



BILDER FILIPA PEIXEIRO

Patrick Marxer bereitet die Bachforellen vor dem Restaurant Equitable-St. Meinrad für den Räucherprozess vor.

# RÄUCHERN, WAS DAS ZEUG HÄLT

Ausgebuchte Anlässe wie Wood Food und Räucherdiners in angesagten Restaurants zeigen, dass Holzgeschmack voll im Trend liegt. Bachforellen, Schleien und Welse, aber auch Rehschlegel und Kürbisse – alles kommt in den Ofen.

Pop-up-smoking-Diner mit geräuchertem Rehbaron und Lammherz, Einführung in die Welt des Räucherns mit gefülltem Kürbis oder mehrgängiger Sonntagslunch mit geräuchten Fischen aus dem Zürichsee: Die Welt der Gastronomie gibt Rauchzeichen. Einst als traditionelle Konservierungsmethode betrieben, erlebt das Räuchern einen regelrechten Aufschwung. So tauchen in letzter Zeit vermehrt geräucherte Produkte in Gerichten auf. Ob über Rauch gegartes Gemüse, Mozzarella mit Raucharoma oder geräuchte Forellenfilets; die Köche arbeiten wieder mit Schnitzel, Holz und Teekraut. Der Rauchgeschmack vermittelt nicht nur Erinnerungen an gemütliche Abende vor dem Grill oder Lagerfeuer. Er interessiert viele Köche auch, weil er den fünften Geschmack, Umami, in sich trägt. So wurden vor

dem Zürcher Restaurant Equitable-St. Meinrad für den Sonntagslunch «Fische aus dem Zürichsee» fleissig geräuchert. Patrick Marxer von der Genussmanufaktur «Das Pure» hat über mehrere Stunden lang in einem grossen mobilen Räucherofen mehrere Bachforellen sowie einen Wels geräuchert. Chefkoch Fabian Fuchs hat das passende Menü dazu kreiert. Die Kochkunst des 27-Jährigen wurde erst kürzlich mit 14 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet. Der Anlass fand im Rahmen der Veranstaltungsreihe «Zürich kocht» statt. Diese wurde mit dem Erscheinen des «H. Schwarzenbach – Das Zürcher Kochbuch» ins Leben gerufen, weil die Geschichte des bekannten Delikatessengeschäftes an der Zürcher Münsterstrasse eng mit der Entwicklung der Markt- und Kochgeschichte der Stadt Zürich verbunden ist. Mit

dem Kochbuch geht das Traditionsunternehmen gemeinsam mit zehn Zürcher Spitzenköchen der Entwicklung und der Geschichte der lokalen Küche nach. Das Buch wurde von Dominik Flammer geschrieben. Der Buch- und Drehbuchautor beschäftigt sich seit 30 Jahren mit der Geschichte der Ernährung und setzt sich mit seinen beehrten Büchern für die Wiederentdeckung regionaler Spezialitäten ein. Am Anlass im «Equitable-St. Meinrad» gab er sein breites Wissen gern an die 40 anwesenden Gäste weiter. So erfuhren sie beispielsweise, dass auf den Zürcher Märkten früher über 30 verschiedene Fische verkauft wurden. Darunter Schwalen, Welse und Schleie, die an diesem Tag ausnahmsweise serviert wurden. In den 70er-Jahren ging die Vielfalt zurück, einerseits wegen der Verschlechterung der Wasserquali-

tät der Seen, andererseits, weil sie wegen ihrer vielen Gräten unbeliebt wurden. Wie an den Knochen am Fleisch stört sich die Mehrheit der Konsumenten auch an den Gräten im Fisch. Dominik Flammer freut sich, dass Patrick Marxer diese Fische in seiner Genussmanufaktur trotzdem in das Sortiment aufgenommen hat und sie so wieder ins Bewusstsein der Konsumenten und Gastronomen bringt. Patrick Marxer macht ökologische Produkte in Handarbeit haltbar, am liebsten räuchert er sie. Die Verwendung des ganzen, meist selbst ausgewählten Tieres aus der Umgebung ist für ihn selbstverständlich. So wusste er auch ganz genau, woher die Fische stammten, die für den Sonntagslunch in seinem Räucherofen hingen: «Die Forellen sind vom ...

Fortsetzung Seite 14

ANZEIGE

Salvis Salamander.  
Das Original.  
Krönende Pluspunkte.

salvis.ch

Bezaubernd frisch –  
Offenausschank.

Effenland

Natürlich im Glas.

EGI Post-Mix AG | [www.elfenland.ch](http://www.elfenland.ch) | [www.postmix.com](http://www.postmix.com)

Wirst Du der S. Pellegrino  
YOUNG CHEF 2015?

Mach mit an der aufregenden  
Suche nach dem grössten  
Kochtalent der Welt

IN ZUSAMMENARBEIT MIT VOGUE ITALIA

ANMELDUNG UNTER  
FINE DINING  
LOVERS.COM  
Vom 1. November bis zum 15. Dezember 2014

Natürlicher Genuss mit wenig Kalorien.

www.gastro.hero.ch





Während in Patrick Marxers mobilem Räucherofen vor dem Restaurant die Bachforellen im Rauch gegart wurden ...



... bereiteten Fabian Fuchs und Julian Martin in der Küche des Restaurants Equitable-St. Meinrad die Gerichte zu.

... Kundelfingerhof in Schlatt. Dort werden meiner Meinung nach die besten Fische gezüchtet. Die Übergrösse der Tiere lässt auf ein artgerechtes Leben in viel frischem Wasser schliessen», weiss der Fachmann der interessierten Gruppe vor dem Räucherofen zu erzählen, dessen Tür er von Zeit zu Zeit zwecks Wärmeregulierung öffnen muss. Den 1,30 Meter langen und acht Kilogramm schweren Wels hat der Fischer Andi Braschler im Juni vor der Ufenau im Zürichsee gefangen. Eine Seltenheit.

**Burger aus Hechtfischwurst, Dattelgelee, Röstzwiebeln und Kartoffelbrot**

In der Küche des nachhaltig geführten Restaurants St. Meinrad-Equitable bereitete Fabian Fuchs mit seinem neuen Sous-chef Julian Marti in der Zwischenzeit das Menü zu. Zum Apéro machten sie Reis-Chips mit Sojasprossen, eingelegtem Ingwer und Sojagelee, Sponge aus Kürbiskernöl mit Pilzpulver, das sie aus Abschnitten von Pilzen hergestellt haben, weil sie versuchen, immer möglichst alles zu verwenden. Ein kleiner, aber feiner Fischburger aus Kartoffelbrot, Dattelgelee, Röstzwiebeln und Hechtfischwurst wurde als Einstieg ins Thema Zürichsee-Fische auf langen Platten serviert. Dann, im ersten Gang, kamen die Bachforellen auf den Tisch. «Trotz des Namens lebten sie im See», versichert Patrick Marxer. Während die kaltgeräucherte und daher konservierte Bachforelle dieses Ganges einige Wochen alt war, kamen die heissgeräucherten unter den stauenden Blicken der Gäste direkt aus dem Ofen vor dem Lokal in die Küche. Weil Heissräuchern wie Kochen im Ofen oder auf dem Herd sei, hat Patrick Marxer die Fische während der letzten Minuten im Ofen nochmals mit Buchenschnitzeln so richtig eingeräuchert. Fabian Fuchs wusste, dass Patrick Marxer intensiv mit Rauch arbeitet. Deshalb habe er die heiss- und kaltgeräucherte Forelle des ersten Ganges mit seinen Komponenten aus cremigem Frischkäse, Brunnenkressschaum, knusprigem Quinoa, feinen Apfelscheiben sowie etwas Meerrettich-Eis und Creme aus Zitronenschale fein abgerundet und etwas neutralisiert. Damit die Zitronenschale jede Bitterkeit verliert, wurde sie sieben Mal blanchiert.

Die Fischkomponenten im nächsten Gang liess die Gäste ins Zürich vergangener Zeiten reisen. «Die Schwale ist eigentlich ein hervorragender Speisefisch. Das Rotaugen, wie sie auch genannt wird, geriet jedoch wegen ihrer vielen Gräten etwas in Vergessenheit», erzählte Dominik Flammer den Anwesenden. In den 1970er- und 80er-Jahren habe diese Fischart gar als Katzenfutter gedient. Erst mit neuen Filetiermaschinen entdeckte die Gastronomie die Schwale wieder. Häufig wird sie verwendet zum Frittieren oder zum Verarbeiten zu Fischbrät, wie in seinem neuesten Werk «Enzyklopädie der alpinen Delikatessen» nachzulesen ist. Die Crew um Fabian Fuchs bereitete aus der heissgeräucherter Schleie eine Mousse zu und servierte sie wie auch die sauer eingelegte Schwale mit süsslichen Komponenten wie Avocado und Rande. Während sie die Schwale in einen Mantel aus getrocknetem Pumpernickel und Petersilie hüllten und auf Avocadowürfeln präsentierten, verfeinerten sie die Schleienmousse mit etwas Frischkäse und Rahm. Die Rande dazu kam in sphärischer, gekochter, roher und pulverisierter Form dazu.

Für grosses Raunen sorgte der Wels auf seinem Weg vom Ofen in die Küche. Stolz sechseinhalb Kilogramm brachte der siebenjährige Urfisch trotz seiner zweieinhalbstündigen Garzeit noch auf die Waage. Da diese Fischart ebenso wie der Aal über einen hohen Fettanteil verfügt, musste der Wels bei 61 Grad geräuchert werden und hat deswegen eineinhalb Kilogramm an Gewicht verloren. «Die Welse, auch Waller genannt, können bis zu drei Meter lang und bis zu 80 Kilogramm schwer werden», erzählte Patrick Marxer, während er das Tier den Gästen präsentierte. Es verfüge nur über eine Mittelgräte, sein Fleisch sei von der Konsistenz her demjenigen des Seeteufels ähnlich. Zum Wels kamen Bergkartoffeln, Rosenkohl, Lauch – auch in verkohlter Konsistenz – und Zwiebeln in einem Krustentierfond auf den Teller. Letzteren stellen die Köche aus den Resten von Flusskrebssen aus dem Genfersee her, die letzthin auf der Karte standen: «Ich arbeite immer mit Schweizer Fischen», sagt Fabian Fuchs. Es sei deshalb nicht das erste Mal, dass er Schleie, Schwale und Wels in seinen Menüs anbiete. Das sei im Sinn des Restaurants, das ganz auf Regionalität und

Nachhaltigkeit setzt. Beim Dessert zeigte Fabian Fuchs mit Litschi, Himbeeren, Pistazien, Darjeeling, Joghurt und Mohn, dass er das Spiel mit den Texturen nicht nur mag, sondern auch perfekt beherrscht. Er würde jederzeit wieder einen Sonntagslunch dieser Art durchführen: «Es ist auch für die Gäste interessant, ein Menü zu geniessen, dessen Bestandteile von zwei verschiedenen Personen – dem Räucherer und dem Koch – hergestellt wurden.» Oder wie Patrick Marxer es ausdrückt: «Ich gebe die Farbe und der Koch malt.»

**Räucherevent lockte zahlreiche Gastronomen in den Garten**

Auch Jann Hoffmann, Inhaber und Chefkoch des Café Boys in Zürich ist ein Fan des Räucherns. «Rauch erinnert an den fünften Geschmack, auch Umami genannt.» Saftig und fleischig sei der. So veranstaltete er Anfang Oktober gemeinsam mit Patrick Marxer einen Räucherevent in seinem zweiten Lokal, dem «Nachtjäger» an der Badenerstrasse. Bis das Lokal am 4. November unter den Fittichen von Kevin Ashbrook wieder geöffnet wird, haben darin einige Anlässe stattgefunden wie eben das Live-Räuchern. Zwei Drittel der Gäste waren Gastronomen, die Patrick Marxer gerne über die Schulter schauten. Diese kamen aus allen Sparten von klassischen bis trendy Restaurants. Ein Koch, der gerade seine Stelle angetreten hatte, will beispielsweise demnächst abends Heissgeräuchertes wie Pulled Pork in Brötchen anbieten und erweiterte sein Wissen an diesem Anlass.

Schon der Apéro begann mit einem Highlight: Trockenfleisch-Scheiben vom Rind, das dank einer Lagerzeit in Bienenwachs über einen wunderbaren, leicht süsslichen Geschmack verfügte. Die heissgeräucherten, ganzen Forellen kombinierte Jann Hoffmann mit Randen und etwas kaltgeräucherter Forelle. Wie alle Speisen wurden diese auf grossen Platten serviert, sodass sich die Gäste an der Tavolata selbst bedienen konnten. Auf den Platten mit Marxers Wildschweinwürstchen fanden die Gäste Jann Hoffmanns fermentiertes Gemüse mit Geissenfrischkäse vor. «Dieser Käse ergänzt sich bestens mit Wild aller Arten», sagt er. Die feinblättrig geschnit-

tenen Kabis und Rüeblis hat der Koch während sechs Wochen in Salz eingelegt. Dann folgte eine Spezialität von Marxer: Entrecôte von der Mutterkuh. Damit dieses schön zart wurde, hat er es lange sous-vide gegart. Kurz vor dem Verzehr wurde es nochmals ganz heiss angebraten, damit die Röstaromen schön zum Ausdruck kamen. «Da dieses Fleisch über einen speziellen Fettgeschmack verfügt, servierte ich es fein aufgeschnitten mit süss-bitteren Beilagen wie fein geschnittenen Orangen und Chicorée sowie mit in Balsamico confierten Soja-Zwiebeln», so der Koch. Zum Hauptgang brachte Patrick Marxer einen trockenen, nur mit Kräutern und Wacholder eingeriebenen Rehschlegel mit. Dieser war nicht gepökelt und wurde erst vor Ort gesalzen und während drei Stunden im Räucherofen niedergegärt. Jann Hoffmann bereitete dazu einen lauwarmen Rotkraut Salat, den er mit Apfel und Korinthen in Balsamico mariniert hatte. «Ich wollte etwas Saftiges als Beilage servieren, das aber das feine Raucharoma des Fleisches nicht übertönen würde.» Dazu servierte er seine Magerquark-Spätzli, welche in Zürich so beliebt sind, dass sie das ganze Jahr über in irgendeiner Form auf dem Menüplan im Café Boy vorkommen müssen.

**Neue Geschmackswelten auch für Vegetarier**

Für Vegetarier kam ein weiteres Highlight auf die Tafel: Butter-Nuss-Kürbis, der während Stunden im Rauch gelegen hatte. Gefüllt mit Feta, gerösteten Haselnüssen und Pesto habe dieser eine sehr nussige Note erhalten. «Er hat sogar mir als Fleischtiger so gut geschmeckt, dass ich das Fleisch locker hätte weglassen können», gibt Jann Hoffmann unumwunden zu. Trotzdem plant er mit Patrick Marxer nächsten einen weiteren Räucherevent an einem Sonntagnachmittag. Dann soll seltenes Wild wie ganze Schnepfen mit Innereien in den Ofen kommen. Die Zutaten fürs Essen wollen beide unabhängig voneinander vorbereiten und mitbringen. Das könnte spannend werden.

Sarah Sidler