

Kochbücher

FERNSEHKÖCHE

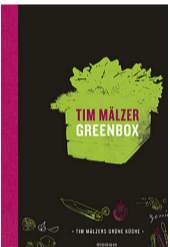
Tausendsassa Lanz kocht auch



Markus Lanz (Hrsg.), Lanz kocht! Ob dieser Mann je schläft? Seit 2008 entlockt Markus Lanz (nebst seinen diversen Moderationsjobs) jeden Freitag in «Lanz kocht!» den beliebtesten Fernsehköchen Rezepte. Gute Rezepte, danach sieht es jedenfalls am Bildschirm aus. Der Fernsehmann selber rührt nur selten den Kochlöffel, könnte aber locker Menüs hinaubern, wenn er denn wollte. Das verrät er im zu lang geratenen Vorwort dieses bodenständigen Kochbuchs. Wir glauben es dem Südtiroler, der morgen seine zweite «Wetten, dass...?»-Sendung moderiert, einfach. Die Rezepte von 16 Köchen, etwa von Alfons Schuhbeck, Andreas C. «Studi» Studer, Ralf Zacherl oder Lea Linster, sind einfach und gut. (Zabert Sandmann, circa 30 Franken)

FERNSEHKOCH

Tim Mälzer macht auf Grün



Tim Mälzer, Greenbox

Die neue Lust am Gemüse: Auch der deutsche Küchenpopstar entdeckt sie, obwohl er «ein gutes Stück Fleisch zu schätzen weiss». Ja, ja, Tim Mälzer. Auch ihm glauben wir jetzt einfach mal, dass er in seiner Freizeit mit grosser Lust Grünes auf den Tisch bringt und für die «Greenbox»-Rezepte mit seinem Team Berge von Gemüse und Früchten eingekauft und «einfach losgelegt» hat. Das Buch: Sehr schön (mit vielen Bildern, wild illustriert) und irgendwie sehr cool. Denn Mälzer hat tolle Ideen. Zum Beispiel, wenn er «Bröselvariationen» vorstellt, auf gut schweizerisch: Brösmeli in vielen Geschmacksvarianten. Ein Buch, das tatsächlich auch eingefleischte Fleischesser begeistern könnte. (Mosaik, circa 30 Franken)

WISSENSCHAFTLER UND KOCH
Caviezel zeigt, was zusammenpasst

Rolf Caviezel, Thomas A. Vilgis, Foodpairing

Ein ganz normales Kochbuch von Molekularkoch Rolf Caviezel? Natürlich nicht. «Foodpairing» (das Komponieren von Speisen) ist mit dem deutschen Wissenschaftler Thomas A. Vilgis entstanden und ist in 10 Kapitel auf gegliedert. Apfel, Erdbeere, Gurke, Käse und anderes werden in Wort und Diagramm – Duft, Geschmack, Textur – charakterisiert. Rezepte gibts auch eine Menge. Das ist schräg. Aber mal was anderes. (Fona, circa 65 Franken) nk

Verkehrte Dessertwelt

KOCHSCHULE Halloweenzeit ist Kürbiszeit. Rolf Fuchs vom Restaurant Panorama in Steffisburg ist unserem Wunsch nach einem Kürbisdessert nachgekommen. Das Ergebnis: Eine Tarte tatin de luxe.

Der grosse Moment nach weniger als einer Stunde: Rolf Fuchs vom Restaurant Panorama in Steffisburg stürzt mithilfe seines Commis Philipp Maurer den Kuchen auf ein Gitterblech, hebt die Pfanne – und zum Vorschein kommt die fertige Tarte tatin de luxe. Und so viel sei schon einmal verraten – sie schmeckt köstlich. Kein Wunder: Fuchs hat sich vor einem Monat beim Finale «Der Goldene Koch von Kadi 2012» durchgesetzt und somit die begehrteste Auszeichnung der Schweizer Gastronomie gewonnen. Sein Commis wurde ebenfalls als bester seiner Zunft ausgezeichnet und gemeinsam heimste das Duo auch den Publikumspreis ein. Doch zurück zu unserem Dessert. Tarte tatin ist ein französischer Apfelkuchen, der kopfüber gebacken wird, oder wie es Fuchs nennt, «ein verkehrter Apfelkuchen in der Pfanne, einer der besten Kuchen überhaupt.» Passend zur Kürbissaison und zu Halloween hat Fuchs sich erlaubt, das traditionelle Dessert etwas abzuändern.

Spezielle Kocheigenschaft

«Kürbis braucht Erfahrung beim Verarbeiten, man muss die Frucht mit anderen Komponenten vermischen, um den Geschmack hervorzuholen», sagt Rolf Fuchs, bevor er in der Küche des Restaurants Panorama in Steffisburg ans Werk geht. Auf einem Teller hat er drei herkömmliche Kürbissorten ausgestellt: Muskat-, Hokkaido- und Butternusskürbis. Für die Tarte tatin verwendet er den Muskatkürbis, «weil dieser mehr Fleisch hat als die anderen beiden und weil er farblich sehr schön ist».

Rolf Fuchs schneidet den Kürbis in feine Tranchen – und blanchiert diese in einem Zuckerwasserbad. «Der Kürbis hat eine spezielle Kocheigenschaft: Lässt man ihn auch nur eine halbe Minute zu lang im Wasserbad, kann er bereits verkocht sein.» Als Richtzeit nennt uns Fuchs 2 bis 3 Minuten – auch wiederholt er, dass Kürbisse kaum über einen Eigengeschmack verfügen. Zur Abhilfe vermischt Fuchs die blanchierten Tranchen mit geräffelter Orangenschale und Amaretto. «Wenn die Kürbisse noch warm sind, zieht dieser sehr gut ein», weiss Fuchs, der das Dessert ohne Amaretto als «langweilig» bezeichnet.

Nur mit Kürbissen will der Spitzenkoch dann die Tarte tatin aber doch nicht zubereiten. «Weil die Kürbisse keine Säure haben», erklärt er – und schneidet bereits einen Apfel, ebenfalls in kleine Tranchen. «Ein saurer Apfel eignet sich, etwa ein Gravensteiner, ein Boskop oder aber auch ein Granny Smith.»

Erst unten, dann oben

Der nächste Schritt heisst Caramelisieren: Zucker wird in einer Pfanne kurz erhitzt und dann – ebenfalls noch über der Herdplatte – mit Butter vermischt. «Nach Möglichkeit setzt man dazu eine Teflonpfanne auf, die eignet sich am besten.» Währenddessen heizt Fuchs bereits den Backofen vor, bei einer Unterhitze von 160 und einer Oberhitze von 200 Grad, «bei einem Umluftbackofen empfehle ich ungefähr 170 Grad.» Während der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht, belegt



Der grosse Moment: Rolf Fuchs (links) und sein Commis Philipp Maurer vom Restaurant Panorama in Steffisburg präsentieren die Tarte tatin de luxe.

Fuchs die Pfanne. Auf den caramelisierten Zucker legt er, fächerartig in einem Kreis, etwa zwei Schichten Kürbisse, gefolgt von einer Schicht Äpfel. «Man sollte sich dabei Mühe geben, denn was jetzt noch zuunterst ist, wird am Ende zuoberst sein.» Das sei das Lustige an diesem Dessert, «das Resultat sieht man erst am Ende.»

Rolf Fuchs öffnet den Kühlschrank, nimmt den vorbereiteten, ausgestochenen Blätterteig

hervor. «Dieser sollte ziemlich genau den Durchmesser der Pfanne aufweisen, den Durchmesser am oberen Rand der Pfanne.» Der Grund: Beim Backen wird der Teig noch um etwa 10 bis 15 Prozent schrumpfen. Bevor Rolf Fuchs mit dem Teig die Apfel- und die Kürbisstücke zudeckt, sticht er den Teig mehrmals mit der Gabel – und verrät uns dabei noch einen heissen Tipp: «Mit einem Butterblätterteig, den man beim Beck bestel-

len kann, ist die Tarte tatin noch um eine Klasse besser.» Und: «Das Gericht ist dann zwar mastiger, hat mehr Kalorien, aber das Endergebnis ist unübertreffbar.»

Jetzt noch etwas Zucker über den Teig und ab damit in den vorgeheizten Ofen – keine 20 Minuten nachdem Rolf Fuchs die Küche betreten hat. Er empfiehlt, die Pfanne auf den untersten Rost zu stellen, «da die Früchte und vor allem der caramelisierte Zucker unten sind.»

REZEPT

KÜRBIS TARTE TATIN DE LUXE

Zutaten:

250 g Muskatkürbis (geschält), 1 Apfel (z. B. Gravensteiner, geschält), 1 Orange, 2 cl Amaretto, 50 g Zucker, 25 g Butter, Blätterteig (ausgewallt und rund ausgestochen, ca. 20 cm Durchmesser)

Zubereitung:

Kürbis in ca. 5 mm dicke, nicht zu grosse Tranchen schneiden. Kürbis in leicht gezuckertem Wasser kurz blanchieren, anschliessend mit Amaretto und wenig geräffelter Orangenschale marinieren. Apfel vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in dünne Tranchen schneiden. In einer Antihafpfanne Zucker hell caramelisieren, die Butter einrühren und die Pfanne vom Feuer nehmen. Die Kürbisstranchen fächerartig im Kreis in die Pfanne legen, ebenfalls die Apfeltranchen darauf verteilen. Den Blätterteig mit

einer Gabel mehrmals stechen und damit die Apfel- und die Kürbisstücke zudecken. Mit wenig Zucker bestreuen und im Ofen bei 160 Grad Unter- und 200 Grad Oberhitze auf dem untersten Rost 20 Minuten backen. Danach die Tarte vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen, kurz auskühlen lassen. Mit caramelisierten Kürbiskernen, geräffelter Limettenschale und frischer Kokosnuss veredeln. Einige Tropfen Kürbiskernöl darüber träufeln. Die Tarte mit Vanilleeis servieren.



Tarte Tatin de luxe: En Guete!

SERIE

TRICKS VON SPITZENKÖCHEN

So kochen Profis: In der Serie «Kochschule» verraten Mitglieder der Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) jeden ersten Freitag im Monat Tricks aus ihrer Küche. Bei den JRE handelt es sich um Spitzenköche, die alle unter 45 Jahre alt sind.

In der heutigen Ausgabe lässt sich Rolf Fuchs vom Restaurant Panorama, Hartlisberg, in Steffisburg (16 «Gault Millau»-Punkte) über die Schulter schauen.

Der 34-Jährige hat uns ein köstliches Dessert – eine Tarte tatin de luxe – hingezaubert. Der Jahreszeit wegen hat er die französische Spezialität mit Kürbissen zubereitet.

Einfach und gut erklärt: Rezept und Anleitung von dieser «Kochschule» sowie von bereits erschienenen online unter kochschule.bernerzeitung.ch



Zum Caramelisieren eignet sich am besten eine Teflonpfanne.



Apfelschnitze geben dem Dessert die nötige Säure.



Der Teig sollte den Durchmesser der Pfanne aufweisen.



Kurz über das Feuer, bis sich der Boden von der Pfanne löst.



Etwas fürs Auge: Kokossplitter verschönern den Leckerbissen.

Während die Tarte tatin im Backofen ist, gibt der Koch noch einige Tipps. «Ich würde das Dessert nicht zum ersten Mal ausprobieren, wenn Besuch erwartet wird, kann doch bei der Premiere durchaus etwas schiefgehen.» Nebst dem Blanchieren nennt Fuchs die Backzeit als grösste Hürde. «Je nach Backofen ist diese unterschiedlich.» Die Richtzeit: Weitere 20 Minuten. «Wenn der Teig goldgelb wird, sollte die Tarte tatin genussbereit sein.»

Bitte schnell essen

Raus aus dem Backofen kommt die Pfanne noch einmal auf den Herd, «ein paar Sekunden, bis sich der Boden löst.» Dann der grosse Moment, das Stürzen des Kuchens auf ein Gitterrost, «damit er gut austrocknen kann» – und fertig ist das Dessert, zumindest fast. Bevor Fuchs die Tarte tatin anrichtet, gibt er ihr mit caramelisierten Kürbiskernen, geräffelter Limettenschale, Kokosnuss und einigen Tropfen Kürbiskernöl den letzten Schliff, ehe er sie mit Vanilleeis serviert.

Die Tarte tatin de luxe hat Rolf Fuchs am Vorabend unseres Besuchs zum ersten Mal ausprobiert – und ist begeistert. «Ich könnte es problemlos auf die Menükarte nehmen.» Lauwarm sei das Dessert am besten zu geniessen, verrät uns Fuchs, und: «Man sollte es möglichst noch am gleichen Tag verspeisen.» Darin sieht Fuchs jedoch kein Problem. «Es ist so gut, dass es nicht lange haltbar sein muss.» Raphael Hadorn