

Die Sterneküche aufgeschäumt

Jeder denkt bei Pürierstab an Suppe. Dabei kann dieser mehr, wie Koch-Star Alexander Herrmann beweist

Ob seinen Gästen in «Herrmann's Restaurant» im deutschen Wirsberg oder den Zuschauern seiner TV-Sendungen – Alexander Herrmann zeigt, wie man seine Sterneküche alltags-tauglich umsetzt.

VON SILVIA SCHAUB

Seine grünbraunen Augen leuchten, sein rollendes R nimmt spürbar an Intensität zu, wenn Alexander Herrmann schwärmt: «Er ist flexibel, bequem und einfach unentbehrlich.» Der deutsche Sternekoch steht in einem Kochlabor in Hamburg und präsentiert gerade sein neuestes «Küchen-Spielzeug», dessen Markenbotschafter er ist: den schnurlosen Pürierstab Multiquick 7 von Braun.

Nun, eine reine Werbeveranstaltung ist das trotzdem nicht. Alexander Herrmann hantiert mit dem Küchengerät so routiniert, dass man ihm abnimmt, wenn er sagt: «Ich brauche den schon seit über sechs Jahren in meiner Restaurant-Küche.» Lange bevor er die Zusammenarbeit mit Braun eingegangen ist.

Der 40-Jährige unterhält nicht nur sein TV-Publikum mit seinem fränkischen Charme aufs Beste, sondern auch die Journalisten, die sich um die Kochkonsole

«Der Pürierstab ist flexibel, bequem und einfach unentbehrlich.»

ALEXANDER HERRMANN

gruppiert haben. «Unplugged» kochen ist angesagt. In Herrmanns Anwesenheit ist das vergleichbar mit einer interaktiven Kabarettnummer. «Los gehts!», fordert er auf und beginnt das Schweinsfilet mit Olivenöl einzureiben, «eine ayurvedische Massage».

Danach bereitet er mit dem Zauberstab eine Nüsslisalat-Pesto zu und lässt sich dazwischen immer wieder einen Geheimtipp entlocken, wie etwa denjenigen, dass er Nüsslisalat mit Pfeffer würzt, «damit man die Erde nicht sieht, die allenfalls noch darin ist».

ER SEI JA SO WAS von heikel in Sachen Küchengeräte, verrät er: «Aber der Multiquick ist superpraktisch.» Sagts und streckt der Schweizer Journalistin das Gerät in die Hand. Es braucht etwas mehr Zeit und Geduld als beim Fachmann, aber auch sie bekommt letztlich das Pesto ziemlich perfekt hin. Derweil ist der deutsche Koch schon beim nächs-



Schmortomaten-Cappuccino mit Basilikumschaum

- 6 Strauchtomaten
- ½ Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 4 Zweige Thymian
- 200 ml Gemüsebouillon
- 250 ml Milch
- 1 Bund Basilikum
- 1 Prise Cayennepfeffer, Salz

Die Tomaten waschen, noch ganz samt Haut und Strunk in einen mittleren Topf legen. Olivenöl, Knoblauchzehe, **Thymian und Bouillon hinzugeben**. Deckel aufsetzen, im Backofen bei 180 °C Umluft ca. 40 Minuten schmoren und anschließend mit geschlossenem Deckel eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Thymian, Knoblauch und Strunk entfernen. Nun Tomaten samt Schmortopf mit **einem Pürierstab fein sämig mixen**, durch ein Sieb geben, erneut aufkochen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Das Basilikum vom Stängel abzupfen, die Stängel grob zerkleinern, mit der Milch und einer Prise Salz aufkochen, fünf Minuten ziehen lassen, erneut aufkochen, durch ein Sieb ins Mixgefäss geben, sofort das restliche Basilikum hinzugeben und in noch heissem Zustand mixen. So kommen die grüne Farbe sowie das **Aroma des Basilikums zur vollen Entfaltung** und die Milch wird schaumig wie bei einem Cappuccino. Die Suppe in zwei dekorative Gläser oder Tassen geben und vorsichtig den Basilikumschaum abschöpfen und daraufgeben. Mit Grissinis servieren.



ten Gang: Forelle mit Speck und Brot mit einer lauwarmen Kartoffelmayonnaise. Herrmann ist ein grosser Verfechter der regionalen Küche. «Unsere Produkte sind inzwischen auch topp, und seit der Fussball-WM haben wir auch wieder einen Nationalstolz, den wir gerne zeigen.»

Pesto, Emulsion, Schaum, Cappuccino – heute sind solche Schäumchen auch in der Privatküche beliebt. «Der Pürierstab kann eben viel mehr als nur Suppen zubereiten», weiss Alexander Herrmann, dessen Ziel es ist, auch den Hobbyköchen die Hintergründe der Sterneküche näherzubringen. Zum Bei-

spiel das Schäumen mit Milch. Mit Haselnuss aromatisiert, wird sie zur gegrillten Entenbrust serviert. «Und man wird plötzlich sehr kreativ.»

Alexander Herrmann: Küchen IQ 01. Collection Rolf Heyne. 256 S., Fr. 49.90. Küchen IQ 02 erscheint im April.

ENTKORKT



Weiniges Welterbe

Bald vier Jahre ist es schon her, seit die Unesco die «Weinterrassen von Lavaux mit Blick auf den See und die Alpen» auf die illustre Liste des Weltkulturerbes setzte. Was die Sonderorganisation der Vereinten Nationen dabei nicht schützen konnte, waren die berühmten Weine von den hängenden Rebgräten über dem Lac Léman im Herzen des Waadtlandes. Dabei hätten auch diese durchaus einen Schutz verdient. Ein Besuch des im vergangenen Jahr eröffneten Lavaux Vinorama in Rivaz genügt, um sich davon zu überzeugen. Rund 200 Weine aus allen Gemeinden des Lavaux gibt es hier zu entdecken, darunter nicht wenige mit dem Qualitätslabel Terravin. Dieses bereits 1963 kreierte Label stellt gewissermassen eine Ergänzung zur Liste des Unesco-Welterbes dar. Denn die begehrten «Lauriers d'Or», die Goldlorbeeren, honorieren all jene Waadtländer Weine, «deren Persönlichkeit die unsterbliche Seele ihres Terroirs ausdrückt». Bei den Winzern noch begehrter sind die Platinlorbeeren, mit denen jeweils der beste Waadtländer Chasselas des Jahres ausgezeichnet wird. Nach strengen Vorselektionen ging letztes Jahr aus dem Finale bei Philippe Rochat in Crissier ein Wein von Jean und Simon Chasselas aus dem Lavaux als Sieger hervor. Ihr **Calamin Grand Cru 2009** leuchtet in hellem Gelb, duftet nach weissen Blüten mit mineralischen Noten und besitzt einen mittleren Körper mit saftiger Säure und einer feinen Bitternote im langen Abgang. Er ist ein sehr eleganter, geschmeidiger Wein, der die stille, stolze Schönheit des Lavaux widerspiegelt. Und er passt ebenso gut zur bodenständigen Waadtländer Küche wie zur ambitionierten Cuisine française. Wenn Sie das nächste Mal in Lausanne sind, sollten Sie sich an die Table d'Edgard im noblen Lausanne Palace setzen und sich von Edgard Bovier verwöhnen lassen. Sie werden staunen, wie gut die mediterrane Küche des Altmeisters mit Waadtländer Chasselas harmoniert. ANDREAS KELLER

Calamin Grand Cru 2000

Produzent: Jean Vogel & Fils, Grandvaux
Herkunft: Waadt
Appellation: Calamin Grand Cru AOC
Rebsorte: Chasselas
Beste Trinkreife: Jetzt bis Ende 2019
Passende Gerichte: Ormele Chevalier, Morchelhuhn, Vacherin Mont d'Or
Bewertung: 17 Punkte
Bezugsquelle: Jean Vogel & Fils, Route de Chenaux 2, 1091 Grandvaux, Tel. 021 799 15 31
www.domaine-vogel.com, Fr. 17.20

AUFGETISCHT

Alpenfusion im Bündnerland

Florian's Weinstube in Savognin

In Florian's Weinstube am Sonnenhang von Savognin ist der Wirt Florian Unterkalmsteiner präsent: er berät, plaudert und prägt die Stimmung. Seine Leidenschaft gehört den Weinen. Die Weinkarte ist entsprechend üppig – und schön ist, dass man die Flaschen in der angegliederten Vinothek kaufen kann. Der Schwerpunkt ist aussergewöhnlich: Südtirol. Eine Entdeckungsreise! Wir kosteten einen der zahlreichen Lagrein («Morus», Riserva, Fr. 55.-). Auch auf der Speisekarte setzen Karin Hersche und Florian Unterkalmsteiner auf einen ungewöhnlichen Mix. Bündnerspezialitäten (Capuns, Pizoccheri) treffen auf österreichische und Südtiroler Alpenspezialitäten (Speckknödelsuppe, Carpaccio mit Speckknödeln). Die Pfifferlingsknödel (Fr. 15.-) zur Vorspeise schmeckten vorzüglich, exzellent war der im bestem Wein geschmorte Hirschkäse (Fr. 30.-). Der Rostbraten (Fr. 46.-) entpuppte sich als Rindsfilet-Medaillons – eine eigenwillige, aber zarte Variation. Schade nur, dass lediglich ein Bergkäse zum Dessert und ein einziger Süsswein per Glas verfügbar waren. Das Röteli-Parfait (Fr. 11.50) brachte uns wieder in den Bündner Bergort zurück.

SABINE ALTORFER



Wirt Florian Unterkalmsteiner von Florian's Weinstube, Veia Flurangas 4 (im Hotel Alpina), 7460 Savognin. Telefon 081 637 18 03. Geöffnet: Dienstag bis Sonntag, 08.30 Uhr bis 23 Uhr (Küche ab 11.30 Uhr durchgehend bis 22.30 Uhr) KÜCHE Bündner Spezialitäten mit österreichischer Ergänzung **SERVICE** Freundlich, aufmerksam und kompetent **AMBIENTE** Der ehemalige Hotelpiscesaal bleibt spürbar **PREISE** Günstige bis mittlere Preiskategorie



SO STIMMTS

Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Mitautorin der Bücher «Dressguide» und «Imagefaktor».

In den Restaurants und öffentlichen Räumen ist zwar der Rauchgeschmack verschwunden – nicht aber so manche Parfümwolke. Wie sage ich jemanden, dass er überparfümiert ist?

GERÜCHE, EGAL WELCHER ART, sind etwas Lästiges. Speziell für Leute mit einer feinen Nase. Ob das nun die Parfümwolke der Arbeitskollegin, das zu stark dosierte Aftershave des Nachbarn oder der üble Schweissgeruch eines Passanten im Zug ist. Sprechen Sie die Person höflich darauf an. Denn sich selber zu riechen und so eine Überdosierung festzustellen, ist schwer. Besonders dann, wenn man immer den gleichen Duft verwendet. So sind wir froh um ein diesbezügliches Feedback von der Aussenwelt. Wie viel Parfüm darf es denn sein? Coco Chanel sagte einst klar und einleuchtend: überall dort, wo Sie geküsst werden wollen. Also an Stellen, wo das Blut pulsiert: am Handgelenk, in der Ellenbogenbeuge oder im Nacken. Tragen Sie Parfüm zunächst nur sparsam auf und warten Sie 15 Minuten, bis es sich entfaltet hat. Nachsprühen geht immer, aber abwischen nicht. Abends in der Disco darf es etwas mehr sein als tagsüber im Büro oder im Restaurant, wo wir die Speisen nicht nur sehen, sondern auch riechen wollen.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch