

TREND: WENIGER TELLER-DEKO

TORTUR GARNITUR

Braucht es den Tomatenschnitt auf dem Salatblatt wirklich? Gute Speisen muss man in der Regel nicht beschönigen.

Von Daniel Böniger

Es herrscht Einigkeit darüber, dass Esswaren appetitlich aussehen sollen: Denken Sie an gebratenes Rindsfilet. Das macht schon vor dem inneren Auge Hunger. Das Würsträdli, das Ihnen der Metzger als Kind über die Theke gereicht hat. Es bleibt unvergessen. Zweifelsohne macht ein Stück Emmentaler mit grossen Löchern einfach Lust zum Reinbeissen. Und das auch ohne dass man es mit einem Stück Peterli schmückt.

Das Garnieren von Tellern hat eine lange Tradition: Der Toast Hawaii ist seit den 50ern nicht vollkommen ohne die knallrote Cocktailkirsche. Das Minzeblatt zur Vanille-Glace dürfte in den 80ern modisch geworden sein. Und schon viel länger gehört die Zitrone zum Fisch; sie ist – eine Ausnahme – wenigstens geschmacklich sinnvoll.

Doch diesem Dekorationszwang arbeiten in Zürich seit vergangenem Jahr einige Restaurants entgegen: Das italienische Certo am Werdplatz, im November eröffnet, serviert seine Speisen aus Überzeugung beinahe nackt. Das Saint Germain an der Bahnhofstrasse hat seine Mittagsteller im letzten Spätsommer von unnötigem Schnickschnack befreit. Und auch im neuen Schiller im NZZ-Gebäude wird auffallend unauffällig garniert. Und das ist gut so.

HIER KOCHT DER CHEF

FLEISCH KLOPFEN

In Restaurantküchen tönt es manchmal wie auf einer Baustelle. Nämlich immer dann, wenn Köche ihre Schnitzel klopfen, und mancher Gast fragt sich, wozu das gut ist.

Dafür gibt es zwei verschiedene Gründe: Für verschiedene Gerichte wie beispielsweise Wiener Schnitzel oder Saltimbocca muss das Fleisch dünner sein, als man es von Hand schneiden kann. Und mit einem Fleischklopfen kann man es beliebig dünn schlagen. Ausserdem wird die Fläche viel grösser, was beim Wiener Schnitzel – das ja ein 6tellerbedeckender Lappen sein soll – wichtig ist. Zweitens wird das Fleisch mit dem Klopfen zarter, weil dabei die Muskelfasern zerreissen. Das gilt allerdings nicht für wirklich zähes Fleisch, beispielsweise allzu frisches Rindfleisch. Bei diesem bleiben auch zerrissene Fleischfasern zäh.

Ohnehin ist es für mich ein verdächtiges Geräusch, wenn in einem Restaurant heftig draufgeklopft wird, das passt nicht wirklich in die feine Küche. Wenn man mürbes, gut ausgereiftes Fleisch verarbeitet, genügt es, die Schnitzel mit der Breitseite des Messers zu plätten, ohne dass Lärm entsteht.



Bild: Thomas Burla

Zwiebelsprossen mit halber Cherrytomate – passt zu fast allem und eigentlich zu gar nichts.

Der Schritt zur Schlichtheit auf dem Teller macht Sinn. Schon zu lange wird der Gast von der Ausschmückwut der Küchenchefs geplagt – unabhängig davon, ob die Deko zum Servierten passt. Die «üblichen Verdächtigen»: Es gab den Tomatenschnitt auf dem Salatblatt. Den gehackten Peterli, der praktisch auf jeden Teller gegeben wurde. Seit rund fünf Jahren begegnet der Gourmet dem Thymianzweig, der wie ein Dolch ins Fleisch gerammt wird. Etwa gleich lange schon verschwinden viele Suppen unter einer Schaumhaube, als wären sie Cappuccino. Die Molekularküche grüsst!

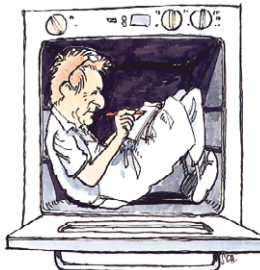
Zugegeben, gewisse Speisen rechtfertigen natürlich die Kosmetik: Nicht zufällig gesellt sich zum Saucenbraun eines Hirschpfeffers violettes Rot-

kraut, eine leuchtend gelbe Birne, grüner Rosenkohl und eine Preiselbeersauce in Rot. Und eine Pizza Margherita mit Tomaten, Basilikum und Käse ist optisch ein vollkommenes Kunstwerk. Doch beides sind durchdachte Ausnahmen – einen Zweig Rosmarin oder ein wenig reduzierten Balsamico (auch so eine blödsinnige Mode!) auf einen Teller zu geben, genügt einfach nicht. Meist lässt man die Deko besser einfach weg.

Und wenn wir grad dabei sind: Kennen Sie den neusten Tellerschmuck, der in Zürich die Runde macht? Die Rede ist von der halben Cherrytomate auf einem Büschel Zwiebelsprossen. Noch überflüssiger ist eigentlich nur noch die Verwendung von farbigem Geschirr.

Die wenigsten Haushalte verfügen über einen Fleischklopfen, der ist auch unnötig. Ich gebe Ihnen ein paar Tipps, wie Sie das Fleisch am bequemsten und schonendsten flach kriegen können: Schneiden Sie die Schnitzel,

natürlich quer zu den Fleischfasern, möglichst dünn auf, das kann auch der Metzger erledigen. Dann pinseln Sie die Schnitzel beidseitig grosszügig mit Öl ein und legen sie auf ein Stück Plastik: Das kann eine Einkaufstasche, ein Gefrierbeutel oder eine Frischhaltefolie sein. Das Öl verhindert, dass das Fleisch am Plastik klebt und sich nicht ausdehnen kann. Anschliessend decken Sie die Schnitzel mit einem zweiten Plastik zu und legen das Ganze auf eine möglichst stabile Arbeitsfläche, am besten aus Stein oder dickem Holz. Je weniger der Untergrund vibriert, desto einfacher das Klopfen. Nun beginnen Sie mit einem Pfannenboden regelmässig auf den Plastik zu klopfen. Am Anfang, bis die Fleischfasern reissen, passiert nicht viel, aber schon nach kurzer Zeit wird das Schnitzel grösser und grösser, dünner und dünner.



Eines der beliebtesten Gerichte unseres Restaurants wird auf diese Art zubereitet, es ist ein Mittelding zwischen Carpaccio und Tatar und kann entweder als reichhaltige Vorspeise oder als leichte Hauptspeise serviert werden.

GEKLOPFTES RINDSFILET AUF LAUWARMEN KARTOFFELN UND GURKEN

4 Rindsfiletscheiben zu 60 g in der oben beschriebenen Art 1 mm dünn klopfen.

Mit Olivenöl, wenig Zitronensaft, grobem Meersalz, ganz wenig abgeriebener Zitronenschale, Tabasco, (nach Wunsch etwas Knoblauch) marinieren und kalt stellen.

200 g kleine Kartoffeln kochen und zusammen mit 200 g Gurken in feine Scheiben schneiden. Mischen, salzen und pfeffern. Eine Sauce zubereiten aus 4 EL Sauervollrahm, 1 EL frischem Dill, 1 EL frischem Korb, wenig Essig, Salz und Pfeffer.

Kartoffel- und Gurkenscheiben in einer Pfanne erhitzen und in einer Schüssel heiss mit der Sauce mischen. Den lauwarmen Kartoffelsalat auf den Tellern anrichten und die Rindsfiletscheiben darüberlegen, sodass der Salat vollständig bedeckt ist.

Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblaub.

Anregungen, Kritik und Fragen werden per Mail entgegengenommen: peter.brunner@kaisers-reblaub.ch