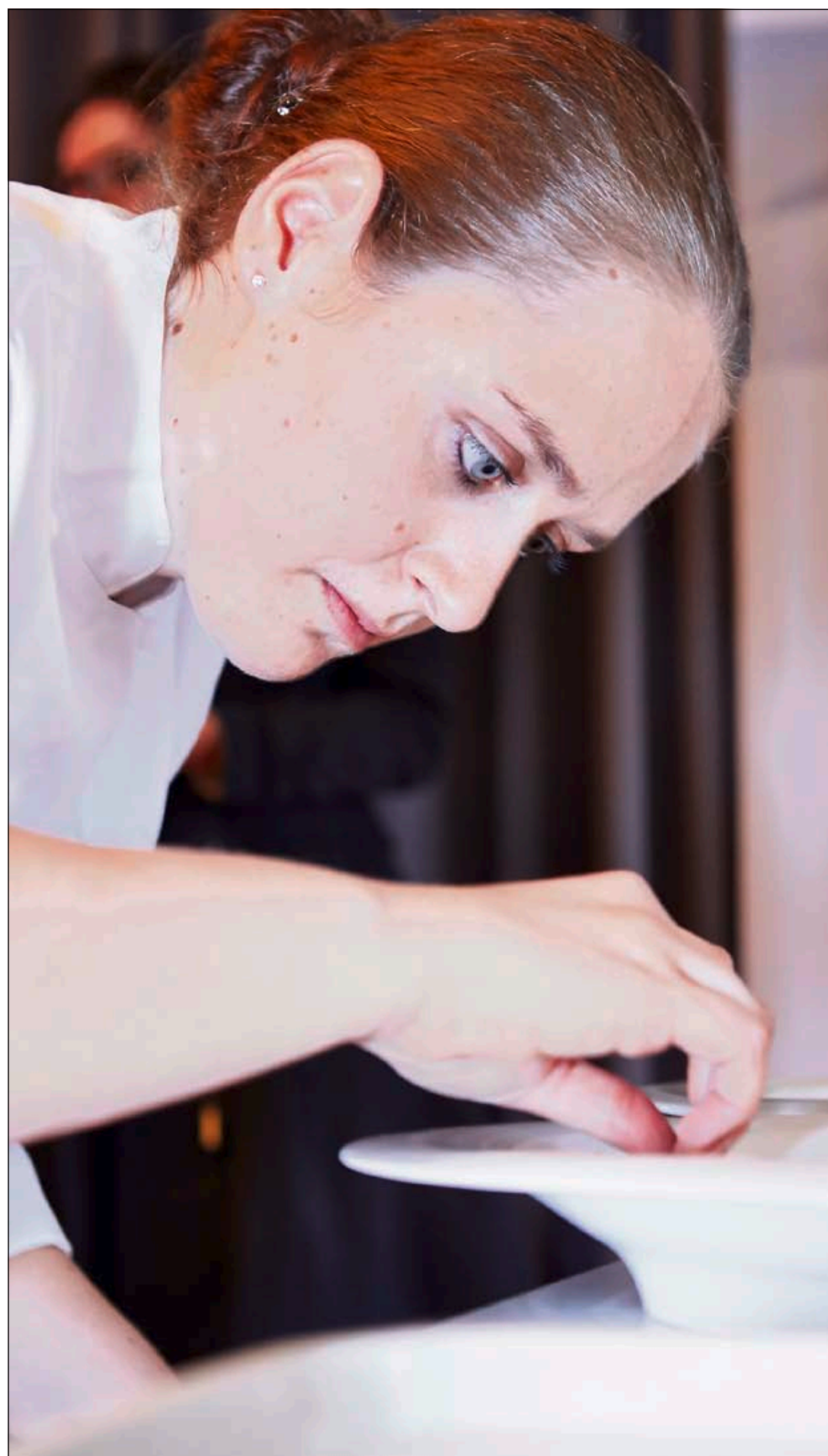


L-GAV-konform  
Lohnbuchhaltung + Arbeitszeitkontrolle  
CHF 40.- / Mt.  
Jetzt kostenlos testen!  
www.eezytool.ch — 061 366 99 36

Ein Talent, das die Kochszene mit ihren Kreationen ziemlich beeindruckt: Corinne Roth. Bruno Bolinger/zvg

Köpfe 2013  
Teil 6

## Mit klarem Blick in die Kochzukunft

Corinne Roth's Glücksbringer sind keine Kleeblätter oder Hufeisen, sondern Forellen. Die Köchin hat sie als Hauptzutat gewählt für Gerichte, mit denen sie an zwei Berufswettbewerben gerade abgeräumt hat: Steffisburger Lachsforellen kamen in der Vorspeise am «Swiss Culinary Cup» (SCC) zum Zug, Südtiroler BergseeForellen hat sie für ihre Kreation an der «Marmite Youngster Selection 2014» verarbeitet. Die 22-jährige war beide Male die einzige Frau im Finale, und beide Male hat sie als erste weibliche Teilnehmerin gewonnen – bemerkenswert ist das gerade beim «Culinary Cup» für Nachwuchskräfte, welchen der Schweizer Kochverband schon seit 1996 durchführt.

Für Corinne Roth, Chef de Partie Pâtisserie und Gardemanger im Restaurant Panorama in Steffisburg, sind solch medienwirksame «Sensationen» Nebensache. «Dass ich als einzige Frau teilnahm, war kein Thema, weder für meine Kollegen noch für mich. Jeder kocht mit Stärken und Schwächen, und wer das Beste am Tag X umsetzt, für den reicht es am Schluss.» Eine pragmatische und bodenständige Haltung, mit der allein es die Jungköchin allerdings nicht so weit gebracht hat. «Mein Ziel war von Anfang an ganz klar, zu gewinnen oder mindestens unter die besten drei zu kommen. Niemand macht bei so

**Diese Frau kocht spitze: Corinne Roth, Gewinnerin der Nachwuchswettbewerbe «Marmite Youngster Selection» und «Swiss Culinary Cup», ist auf steilem Weg nach oben.**

SABRINA GLANZMANN



Südtiroler BergseeForelle mit Flusskrebse, Aprikosen und Artischocke: «Marmite-Youngster»-Siegerteller. Giulia Marthaler/zvg

«Seither hat mich das Kochen nicht mehr in Ruhe gelassen.» Zum Teil liefen die Vorbereitungen für die beiden Wettbewerbe parallel, der Sommer sei intensiv gewesen. «Wenn man fünf Wochen lang 1:1-Durchgänge übt, ist man schon ziemlich im Film. Aber in einem guten», sagt die 22-Jährige lachend. «Dass ich jetzt beide Wettbewerbe gewonnen habe, ist die absolute Krönung, ich freue mich riesig.»

Dass sie nun wie ihr Chef «wettbewerblet», hatte vor allem mit besagten Vorgaben zu tun, «sie waren dieses Jahr optimal für mich, ich wollte mich damit auseinandersetzen». Beim SCC galt es etwa, eine kalte und warme Vorspeise «Asia-European Fusion» (siehe Rezept unten) und ein Hauptgericht mit Ente zuzubereiten. «Ich hatte vorher noch nie mit Ente gearbeitet, das war eine grosse Herausforderung», sagt Corinne Roth, die privat am liebsten «gut zubereitetes Fleisch oder Raclette» isst. Bei der «Youngster Selection» der Zeitschrift Marmite fand sie es spannend, dass bestimmte Produkte zum Thema «Südtirol – von alpin bis mediterran» verwendet werden mussten, zum Beispiel eine Biosuisse-Aprikose. «Man beginnt, ganz anders über Produkte nachzudenken, das ist für junge und neugierige Köche wie mich ein genialer Lehrplatz.»

Und was kommt jetzt? «Ich will weiterhin mit so viel Neugier und Leidenschaft kochen», sagt Corinne Roth. Man wird davon hören.

etwas mit, nur um dabei zu sein.» Aus dem Mund der gebürtigen Emmentalerin klingen solche Sätze nicht überheblich. Sie sagt sie mit einer Selbstverständlichkeit, an der wohl auch ihr Chef nicht ganz unschuldig ist: Rolf Fuchs (16 Gault-Millau-Punkte) hat seit seinem eigenen SCC-Sieg vor 15 Jahren zahlreiche Wettbewerbe gewonnen – zuletzt 2012 den «Goldenen Koch von Kadi».

### Von der Küche daheim über das Spital Münsingen zu Rolf Fuchs

Neben dem Tagesgeschäft stand Corinne Roth seit letzten Dezember, nach Bekanntgabe der Vorgaben für den «Swiss Culinary Cup», während den Zimmerstunden und nach dem Abendservice in der «Panorama»-Küche. Sie kreierte Rezepte, probierte mit Zutaten, schrieb Teilnahmedossiers und besprach die Resultate immer wieder mit Rolf Fuchs. «Er stand mir beratend zur Seite, aber die Gerichte sind alle meine eigenen», betont die Jungköchin, die ihre Lehre im Spital Münsingen absolviert hat und schon als Kind daheim in der Küche mithalf.

### Serie Über Gewinner und Ausgezeichnete

In der Serie «Köpfe 2013» stellen wir bis Ende Jahr Persönlichkeiten vor, die 2013 eine Auszeichnung erhalten, einen Wettbewerb oder einen Award gewonnen haben. Bisher erschienen: Stephan Schüpbach, als Hotelier im «Jumeirah Zabeel Saray» in Dubai der «Schweizer Star im Ausland 2014» von Gault Millau (htr vom 31.10.), Mario Weise, erster Sauna-Aufgussmeister der Schweiz (7.11.), Andy Walch, «Barkeeper of the Year 2013» und «Schweizer Cocktailmeister 2013» (14.11.), Manuel Reichenbach, Gault Millau's «Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz 2014» (21.11.), und Noemi Kessler, Goldmedaillengewinnerin Restauration an den «World Skills 2013» (28.11.). dv



### Steffisburger Lachsforelle im Randenkokos

4 Stk. Forellenfilets, entgrätet und gehäutet  
1 Stk. Limette und Salz zum Würzen  
100 g Kokosraspel  
Randensaft, in Sprayflasche

Die Forellenfilets der Länge nach halbieren und würzen. Im Wasserbad bei 50 °C auf 43 °C Kerntemperatur pochieren. Kokosraspel mit Randensaft besprühen, trocknen lassen. Den Fisch in kaltem Zustand portionieren und im Randenkokos wenden.

### Dim Sum

50 g Forellenfilet, entgrätet und enthäutet  
1 Stk. Limette  
30 g Granny Smith, geschält  
20 g Wakame  
8 Blatt Wonton-Teig  
Die Forellenfilets in 8 kleine Stücke schneiden, salzen und mit der Limette abschmecken. Granny Smith und Wakame klein schneiden. Den Wonton-Teig am

Rand mit Eigelb bepinseln und alle Zutaten turmförmig in die Mitte legen. Dim Sum schliessen.

### Asiatische Gemüsebrühe

1,2 Liter Gemüfefond  
20 g Sojasauce  
20 g Ingwer  
2 Stk. Zitronengras  
3 Stk. Kaffir-Limonenblätter

### Einlage

60 g Enokipilze, ganz  
50 g Gewürzlauch  
5 g frischer Chili  
Koriander, gezupft

Alle Brühe-Zutaten mischen, ½ einkochen lassen und mit Salz abschmecken. Die Dim Sum darin dämpfen. Die Zutaten für die Einlage klein schneiden und in Suppentöpfchen abfüllen.

### Wasabi-Ingwer-Mayonnaise, Randenkochchips

60 g Mayonnaise  
40 g Crème Fraîche  
10 g Wasabipaste  
15 g Ingwersaft  
15 g Weissweinessig

5 g Limettensaft  
1 Stk. Toastbrotmatte, 0,3 cm  
Randensaft, in Sprayflasche

Für die Wasabi-Mayonnaise alles vermengen und mit Salz abschmecken. Für die Chips mit zwei verschiedenen grossen Formen Kreise ausstechen und auf einer Backmatte auslegen. Mit Randensaft besprühen und im Ofen bei 100 °C trocknen lassen.

### Anrichten

24 Stk. Haselnüsse, halbiert und geröstet  
1 Stk. Bierrettich, in feines Stroh geschnitten  
Granny Smith, in Stäbe geschnitten

Die Dim Sum mit der Brühe in die Suppentöpfchen geben, mit Alpenblüten garnieren und auf einen Anrichteteller stellen. Die Wasabi-Mayonnaise auf den Teller geben, die Lachsforelle darauf geben und mit Haselnüssen, Bierrettich und Granny Smith garnieren.

### Das Rezept

Steffisburger Lachsforelle im Randenkokos mit hiesigem Dim Sum und asiatischer Gemüsebrühe

Sieger-Vorspeise von Corinne Roth am Swiss Culinary Cup. Zutaten für 8 Personen.