

Die vier Zauberlehrlinge

Vogelbeeren, Hexenpilze und Grüne Fee: Alles, was Mutter einst verboten hatte, wandert bei vier Gourmetköchen in den Topf. Das Hexenmenü überstanden aber alle Gäste heil.

ELSBETH HOBMEIER

Ohne irgendwelche Hemmungen setzt Kerstin Rischmeyer, Chefin des Gourmetrestaurants Jasper im Hotel Palace in Luzern, einen grossen Klacks Vogelbeer-Chutney auf jeden Teller mit gegartem Steinbutt. Vogelbeeren! Also genau jene roten kleinen Früchte, vor denen uns Mutter einst bei jedem Waldspaziergang warnte! «Im Volksglauben hält sich das Gerücht hartnäckig, Vogelbeeren seien giftig», weiss die 16-Punkte-Köchin. Aber sie beruhigt sogleich: «In gekochter Form sind die Früchte eine Delikatesse».

Davon konnten sich am vergangenen Freitagabend über 60 Feinschmecker überzeugen, welche sich vom Motto «Vier Kochlöffel im Hexenkessel» nicht abschrecken liessen – und als Belohnung einen einmaligen Gourmetabend im Hotel Bellevue Palace in Bern miterlebten. Auf sie wartete ein ungewöhnlich komponiertes Fünfgangmenü, das von besten Champagnern



Vier VJC-Gourmetköche auf den Spuren des Miraculix: (v. l.) Torsten Götz, Victoria-Jungfrau Interlaken; Denis Schmitt, Eden au Lac Zürich; Kerstin Rischmeyer, Palace Luzern; Gregor Zimmermann, Bellevue Palace Bern.

aus dem Hause Laurent Perrier begleitet wurde und – nicht wegen Hanf und Hexerei – für Hochstimmung sowohl bei der Gästeschar wie auch im Küchenteam sorgte.

«Bist du sicher, dass man das essen kann?»

«Bellevue»-Direktor Urs Bühler zeigte zwar grosse Freude, dass die Küchenchefs der vier in der Jungfrau-Victoria-Collection zusammengeschlossenen Häuser

nach Bern zum grossen Hexen-Event geladen hatten – aber auch eine gewisse Skepsis. «Bist du sicher, dass man das essen kann?», fragte er seinen «Hexenmeister» Gregor Zimmermann leicht indigniert, als dieser seine Hexenpilze (flockenstieler Hexenröhrling) geliefert erhielt. Zum Beweis

«Bist du sicher, dass man das essen kann? Das musst du mir beweisen!»

Urs Bühler
Direktor Bellevue Palace, Bern

Erbsen und das Hagebutten-Vanillin dazugeben. Zum Schluss Mascarpone und Parmesan darunterziehen. Nicht mehr kochen lassen, sonst bindet der Parmesan nicht mehr.

Steinbutt mit Mumbai-Curry:
280 g Steinbuttfilet ohne Haut
30 g grobes Meersalz
1 El. Mumbai-Curry
100 ml Olivenöl
Thymianzweig

Steinbutt in etwa 4 gleich grosse Würfel schneiden, mit Meersalz würzen, die schöne Seite mit Mumbai-Curry bestäuben, mit einem Teller beschweren und etwa 6 Stunden in Kühlschrank marinieren. Die Würfel auf ein tiefes Blech setzen, Olivenöl und Thymian dazugeben, bei 65 Grad im Umluftofen ca. 15-18 Minuten backen.

Dazu passt Limonensauce und Vogelbeeren-Relish.

musste der Küchenchef vor den Augen seines Direktors einen Pilz verzehren. Er überlebte... und schwärmte sogleich: «Der schmeckt besser als jeder Steinpilz». Für seinen Hauptgang «Rinderfilet, Zwerchfellspitz und Hexenpilzknusper» marinierte Zimmermann die Pilze mit Haselnussöl und Zitrone, zog sie durch Eiweiss und Panade und frittierte sie schliesslich goldgelb.

Zwischen Absinth zur Vorspeise und Eichel zum Dessert

Als Vorspeise servierte Torsten Götz aus Interlaken eine Foie-gras-Schnitte, die er mit einem Absinth-Gelée überzog und mit Beifuss geräuchertem Stör ser-



Eigenhändig gesammelt: Vogelbeeren und Engelwurz.



Schwarzwurzeln als besondere Dekoration im Bellevue Bern.

vierte. Eine magische, mit Hanf parfümierte Krustentier-Bouillon samt Meeresspinnen kreierte Denis Schmitt vom «Eden au Lac» in Zürich. Und alle vier zusammen komponierten einen Dessertteller, der mit ungewohnten Zutaten wie Eichel, Sanddorn, Engelwurz und Essigbaum-Granulat verblüffte.

Der gemeinsame Auftritt der vier VJC-Köche fand dieses Jahr bereits zum zweiten Mal statt. Das Datum bestimmte die Idee des «Hexenmenüs»: Freitag, der 23. September, der Abend der Tag-und-Nachtgleiche (Aequinox), die den Herbst einläutet und der magische Kräfte zugesprochen werden. Die nächste VJC-Soirée findet am 27. April im Palace in Luzern statt – zum Thema wollte sich Kerstin Rischmeyer noch nicht äussern und lächelte nur verschmitzt: «Wir haben da bereits einige Ideen...»



Das Rezept

Steinbutt mit Mumbai-Curry und Vogelbeeren

Das Rezept stammt von **Kerstin Rischmeyer**, Küchenchefin im «Jasper» im Hotel Palace Luzern

Alle Rezepte:
www.htr.ch/hexenmenü

Zutaten für 4 Personen

Erbsenrisotto:
3-4 El Olivenöl; 60 g Schalotten, fein geschnitten; 2 Knoblauchzehen; 360 g Risottoreis; 1 Thymianzweig; 2 dl Weisswein; 3 dl Geflügelfond; 100 g Mascarpone; 50 g Parmesan gerieben; 200 g Erbsen; wenig Hagebutten-Vanillin

Erbsen mit Schalotten anziehen, mit Salz und Zucker abschmecken, in einen Pacojet-Becher mit Brühe einfrieren und 2 Mal durchlassen.

Für den Risotto Schalotten und Knoblauch in Brunoise schneiden, in Olivenöl anschwitzen, Risottoreis dazugeben, würzen und mit anziehen, mit Weisswein ablöschen, die Kräuter und nach und nach die Brühe beim Kochen dazugeben. Während des Kochvorganges den Risotto immer wieder umrühren, bissfest kochen. Danach die pacosierten

Viele Meister für eine gute Sache

20 Schweizer Spitzenköche haben ihre liebsten Rezepte verraten: Daraus entstanden ist ein umfangreiches Buch, dessen Reinerlös der Stiftung «Menschen für Menschen» zugute kommt.

SABRINA GLANZMANN

Andreas Caminada vom Schloss Schauenstein kocht gerne ein Linsencurry – entdeckt hat er es in den Ferien in Südafrika und an-

schliessend zu Hause nachgekocht. Rico Zandonella vom Restaurant Rico's Kunststube verwendet für sein Dessert «Apfeltraum» Golden Delicious oder Glockenäpfel, und Vreni Giger (Vreni Giger's Jägerhof) schwört auf eine Bodensee-Fischsuppe mit Paysanne-Gemüse.

Diese drei hochkarätigen Köche und 17 weitere Berufskollegen (viele davon waren übrigens auch Podiumsteilnehmer oder Zuhörer an der htr-Veranstaltung zum Film «El Bulli», siehe Seite 15 bis 17) verraten im Buch «Schweizer Spitzenköche für Afrika» ihre Lieblingsrezepte. Vor den Rezepten eines jeden Kochs er-



fährt der Leser in Kurzinterviews Berufliches, Persönliches und Spannendes aus dem Leben der Kochprofis: Etwa, warum Peter Mosers (Restaurant Les Quatre Saisons, Hotel Europe Basel) Kindheit nach frischer Milch riecht, welches Rezept laut Arno Sgier (Restaurant Traube, Trimbach) jeder Koch können sollte

oder was Sandro Steingruber (Restaurant Epoca, Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa) nach einem langen Arbeitstag in der Küche am liebsten isst.

«Es war mir von jeher ein grosser Wunsch, «Spitzenköche für Afrika» auch in der Schweiz zu starten», sagt Initiantin Tanja Grandits («Stucki» Basel). Inspiriert war sie vom erfolgreichen Pendant in Deutschland, hinter der Karlheinz und Alma Böhm mit ihrer Stiftung «Menschen für Menschen» stehen. Der gesamte Erlös aus dem Buchverkauf wird der Stiftung für ein Schulprojekt in Äthiopien zugute kommen. Es sei nicht schwierig gewesen, die

Aktion in der Schweiz zu starten – «19 wunderbare Kochfreunde» hätten sich sofort engagiert und Rezepte von Gerichten zur Verfügung gestellt, die alle eng mit ihrer Biografie verknüpft und «für jeden ein Stück Heimat zu Tisch sind», beschreibt Tanja Grandits das Konzept. Für die 60 stimmigen, sorgfältigen Food-Fotografien zeichnet Michael Wissing verantwortlich.

Tanja Grandits, Myriam Zumbühl, Schweizer Spitzenköche für Afrika, AT-Verlag, 176 Seiten, Fr. 39.90.

Zu beziehen bei:
www.hotelleriesuisse.ch/buchshop

News

Finalisten für «La Cuisine des Jeunes» gewählt

Die Finalisten für den diesjährigen Kochwettbewerb von «La Cuisine des Jeunes», organisiert von Proviande, stehen fest: Sonja Gfeller von der Altersbetreuung Vechigen in Worb; Manuel Baumann vom Restaurant Sens im Vitznauerhof, Vitznau; Adrian Gysler vom Restaurant Egghölzli, Bern sowie Dominik Suter vom Restaurant Kaiserstock, Riesenstalden. Diese vier werden am 25. Oktober im Berner «La Table de Urs Hauri» um den Sieg kochen. gsg

slowUp-Bilanz 2011: 411 000 Teilnehmer



ZVG

Der Einladung zu einem slowUp-Erlebnistag folgten 2011 schweizweit 411 000 Velofahrende, Skater und Fussgänger. Sie radelten, rollten und liefen auf motorfreien Routen durch die verschiedenen Regionen der Schweiz. Mit dem slowUp Ticino und dem slowUp Solothurn-Buechibürg gab es 2011 zwei neue Austragungsorte. Das slowUp fand damit erstmals an 18 regionalen Erlebnistagen statt. Mit dem ersten Tessiner Event fand der 100. slowUp in der zwölfjährigen Geschichte der Bewegung statt. SlowUp wird von einer nationalen Trägerschaft, bestehend aus Gesundheitsförderung Schweiz, SchweizMobil und Schweiz Tourismus getragen. cal

Korrigenda

The Peninsula Shanghai: Eine Ikone ist zurück



ZVG

Leider publizierten wir in der letzten Ausgabe der htr hotel revue vom 22. September ein falsches Bild. Im Rahmen unserer zweiteiligen Reportage zu China zeigten wir beim Artikel «Ikone kehrt zurück» zum Peninsula Shanghai irrtümlicherweise das Hotel Peninsula in Hongkong mit der berühmten Rolls-Royce-Flotte. sls

ANZEIGE

HESSER

Unternehmensberatung

Wir sind seit 35 Jahren die Spezialisten für Marketingkonzepte, Betriebskostenanalysen, Projektoptimierung, Managementvermittlung und Verkauf/Vermietung von Hotels und Restaurants.

Poststrasse 2, PF 413
8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57
hesser@bluewin.ch