

HIER KOCHT DER CHEF

# MIT BISS

Hilfe, ich habe seit Wochen einen Gehirnwurm, einen Verwandten des Ohrenwurms. Es ist keine Melodie, die mir nachläuft, sondern ein Gedanke. Alles begann mit der Kritik eines Gastes, unsere geschmorte Rehschulter sei zu weich. Kunststück – sie war vorher während 9 Stunden bei 120 Grad im Ofen. «À la cuillère» nennt man diese Zubereitungsart in der klassischen Küche. Die Fleischfasern sollen während dieser langen Kochzeit zerfallen und sich mit den anderen köstlichen Zutaten wie Entenleber, Rotwein und Gewürzen vermählen. Man kann Reh «à la cuillère» mögen oder nicht, der Gehirnwurm begann wegen des Wörtchens «zu». Es impliziert, dass die Kochdauer keine Geschmacksfrage ist, sondern dass es eine richtige Kochdauer gibt, den richtigen «Biss». Damit wurde mein Gehirnwurm zu einer Art Bandwurm – er wächst immer noch weiter mit der Frage: Wann ist das Kauen und Beissen eigentlich ein Genuss, und wann stört es uns?

Bleiben wir vorerst beim Fleisch. Klar, denkt man sich, es soll möglichst zart sein. Wenn dem so wäre, würde man es am einfachsten immer pürieren. Aber offensichtlich macht Kauen auch Spass. Für viele ist beispielsweise das Abnagen des Knochens das Beste am Kalbskotelett.

Wechseln wir zum Gemüse. Von Gästen, die an eine eher traditionelle Küche gewöhnt sind, hören wir ab und zu die Kritik, die Rüeblen seien zu

roh. Auch hier meint das Wörtchen «zu» eine Kritik. Nach Vorstellung dieser Gäste müssen Rüeblen weich gekocht sein. Allerdings wären sie dann in den Augen anderer Gäste verkocht. Wer hat recht? Die ernährungswissenschaftliche Sicht spricht fürs Verkochen, denn wir nehmen das Carotin von verkochten Rüeblen besser auf als von rohen. Doch die meisten Gourmets interessiert das kaum.

Interessant sind auch die grünen Bohnen. Junge Prinzessbohnen kann man durchaus mit etwas Biss kochen. Ältere und vor allem Stangenbohnen quietschen zwischen den Zähnen, wenn sie nicht durch und durch weich gekocht sind. Wieso empfinde ich dieses Quietschen als überaus unangenehm?

Ein Spezialfall ist die Kartoffel. Ich habe keine Ahnung warum, aber viele Gäste reagieren geradezu allergisch, wenn Kartoffeln auch nur eine Spur al dente sind.

Beim Stichwort «Al dente» beginnt sowieso ein eigentlicher Glaubenskrieg, wie so oft bei italienischen Gerichten. Welches ist der richtige Garpunkt für Risotto, Ravioli oder Spaghetti? In einigen Regionen Italiens ist der Risotto ein weicher Brei, in anderen sehr körnig. Ernährungswissenschaftlich gäbe es auch hier einen Hinweis: Die Reis- oder Weizenstärke muss vollständig gar gekocht sein, damit sie optimal verdaut wird. Aber in

vielen hochklassigen Restaurants Italiens wird die Pasta seit einiger Zeit halb roh serviert.

Steinhart und knochentrocken müssen Ghiottini sein, das wunderbare Kaffeegebäck aus der Toscana. Wegen ihrer Konsistenz taucht man sie in ein Glas Vin Santo und lutscht sie anschliessend genüsslich aus. Auch hier gibt es immer wieder Reklamationen. Mit den Backwaren, wird mein Bandwurm zum bösartigen Virus. Hartes, trockenes Brot ist altbacken, ungeniessbar – ausser bei Delikatessen wie dem Walliser Brot, das nicht genug hart sein kann oder bei der Kruste eines erstklassigen Bürlis. Ein guter Butterzopf ist weich und feucht, ein guter Zwieback dagegen staubtrocken. Der Zürcher Tirggel ist dünn und hart wie ein Brett, richtig zwinglianisch. Mit etwas Geduld entfaltet sich aber im Mund sein wunderbares Aroma von Honig und Gewürzen.

Hart oder knackig, trocken oder knusprig, weich oder verkocht, al dente oder roh, immer stellt sich die Frage, was ist der richtige Biss. Immer noch habe ich keine Antwort, nur eins scheint mir wahrscheinlich: Es ist nicht nur Geschmackssache.

Zum Abschluss eine kleine, witzige Garnitur für Fische und Salate, bei der einzig der Biss verändert wird.

## KNUSPRIGE KAPERN

**Kapern mit Küchenpapier trocken tupfen. In einem Pfännchen mit Sonnenblumenöl knapp bedecken. Langsam erhitzen, bis die Kapern zu platzen beginnen. Das Öl konstant bei dieser Temperatur (ca.120°) halten, bis alle Kapern aufgeplatzt sind. Auf einem Küchenpapier entfetten.**

*Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblauben.  
Anregungen, Kritik und Fragen werden per E-Mail entgegengenommen: peter.brunner@kaisers-reblauben.ch*