



Peter Knogl vom Restaurant «Cheval Blanc» darf sich mit 19 GaultMillau-Punkten und 2 Michelin-Sternen schmücken. HO

«An den Saucen erkennt man die Qualität des Kochs»

Peter Knogl über Sterne, Saucen und Löffel

VON SILVIA SCHAUB

Was verbinden Sie persönlich mit Weihnachten?

Peter Knogl: Punsch. Weihnachtsgebäck. Viel Schnee. Weihnachtslieder. Und Ente mit Knödeln und Blaukraut.

Werden Sie das auch bei Ihnen zu Hause auf-tischen?

Nein, das würde ich höchstens im Restaurant auf-tischen, zu Hause ist mir das zu aufwendig.

Aber Sie werden an Weihnachten selbst am Herd stehen?

Ja, aber nicht stundenlang. Ich versuche, etwas zu kochen, das mir gut schmeckt, hochwertig ist und schnell geht. Zum Beispiel Lachs oder Langostinos. Wenn man an Weihnachten nur in der Küche steht, hat man ja nichts davon.

Sie blicken auf ein spannendes Jahr zurück. Zum zweiten Mal hat Sie GaultMillau zum Koch des Jahres gewählt. Wie fühlt sich das an?

Ein Supergefühl, wenn einem die Ehre zweimal zukommt.

Welches Mal hat Sie mehr gefreut?

Beide Male gleich. Jetzt wissen wir, dass wir eigentlich nicht mehr besser werden können. 19 Punkte sind das Maximum. Vorher hatten wir immer noch einen Punkt offen nach oben. Es macht uns auch stolz, dass wir als Team nach so kurzer Zeit fast alles erreicht haben, was es zu erreichen gibt.

Es fehlt noch der dritte Michelin-Stern.

Ja. Die Gäste finden, dass wir den dritten Stern verdient hätten. Aber das müssen die Tester entscheiden. Wir werden jeden Tag weiterarbeiten, damit wir dieses Ziel erreichen. Ziele zu haben, ist wichtig im Leben. Wir wollen schliesslich noch besser werden, egal, wie hoch wir bewertet sind.

Fühlen Sie sich deshalb unter Druck?

Klar, wir sind sozusagen die Sklaven unserer selbst, aber im positiven Sinne (lacht). Wir müssen uns jeden Tag beweisen. Und: Man kann sich keine schlechten Tage leisten.

Was ist der Knogl-Stil?

Wir kochen eine Küche, die auf hochwertigen Produkten basiert. Der Stil ist klassisch mit mediterranen Einflüssen, er geht auch in die asiatische Richtung. Nichts Verspieltes, sondern mit Geschmack und nachhaltig.

Sie gelten als Saucen-König.

Ich lernte bei Heinz Winkler, der über 20 Jahre 3 Sterne hatte. Er war spezialisiert auf Saucen. Das hat mich geprägt. Ich finde, bei Saucen erkennt man die Qualität des Küchenchefs. Es gibt immer weniger Köche, die gute Saucen kochen können. Saucen sind eine Gedulds- und eine Erfahrungssache. Das Geschick und das Talent sind es, die Saucen zum richtigen Zeitpunkt vom Herd zu nehmen. Das gelingt uns offenbar sehr gut.

Der Löffel ist denn auch Ihr wichtigstes Esswerkzeug.

Der Fisch schmeckt ganz anders, wenn Sie ihn mit einer Fischgabel und einem Fischmesser essen, als wenn Sie ihn mit einer Sauce auf dem Löffel haben. Wir servieren unsere Fischgerichte seit Jahren nur noch mit Löffel und Gabel. Ich brauche nur beim Fleisch ein Messer. Alles andere esse ich mit dem Löffel. Das Geschmackserlebnis ist viel intensiver.

Stehen Sie als Küchenchef auch am Herd oder nur am Pass?

Ich koche jeden Tag und alles. Wir haben eine kleine Küche, nicht so viele Mitarbeiter und auch nicht so viel Platz. Das bin ich unseren Gästen schuldig.

Wo holen Sie sich die Inspiration für Ihre Gerichte?

Das ist oft eine Fügung verschiedener Einflüsse. Man sieht etwas und beginnt zu experimentieren. Es ist sehr selten, dass ein Gericht auf Anhieb steht. Man verbessert über die Zeit die Gerichte. Neue Gerichte zu kochen ist zwar schön, aber sie müssen besser sein als die alten.

Was würden Sie machen, wenn Sie nicht Koch wären?

Profimusiker fände ich toll. Singen kann ich zwar nicht, aber Musik spielen würden mir gefallen. Zum Beispiel Gitarre – oder dann doch Koch.

Knogls Festtagsmenü: Schnell und raffiniert

Peter Knogl vom «Cheval Blanc» im Hotel Les Trois Rois in Basel wurde vom GaultMillau bereits zum zweiten Mal als Koch des Jahres ausgezeichnet. Für die «Schweiz am Sonntag» hat er ein festliches 3-Gang-Menü zusammengestellt, das einfach nachzukochen ist.



TOPINAMBUR-ESPUMA MIT PÉRIGORD-TRÜFFELN

TOPINAMBUR-ESPUMA

500 g Topinambur
30 g Butter
20 ml Noilly Prat
40 ml Weisswein
100 ml Geflügelfond
200 ml Rahm
1 Prise Salz

TRÜFFELJUS

8 EL Trüffeljus (im Delikatesshandel erhältlich)

GARNITUR

4 Scheiben schwarze Trüffel

TOPINAMBUR-ESPUMA: Die Topinambur schälen, in grobe Stücke

schneiden und in der Butter andünsten. Mit Noilly Prat und Weisswein ablöschen und die Flüssigkeit einköcheln lassen. Den Geflügelfond dazugeben und die Topinambur weich kochen, dann den Rahm beifügen und auf ein Drittel einkochen. Mit Salz abschmecken. Fein mixen, durch ein Sieb streichen, in eine ISI-Flasche füllen, sie mit einer Patrone versehen und warmstellen.

TRÜFFELJUS Den Trüffeljus erwärmen.

ANRICHTEN Den Trüffeljus in vorgewärmte Gläser verteilen, den Topinambur-Espuma draufsprühen und mit je einer Trüffelscheibe garnieren.

KONFITIERTER SKREI-KABELJAU MIT CHORIZO UND PAPIKASAUCE

KONFITIERTER KABELJAU

1 l Sonnenblumenöl
2 Lorbeerblätter
1 Thymianzweig
1 Knoblauchzehe
10 weisse Pfefferkörner
40 g mittelscharfe Chorizo
4 Kabeljaufilets à 120 g
Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle

PAPIKASAUCE

2 rote Paprikaschoten, fein gewürfelt
1 Schalotte, fein gehackt
100 g Butter
200 ml Weisswein
2 EL Noilly Prat
250 ml Fischfond
250 ml Rahm
Salz

GARNITUR

1 Stange Frühlingslauch, in Streifen geschnitten
Öl zum Frittieren
2 EL Lauchöl

KONFITIERTER KABELJAU: Das Öl mit den Lorbeerblättern, dem Thymianzweig, der Knoblauchzehe und den weissen Pfefferkörnern in einen Topf geben und auf 70 Grad erhitzen. Die Chorizo in 1 cm lange, dünne Streifen schneiden und mithilfe eines kleinen,

spitzen Messers den Kabeljau damit spicken. Die Kabeljaufilets mit Salz und Pfeffer würzen und im vorbereiteten Ölsud bei gleichbleibender Hitze 5–7 Minuten garen, bis sie eine Kerntemperatur von 40 Grad erreicht haben.

PAPIKASAUCE: Die Paprikaschoten und die Schalotte in der Hälfte der Butter andünsten. Mit Weisswein und Noilly Prat ablöschen, den Fischfond dazugießen und auf die Hälfte einkochen. Zuletzt den Rahm darunterühren und noch 10 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Paprikaschoten weich sind. Die Sauce mit dem Stabmixer kurz mixen, durch ein feines Sieb passieren und die restliche kalte Butter stückchenweise mit dem Schneebesen darunterziehen. Mit Salz abschmecken und nochmals kurz aufmixen.

GARNITUR: Den Lauch in Streifen schneiden und in etwas Öl goldgelb frittieren.

ANRICHTEN: Die konfitierten Kabeljaufilets auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem Lauchöl überziehen. Mit der aufgeschäumten Paprikasauce umgiessen und mit dem frittierten Frühlingslauch garnieren.

PANNACOTTA MIT ORANGEN-ESPUMA

PANNACOTTA

130 ml Rahm
20 g Zucker
¼ Vanilleschote
¼ Zitrone, abgeriebene Schale
¼ Orange, abgeriebene Schale
½ Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
50 ml Rahm, geschlagen

ORANGEN-PASSOÃ-GELEE

10 ml Orangensaft
10 ml Zuckersirup (Läuterzucker)
10 ml Passionsfruchtlikör (Passoã)
½ Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

ORANGEN-ESPUMA

80 ml Orangensaft
40 ml Mineralwasser ohne Kohlensäure
1 TL Grand Marnier
½ Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht

GARNITUR

12 Orangenfilets

PANNACOTTA: Rahm, Zucker, Vanilleschote sowie die abgeriebene Zitronen- und Orangenschale aufkochen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Durch ein Sieb passieren und auf Eiswasser kalt rühren. Den geschlagenen Rahm sorgfältig darunterheben.

ORANGEN-PASSOÃ-GELEE: Orangensaft und Zuckersirup aufkochen, den Likör dazugeben und die eingeweichte Gelatine darin auflösen.

ORANGEN-ESPUMA: Orangensaft und Mineralwasser aufkochen, den Grand Marnier dazugeben und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. In eine ISI-Flasche füllen, sie mit zwei Patronen versehen und in den Kühlschrank stellen.

ANRICHTEN: Je 3 Orangenfilets in ein Glas geben, mit dem Orangen-Passoã-Gelee knapp bedecken und kühlstellen, bis das Gelee fest wird. Mit der Pannacotta auffüllen und 6–8 Stunden kühlstellen. Zuletzt den Orangen-Espuma draufspritzen.

ENTKORKT

SCHÄUMENDE WEIHNACHTEN

Was für Kreszenzen um Himmels willen soll man nur zu den luftig-leichten Kreationen von Spitzenkoch Peter Knogl entkorken? Die ganz grossen Gewächse dieser Welt, die meist im Mittelpunkt einer Weihnachtstafel stehen, machen da jedenfalls nicht mit. Völlig deplatziert wirken die edlen Crus aus dem Bordelais oder dem Burgund neben den aus der ISI-Flasche auf den Teller gespritzten Gemüse- und Früchte-Schäumen. Aber halt! Warum eigentlich soll man den traditionellen Weihnachtschmaus nicht als flippige Schaumparty inszenieren und Espumas mit Vinos espumosos kombinieren?

Kommt Ihnen das spanisch vor? Dann liegen Sie richtig. Denn die Espuma stammt ursprünglich aus der Molekularküche des katalanischen Starkochs Ferran Adrià vom Restaurant El Bulli bei Roses an der Costa Brava. Aus Katalonien stammt aber auch der Cava, Spaniens berühmter Schaumwein, der nach der klassischen Methode der Flaschengärung erzeugt wird. Warum also nicht katalanisch Weihnachten feiern? Peter Knogl kokettiert selbst mit Spanien, indem er typisch iberische Zutaten wie Chorizo und Paprikaschoten verwendet.

Ausgewählt haben wir drei Weine des renommierten Erzeugers Manuel Raventós i Blanc aus Sant Sadurn d'Anoia bei Barcelona, dessen Vorfahren den Cava Ende des 19. Jahrhunderts erfunden haben sollen. Raventós i Blanc verzichtet allerdings heute auf die Bezeichnung «Cava», weil die entsprechende Denominación de Origen (DO) mittlerweile überall in Spanien verwendet wird, und bevorzugt stattdessen die simple Herkunftsbezeichnung «Conca del Riu Anoia».

Hier unsere Empfehlungen:



Zur Vorspeise **L'Hereu 2012** (Macabeo, Xarel-lo, Parellada): Helles Gelb; feine, lebhafte Perlage; dezente Aromen von exotischen Früchten mit würzigen Noten; mittelgewichtig, gute Säure, passende Kohlensäure, trockener Abgang; frischer, lebhafter Wein (16,5 Punkte, Fr. 21.–).



Zum Hauptgang **De la Finca 2010** (Xarel-lo, Macabeo, Parellada): Helles Gelb, feine, lebhafte Perlage; Aromen von exotischen Früchten mit Brioche- und Hefenoten; mittelgewichtig, gute Säure, schöne Kohlensäure, langer, trockener Abgang; grosser, gut strukturierter Wein (17,5 Punkte, Fr. 29.50).



Zum Dessert **De Nit Rosado 2012** (Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Monastrell): Helles Lachsrosa, feine, lebhafte Perlage; Aromen von roten Beeren und exotischen Früchten mit Brioche-Noten; mittelgewichtig, frische Säure, passende Kohlensäure, trockener Abgang; attraktiver, fruchtbetonter Wein (17 Punkte, Fr. 24.50). ANDREAS KELLER

BEZUGSQUELLE: CASA DEL VINO, EBIINGER SA, SIHLELDSTRASSE 130, 8004 ZÜRICH, TEL. 044 295 90 60, WWW.CASADELVINO.CH