das Parfait:
400 g Crème double
oder 500 g Vollrahm
70 g Bündnerfleisch
7 g Blattgelatine
Salz, Cayennepfeffer
80 g geschlagene Sahne
4 EL Bündnerfleisch, fein gewürfelt

Für das Gelee:
1000 g Fond von gekochten Kasseler-Rippchen
35 g Blattgelatine

Für die Vinaigrette:
2 EL grüne Linsen
1 EL rote Linsen
2 EL Aceto Balsamico
3 EL Walnussöl
2 EL Erdnussöl
Salz, Pfeffer
2 EL gekochte rote Bohnen

Vorgehensweise
1. Eine Terrinenform ins Tiefkühlfach stellen und gut durchkühlen (ca. 1 Stunde).
2. Für das Gelee die eingeweichten, gut ausgedrückten Gelatineblätter im erhitzten Kasseler-Fond auflösen. Auf Eis stellen, mit dem Schneebesen kalt rühren und die gekühlte Terrinenform damit auffüllen. Wenn der Gelee-Mantel an der Formwand fest zu werden beginnt, das restliche Gelee abgiessen, so dass nur etwa 1 mm Gelee-Mantel bleibt. Die Form kühl stellen.
3. Die Crème double bzw. den Vollrahm mit dem in feinste Scheibchen geschnittenen Bündnerfleisch in eine Kasserolle geben, bei mittlerer Hitze aufkochen und um ein Drittel einköcheln lassen. Die reduzierte Flüssigkeit durch ein feines Sieb giessen (Fleischreste gut auspressen).
4. In diese Bündnerfleisch-Sahne (300 g) die 7 g Gelatineblätter (zehn Minuten in kaltem Wasser eingeweicht und gut ausgedrückt) einrühren und in den Mixer geben. Eine Minute durchmixen, damit sich in der Sahne nach dem Kaltwerden keine Klümpchen bilden. Mit Salz und Cayenne-Pfeffer abschmecken. In eine Schüssel füllen, auf Eiswürfel stellen und mit dem Schneebesen kalt rühren.
5. Bevor die Masse zu stocken beginnt, die geschlagene Sahne unterheben. Die Parfait-Mischung sofort in die vorbereitete Terrinenform einfüllen und etwa eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen. Herausnehmen, die Bündnerfleisch-Würfel auf der Parfait-Oberfläche verteilen und die Form mit dem restlichen Gelee ausgiessen.
6. Eine Stunde in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.
7. Für die Vinaigrette die Linsen in Salzwasser getrennt weich kochen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Aus Balsamico-Essig, den beiden Nussölen, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren.

Es wird angerichtet
Das Parfait stürzen und mit einem in heisses Wasser getauchten Messer aufschneiden. Die Scheibchen anrichten, die Linsen rundum verteilen, rote Bohnen hinzufügen und mit der Vinaigrette beträufeln.

Tipp
Das Ausgiessen des Gelee-Mantels braucht etwas Übung: Wenn das Gelee zu kalt ist, wird der Mantel zu dick und unregelmässig; ist das Gelee zu warm, wird der Mantel zu dünn. Verzagen Sie deshalb nicht, wenn's beim ersten Mal nicht klappt. Nehmen Sie das Gelee aus der Terrine, erwärmen Sie es kurz und beginnen Sie von neuem. Wesentlich weniger aufwändig ist es, wenn Sie die Parfaitmasse einfach in die Terrine einfüllen und nach dem Erstarren nur die Oberfläche (bzw. nach dem Stürzen die Unterseite) der Terrine ausgiessen.
Auch beim Stürzen solcher Terrinen benötigt man etwas Übung. Am besten schneiden Sie die beiden äusseren Ränder der Terrine direkt zwischen Metall und Terrine etwas ein, lassen 1-2 Sekunden etwas heisses Wasser über die Terrinenform laufen (ohne die Füllung zu berühren), kippen Sie nun die Terrine vorsichtig kurz nach links und rechts und wenn sie feststellen, dass sich die Terrine vom Rand löst, stürzen Sie den Inhalt ganz vorsichtig auf ein Schneidbrett. Bevor Sie die Terrine aufschneiden, sollten Sie diese nochmals einige Minuten gut durchkühlen lassen.

Variationsmöglichkeiten
Auf ähnliche Art lassen sich Parfaits, Terrinen und Mousses in unzähligen Varianten herstellen: Verwenden Sie an Stelle von Bündnerfleisch zum Beispiel Kalbsjus, Wildjus, Krustentier- oder Steinpilz-Fond, welche Sie mit den passenden Gewürzen oder Spirituosen ergänzen und reduzieren Sie diese mit dem Rahm. Wichtig ist, dass Sie immer das richtige Verhältnis von eingekochtem Rahm, Gelatine und geschlagenem Rahm verwenden. Auf den Gelee-Mantel kann auch verzichtet werden.

STEINBUTTFILET IN APFELSCHUPPEN AUF ZITRONENGRAS-CURRY-MOUSSELINE

Zutaten
600 g Steinbuttfilet, in 8 Stücke zerteilt
1 Apfel (Golden Delicious), geschält
400 g Sektsauce (siehe Grundrezept)
1 EL Currypulver, mild
1 TL grüne Currypaste
2 Zitronengrasstängel, zerquetscht und in Stücke geschnitten
20 g frischer Ingwer, in Scheibchen geschnitten
30 g Kokosmilch
3 EL Erdnussöl
3 EL Vollrahm
1 TL kandierter Ingwer, klein gehackt
Salz, Chiliöl, Curryöl

Vorgehensweise
1. Ein Esslöffel Erdnussöl erwärmen, darin die grüne Currypaste kurz anbraten, Currypulver hinzufügen, mit Kokosmilch und Sektsauce aufgiessen und aufkochen lassen.
2. Zitronengras und Ingwer hinzufügen, ein paar Minuten köcheln lassen und anschliessend mit dem Mixstab gut zerhacken.
3. Die Sauce durch ein feines Haarsieb passieren und gut auspressen. Mit Chiliöl abschmecken, den Rahm hinzufügen und warmstellen (nicht mehr aufkochen).
4. Die Steinbuttfilets salzen und mit dem in dünne Scheibchen geschnittenen Apfel schuppenartig belegen.
5. In einer Teflonpfanne etwas Erdnussöl erhitzen, die Steinbuttfilets zuerst mit der Apfelschuppenseite nach unten anbraten. Wenn sie schön goldgelb gebraten sind vorsichtig wenden (um die Schuppen nicht zu zerstören, kann man einen Deckel auf die Filets legen und die Pfanne stürzen, um dann die Filets wieder vom Deckel in die Pfanne gleiten zu lassen). Schön glasig braten.

Es wird angerichtet
Platzieren Sie die Filets auf vier Teller und geben Sie den kandierten Ingwer darüber. Umgiessen Sie die Filets mit der kurz zuvor mit einem Stabmixer aufgeschäumten Sauce und etwas Curryöl.

Variationsmöglichkeiten
Anstelle der Apfelscheibchen können Sie auch Kartoffel-Scheibchen verwenden und dazu anstatt Currysauce Kartoffelcoulis oder Nussbutter und etwas Aceto balsamico servieren. Ebenso können Sie den Fisch mit Zucchetti-Scheibchen belegen, pochieren und dazu eine Sektsauce oder Tomatenessenz (siehe Grundrezepte) mit Olivenöl und Basilikum reichen.

GEBRATENER STEINBUTT MIT OFENZWIEBELN

Zutaten
4 Steinbutttranchen mit Haut und Mittelgräten à ca. 200 g
4 Zwiebeln, mittelgross
100 g Kalbsjus (siehe Grundrezept)
100 g Butter (davon 20 g geklärte)
50 g Aceto balsamico
50 g Portwein, rot
Thymian, Rosmarin, Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Erdnussöl, Zucker

Vorgehensweise
1. Wickeln Sie die Zwiebel einzeln in Alufolie ein und setzen Sie diese auf eine mit reichlich Salz ausgefüllte kleine Pfanne. Schieben Sie die Pfanne in den auf 170°C vorgeheizten Ofen und backen Sie die Zwiebeln bis sie vollkommen durchgegart sind (ca. 1 Stunde und mehr, je nach Grösse der Zwiebel) und lassen sie diese anschliessend gut auskühlen.
2. Nach dem Auskühlen die Zwiebel aus der Folie nehmen, dabei den Saft aus der Folie auffangen, die Zwiebel halbieren und die Schalen grosszügig entfernen.
3. In einer Kasserolle die geklärte Butter schmelzen lassen und etwas Zucker hinzufügen, die Zwiebelhälften mit der Schnittseite nach unten einlegen und langsam braten bis die Schnittflächen schön gebräunt sind (beiseite stellen und warm halten).
4. Die Steinbutttranchen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Kasserolle mit etwas Erdnussöl unter Beigabe des Thymian- und Rosmarinzweigs und der ungeschälten, angedrückten Knoblauchzehe schön saftig braten.
5. Die Zwiebelhälften aus der Kasserolle nehmen, den Bratensatz der Zwiebeln mit Aceto Balsamico ablöschen, Portwein hinzufügen, ebenso den Zwiebelsaft und das Ganze etwas einköcheln lassen.

Es wird angerichtet
1. Die Steinbuttfilets auf Tellern anrichten, die Zwiebel obenauf setzen und die Sauce hinzufügen.
2. Aus der restlichen Butter nussbraune Butter zubereiten und ebenfalls hinzufügen.

Serviervorschlag
Als Beilage eignen sich besonders gut frische hausgemachte Nudeln oder Kartoffelstock bzw. heisser Kartoffelespuma (siehe Grundrezept) oder ein Stück Baguette.

Was es zu beachten gilt
Dies ist ein herzhaftes Gericht. Anstelle von Steinbutt kann ebensogut ein Kalbskotelett verwendet werden.

Tipp
Bei in der Pfanne gebratenen Fisch- und Fleischstücken empfiehlt es sich, ein Thymian- und / oder Rosmarinzweiglein und eine ungeschälte, zerdrückte Knoblauchzehe mitzubraten. Dies gibt ein kräftiges Aroma.

GEBRATENE SEEZUNGE MIT OCHSENSCHWANZCONFIT UND ROSMARINÖL

Zutaten
4 Seezungen à ca. 160-200 g (pfannenfertig zubereitet, d.h. ohne Kopf, Haut und Flossenkranz)
120 g Ochsenschwanzconfit (Rezept siehe „Ochsenschwanzravioli")
300 g Champagnersauce (siehe Grundrezept „Sektsauce")
1 kleiner Bund Rosmarin
4 Knoblauchzehen, in der Schale gequetscht
Rosmarinöl
Olivenöl
Mehl
Sherry, trocken

Vorgehensweise
1. Das Ochsenschwanzconfit erhitzen, nochmals mit etwas Sherry und eventuell Pfeffer abschmecken und in vier kleine Metallringe mit ca. 3cm Durchmesser abfüllen
2. Die Seezungen mit kaltem Wasser abspülen und mit einem Küchenkrepp trockentupfen. In einer beschichteten Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die kurz zuvor in Mehl gewendeten Seezungenstücke in die Pfanne geben und ein paar Rosmarinzweiglein und den Knoblauch hinzufügen und die Fische unter ständigem Begiessen mit dem Öl aus der Pfanne beidseitig schön braun und saftig braten.
3. Die Fische aus der Pfanne heben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
4. Je eine Seezunge auf einen Teller legen, das Ochsenschwanzconfit hinzufügen und mit der kurz zuvor aufgeschäumten Sektsauce umgiessen. Mit Rosmarin-Öl beträufeln.

Variationsmöglichkeiten
Dieses Gericht können sie auch mit Kalbsjus (siehe Grundrezept) servieren. Die Kombination von Fisch und Fleisch mag vielleicht etwas ungewohnt erscheinen, schmeckt jedoch vorzüglich. An Stelle von Seezunge eignen sich auch Steinbutt oder Seeteufel und als Beilage hausgemachte Nudeln oder kleine Bratkartoffeln.

STRUDELTEIGBLÄTTER MIT JOGHURTMOUSSE UND FRISCHEN BEEREN

Zutaten
4 Strudelteigblätter, ersatzweise Filoteig-Blätter
200 g frische Beeren (Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, etc.)
160 g Joghurt nature
2 g Blattgelatine
2 g Vanillezucker
1 Zitrone
50 g Puderzucker
1 Orange
15 g Grand Marnier
60 g Vollrahm
Beerencoulis
Erdbeersorbet (siehe Grundrezept)
Erdnussöl

Vorgehensweise
1. Legen Sie die Strudelteigblätter auf eine harte Unterlage. Mit einem runden Ausstecher (ca. 7 cm Durchmesser) 24 Teigrondellen ausstechen. Diese legen Sie nun auf eine Backmatte und bepinseln sie mit Erdnussöl. Das Ganze mit einer zweiten Backmatte beschweren und im Backofen bei 160°C schön goldbraun backen. Anschliessend aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen (nicht in den Kühlschrank stellen!).
2. Für die Joghurtmousse das Gelatineblatt in kaltem Wasser einweichen. Mit einer feinen Reibe die Zitronenschale in das Joghurt reiben, etwas vom Zitronensaft durch ein Sieb dazu pressen, den Puderzucker und Vanillezucker hinzufügen und ebenso etwas Grand Marnier. Ebenfalls etwas Orangenzeste dazu reiben.
3. Anschliessend die eingeweichte Gelatine gut abtropfen, zur Joghurtmasse hinzufügen und das Ganze vorsichtig erwärmen, bis das Gelatineblatt geschmolzen ist.
4. Nun die Joghurtmasse mit dem Stabmixer gut durchmixen und anschliessend abkühlen lassen.
5. Die Joghurtmasse mit Vollrahm vermengen, in einen Rahmbläser füllen, gut durchschütteln, eine Kapsel aufsetzen und gut durchkühlen lassen.

Es wird angerichtet
1. Die Beeren auf vier Teller verteilen und nach Belieben mit Tupfen von Beerencoulis (gesüsstes, flüssiges Beerenpüree) und Crème fraîche oder halbgeschlagenem Rahm garnieren.
2. Die Strudelteigblätter Schicht für Schicht mit der Joghurtmousse füllen.
3. Die Dessert-Türmchen in die Mitte der Teller platzieren, etwas Puderzucker darübersieben und nach Belieben mit Beerensorbet oder Vanilleglace (siehe Grundrezept) vollenden.

Was es zu beachten gilt
Diese Teigblätter weichen sehr schnell auf, deshalb sollten sie erst kurz vor dem Servieren befüllt werden.

Variationsmöglichkeiten
Auf dieselbe Art lässt sich diese Mousse auch mit Quark, Vanillecreme oder Sauerhalbrahm zubereiten. Schmeckt auch sehr gut mit Orangenfilets und Sauce, mit Ananascarpaccio und Ananas-Limetten-Sorbet oder auch mit Kirschenkompott und Zimtglace.

CURRYGLACE

Zutaten
100 g Kokosmilch
200 g Milch
200 g Vollrahm
50 g Zitronengras,
fein geschnitten
12 g Ingwer, geschält
½ Vanilleschote
50 g Eigelb
50 g Zucker
20 g weisse Schokolade
5 g Currypulver, mild
25 g Kokoslikör
25 g Curaçao Likör
30 g Ananaspüree
Limettenzeste

Vorgehensweise
1. Milch, Rahm und Kokosmilch in einen Topf geben und mit fein geschnittenem Zitronengras, Ingwer, Vanilleschote (aufgeschlitzt), Currypulver und weisser Schokolade erhitzen und 30 Minuten ziehen lassen, anschliessend durch ein feines Sieb giessen und gut auspressen.
2. Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen, die heisse Milch-Rahm-Mischung langsam hinzugiessen und gut verrühren. Alles in einem Topf erhitzen, bis kurz vor dem Kochen eine leichte Bindung entsteht. Sofort vom Feuer nehmen und kalt rühren.
3. Nach dem Erkalten Kokoslikör, Curaçao und Ananaspüree hinzufügen, das Ganze mit etwas frisch geriebener Limettenzeste abschmecken und in der Glacemaschine gefrieren.

Was es zu beachten gilt
Schmeckt hervorragend zu Ananascarpaccio und als Ergänzung zu fruchtigen Desserts mit Bananen, Orangen, Kokosnuss, Mango etc.

RÜEBLITORTE

Zutaten
190 g Haselnüsse, gemahlen
190 g Rüebli, geschält
und auf der Raffel gerieben
25 g Mehl
190 g Puderzucker
4 Eier
3 EL Kirschwasser
1 Messerspitze geriebene
Zitronenschale
1 Prise geriebene Muskatnuss
1 Prise Salz
Butter und Mehl für die Ringform

Vorgehensweise
1. Die Eier mit dem Zucker in eine Rührschüssel geben und über dem Wasserbad warm aufschlagen bis ein dickflüssiger Schaum entsteht. Die Masse nicht zu heiss werden lassen, da das Ei darin sonst stockt.
Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse kalt schlagen.
2. Die geriebenen Haselnüsse, Karotten und das fein gesiebte Mehl unter die Eischaummasse heben, das Kirschwasser und die Gewürze ebenfalls untermengen.
3. Die Tortenmasse in einer mit Butter ausgepinselten und mit Mehl bestäubten Ringbackform einfüllen und im auf 170°C vorgeheizten Backofen für ca. 20 Minuten backen (Nadelprobe).
4. Nach dem Backen den Kuchen in der Backform auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Variationsmöglichkeiten
Mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit Zuckerguss überziehen (Zuckerguss aus Eiweiss, Puderzucker und etwas Zitronensaft herstellen).

Tipp
Probieren Sie doch einmal gebratene Entenleber auf einer kleinen, ausgestochenen Rüebli-Bisquit-Rondelle mit etwas Zitronenconfit, Nussöl und ein paar Tröpfchen Aceto balsamico.

ERDBEERSORBET

Zutaten
500 g frische Erdbeeren

150 g Zucker
100 g Wasser
Kurz zusammen zu einem
Zuckersirup aufkochen und
etwas abkühlen lassen

2 TL Zitronensaft
2 Prisen Zitronenschale (Abrieb)
Schwarzer Pfeffer
2 TL Grand Marnier

Vorgehensweise
1. 500 g von Stielen befreite Erdbeeren in den Mixer geben. Den warmen Zuckersirup hinzufügen und Zitronensaft, Zitronenschalenabrieb, Grand Marnier und zwei Umdrehungen aus der Pfeffermühle zu den Erdbeeren geben und gut durchmixen.
2. Das Ganze durch ein feines Sieb passieren und in der Sorbetière oder Glacemaschine zu Glace drehen.

Was es zu beachten gilt
Verwenden Sie für Sorbets nur vollreife Früchte. Auf diese Art lassen sich Sorbets aus verschiedensten Früchten wie Ananas, Melone, Mango, Orange etc. herstellen. Passen Sie den Sirupanteil dem Zuckergehalt der Früchte an und erhöhen Sie den Zuckeranteil bei dünnflüssigen Fruchtpürees. Ebenso sollten Sie den Likör der jeweiligen Fruchtsorte anpassen. Für besonders dickflüssige Fruchtpürees wie Banane oder Mango benötigen Sie etwas dünnflüssigeren Sirup. Bei besonders säurehaltigen Sorbets wie Zitrone, Limette oder Passionsfrucht sollte der Anteil des Sirups dem Aroma der Frucht unbedingt angepasst werden. Verwenden Sie in diesem Fall einen Zuckeranteil von 1:1 im Verhältnis zum Wasser.
Falls Sie über keine Glacemaschine verfügen, können Sie die Sorbetmasse auch auf eine Metallplatte ca. 2 cm hoch geben und tiefkühlen, anschliessend die durchgefrorene Masse grob zerhacken und so lange im Küchenmixer pürieren, bis das Sorbet die gewünschte cremige Konsistenz erreicht hat.

ZITRONENCONFIT

Zutaten
4 Zitronen, bio, unbehandelt
100 g Zucker
180 g weisser Rum
5 Pimentkörner
½ TL kleingewürfelte Chilischoten
50 g frischer Ingwer,
geschält und in feine
Scheibchen geschnitten
Salz

Vorgehensweise
1. Zitronen heiss abwaschen, trocken tupfen, längs vierteln und dann in ½ cm dicke Scheiben schneiden. In einem Liter Wasser ca. 10 Minuten köcheln und kalt abschrecken.
2. Zucker und Rum zu dickem Sirup einkochen, Piment mit Zitronen, Chili und Ingwer hinzufügen und bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Zitronen weich, aber noch nicht zerfallen sind. Mit Salz würzen.
3. Ingwer und Pimentkörner entfernen und das Confit (noch heiss) in Gläser abfüllen.

Variationsmöglichkeiten
Servieren Sie dieses Confit zu gebratener Ente, zu gebratener Entenstopfleber oder Wildgerichten.