



Junger und alter Knoblauch sind Basis dieser Kreation. Das Rezept gibt es unten in der Box.



Tobias Buholzer, Chef im Hirschen Eglisau.

## TOBIAS BUHOLZER

# SO SCHMECKT FRÜHLING

*Wir wollten vom Sternekoch aus Eglisau wissen, welche vier Produkte für ihn das Wiedererwachen der Natur verkörpern.*

VON ALEXANDER KÜHN (TEXT) UND THOMAS BURLA (BILDER)

Anfang April im Gasthof Hirschen in Eglisau: Die Sonne fällt durch die Fenster des stattlichen mittelalterlichen Hauses am Rheinufer, und Tobias Buholzer bringt einen frühlingshaften Warenkorb in die Gaststube, in der wir uns zum Gespräch verabreden haben. Im Korb sind vier Boten der neuen Jahreszeit: junger Knoblauch, Mönchsbar, Radieschen und Milchlamm.

Buholzer greift nach dem Knoblauch, der unten violett und gegen den Stiel zu zartgrün gefärbt ist. «Das ist ein Produkt, das es nur im Frühling gibt – und eines, das ich sehr mag», sagt er. «Dieser junge Knoblauch ist im Geschmack viel feiner, viel sanfter als die handelsübliche Knolle. Ich verwende ihn oft für Saucen oder als Basis für eine Suppe. Er ist auch eine tolle Alternative zu Bärlauch.» Die Bedenken, dass das Lauchgewächs zu streng schmecken könnte, seien unbegründet, versichert der Spitzenkoch.

Zubereiten lasse sich der junge Knoblauch sehr leicht: «Ich schneide einfach die äusserste Haut und den untersten Teil weg. Dann kann ich ihn im Ganzen kochen und anschliessend pürieren oder nach dem Blanchieren anbraten und als Gemüse servieren.» Man müsse nur den leicht holzigen Stiel in der Mitte entfernen, die grünen Teile könne man problemlos mitessen.

«Die Produkte des Frühlings besitzen noch nicht das volle Aroma jener des Sommers. Aber sie haben dieses Frische, Knackige – das macht sie für mich als Koch interessant», erklärt Buholzer. «Sie lassen einen spüren, dass die Natur wieder erwacht ist, dass der Zyklus der Jahreszeiten von neuem begonnen hat.» Diesen Zyklus illustriert er am Beispiel des Radieschens: «Seine Schärfe nimmt zu, je näher der Sommer kommt. Man spürt schon beim noch milden Radieschen, welche Kraft es entfalten kann. Ich empfehle Radieschen klein geschnitten auf einem Salat oder glasiert – denn warm schmecken sie auch sehr gut.»

Den Mönchsbar, der ein wenig aussieht wie dicker Schnittlauch, kombiniert Buholzer im aktuellen Menü seines Gourmetrestaurants La Passion mit gebratenen Morcheln, pochierem Freiland-Ei, Bärlauch und Blinis, kleinen Pfannkuchen aus Buchweizenmehl. Privat mag er Barba di frate – so der italienische Name – mit etwas Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl angegünstet zu Spaghetti. «Man könnte Mönchsbar auch roh essen, aber dann fühlt man sich wie ein Schaf beim Grasens, der Geschmack kommt erst durch das Dünsten heraus», sagt der mit einem «Michelin»-Stern und 16 «Gault Millau»-Punkten ausgezeichnete Chef.

Als Fleisch habe er Milchlamm gewählt, da dieses ähnlich wie Gitzi sehr sanft, aber doch charaktervoll schmecke. «Anders als normales Lamm hat es kein rotes, sondern zartrosa Fleisch. Es böckelt auch nicht und besitzt viel weniger Fett. Das Fett, das es hat, sollte man beim Garen des Aromas wegen unbedingt dranlassen. Die Koteletts brate ich nur kurz, den Gigot gare ich über längere Zeit bei 58 Grad.»

### KNOBLAUCHCREME SCHWARZ UND WEISS MIT FRÜHLINGSGEMÜSE UND FORELLENBOTTARGA

Schwarz: 0,5 l Vollrahm, 20 g schwarzen Knoblauch, 20 g Knoblauch und 10 g Sepiatinte aufkochen. Fein mixen, salzen und pfeffern.

6 Blatt eingeweichte Gelatine beigegeben, passieren, 1 bis 2 mm dick auf Folie ausgießen, erkalten lassen.

Weiss: 150 g jungen Knoblauch (äusserste Haut weg) in Salzwasser sehr weich blanchieren.

30 g Blanchierwasser, Knoblauch, 180 g Vollrahm und 135 g Creme fraîche fein mixen. Salzen und pfeffern, passieren.

0,5 l der Sauce aufkochen, in Eiswasser eingeweichte Gelatine darin auflösen, mit restlicher Masse

mischen, 1 bis 2 mm dick auf Folie ausgießen und erkalten lassen. Cremes auf Teller verteilen, mit rohem, blanchiertem und sautiertem Gemüse (z.B. Radieschen, Spargel, Mini-Zucchini) garnieren. Mit Forellengrogen und -bottarga bestreuen.