

HÖHENFLÜGE mit ambitionierterer Kulinarik

.....
Christian Kuchler vom Gasthof Hirschen in Eglisau entwickelt sein Konzept kontinuierlich weiter

Gault Millau kürte ihn zum „Aufsteiger des Jahres 2014 in der Deutschschweiz“, Michelin krönte ihn bereits 2012 mit dem berühmten Stern: Christian Kuchlers Aufstieg in der Gourmetszene erfolgt im Rekordtempo. Der zielstrebige 29-jährige Küchenchef im Romantik Hotel Gasthof Hirschen im 5000 Einwohner-Städtchen Eglisau am Nordufer des Rheins nahe der deutschen Grenze lässt sich auf seinem Weg nach oben nicht bremsen. Der Einstieg in die Spitzengastronomie gelang ihm bereits an seiner ersten Stelle als Küchenchef im Gasthof Schupfen in Diessenhofen mit 14 Punkten und der Auszeichnung „Entdeckung des Jahres 2010“. Nach seinem Wechsel nach Eglisau legte er jedes Jahr einen Punkt zu und war beim KoCa-Besuch diesen Sommer mit 17 Punkten bewertet. Mit Luft nach oben.



In den noch höheren Sphären hat sich bereits seit Langem sein Vater Wolfgang etabliert, der seit zwei Jahrzehnten mit seiner Taverne zum Schäfli in Wigoltingen mit 18 Punkten geführt wird. Eine Bewertung, die nur ganz wenige Köche erreichen. Christian ist also praktisch in einer Restaurantküche aufgewachsen, was nicht automatisch Ansporn für die eigene Lebensplanung sein muss. Für ihn galt das aber schon. Nach der Kochlehre sammelte er Erfahrungen im Hotel Terminus in Sierre, ehe er sich dazu entschloss, den Stier bei den Hörnern zu packen und sich bei Starkoch Alain Ducasse im 3-Sterne-Tempel Plaza Athénée in Paris zu verdingen. Christian Kuchler: „Es folgte eine harte Zeit. Der 16-stündige Arbeitstag war die Norm. Als einziger Nichtfranzose in einer 23-köpfi-

gen Brigade, anfangs ohne ausreichende Sprachkenntnisse, das war kein Honiglecken. In der Küche akzeptieren Franzosen eigentlich nur Leute der eigenen Nation. Aber aufzugeben hätte ich mich nie getraut, zumal mich mein Vater finanziell unterstützte, was angesichts der Miete von 1300 Euro für mein 35 m² großes Appartement bei einem Monatslöhner von 800 Euro lebenswichtig war. Ich habe von den eineinhalb Jahren in Paris viel für meine Entwicklung mitgenommen. Dazu gehören handwerkliche Fertigkeit und vor allem die Konzentration auf das Produkt und dessen Qualität.“

Historisches Hotel des Jahres 2009

Der Hirschen, der größte Profanbau und seit fast 500 Jahren das erste Haus am Platze in Eglisau, bietet natürlich eine gute Basis für kulinarische Höhenflüge. Das im Jahre 2000 vom heutigen Eigentümer Werner Dubno erworbene Gebäude, ein Kleinod von denkmalpflegerischer Bedeutung, wurde 1662 unter Einbezug älterer Bausubstanz errichtet. Dubno restaurierte es von 2003 bis 2007 detailgetreu und stattete die sieben Hotelzimmer mit Antiquitäten und dem dazu passenden modernen Interieur aus. 2009 wurde der Hirschen als „Historisches Hotel des Jahres“ ausgezeichnet.

Das 5-köpfige Team um Christian Kuchler bietet im Bistro und bei schönem Wetter auf der Rheinterrasse leichte saisonale Gerichte und mittags einen Lunch. Im eleganten 20 Plätze umfassenden Gourmetrestaurant La Passion wird eine klassische Hochküche im modernen Kleid offeriert. Das Menü umfasst bis zu sieben Gänge, die Kuchler noch durch einige kleine Köstlichkeiten ergänzt, die er vorab

→ KONTAKT

Romantik Hotel Gasthof Hirschen
Untergass 28
8193 Eglisau
Schweiz
Telefon +41 (0) 43 4111122
Fax +41 (0) 43 411 11 33
E-Mail: gasthof@hirschen-eglisau.ch
www.hirschen-eglisau.ch

oder zwischendurch servieren lässt. Die Patisserie verantwortet Daniel Simunic (25), der den Kochberuf in einem gutbürgerlichen Gasthof erlernte, ohne dort mit dem Thema Dessert konfrontiert zu werden. Das geschah dann im Schloss Wülfigen in Winterthur, wo bei ihm die Leidenschaft für diese Berufssparte geweckt wurde. Simunic: „Als ich hörte, dass Christian hier für seinen Start im Hirschen einen Patisserie sucht, wagte ich das Abenteuer. Seither bin ich mit großer Leidenschaft dabei, eignete mir vieles selbst an und besuchte einige Seminare, unter anderem in Deutschland im Pfersich Trend-Forum in Neu-Ulm. Inzwischen kann ich hier meine Kreativität voll ausleben.“ Das bestätigt Christian Kuchler gern: „Natürlich stimmen wir uns für das Menü eng ab und testen das zur Probe angerichtete Gericht im Team. Auch beim Dessert ist bei aller schönen Optik der Geschmack entscheidend.“ Diese Überzeugung teilt Daniel Simunic, der die Passionsfrucht besonders liebt und dem Säure und Frische eines Dessert wichtig sind.

Dietmar Pleil



Zwei gutgelaunte Könner: Patisserie Daniel Simunic (vorn) und Christian Kuchler haben sich ihre Lockerheit bewahrt. Fotos (5): Pleil

Blick vom gegenüberliegenden Rheinufer: Der vorbildlich restaurierte Gasthof Hirschen ist der bedeutendste Profanbau im Städtchen Eglisau.

Foto: Hotel

Nougat, Kalamansi, Passionsfrucht
Zutaten und Herstellung

Nougat-Mousse:

250 g Milch
125 g Nougat (dunkel)
150 g Milkschokolade
425 g Sahne
2,5 cl Amaretto
3 Blatt Gelatine

Verarbeitung: Die Milch mit der Schokolade aufkochen bis eine geschmeidige Masse entsteht. Den Amaretto erwärmen, die Gelatine darin auflösen, dann zur Nougatmischung geben. Die Masse auf Eiswasser abkühlen bis sie stockt. Die Sahne aufschlagen und unterziehen. Die endgültige Masse in passende Formen spritzen und gefrieren.

Passionsfrucht-Kalamansi-Sorbet:

500 g Passionsfruchtpüree
500 g Kalamansipüree (Boiron)
100 g Glukose
200 g Zucker
1 Blatt Gelatine
Zimt
Mark von einer Vanillestange
Kardamom, grün

Verarbeitung: Die Zutaten ohne die Gelatine in einem Topf aufkochen, dann die Gelatine zugeben und auflösen. Masse in einen Pacojetbecher füllen und gefrieren.

Kalamansi-Creme:

200 g Kalamansipüree (Boiron)
100 g frischer Orangensaft
160 g Zucker
240 g Vollei
160 g Eigelb
200 g Butter
6 g Gelatine

Verarbeitung: Das Kalamansipüree und den Orangensaft mit Vollei, Eigelb und Zucker zur Rose abziehen. Dann die Butter und die Gelatine zugeben und mixen. Bis zum Anrichten kühl stellen.

Nougatbruch:

200 g Nougat (dunkel)
200 g Milkschokolade 40 Prozent
40 g Erdnussbutter
100 g zerstoßene Waffelröllchen
80 g gehackte karamellierte Nüsse

Verarbeitung: Schokolade, Nougat und Erdnussbutter zusammen in der Mikrowelle schmelzen, den Waffelbruch und die Nüsse dazugeben und alles auf einer Backmatte austreichen. 1 Stunde kühl stellen, danach feinhacken.

Anrichten: Nougat-Mousse auf die obere Hälfte des Tellers legen. Den Nougatbruch S-förmig um die Mousse legen. Der Linie entlang Kalamansicreme, Passionsfruchtpüree und Schokomousse auf tupfen, mit einer Meringue und Sesamchips aus garnieren. Eine Nocke Sorbet auf die untere Tellerhälfte legen, mit 2 bis 3 Kresblättern vollenden.



Fein exotisch abgestimmt: Nougat, Kalamansi, Passionsfrucht.



Farbenpracht und Geschmacksvielfalt: Waldboden, Cassis, Himbeer.

Waldboden, Cassis, Himbeer

Zutaten und Herstellung

Cassis-Sorbet:

1 kg Cassispüree (Boiron)
100 g Glukose
200 g Zucker
1 Blatt Gelatine
Mark von einer Vanillestange
Zitronenzesten
2 cl Gin

Verarbeitung: Die Zutaten ohne die Gelatine aufkochen, die Gelatine zugeben und auflösen. Die Masse kurz ziehen lassen, dann in einen Pacojetbecher füllen und gefrieren.

Joghurt-Limonen-Mousse:

750 g Joghurt
200 g Zucker
6 Limetten
18 g Gelatine
200 g Sahne
Mark von einer Vanillestange

Verarbeitung: Joghurt mit dem Zucker und dem Vanillemark verrühren, die Zesten von 3 Limetten zugeben. Alle Limetten auspressen, den Saft erwärmen, die Gelatine darin auflösen, die Masse unter die Joghurtmasse rühren. Die Sahne aufschlagen und unter die Masse heben. Das Ganze kühl stellen.

Himbeer-Gestein:

125 g Zucker
50 g Wasser
25 g Fizzi Texturas (Produkt des Mitbegründers der Molekularküche, Ferran Adrià, mit aufschäumender Wirkung)
5 g gefriergetrocknete Himbeeren
abgeriebene Schale von 1 Limette

Verarbeitung: Texturas mit den Himbeeren fein zermahlen. Zucker und Wasser auf 140 °C erhitzen, dann zur Seite stellen und die Himbeermasse einrühren. Auf ein mit einer Silpatmatte ausgelegtes

Blech verstreichen, erkalten lassen. Die abgekühlte Masse in die gewünschten Stücke zerbrechen.

Pistazien-Sponge:

125 g Eiklar
80 g Zucker
80g Pistazien
80 g Eigelb
10 g Mehl

Verarbeitung: Die Zutaten fein mixen, dann durch ein Sieb streichen. In einen iSi-Whip füllen und mit 2 Patronen bestücken. Die Masse jeweils bis zur Höhe von einem Viertel in Plastikbecher spritzen. In der Mikrowelle bei halber Kraft etwa 38 Sekunden backen.

Marinierte Beeren: Beeren verschiedenster Art mariniert mit altem Balsamico, Zesten und etwas Saft von Minze und Limette sowie etwas Zucker.

Fertigstellung: Die Joghurt-Mousse kreisförmig in verschiedenen großen Tupfen aufspritzen. Die marinierten Beeren in die Zwischenräume verteilen. Jede Himbeere zu 1/4 mit Himbeer-Balsamico füllen. Den Pistazien-Sponge nach Belieben verteilen. Das Himbeer-Gestein in die Lücken legen, dabei darauf achten, dass die Steine nicht zu groß sind. Das Cassis-Sorbet in der Tellermitte platzieren. Um den Waldboden-Effekt zu erhalten, vorhandene Brösel oder gehackte Nüsse auf dem Teller verstreuen und zuletzt mit Limonen-Kresse ausgarnieren.

Schwarzwälder à la Simunic

Zutaten und Herstellung

Kirsch-Sorbet:

1000 g Kirschpüree (Boiron)

200 g Zucker

100 g Glukose

1 Blatt Gelatine

1 cl Kirschbrand

Saft und Zesten von 2 Limetten

Verarbeitung: Die Zutaten ohne die Gelatine aufkochen. Die Gelatine dann einrühren. In Pacojet-Becher füllen und einfrieren.

Marinierte Kirschen:

100 g Kirschen

25 g Zucker

1 cl Kirschbrand

1 Vanillestange

1 Zimtstange

Saft und Zesten von einer Limette

Verarbeitung: Die gewaschenen und entsteinten Kirschen halbieren und mit den übrigen Zutaten in einem kochfesten Vakuumbeutel bei 100 °C etwa 10 Minuten garen, dann kalt stellen.

Quark-Kirsch-Köpfchen:

500 g Sahnequark

100 g Zucker

Zesten und Saft von einer Orange

sowie einer Zitrone

2 cl Kirschbrand

3 Blatt Gelatine

500 g Sahne

Verarbeitung: Zucker, Quark, Orangen- und Zitronensaft vermengen. Den Kirschbrand erwärmen, die Gelatine darin auflösen. Dann zur Quarkmischung geben. Die Sahne aufschlagen, unterheben. Die Masse in die gewünschten Formen spritzen, einfrieren. Vor dem Servieren mit der Glasur überglänzen, dann mit Crumble bedecken.



Individuelle Interpretation eines Klassikers: Schwarzwälder à la Simunic.



Genuss pur (ohne Rezept): Friandises-Schokotarte (hinten links), daneben Johannisbeer-Espuma mit wilden Heidelbeeren (hinten rechts), Himbeer-Marshmallows (vorne links) und Financiers/Mandelküchlein (vorne rechts).

Glanzglasur:

100 g Wasser

170 g Zucker

75 g Kakaopulver

90 g Sahne

12 g Gelatine

Verarbeitung: Die Zutaten ohne Gelatine aufkochen, dann die Gelatine zugeben, abkühlen lassen. Die Quark-Kirsch-Köpfchen damit glasieren.

Anrichten:

Mit einem Ausstechring in der Tellermitte einen Ring aus Schokoladenspänen aufbringen. Das Quark-Kirsch-Köpfchen links oben im Ring platzieren. Einen Kaka-Tuille-Zylinder daneben stellen, mit Schokoladen-Espuma füllen. 2 bis 3 marinierte Kirschen und eine mit Schokola-

denmousse gefüllte Kirsche mit Haselnusskern platzieren. Mit ein wenig Kirsch-Crumble überstreuen. Mit Kresse garnieren. Eine Nocke Kirsch-Sorbet auf das Köpfchen legen. Die Lücken mit Kirsch Pulp füllen.