

«23 Kilo mehr
schleppte ich
bis vor wenigen
Monaten mit
mir herum.»

Philipp Reimann, 52 / – 23 kg



eBalance – das führende Schweizer
Online-Programm zum Abnehmen.
Details unter www.ebalance.ch.

Starten Sie jetzt: 3 Monate
für Fr. 72.–, 6 Monate für Fr. 108.–,
12 Monate für Fr. 164.–.

eBalance.ch
Leichter abnehmen.

HIER SCHREIBT DER KOCH

Wie neue Rezepte entstehen

Auch beim Kochen lässt sich die Kreativität nicht erzwingen. Oft entstehen neue Gerichte durch Zufall. Zum Beispiel «Zerkochte Kartoffeln mit Olivenöl».



«Wie kommst du auf deine Ideen?» ist eine Frage, die mir Gäste häufig stellen und die mich immer etwas in Verlegenheit bringt. Denn so genau weiss ich das gar nicht. Mit magischer Offenbarung hat es jedenfalls nichts zu tun. Ich setze mich auch nicht hin und erteile mir den Auftrag, ein neues Gericht zu kreieren. Als ich jung war, habe ich das versucht, aber das führte jedes Mal in die mentale Wüste, zu Selbstzweifeln und Verzweiflung.

Gewiss hat jeder Koch seine eigene Methode. Für mich kann ich es am besten so umschreiben, dass ich ein neues Gericht nicht erfinde, sondern finde, irgendwo, auf der Strasse, in einer Ausstellung, bei der Lektüre, im Gespräch mit Gästen, mit Lehrlingen, oftmals tatsächlich im Schlaf, genauer im Halbschlaf. Die Kunst ist es, die Idee im richtigen Moment zu erkennen.

Ein Beispiel aus meinen Anfängen: In meiner Kochlehre durften wir ganze Enten verarbeiten. Die Brüste kamen auf die Teller der Gäste, die Schenkel bekam das Personal zu essen, und der Rest wanderte in einen Fond, wurde ausgekocht und anschliessend weggeworfen. So auch die Entenleber.

Gleichzeitig kaufte der Chef Entenleber als Foie gras de canard für viel Geld ein. Ein solcher Widerspruch hat mich schon damals gestört und tut es in ähnlichen Fällen bis heute. In einem italienischen Kochbuch

fand ich dann ein Rezept, in dem die ungestopfte Entenleber mit frischer Butter in Schichten zu einer Terrine verarbeitet wird. Die cremige Konsistenz durch Butter anstatt durch das quälende Stopfen der Tiere zu erreichen hat mich fasziniert, das Ergebnis allerdings weniger.

Jahre später habe ich in einem Rezept mit Kalbsleber zufällig eine Möglichkeit entdeckt, wie man die Leber mit der Butter verbinden kann. Daraufhin habe ich den Butteranteil so stark erhöht, etwa um das Zehnfache, bis er dem Foie gras entsprach. Das Ergebnis ist eine Entenlebermousse, die den Geschmack und die Cremigkeit eines Foie gras verbindet, ohne dass die Enten gestopft werden müssen. Den Liebhabern der umstrittenen Stopfleber sei allerdings zugestanden, dass man unsere Entenleber nicht als Schnitzel braten kann.

Ein zweites Beispiel brauchte besonders viel Gelassenheit. «Pommes nature» sind Dampfkartoffeln, die früher genau sechs gleichmässige Seiten aufweisen mussten, was man durch Tournieren – eine äusserst aufwendige Handarbeit mit viel Abfall – erreicht. Eines Mittags hatte nun ein Lehrling die ganze Ladung an tournierten Kartoffeln schlicht zerkocht. Um sie nicht wegwerfen zu müssen, übergossen wir sie mit Olivenöl und servierten sie dem Personal. Ich dachte, die faulen Sprüche der Kollegen seien dem Lehrling sicher. Doch weit gefehlt. Die Serviceangestellten sassen ganz verzückt beim Essen und sagten, das seien die besten Kartoffeln, die sie je gegessen hätten. So bekamen «Zerkochte Kartoffeln mit Olivenöl» einen festen Platz auf unserer Speisekarte, entdeckt durch einen Betriebsunfall. Inzwischen weiss ich, dass dieses Gericht schon längst in der italienischen Küche existierte.

Die Idee ist ohnehin nur die Schaumkrone eines neuen Gerichtes. Viel anspruchsvoller und mühsamer ist es, die praktikable Umsetzung zu finden, die optimalen Rohprodukte zu beschaffen und eine konstante Qualität zu gewährleisten. Schwierigkeiten, die jeder Handwerker kennt. Die Bedeutung der Kreativität und des professionellen Handwerks sind dabei umgekehrt proportional zur Wertschätzung des Publikums.

Peter Brunner
Lorenz Meier (Illustration)