

Blick in den Kochtopf

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **65 (1992)**

Heft 10

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

«Top Neuchâtel»

-r. Ehrengast der diesjährigen Olma ist der Kanton Neuenburg, ein kleines Land mit grosser Vielfalt und vitalen Lebenskraft, das versteht, den Kopf in den Sternen und den Fuss fest auf dem Boden zu behalten, Tradition der Neuerung und Tradition schlechthin. Aus diesem Grunde veröffentlicht «Der Fourrier» eine kleine Auswahl Neuenburger Gerichte.

BOL DE PECHEURS A LA «FEE VERTE»

(Fischertopf à la «Fée Verte»)
Zutaten für rund 10 Personen

1 kg Muscheln säubern und mit 1 dl Weisswein öffnen die Muschelgehäuse entfernen, Muscheln putzen und in ihrer Flüssigkeit belassen
10 kleine Scampis schälen
10 rohe Garnelen in Stücke von 2 cm schneiden
800 g de Baudroie (Seequappe) brutto (auch Hummer des armen Mannes bezeichnet) säubern und in Scheiben schneiden
400 g kleine Calamares getrennt kochen
40 g Fadennudeln in 20 g Öl schwitzen
100 g Lauch
100 g Zwiebeln
100 g Fenchel
fein gehackt, hinzufügen
250 g Tomaten geschält, entkernt und zerkleinert
1 Messerspitze Safran und eine Tüte Gewürze, die aus Thymian, Lorbeer, Basilienkraut und zerstoßenem Pfeffer mit 1 lt Fischbrühe ablöschen und einige Minuten kochen;
die Seequappe, Calamares, Scampis und Garnelen hinzufügen; einen Augenblick kochen, dann die Muscheln und ihren Saft sowie die Fadennudeln hinzufügen;
den Geschmack durch Salz oder Pfeffer abrunden;
vor dem Anrichten in runden Schalen, mit 20 g Pernod und 5 g frischen Kräutern verfeinern.

TARTE AUX POIREAUX «NEUCHATELOISE»

(Neuenburger Lauchwähe)
Zutaten für rund 10 Personen

900 g Blätterteig ausrollen und für die beiden Wähen Deckel von rund 30 cm Ø zurechtschneiden, die Formen gut eingefettet, die Teigresten mit 600 g Blätterteig ausrollen und die beiden Formen auslegen, mit der Gabel einstechen;
1,5 kg weissen Lauch halbieren und in Stücke von 4 cm schneiden, waschen und in leicht gesalzenem Wasser, während 8 Min. kochen;
in einem Sieb zum Abtropfen bringen, ohne ihn jedoch mit frischen Wasser abzukühlen, in einer Pfanne 30 g Butter erwärmen, nicht bräunen und 500 g Schinken oder mageren Speck in feine Stücke geschnitten darin anbraten, mit der Hälfte die Böden der ausgelegten Bleche bedecken, danach mit dem abgekühlten Lauch belegen;
5 Eier mit 2,5 dl Sahne schlagen und mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer würzen, über dem Lauch verteilen;
500 g Käse in feine Lamellen schneiden und über die Ei-Masse verteilen;
zum Schluss restlichen Schinken darüber verteilen; mit 1 geschlagenen Ei Deckel und Böden verbinden.
Die ganze Wähe mit restlichen Ei bestreichen, mit Teigresten ver-

zieren, mit der Nadel einstechen, damit der Dampf während der Backzeit entweichen kann.
Bei 200 Grad C während 30 bis 40 Minuten backen.

TOURNEDOS MARINE AU PINOT

in Pinot marinierte Tournedos)
Zutaten für rund 6 Personen

6 Tournedos aus dem Filetherzstück

Marinade:

2 Karotten
2 gehackte Zwiebeln
1 Staude Sellerie
1 Stengel Petersilie
1 Knoblauchzehe, Lorbeer, Thymian, Rosmarin, Saltz, Pfeffer
3 dl Pinot Noir
1 dl Erdnussöl

Für die Sauce:

25 g Johannisbeergelee
80 bis 100 g frische Butter

Zum Anrichten:

etwa 200 g Trauben (Pinot) geschält und entkernt
6 Scheiben getoastete Brotscheiben
25 g Butter

Die Tournedos 24 Stunden in einer tiefen Schüssel marinieren und zwei- bis dreimal wenden.

Zubereitung der Sauce:

Die Marinade um die Hälfte reduzieren, durch ein Sieb streichen,

den Geschmack verfeinern und durch gemahlene Pfeffer verstärken. Das Johannisbeergelee hinzufügen und mit Butter schaumig schlagen.

Die Tournedos:

Die Tournedos trocknen und in der Pfanne nach Wunsch anbraten.

Vor dem Servieren:

Die Tournedos auf den Toast legen, mit der sehr heissen Sauce übergossen und mit den Trauben, die vorher in Butter gedünstet wurden, überstreuen. Als Beilage eignen sich gebratene Frühkartoffeln und ein Saisongemüse.

und die Harmonien der Geschmäcker entdecken und weiterentwickeln. So wie beim Wein, wo immer breitere Kreise Geschmack an Weindegustationen finden. Warum sollten sich nicht Käsefreunde zur abendlichen Käsedegustationsrunde zusammenfinden?

Zusammen mit einem Chef, wie dem Oskar Marti, macht das besonders Spass: «Gewisse Käse gedeihen halt im Appenzell oder im Thurgau oder im Emmental besonders gut. Das ist ja nicht ein reiner Zufall oder eine überflüssige Laune der Natur. Also müsste man einen Käse aus dem Thurgau auch mit Äpfeln verheiraten oder im saurem Most einlegen, weil dann die Assemblage zwischen Käse und Begleitung stimmt.»

Genau aus dieser Denkweise ist «Chräteroski» auf den Tilsiter mit Milchkafee-Mousse gestossen. Die Leute im Altersheim essen rezenten Käse nicht so gerne zum Abendbrot. Warum das? Der rezente würde nicht zum Milchkafee passen, den sie am Morgen und beim Abendessen trinken. So ist der kreative Koch auf die Idee gekommen, zu einem milden Tilsiter eine Milchkafee-Mousse zu servieren.

Wo es Emmentaler gibt, wächst auch Getreide. Also serviert der «Moospinte»-Wirt verschiedene Kreationen aus gekochtem Getreide in etwas Doppelrahm. Öl und Käse gehen nicht zusammen, weil Käse einen Fettanteil hat? «Chräteroski» serviert ein Käse-Carpaccio mit einem Bergheuöl, einem Haselnussöl oder gar einem Kümmelöl, und es schmeckt herrlich. Nein, es sind ja eigentlich keine vorgegebenen Rezepte, die «Chräteroski» uns liefert. Er liefert uns den Mut, unsere Sensorik zu trainieren und den Käse in ständig neuen Kreationen zu servieren. Der Käse dankt es ihm und seinen zufriedenen Gästen.

Die Rezepte des «Chräteroski», Eidg. dipl. Küchenchef Oskar Marti, «Moospinte» in Münchenbuchsee

Milchkafee-Mousse zu mildem Tilsiter...

Der Gastwirt in der «Moospinte» in Münchenbuchsee ist auf seine Art ein «Angefressener» der Küche. Kochen ist für den «Chräteroski» nicht einfach ein künstlerisches Handwerk. Hinter der Küche der «Moospinte» steht eine hohe Ethik des Essens und des Umgangs mit den Gaben der Natur...

In der Küche ist uns ein enormes Kulturerbe verlorengegangen», sagt «Chräteroski», und wie er es sagt, so tönt er überzeugend und glaubwürdig. Die alten Bauernfrauen im Emmental, die hätten noch viel natürliches «Gschpüri» für Nahrungsmittel und für die Zusammenhänge der Natur gehabt. Von ihnen hat Oskar Marti ein Kochleben lang gelernt.

«Wir müssen einfach probieren, von unseren sturen Ideen wegzukommen. Die Natur gibt uns nichts Schlechtes.» Der kreative Küchenchef und Gastgeber hat in der historischen «Moospinte» sein Credo in eine eigene Küchenphilosophie umgesetzt. Statt Hummersuppe gibt es bei ihm Schlüsselblumensüppchen. Statt Kiwis Dörripflaumen- und Brennesselsorbet oder so exotische Getränke wie den Hollunderblütenschaumwein...

Ein Mann, der so verrückt kocht, lässt sich auch beim Käse einiges einfallen: «Es ist so einfach: So ein Käse ist ja eigentlich ein Wunder. Wir müssen wieder lernen, den



Unser Bild zeigt den «Chräteroski», Oskar Marti.

Käse zu begreifen, ihn zu verstehen und die richtige Assemblage von Nahrungsmitteln rund um den Käse zu bringen.»

Was Marti so einfach findet, ist in Realität nicht ganz so einfach. Der von Reizen überflutete Mensch muss wieder die Sensorik für die ganz feinen Geschmacksnuancen