



Ein jedes Gemüse lässt sich auch in eine Süßspeise verwandeln: Safranglace mit Erbsen und Aprikosen von Rolf Mürner.

Süßes Spiel mit Gemüse

Erbsenmousse, Artischocken mit weisser Schokolade, Sellerie mit Vanille: Vermehrt erobert Gemüse die Pâtisserie und ermöglicht dem Nachtisch ganz neue Wege.

FRANZISKA EGLI

An anderen Arbeitsstätten hatte sie auch schon eine Rüebliortie neu interpretiert und anstelle des berühmten Kuchens mit dem geraspelten Gemüse etwa einen Schaum mit Rüebli-Chips serviert. Aber das, was Nicole Riechert, vom deutschen Restaurantführer Schlemmer Atlas mit dem Titel «Pâtissière des Jahres 2012» ausgezeichnet, heute unter der Ägide Heiko Nieders auf die Teller zaubert, gehört auch für sie in eine andere Liga: Hier, im Gourmet-Restaurant «The Restaurant» (18 Gault-Millau-Punkte, 2 Michelin-Sterne) des Luxushotels Dolder Grand in Zürich, serviert die Chef-Pâtissière Walderdbeeren mit Erdartischocken und weisser Schokolade. Sie mariniert für einen erfrischenden Sommer-salat Staudensellerie-Brunoise mit Limonensaft und Vanille. Legt Pilze in süsse Sojasauce ein. Kombiniert Kirschen mit Oliven oder Melone mit Gurken, Dill und Senf. Und serviert es zum Nachtisch oder zumindest als Pre-Dessert beziehungsweise Sorbetgang.

Das Dessert wird nicht «gemüsig», sondern mit Gemüse ergänzt

Auch in anderen Spitzenhäusern wird in der Pâtisserie vermehrt mit Zutaten gespielt, welche normalerweise den salzigen Speisen zugeordnet werden. Bei Tanja Grandits im Basler Restaurant Stucki (17 GM-Punkte, 2 Michelin-Sterne) hat Chef Pâtissier Julien Duverney aktuell ein Rucola Espuma mit weisser Schokolade auf der Karte. Die Aroma-Köchin selber stellt in ihrem Kochbuch «Gewürze» Rezepte

wie «Pistazien Crème Brûlée mit Fenchelconfit und pochiertem Fenchel» oder «Joghurt-Anis-Mousse mit Avocadokompott» vor. Und auch Rolf Mürner, Pâtis-

sier-Weltmeister und Dessertexperte, richtet sein Augenmerk vermehrt auf gemüsigte Komponenten und nahm sich in seinem Buch «Mürner Level» mit dem Rezept «Safranglace mit Erbsen und Aprikosen» etwa seinem Lieblingsgemüse an, der Erbse.

Ein jedes Gemüse eigne sich für den Nachtisch, ist Nieder überzeugt, auch wenn er Verständnis dafür zeigt, dass nicht jeder Gaumen schwarze Oliven im Dessert mag. «Das ist jedoch eine Frage der Verarbeitung und Dosierung.

Thomas Vilgis Von Harmonie und Kontrast in Speisen

Thomas Vilgis, wenn Sie «Walderdbeeren, Erdartischocken, weisse Schokolade, Basilikum» hören, können Sie sich darunter ein Dessert vorstellen?

Die Artischocke ist ein mildes Gemüse mit cremigem Boden und leichter Bittertendenz. Das passt nicht nur als Textur sehr gut zu Schokolade: Der weissen Schokolade fehlt bekanntlich der Cacao-Anteil, und diesen Bitteranteil fügt man ihr mit der Artischocke zu. Dazu gibt's den Klassiker Erdbeeren mit Basilikum... Ja klar, das überzeugt absolut.

Jedes Gemüse eignet sich als Dessert-Zutat, sagt Heiko Nieder. Stimmt das auch aus wissenschaftlicher Sicht?

Durchaus. Aber es lässt sich nicht jedes Gemüse gleich behandeln. Zucchetti-Streifen beispielsweise kann man gut in Zuckercaramel anmachen, trotzdem sollte man zurückhaltender mit diesem Gemüse umgehen als etwa mit Fenchel, welcher sich bestens auch als Konfitüre eignet.

Geht es dabei weniger um die Süsse, mehr um das Aroma?

Richtig. Wir alle kennen den ältesten Trick der Pâtisserie, wonach in jede Süßspeise eine Prise Salz oder etwas Kaffee kommt. Man könnte ihr aber auch ein paar Randen- oder Mangoldblätter untermischen. Meist geht es gar nicht darum, dass das Gemüse wahrnehmbar ist, oder wenn, dann nur unterschwellig. Ein Dessert wirkt einfach runder, wenn man ihm etwas entgegengesetzt, wenn man ihm eine leicht herbere Note verleiht, um verschiedene Geschmacksrezeptoren anzusprechen.

Sie haben zusammen mit Rolf Caviezel das Buch «Foodpairing» veröffentlicht, in dem es um die Harmonie der Aromen geht. Zu viel Harmonie ist langweilig, schreiben Sie. Aber wie viel Kontrast verträgt eine Speise?

Das lässt sich nur mit Experimentieren herausfinden. Nehmen wir die Erdbeere: Klassisch wird sie mit Zucker serviert. Sie lässt sich aber auch mit Balsamico zubereiten. Oder mit Soja-Sauce, was ihr eine Umami-Komponente, also eine schmackhafte Note verleiht. Aber man darf das

«Gemüsekomponenten machen ein Dessert leichter, weniger süß und spannender.»

Heiko Nieder
The Dolder Grand, Zürich

Es geht nicht darum, ein reines Gemüse-Dessert zu servieren, sondern süßen Komponenten etwas Herberes entgegenzusetzen. Das mache den Nachtisch weniger süß, meist leichter, in jedem Fall spannender, findet der Spitzenkoch, der selber staunt, wie gut solche «Überraschungseffekte» bei den Gästen ankommen.

Ein Punkt, der für Rolf Caviezel entscheidend ist. «Gerade jetzt, in einer Zeit, in der viele Gastronomen Probleme bekunden, lohnt es sich, etwas zu wagen und expe-

rimentierfreudiger zu sein», ist der Molekularkoch überzeugt, «denn die Gäste, die sind bereit für Gaumenfreuden aller Art». Der experimentierfreudige Inhaber des Grenchner Restaurants Station1 sowie der Firma Free-stylecooking und Mit-Autor von «Foodpairing» (siehe Interview unten) beschäftigt sich seit Jahren unter anderem mit den Harmonien der Aromen, mahnt aber ebenfalls zur Vorsicht punkto Dosierung: «Mehr als drei Aromen kann der Gast kaum aufnehmen.»

Im Traditionshaus bevorzugt man auch eher traditionelle Desserts

Eher zurückhaltend gibt man sich im altherwürdigen Traditions-haus Badrutt's Palace in St. Moritz, wo Stephan Gerber als Chef-Pâtissier waltet. Sie hätten auch schon mit Schokolade umhüllte Morcheln serviert, erinnert er sich. «Aber das kommt bei uns an Anlässen wie dem Gourmet-Festival vor, an denen ausgefallene Kreationen gefragt sind.» Ansonsten bevorzuge seine Klientel eher traditionelle Desserts, ist er überzeugt. «Das ist auch eine Frage der Ausrichtung und wie modern ein Haus sein will.»

Das hat auch Nicole Riechert, Heiko Nieders Chef-Pâtissière erfahren. Im Zürcher Gourmetrestaurant The Restaurant, erzählt die Berlinerin, dürfen, ja, müssen Desserts besonders und ausgefallen sein – ganz nach dem Motto: «Nichts ist unmöglich».

Die Rezepte der abgebildeten Desserts sind auf www.htr.ch/rezepte



Vanillegurke mit Bohnenmus von Rolf Caviezel.

Bilder: zvg



Wissenschaftler in der Küche: Thomas Vilgis.

zvg

dann nicht überdosieren. Diese Balance zu halten, ist die grosse Herausforderung. Generell jedoch gilt: Kontrast ist immer gut. Eine Schokolademousse ist etwas Köstliches, doch schmeckt jeder Löffel gleich. Mischt man ihr nur schon ein paar Lavendelblüten oder Dillspitzen unter, sodass man ab und an einen Biss mit dem «Fremdkörper» erwischt, steigert das den Genuss fast unmerklich ungemein.

Aus Sicht der Wissenschaft geht vieles. Was ist für den Gast bereits zu experimentell? Der Gast, das unbekannte

Wesen: Was hat er für kulturelle, was für Ess-Prägungen? Was ass er vor zwei Stunden? Ist er eher ein neugieriger Typ? Das alles spielt eine Rolle. Trotzdem attestiere ich dem Gemüse im Dessertbereich ein sehr grosses Potenzial. Der Koch darf es einzig nicht überbetonen. Das Gemüse soll mehr Teil eines Spiels sein. Es lohnt sich etwa, es als Pre-Dessert zu servieren oder im Käsegang unterzubringen, um seine Akzeptanz zu testen.

Wird damit nicht auch die klassische Speiseabfolge aufgehoben?

Diese reine Zuordnung der französischen Speiseabfolge wurde in den letzten Jahren tatsächlich aufgeweicht. Dadurch erhält die Kochkunst aber auch neue Möglichkeiten. Ob das alles nur ein Trend ist oder gar eine neue Kochkunst, wird sich erst noch weisen. Die Molekularküche hat eine Lawine losgelöst. Nun geht es darum, dieses Erworbene neu zu interpretieren. Heute serviert man nicht mehr drei Gelées, sondern nutzt verschiedene Elemente, Texturen, Methoden und setzt sie gezielt

ein. Dadurch werden die Gerichte nochmals komplexer, vielschichtiger und spannender. fee

Fakten Physiker und Mit-Autor von «Foodpairing»



Professor Thomas Vilgis ist Leiter der Polymerforschung am Max-Planck-Institut in Mainz und forscht über die physikalischen Eigenschaften von Lebensmitteln. Im Buch «Foodpairing» zeichnete der Physiker für die Analysen verantwortlich, während der Molekularkoch Rolf Caviezel die Rezepte dazu lieferte. fee

Rolf Caviezel, Thomas A. Vilgis, **Foodpairing**, Fona Verlag, 221 Seiten, ISBN 3-03780-480-7, Fr. 64.–