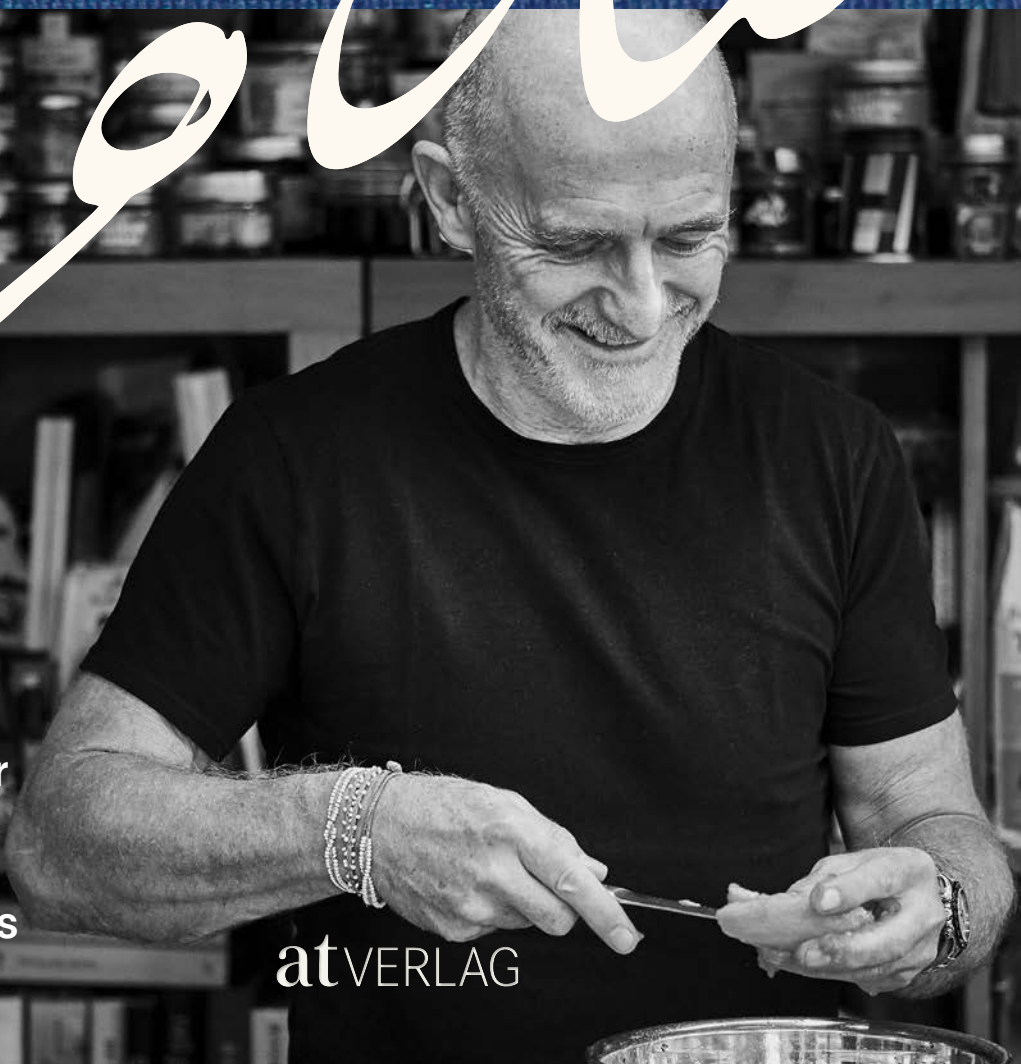


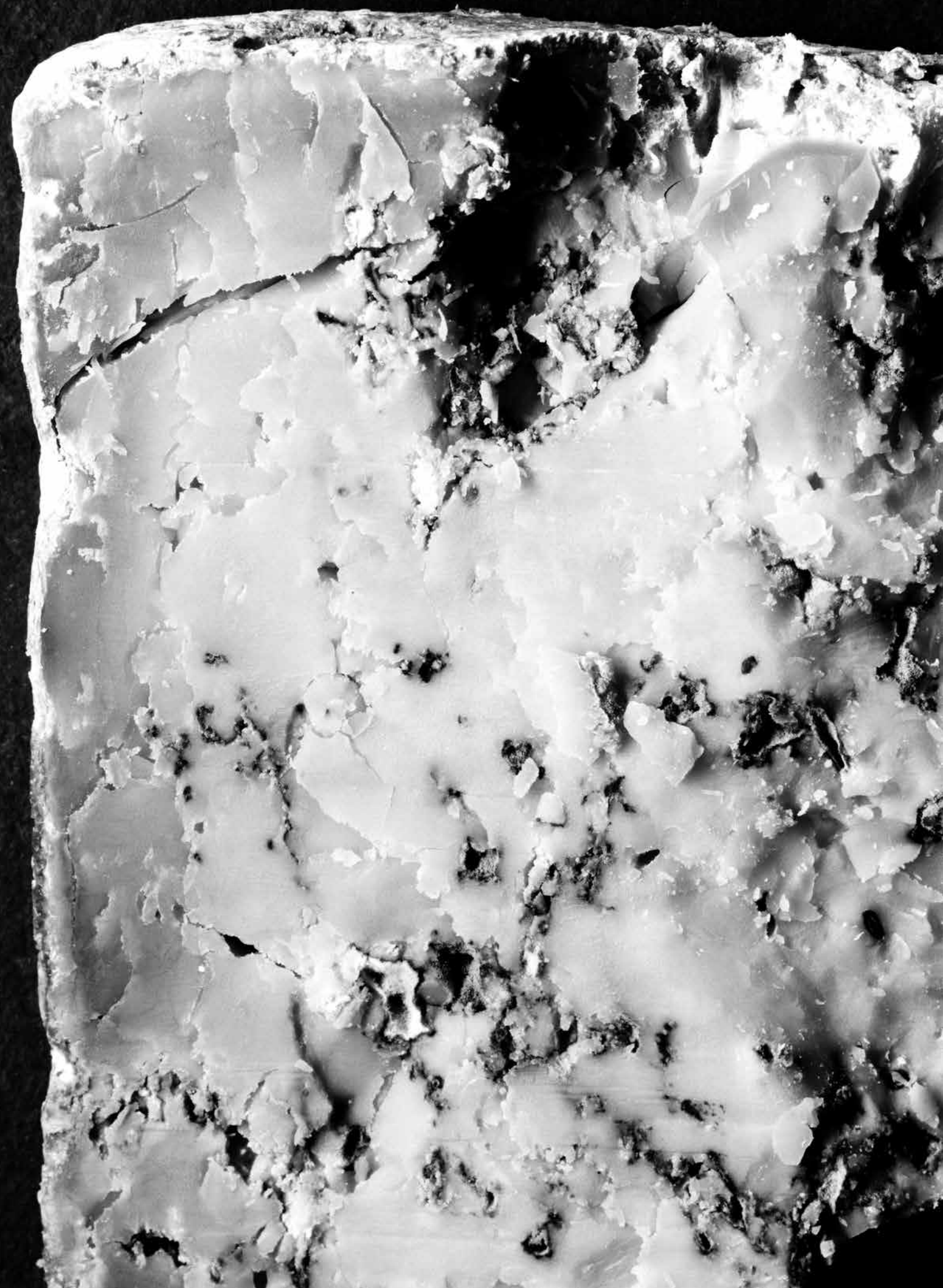
Kägi kocht

Richard Kägi

Rezepte für mehr
Geschmack –
Mit Geschichten
und Küchentricks
des Foodscouts

atVERLAG





Richi hat ein paar schwere Handicaps – er kocht die Pasta mit zu wenig Wasser, er hat nie kaltes Bier im Haus und er kredenzt mir seine legendäre Tarte Tatin zu selten. Lass ich mir alles gefallen, denn mit zunehmendem Alter gleicht er Bruce Willis, und solange »Die Hard« nur für den Tintenfisch gilt (den ich nicht esse!), wird er mich als Gast und Freund nicht so schnell los.

Viktor Giacobbo

Viktor Giacobbo ist Kabarettist, Autor, Moderator und Schauspieler. Er moderierte verschiedene erfolgreiche Satiresendungen im Schweizer Fernsehen und ist Mitbegründer und Verwaltungsratspräsident des Casinotheaters Winterthur.

10

11

Kägi kocht.

Mein Buch kann keinen anderen Titel tragen. Ich koche, weil ich gerne koche. Und weil ich noch lieber gut esse. Ich wusste schon als Kind, dass ich mein Essen immer selber kochen werde. Unabhängig von launischen Partnerinnen und überambitionierten Köchen oder, noch schlimmer, von Köchen, die nur kochen, weil die triste Notwendigkeit des Geldverdienens sie dazu zwingt.

Kägi kocht.

Der Titel vermittelt die maximale Reduktion auf das Wesentliche, den Geschmack. Es darf auch einmal wild aussehen auf dem Teller. Es darf auch einmal eine Zutat ausgetauscht werden. Kochen ist Evolution, ein Rezept kann eine Richtung vorgeben, die Kreativität anstoßen. Kochen soll uns auch zu Demut führen, der Achtung vor guten Produkten und vor den Menschen, die keine Mühe scheuen, sie für uns herzustellen. Das ist viel wichtiger als mit der Pinzette kunstvoll aufgeschichtete Gerichte auf den Tellern.

Kägi kocht.

Angefangen hat alles mit meiner Mutter. Sie kochte, weil sie unsere Familie satt machen musste. Uns Kindern jeweils die Spezialitäten ihrer Salzburger Heimat vorzusetzen, war wohl eines der Mittel, ihre Verbundenheit und Liebe zu ihrem Ursprung in Erinnerung zu behalten. Es gab bei uns immer gerade genug zu essen, manchmal aber nicht sehr viel. So haben wir uns als Kinder oft das Essen von den Tellern des anderen geklaut. Meine Schwester hat den Kampf immer verloren. Ich habe die Küche meiner Mutter geliebt, gerade wegen ihrer Einfachheit. Nicht zuletzt habe ich durch meine Mutter gelernt, mit Lebensmitteln sorgsam umzugehen. Sie war auf großzügige Weise eine sparsame Frau. Ihr widme ich dieses Buch.

AROMATISIERTE BUTTER	37
AROMATISIERTE ÖLE	43
VINAIGRETTE	47
AIOLIS	48
SALSAS	50
BRÜHEN & FONDS	66
EINGEMACHTES	73
PASTEN, CREMEN, ESSENZEN	80
SAUERTEIGMUTTER ANSETZEN	86
TEIGE	88

GERÖSTETER BLUMENKOHL MIT JOGHURT-TAHINI-SAUCE	99
WARMER HUMMUS MIT AUBERGINEN UND PISTAZIEN	100
SCHOKOLADEN-TAHINI-CAKE	103

ROSENKOHL MIT HONIG-GLAZE	105
GEBACKENER BLUMENKOHL NACH GENERAL TSO	106
OFENGERÖSTETES GEMÜSE	107
BROKKOLI-STEAK MIT SWEET-CHILI-SAUCE	108
BLUMENKOHL-STEAK MIT BIER-ROSINEN-SAUCE	111

SOMMERLICHE TOMATENTARTE	113
PIZZA BUFALA MIT RADICCHIO ROSSO UND TOMATEN	114
PIZZA MIT ZUCCHINI, BÜFFEL- MOZZARELLA UND BASILIKUM	115
ERBSEN RISOTTO MIT BURRATA	117
MIGLIACCIO NAPOLETANO	118
SCHOKOLADENTARTE	118
INGWER-PANNACOTTA-TARTE	119
PASSIONSFRUCHTTARTE	120
VANILLE-JOGHURT- BAVAROIS MIT PISTAZIEN	125

FRISCHER KRÄUTERSALAT	127
GRANOLA	127
BABY-LATTICH MIT PISTAZIENCREME	128
GERÖSTETER BLUMENKOHL MIT MANDELSAUCE	129
PISTAZIENEIS MIT BASILIKUM UND OLIVENÖL	130
ORANGE BOSTOCK	134
RHABARBER-GALETTE	134
ERDBEERTARTE	136
RHABARBER-APFEL-TARTE MIT FRANGIPANI	137

Basics

Tahini

Chili

Mozzarella 18

Ricotta 19

Mascarpone

Rahm

Burrata

Nüsse

Parmesan und Pecorino

Aceto Balsamico

Eier

Auberginen

Kartoffeln

Sardellen und Kapern

139	SPAGHETTI CACIO E PEPE
140	PIZZA MIT BROKKOLINI UND PECORINO
143	GELATO ALL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE
143	SPUMA DI RICOTTA E FICHI
145	POCHIERTE EIER MIT CHILIBUTTER
149	MANGO-PASSIONS- FRUCHTKARAMELL-TARTE
150	SCHOKOLADEN-KUCHEN OHNE MEHL I
150	SCHOKOLADEN-KUCHEN OHNE MEHL II
151	STEPHANIES SCHOKOLADEN- KUCHEN
152	PAVLOVA MIT BEEREN UND PASSIONSFRUCHT
155	AUBERGINEN-CARPACCIO
171	GEBACKENE AUBERGINE MIT BOTTARGA
173	DOPPELT GERÖSTETE PARMESAN-KARTOFFELN
177	PANCETTA-GRUYÈRE- KARTOFFEL-TARTE
178	RÖSTI MIT GUANCIALE
179	KARTOFFEL-GRATIN
180	TOSKANA-POMMES-FRITES
181	OFENKARTOFFELN
183	KARTOFFELSALAT WIE AUF LIPARI
183	SPAGHETTI STROMBOLANA
189	STEINPILZSALAT MIT WEISSEN TRÜFFELN
190	STROZZAPRETI MIT CIMA
191	CAESAR SALAD
192	PIZZA MIT SARDELLEN
194	PACCHERI MIT FENCHEL SARDELLEN UND MINZE
195	GERÖSTETER KOHLRABI MIT ANCHOVIS-BUTTER UND KRÄUTERÖL
197	SPAGHETTI MIT BARBA DI FRATE

BUCATINI ALLA GRICIA CON FAVE	199
STROZZAPRETI MIT GEMÜSE,	200
GUANCIALE UND RICOTTA SALATA	
PACCHERI MIT GUANCIALE,	201
CHILI UND RICOTTA	
BROKKOLINI MIT GUANCIALE	203

KÜRBISRISOTTO	205
RÖSTKÜRBIS MIT YUZU-JOGHURT	208
KÜRBISSUPPE MIT MASCARPONE	209
UND ABSINTH	
KÜRBIS MIT INGWER, BURRATA	210
UND OFENGESCHMORTEN TOMATEN	

LINGUINE MIT ARTISCHOCKEN	213
UND ZITRONEN	
BLUTORANGEN MIT RANDEN	215
UND BURRATA	
STROZZAPRETI MIT ZUCCHINI	216
UND EINGELEGTER ZITRONE	
LINGUINE MIT SPARGEL UND ZITRONE	216
GLUTGERÖSTETER ZWIEBELSALAT	221
MIT ORANGEN UND LIMETTE	
CREMIGE ZITRONENMOUSSE	222
ZITRONEN-PISTAZIEN-CAKE	222
MEYER- ZITRONEN-SORBET	223
KIRSCHSORBET	223
BLUTORANGEN-SORBET	224
HIMBEER-GRANITA	225
ZITRONEN-PAVLOVA-KUCHEN	226
ZITRONENTARTE	229

OLIVENÖLKUCHEN MIT	231
SAUTERNES-BIRNEN	
CRUNCHY BIRNENTARTE	232
MIT AMARETTI	
TARTE TATIN	235
APFEL-DOM	236
MARIE-HÉLÈNES APFELKUCHEN	237
MILLEFEUILLE AUX POMMES	238
CARAMEL AU BEURRE SALÉ	238
LEICHTER BIRNENKUCHEN	241

RED SNAPPER AUS DEM OFEN	247
DRACHENKOPF »IN PADELLA« –	247
MIT ARTISCHOCKEN UND TOMATEN	
PASTA ALL'AQUA PAZZA	248
PULPO-SALAT	249
SPAGHETTI CON LE VONGOLE	257
RED SNAPPER VOM GRILL	258
PIZZA MIT VONGOLE,	258
CHILI UND PETERSILIE	
SALADE NIÇOISE	259
GEGRILLTER PULPO MIT	261
RÖSTGEMÜSE	

Guanciale

Kürbis

Zitrusfrüchte

20

Äpfel und Birnen

Aus dem Wasser

Federn lassen

Junges Rind oder alte Kuh

Schwein gehabt!

Gastgeber sein

21

Cocktails

263	CHICKEN BREAD SALAD
269	FRIED CHICKEN
269	HUHN MIT RICOTTA UND KNOBLAUCH
270	HUHN AUS DEM OFEN
270	HUHN AUS DEM OFEN, NIEDER-TEMPERATURGEGART

273	BEEF-TATAR MIT TRÜFFEL UND TOPINAMBUR-CHIPS
274	DAS PERFEKTE STEAK
279	BRASATO ALL'AMARONE

289	PRESA PATA NEGRA
290	BERKSHIRE KOTELETT
291	PASTA ALLA SALSICCIA
292	PACCHERI ALLA 'NDUJA

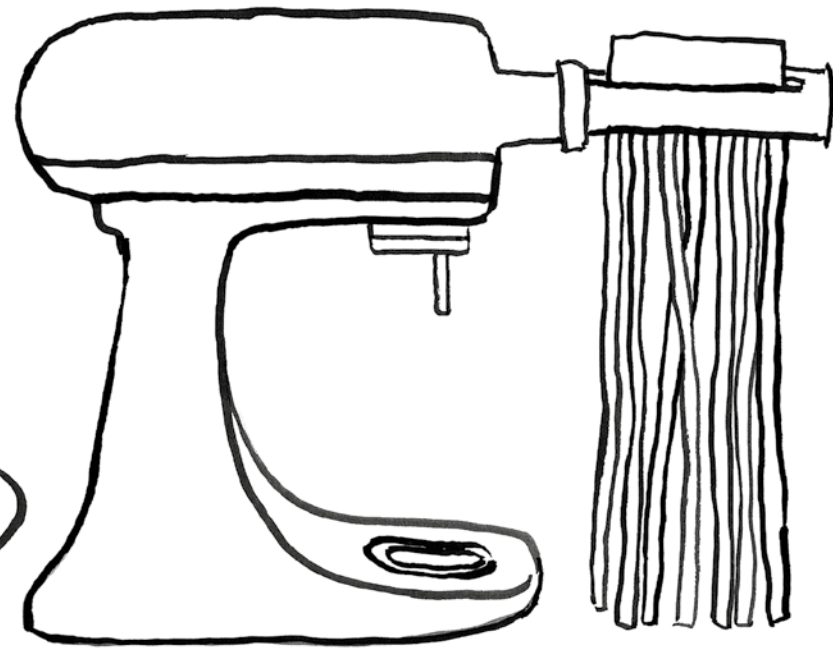
296	MORA-ROMAGNOLA-SCHINKEN
296	CEVICHE DE HAMACHI CON LECHE DE TIGRE
296	CARNE CRUDA MIT TRÜFFEL UND OLIVENÖL
297	KÜRBISSUPPE MIT INGWER-MILCH-SCHAUM
297	UOVO IN RAVIOLO AL TARTUFO
298	KALBSRACK MIT OFENGESCHMORTEM SELLERIE
298	KÄSE NACH BELIEBEN
299	SAFTIGER PISTAZIENKUCHEN OHNE MEHL

307	SPENCER PRE-DINNER-DRINK
308	COCKTAIL HILL
309	EMILIA BRONTE AFTER-DINNER
310	MARIA CHIARA KATERDRINK
312	GIN BASIL SMASH
313	PINEAPPLE SAKE-TINI
315	BLOODY MARIKO
316	SUGAR PEA SOUTHSIDE
317	YUZU-SAKURA

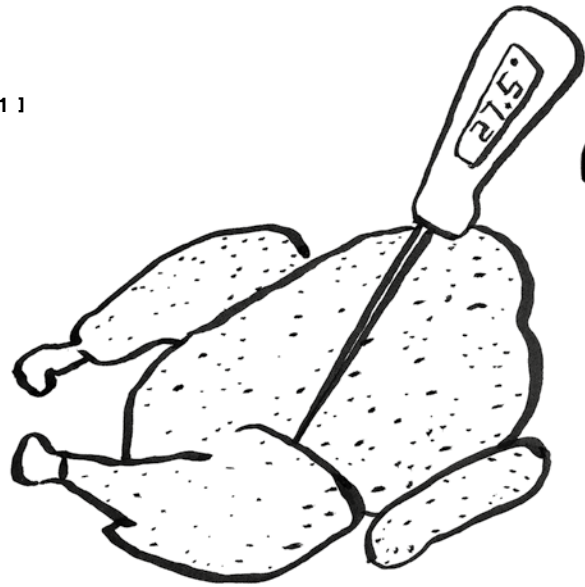
333

INDEX

[3]



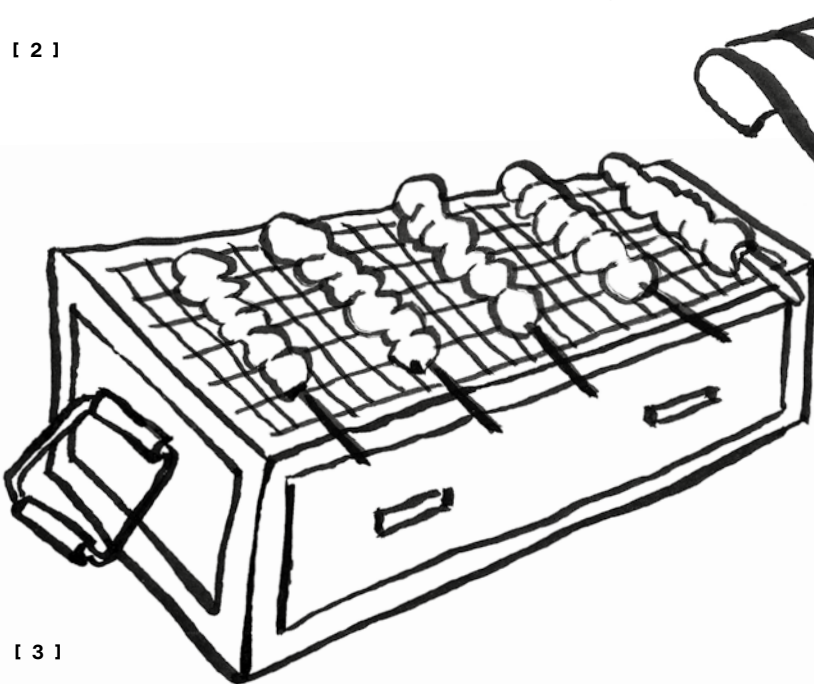
[1]



[4]



[2]



[3]

FLEISCH-THERMOMETER

[1]

GRILL

25

KONRO-GRILL

[2]

KÜCHENMASCHINE

Für ein perfekt gebratenes Steak ist ein präzises digitales Thermometer unabdingbar. Wenn man nicht weiß, wie warm es im Innern des Fleisches ist, hat man schon verloren. Viele moderne Backöfen und Steamer verfügen über eingebaute kleine Lanzen, die in das Gargut gesteckt werden können und sehr präzise sind – ideal für langes Niedergaren. Aber auch bei Fleisch, Fisch oder Geflügel, das in der Pfanne gebraten wird, muss die Temperatur überwacht und kontrolliert werden. Dazu eignet sich der Thermapen vorzüglich. Kein anderes Gerät zeigt innerhalb von Sekunden die exakte Innentemperatur an. Und durch die breite Messspanne lässt sich sogar die Temperatur von heißem Öl (beim Frittieren) und Zucker (beim Karamellisieren) genau und schnell bestimmen.

Garen über glühender Kohle ist die älteste Art zu kochen. Seit der Steinzeit kochte der Mensch über einem Feuer, das gleichzeitig auch wärmte. Und seither haben sich nur die Behältnisse geändert, in denen dieses Feuer entsteht. Heutzutage grillen wir in den voluminösen »Green Eggs«, die dank ihrer Keramik-Gehäuse die Hitze im Innern hervorragend über Stunden konservieren. Am anderen Ende des Grillspektrums liegt ein simples rechteckiges Drahtgitter, auf zwei Steinen über eine Feuerstelle gelegt. Dazwischen liegen Tausende von Franken oder Euro und eine Fülle an zusätzlichen Funktionen, mit denen die aufwendigeren Geräte aufwarten. Trotzdem ist das Prinzip im Grunde immer dasselbe: Es braucht zwei Wärmezonen, eine heißere zum Anbraten oder Anrösten, und eine zweite, nicht direkt oder nahe über der Glut, um das Grillgut fertig zu garen, ohne dass es verbrennt. Ich arbeite zuhause mit drei verschiedenen Methoden. Da ist zum einen meine archaische Feuerstelle in der Küche, mit einem massiven, verstellbaren Edelstahlrost darüber. Das Feuer sorgt gleichzeitig für Atmosphäre und Wärme. Daneben benütze ich je nach Größe des Garguts zwei »Green Eggs« unterschiedlicher Größe. Die Hitze, die in diesen Geräten entsteht, reicht locker aus, um auch knusprige Pizzas zu backen.

Für ein raffiniertes Grillen unter größtmöglicher Kontrolle feuere ich meinen Konro-Grill an. Das ist ein viereckiger japanischer Grill, der aus einer speziellen Keramik aus einem Mineral namens Kieselgur (Diatomit) hergestellt wird. Die Backsteine, aus denen das Gehäuse dieser Grills besteht, werden sechs Stunden lang bei 1000 Grad gebrannt. Danach halten sie jegliche Hitze-Exzesse aus. Darin verglühe ich nur Binchotan-Kohle, die ebenfalls in einem aufwendigen Prozess hergestellt wird. Sie verglüht fast rauchlos bei Temperaturen bis 900 Grad und brennt über Stunden, ohne dass nachgefüllt werden muss. Eine nachhaltige Alternative ist Kohle aus Kokoschalen oder schnell wachsendem Bambus. Diese beiden Kohlearten weisen fast dieselben Eigenschaften auf wie die japanische Binchotan-Kohle.

Eischnee steif schlagen und Teig kneten geht zwar auch von Hand, doch mithilfe eines starken Motors schonen wir Muskeln und sparen Zeit. Moderne



XO-SAUCE

1 Die getrockneten Muscheln, Shrimps und die Chilischoten separat in drei kleinen Schüsseln in warmem Wasser 30 Minuten einweichen. Dann die Muscheln herausnehmen und zwischen Daumen und Zeigefinger fein verreiben, 100 ml der Muschelflüssigkeit zurückbehalten. 2 Chilischoten und Shrimps abgießen und grob hacken. Die Ibérico-Schinkenreste fein hacken. Nun beide Öle zusammen erhitzen. 3 Das Muschelfleisch zusammen mit Shrimps, Schalotte, Knoblauch und dem Schinken zugeben und etwa 7 Minuten köcheln lassen, bis alles leicht karamellisiert und der Knoblauch goldbraun wird. 4 Chilischoten und Peperoncino zugeben und unter Umrühren 2 Minuten köcheln lassen. Shrimpspaste, Sojasauce und Zucker zugeben und weitere 8–10 Minuten köcheln lassen, bis die Schalotte und der Knoblauch knusprig gebraten sind. Dabei nicht schwarz werden lassen. Vom Feuer nehmen und etwas abkühlen. 5 Vorsichtig die Muschelflüssigkeit zugeben (Achtung, das Öl kann spritzen). Alles noch einmal langsam erhitzen, bis der größte Teil des Wassers verdunstet ist. Etwas abkühlen lassen und mit Sojasauce abschmecken. 6 Die XO-Sauce soll gut gewürzt sein, aber nicht zu salzig. Komplet abkühlen lassen, in Gläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Sie hält sich dort mindestens sechs Monate.

53

Diese Sauce ist genial. Erfunden wurde sie in Hongkong in den Geld-spielt-keine-Rolle-Achtzigern. Das Kürzel XO steht eigentlich für extra-alten Cognac, hat sich aber zum Symbol für Luxus und hohe Qualität verselbstständigt. Die edle Sauce gehört heute fest zur asiatisch inspirierten Fusionsküche. Sie macht aus einer bescheidenen Schale mit weißem Reis ein wunderbares Gericht. Aber auch Gemüse, Dim Sum, Fleisch oder Seafood werden damit zu einem Erlebnis.

(FÜR CA. 400 ML)

- 25 G GETROCKNETE MUSCHELN (GIBTS IM ASIA-LADEN, FALLS NICHT ERHÄLTICH, MENGE DER GETROCKNETEN SHRIMPS VERDOPPELN)
- 20 G GETROCKNETE SHRIMPS (EBENFALLS IM ASIA-LADEN)
- 2 GETROCKNETE, SCHARFE CHILISCHOTEN

- 80 ML RAPSÖL
- 30 G RESTE VOM IBÉRICO-SCHINKEN (FRAGEN SIE DEN METZGER, ER WIRD FÜR SIE KLEINE STÜCKE VOM KNOCHEN SCHNEIDEN)
- 50 ML OLIVENÖL EXTRA VERGINE
- 1 SCHALOTTE, FEIN GESCHEIBELT
- 1 TL SHRIMPSPASTE

- 8 KNOBLAUCHZEHEN, FEIN GESCHEIBELT
- 1 GROSSER, MITTEL-SCHARFER PEPERONCINO, ENTKERNT UND IN FEINE STREIFEN GESCHNITTEN
- 1 TL SHRIMPSPASTE
- CA. 2 TL LEICHTE SOJASAUCE
- 1 EL KRISTALLZUCKER
- 1 TL BÄRLAUCH-SALSA [SEITE 50]

PIRI-PIRI-SAUCE

1 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und die Chilischoten darin auf einem Blech 10–12 Minuten weich rösten, bis sie schwarze Blasen werfen. 2 Dann abkühlen lassen, die Stiele abschneiden und die Chilis grob hacken. Den Knoblauch und die Lorbeerblätter grob hacken. 3 Das Olivenöl mit dem Rotweinessig verrühren und in einen Topf geben. Knoblauch, Lorbeer, Chilischoten und das Paprikapulver dazugeben und rund 3 Minuten köcheln lassen. 4 Alles abkühlen lassen und zu einer Paste mixen. Bei Zimmertemperatur zwei Tage in einem verschlossenen Behälter lagern, dann gekühlt aufbewahren.

Sie kommt ursprünglich aus der portugiesischen Küche und hat sich früher in den Kolonien Portugals rasant verbreitet, sicher auch dank ihrer antibakteriellen Wirkung, der vielen scharfen Chilis wegen. Der Klassiker ist Geflügel mit Piri Piri, aber sie passt auch zu Gemüse und Fisch vom Grill.

(FÜR 250 ML)

- 15 ROTE BIRD'S-EYE-CHILISCHOTEN

- 4 KNOBLAUCHZEHEN
- 3 FRISCHE LORBEERBLÄTTER
- 100 ML OLIVENÖL

- 75 ML ROTWEINESSIG
- 2 TL GERÄUCHERTES PAPRIKAPULVER



HARISSA ←

- 1 400 ml Olivenöl, Peperoni, Chilis und das Meersalz in einem schweren Topf auf kleinem Feuer rund 2 Stunden köcheln lassen, bis die Peperoni weich und karamellisiert sind. Immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt.
- 2 In der Zwischenzeit die drei Sorten Gewürzsaamen in einer Pfanne auf dem Herd oder auf einem Backblech im Ofen bei 150 Grad etwa 10 Minuten rösten. Abkühlen lassen, zu feinem Pulver mörsern oder mahlen. Den Knoblauch in Scheiben schneiden.
- 3 Wenn die Peperoni weich gekocht sind, den Knoblauch zugeben und 2 Minuten mitkochen. Palmzucker, Fischsauce, Chilipulver und die gemörserten / gemahlene Gewürze dazugeben und 5 Minuten kochen lassen.
- 4 In einem Mixer fein pürieren und mit dem Zitronensaft abschmecken.
- 5 In ein großes sterilisiertes Glas füllen, mit dem restlichen Olivenöl bedecken und gut verschließen. Man kann die Harissapaste für eine längere Haltbarkeit auch im Tiefkühler lagern, maximal sechs Monate.

Die nordafrikanische Gewürzpaste Harissa ist oft brennend scharf. Dieses Rezept baut auf der Süße von geschmorten Paprikaschoten auf und ist wunderbar würzig. Während einer Zusammenarbeit mit dem australischen Koch Neil Perry habe ich oft in seinem Restaurant gegessen, und diese Paste tauchte in seinen Gerichten immer wieder in verschiedenen Versionen auf. Ich habe sie irgendwann abgeändert. Die Schärfe definieren Sie mit der Menge der Chilis selbst. Harissa passt nicht nur wunderbar zu gegrilltem Fleisch, Fisch und Geflügel, sondern genauso gut zu Gemüse. Sie hält sich im Kühlschrank – stets mit etwas Olivenöl bedeckt – mehrere Monate.

(FÜR EIN EINMACHGLAS VON 750 ML)
 • 600 ML OLIVENÖL EXTRA VERGINE
 • 6 ROTE PEPERONI (PAPRIKASCHOTEN), ENTKERNT UND IN GROBE STREIFEN GESCHNITTEN
 • 2 TL MEERSALZ

• 6 LANGE ROTE, MILDE CHILISCHOTEN
 • JE 2 EL FENCHEL-, KREUZKÜMMEL- UND KORIANDERSAMEN
 • 8 KNOBLAUCHZEHEN
 • 50 G PALMZUCKER
 • 3 EL FISCHSAUCE
 • 1 EL ZITRONENSAFT

• 1 EL MITTELSCHARFES CHILIPULVER

63

SUGO POMODORO

- 1 Für die Sauce die Zwiebel und den Knoblauch mit dem Olivenöl in einem Topf erhitzen. Das Lorbeerblatt hinzugeben und alles 2 Minuten bei milder Hitze andünsten.
- 2 Die Pelati abtropfen lassen und dazugeben. Die Tomatenmasse mit Zucker, Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Unter gelegentlichem Rühren weitere 60 Minuten köcheln lassen.
- 3 Die Kräuter und die Lorbeerblätter grob hacken. Die Butter und das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Kräuter und die Lorbeerblätter zugeben und 5 Minuten in der Butter-Öl-Mischung zugedeckt dünsten.
- 4 Die Kräutermischung durch ein großes Sieb passieren und nur die flüssige Butter-Öl-Mischung zur Tomatensauce geben, abschmecken.

Im Gegensatz zum Basis-Tomatensugo der legendären venezianischen Köchin Marcella Hazan, der nur aus Tomaten und Zwiebeln gekocht wird, ist dieser hier komplexer und auch etwas aufwendiger herzustellen. Deshalb kocht man am besten gleich einige Liter (dazu die Zutaten im Rezept einfach hochrechnen). Dann wird man mit dem aromatischsten Sugo belohnt, den man sich vorstellen kann. Die Idee dazu stammt von der italienischen Kochlegende Gualtiero Marchesi, dem ersten Koch Italiens, der mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Lustigerweise steht in der deutschen Übersetzung seines Originalrezeptes die Anweisung, den Kräutersud wegzuschütten und die ausgekochten Kräuter in den Sugo zu mischen. Als ich dies vor fünfunddreißig Jahren – in meinem Glauben an die Unfehlbarkeit Marchesis – zweimal genau so befolgte, wurde ich mit haufenweise bitteren Kräuterklein belohnt, die mir zwischen den Zähnen stecken blieben. Erst danach korrigierte ich das. Seither ist dieser Sugo aus meinem Repertoire nicht mehr wegzudenken. Zu Pasta, auf der Pizza, für Parmigiana oder in der Lasagne: Er schmeckt zu allem wunderbar.

(FÜR CA. 1L)
 TOMATENSAUCE:
 • 1 ZWIEBEL, FEIN GEHACKT
 • 1 KNOBLAUCHZEHE, FEIN GEHACKT
 • 50 ML OLIVENÖL EXTRA VERGINE
 • 1 LORBEERBLATT
 • 50 G ZUCKER

• 1 KG GEHACKTE PELATI (DOSENTOMATEN)
 • 3 TL SALZ
 • 1 GROSSE MSP. WEISSER PFEFFER AUS DER MÜHLE
 KRÄUTERMISCHUNG:
 • 2 BUND GLATTE PETERSILIE
 • 2 ZWEIFE ROSMARIN
 • 6 SALBEIBLÄTTER

• 1 BUND THYMIAN
 • 1 BUND ESTRAGON
 • 2 BUND BASILIKUM
 • WEITERE KRÄUTER, NACH BELIEBEN
 • 2 LORBEERBLÄTTER
 • 100 G BUTTER
 • 100 ML OLIVENÖL EXTRA VERGINE

BROKKOLI-STEAK
MIT SWEET-CHILI-SAUCE

1 Im Grill eine Zwei-Temperatur-Zone schaffen: für größere Hitze die Glut auf einer Seite des Grills bis etwa 8 cm unter den Grillrost türmen. Die andere Hälfte der Glut flacher verteilen, in einer Distanz von mindestens 15 cm zum Grillrost. 2 Von jedem Brokkoli vertikal links und rechts von der Mitte gerade hinunterschneiden, das Mittelstück soll etwa 3 cm dick sein. Die Reste für eine Gemüsebeilage oder Salat verwenden. 3 Großzügig mit Olivenöl einstreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. 4 Über mittlerer Hitze auf jeder Seite 2 Minuten grillen. 5 Mit der Chilisauce bepinseln, nach 2 Minuten umdrehen und die andere Seite einpinseln. Diesen Vorgang alle 2 Minuten wiederholen, bis der Brokkoli knackig gar und von der Sauce umhüllt ist. Das dauert etwa 15 Minuten.

Steak muss nicht zwingend Fleisch bedeuten. Hier geht es darum, ein großes, dickes Stück Gemüse auf dem Grill zu garen, es mit den köstlichen Feueraromen der heißen Glut zu durchdringen. Gerade kohlachtige Gemüse gewinnen enorm an Tiefe im Geschmack, werden sie über Feuer oder im Ofen geröstet. Dort lässt sich natürlich dieses Steak auch zubereiten.

(FÜR 4 PERSONEN)
• SWEET-CHILI-SAUCE I
[SEITE 54]

• 4 GROSSE BROKKOLIKÖPFE, • SALZ
MÖGLICHT MIT • SCHWARZER PFEFFER
LANGEM STRUNK DARAN AUS DER MÜHLE

108



nach Wildkräutern, Buschland und dem Wind, der unsere Borsten zerzaust. Vor einiger Zeit hätte uns das profane englische Hausschwein beinahe verdrängt. Dieses ist auf schnelles Wachstum und weniger Fettanteil gezüchtet – der Markt verlangte nach den mageren, bleichen Cousins. Unser Bestand schrumpfte bis auf wenige hundert Kollegen. Bis sich einige Gourmets unserer Sache annahmen und durch ihre Gier nach unserem Fett unseren Fortbestand sicherten.

RK : Deine bleichen Verwandten sind aber auch hier immer noch viel weiter verbreitet, leider weggesperrt in großen, fensterlosen Ställen, aus denen es so schrecklich riecht. Gibt es da Konkurrenzdenken?

Alfred : Stimmt, die haben nichts zu grunzen dort. Vermutlich ist es eher Neid auf unser schweinish schönes Leben an der frischen Luft. Als die Ersten von uns hier ankamen, war das schon schwierig. Dunkle Haut und Kraushaare! Kannst dir ja vorstellen, welche Gedanken das hierzulande auslöste. Aber da waren einige Enthusiasten, die sagten: Wir schaffen das! Und sie teilten uns interessierten Bauern im ganzen Land zu. Solchen, denen Schweinewohl am Bauch liegt. Wir waren überall willkommen. Außer in einem Kaff namens Oberwil-Lieli. Dort wollen sie nur bleiche Schweine. Scheint ein gallisches Dorf zu sein; frisches Blut und noch dazu von dunklen Kraushaarigen wie uns – ist da unerwünscht. Das öffnet der Inzucht Tür und Tor – was für eine Menscherei!

RK : Fleisch essen gilt zunehmend als Verbrechen an unserem Planeten. Müssen wir Karnivoren uns bald bei Nacht und Nebel zum Metzger schleichen, falls der nicht schon von militanten Veganern zum Mandelmilchabfüllen zwangsrekrutiert wurde?

Alfred : Tja, es läuft einiges gerade gewaltig schief. Die Hälfte der Weltproduktion an Getreide wird für die Tierfütterung verschwendet, was für ein Irrsinn! Würde jeder drei Tage in der Woche vegetarisch essen, die Welt wäre eine andere. Deswegen muss auch niemand gleich zum Gemüse-Fundi werden. Aber bitte ohne all die degoutanten Ersatzprodukte wie Schnitzel aus Soja oder Käse aus Cashewnüssen. Schließlich habt ihr ja auch keine Ersatzfrau zum Aufblasen, oder?

RK : Da hast du Recht, eine richtige oder gar keine. Und meine Luft brauche ich für anderes, zum Beispiel, um damit die Grillglut anzufachen, über der ich deinen Bauch rösten werde. Sag mal, du hast nie etwas anderes als Gemüse, Gras und Obst gefressen? Kaum zu glauben, so fett wie du bist! Ein veganes Schwein!

Alfred : Fast. Bei der Mama hab ich natürlich etwas Milch gezapft, damals, ein paar Wochen lang. Sonst nur Gemüsereste und altes Obst. Und was eben so auf unserer Steilwiese wächst. Das Beste ist übrigens der vergorene Trester, den uns Hampi im Herbst nach dem Keltern seines Weins überlässt. Da laden wir jeweils die Nachbarsschweine zur Stallparty und lassen echt den Menschen raus. Wie da die Post abgeht! Bloß, der Hangover am nächsten Tag ...

RK : Hört sich wirklich nach einem glücklichen Dasein an. Ich verspreche dir, dass eine exquisite Zubereitung auf dein Bäuchlein wartet. Du darfst deinem Ableben gelassen entgegensehen.

Alfred : Das feut mich. Frei nach Bertold Brecht ist die Sau erst wirklich tot, wenn niemand mehr an sie denkt. Und ich weiß, meinen Bauch wirst du nie vergessen. Also: Schwein gehabt!





PIZZA MIT VONGOLE,
CHILI UND PETERSILIE

- 1 Den Backofen auf maximaler Stufe vorheizen, wenn möglich mit einem Pizzastein darin. 2 Den Pizzateig mindestens 30 Minuten vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen. 3 Die Zwiebel grob hacken, die Knoblauchzehen schälen und zerquetschen. 4 Das Öl in einem großem Topf erhitzen und die Zwiebel darin 5 Minuten weich garen. Den Knoblauch zufügen und weitere 7 Minuten dünsten, ohne dass er braun wird. 5 Den Wein dazugeben, zum Köcheln bringen. Dann die Vongole hinzufügen, den Deckel aufsetzen und die Vongole einige Minuten köcheln lassen, bis sich alle Muscheln geöffnet haben. Die Vongole mit einer Schaumkelle in eine Schüssel heben. 6 Die verbleibende Kochflüssigkeit so lange reduzieren, bis sie eindickt. Den Rahm dazugeben und nochmals um die Hälfte reduzieren. 7 Durch ein Sieb abgießen und abkühlen lassen. 8 Den Teig auf bemehlter Oberfläche ausrollen und dick mit der Muschelcreme bestreichen, mit den Vongole belegen und Chiliflocken darüberstreuen. 9 3–4 Minuten backen und mit etwas Olivenöl beträufeln und mit der Petersilie bestreuen.

Als Purist sind mir Pizzen mit mehr als fünf Zutaten suspekt. Da sieht man ja mittlerweile ganze Gemüse- und Fischmärkte auf den runden Teigfladen. Diese grandiose Pizza verschlang ich in einem meiner Lieblingsrestaurants Brooklyns, dem »Franny's«. So einen Laden wünschte man sich in der Nachbarschaft, ganz egal, wo man gerade wohnt! Leider schloss das Restaurant seine Tore vor einiger Zeit. Auf dieser Version einer Pizza con le Vongole sucht man Käse und Tomaten vergeblich. Belohnt wird man dafür mit intensivem und trotzdem mollig-weichem Muschelgeschmack. Ideal zum Apéro!

- (FÜR 2–3 PERSONEN)
- 2–3 PORTIONEN PIZZATEIG [SEITE 94]
- 1/2 ZWIEBEL
- 4 KNOBLAUCHZEHEN
- 1 KG VONGOLE

- 80 ML OLIVENÖL EXTRA VERGINE
- 250 ML TROCKENER WEISSWEIN
- 250 ML VOLLRAHM (SCHLAGSAHNE)

- GETROCKNETE CHILIFLOCKEN
- 1 BUND GLATTE PETERSILIE, FEIN GEHACKT
- MEHL FÜR DIE ARBEITSFLÄCHE

258



SALADE NIÇOISE

- 1 Den Thunfisch salzen und von jeder Seite 20 Sekunden in Olivenöl anbraten. In Backpapier wickeln und kühl stellen. 2 Die Bohnen und den Spargel rüsten und mit den ungeschälten Kartoffeln jeweils knackig kochen, dann in mundgerechte Stücke schneiden. Zur Seite stellen. 3 Die Eier 3 Minuten kochen, abkühlen lassen, schälen und halbieren. (Tipp: Mit der Schale halbieren und auf den Salat setzen). 4 Olivenöl und Sherryessig zu einer Vinaigrette rühren, den Lattich darin wenden und auf einer großen Servierplatte auslegen. 5 Den Thunfisch in 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf den Salat legen und mit den Eierhälften und den Sardellen belegen. 6 Dann alle anderen vorbereiteten Zutaten darauf verteilen. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen und mit Aioli (SEITE 48) servieren.

Meine beste Freundin lebt in Kapstadt und macht mir, wenn ich sie besuche, diesen Salat immer auf diese köstliche Art. Und sie darf daran niemals etwas ändern! Das Rezept wurde offenbar nicht in der Gegend von Nizza erfunden, sondern in Paris. Damit wollte man die ewige Sehnsucht der Hauptstädter nach Sonne und Meer befriedigen. Der berühmte Salat wird in diesem Rezept nicht mit Thunfisch aus der Dose belegt, sondern ich verwende frischen, nur ganz kurz und scharf angebratenen Thunfisch; innen soll er noch roh bleiben. Und die Eier schmecken am besten weich gekocht. Zum Salat passt eine frisch zubereitete Aioli. Und natürlich dürfen alle Gemüse erst kurz vor dem Anrichten vorbereitet werden. Erst dann entfaltet dieser Klassiker seine ganze Grandezza und die Sehnsucht nach dem Süden – im Aroma wie im Aussehen.

- (FÜR 4 PERSONEN)
- 500 G THUNFISCH AM STÜCK IN SASHIMI-QUALITÄT
- SALZ
- OLIVENÖL EXTRA VERGINE
- 500 G GRÜNE BOHNEN
- 3 GRÜNE SPARGELSTANGEN

- 500 G KLEINE, NEUE KARTOFFELN
- 4 EIER
- 8 SARDELLEN, ABGETROPFT
- 1 GURKE, GESCHÄLT UND GESCHEIBELT
- 2 KAROTTEN, GESCHÄLT UND SCHRÄG IN SCHEIBEN GESCHNITTEN

- 4 REIFE, AROMATISCHE TOMATEN (Z.B. MERINDA), GEVIERTELT
- 1 ROTE ZWIEBEL (Z.B. TROPEA), IN FEINE RINGE GESCHNITTEN
- 1 GROSSER LATTICH, IN MUNDGERECHTE STÜCKE GESCHNITTEN

- SHERRYESSIG
- 1 HANDVOLL KRÄUTER (PETERSILIE, DILL ...), GROB GEHACKT
- 1 UNBEHANDELTE ZITRONE, GEVIERTELT
- MEERSALZ
- SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE

259



An einem heiteren Tag im November 2005 fuhr ich nach Winterthur und läutete bei Richard Kägi. Ich wünschte, ihn besser kennenzulernen, diesen Korsaren, der im Auftrag eines verwöhnten und oft auch kundigen Publikums auf der Jagd nach dem Besten über die sieben Weltmeere kreuzte.

Seine Aufgabe faszinierte, klar. Während in den freudlosen Großraumbüros mit angelsächsischen Arbeitszeiten die Menschen von einem anderen Leben träumen, erschien Kägi als eine romantische Figur – wie einst jene Botaniker des 19. Jahrhunderts, die in fernen Kontinenten nach attraktiven Pflanzen für die Parkanlagen ihrer Klientel suchten: Kägi, der Agent abenteuerlicher Geschmäcker mit der Lizenz zum Einkauf. Ich kannte niemanden, der ihn nicht bewunderte oder gar beneidete.

Nun also saß ich an jenem Vormittag in seiner gemütlichen Küche, und während er erzählte, begann er mit der Zubereitung des Mittagessens. Was er sagte, habe ich aufgeschrieben. Aber ebenso sehr galt meine Aufmerksamkeit dem Mann am Rüsttisch, seinen sparsamen Bewegungen, seiner Schnelligkeit. Mit der Präzision eines Schweizer Maschinenmechanikers, der er in einem anderen Leben ja auch war, schälte und zerteilte er eine saftige Birne für das Dessert, eine Tarte Tatin. Für die malaysische Suppe verwendete er seine selbstgemachte Laksa-Paste, und in der Küche breitete sich der Duft exotischer Schönheiten aus. In Butter wurden makellose Steinpilze gewendet, der Zwischengang. In einem Kochtopf glasierte Kägi die letzten, tiefroten Datteltomaten des Jahres in Olivenöl und Petersilie; sie begleiteten später das Sankt-Petersfisch-Filet. Wir tranken einen unvergesslichen Schaumwein aus dem Haus Lasalle, bernsteinfarben, Jahrgang 1983, mit einem leisen Geruch nach Brot. Die Güte des Menüs schien eine logische Folge der großen Leichtigkeit, mit der Kägi hantiert hatte.

Kochen ist etwas sehr Intimes, im besten Fall etwas Erotisches – der Mensch in seiner Passion wird erkennbar: Kägi eben.

Jost auf der Maur

Jost auf der Maur war Klosterschüler, Nachtwächter, Aushilfsbriefträger und Störkoch. Später Tätigkeit als Redaktor und Autor für diverse Medien, zuletzt für »NZZ« und »Schweizer Familie«.

332

A	48	AIOLIS		307	SPENCER	
	49	LIMETTEN-AIOLI		316	SUGAR PEA SOUTHSIDE	
	49	MISO-YUZU-AIOLI		217	YUZU-SAKURA	
	49	ROUILLE	83		CRÈME FRAÎCHE	
	236	APFEL-DOM				
	237	APFELKUCHEN, MARIE-HÉLÈNES	D	69	DASHI	
	47	ASIA-VINAIGRETTE		247	DRACHENKOPF »IN PADELLA« MIT ARTISCHOCKEN UND TOMATEN	
	171	AUBERGINE, GEBACKEN, MIT BOTTARGA				
	155	AUBERGINEN-CARPACCIO	E	145	EIER, POCHIERT, MIT CHILIBUTTER	
				117	ERBSEN RISOTTO MIT BURRATA	
				136	ERDBEERTARTE	
B	128	BABY-LATTICH MIT PISTAZIENCREME				
	50	BÄRLAUCH-SALSA				
	273	BEEF-TATAR MIT TRÜFFEL UND TOPINAMBUR-CHIPS	F	96	FALAFEL	
	290	BERKSHIRE-KOTELETT		68	FISCHFOND	
	241	BIRNENKUCHEN, LEICHTER		269	FRIED CHICKEN	
	232	BIRNENTARTE MIT AMARETTI				
	106	BLUMENKOHL, GEBACKEN, NACH GENERAL TSO	G	143	GELATO ALL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE	
	99	BLUMENKOHL, GERÖSTET, MIT JOGHURT-TAHINI-SAUCE		107	GEMÜSE, OFENGERÖSTET	
	129	BLUMENKOHL, GERÖSTET, MIT MANDELSAUCE		68	GEMÜSEBRÜHE, SCHNELLE (BRODETTO)	
	111	BLUMENKOHL-STEAK MIT BIER-ROSINEN-SAUCE		75	GEMÜSEPICKLES	
	215	BLUTORANGEN MIT RANDEN UND BURRATA		127	GRANOLA	
	224	BLUTORANGENSORBET	H	63	HARISSA	
	97	BRAMATA		225	HIMBEER-GRANITA	INDEX
	279	BRASATO ALL'AMARONE		67	HÜHNERBOUILLON	
	108	BROKKOLI-STEAK MIT SWEET-CHILI-SAUCE		270	HUHN AUS DEM OFEN	
	203	BROKKOLINI MIT GUANCIALE		270	HUHN AUS DEM OFEN, NIEDERTEMPERATURGEGART	
	68	BRÜHE, ASIATISCHE		269	HUHN MIT RICOTTA UND KNOBLAUCH	
	199	BUCATINI ALLA GRICIA CON FAVE		97	HUMMUS	
	37	BUTTER, AROMATISIERTE		100	HUMMUS, WARMER, MIT AUBERGINEN UND PISTAZIEN	
	38	CURRYBUTTER				
	38	KRÄUTERBUTTER				
	38	SARDELLENBUTTER	I	119	INGWER-PANNACOTTA-TARTE	
	38	SCHALOTTENBUTTER				
C	191	CAESAR SALAD	K	67	KALBSJUS	
	296	CARNE CRUDA MIT TRÜFFEL UND UND OLIVENÖL		298	KALBSRACK MIT OFENGESCHMORTEM SELLERIE	
	296	CEVICHE DE HAMACHI CON LECHE DE TIGRE		179	KARTOFFELGRATIN	
	73	CHERRYTOMATEN-CONFIT		173	KARTOFFELN, PARMESAN-, DOPPELT GERÖSTET	
	263	CHICKEN BREAD SALAD		95	KARTOFFELPÜREE	
	50	CHIMICHURRI		183	KARTOFFELSALAT WIE AUF LIPARI	
	306	COCKTAILS		177	KARTOFFELTARTE, PANCETTA-GRUYÈRE-	
	315	BLOODY MARIKO		75	KIMCHI	
	309	EMILIA BRONTE		223	KIRSCHSORBET	
	312	GIN BASIL SMASH		195	KOHLRABI, GERÖSTET, MIT ANCHOVIS-BUTTER UND KRÄUTERÖL	
	308	HILL				
	310	MARIA CHIARA		64	KRÄUTERCREME	
	313	PINEAPPLE SAKE- TINI		43	KRÄUTERÖL	

	127	KRÄUTERSALAT		152	PAVLOVA MIT BEEREN UND PASSIONSFRUCHT		200	STROZZAPRETI MIT GEMÜSE, GUANCIALE UND RICOTTA SALATA
	94	KUCHENTEIG		64	PFEFFERSAUCE		216	STROZZAPRETI MIT ZUCCHINI UND EINGELEGTER ZITRONE
	210	KÜRBIS MIT INGWER, BURRATA UND OFENGESCHMORTEN TOMATEN		53	PIRI-PIRI-SAUCE		63	SUGO POMODORO
	205	KÜRBISRISOTTO		130	PISTAZIENEIS MIT BASILIKUM UND OLIVENÖL		54	SWEET-CHILI-SAUCE I
	297	KÜRBISSUPPE MIT INGWER- MILCH-SCHAUM		299	PISTAZIENKUCHEN, SAFTIGER, OHNE MEHL		54	SWEET-CHILI-SAUCE II
	209	KÜRBISSUPPE MIT MASCARPONE UND ABSINTH		114	PIZZA BUFALA MIT RADICCHIO ROSSO UND TOMATEN	T	235	TARTE TATIN
D	83	LABNEH		140	PIZZA MIT BROKKOLINI UND PECORINO		79	TOMATEN, GERÄUCHERT
	81	LEMON CURD		192	PIZZA MIT SARDELLEN, KAPERN UND PECORINO		73	TOMATEN-CONFIT
	219	LINGUINE MIT ARTISCHOCKEN UND ZITRONEN		258	PIZZA MIT VONGOLE, CHILI UND PETERSILIE		58	TOMATENKONFITÜRE (TOMATO JAM)
	216	LINGUINE MIT SPARGEL UND ZITRONE		115	PIZZA MIT ZUCCHINI, BÜFFELMOZZARELLA UND BASILIKUM		57	TOMATENSALSA MIT MACADAMIA UND CHILI
				180	POMMES-FRITES, TOSKANA		113	TOMATENTARTE, SOMMERLICHE
M	149	MANGO-PASSIONS- FRUCHT-KARAMELL-TARTE		289	PRESA PATA NEGRA		273	TOPINAMBUR-CHIPS
	237	MARIE-HÉLÈNES APFELKUCHEN		261	PULPO, GEGRILLT, MIT RÖSTGEMÜSE	U	180	TOSKANA-POMMES-FRITES
	83	MASCARPONE		249	PULPO-SALAT	V	297	UOVO IN RAVIOLO AL TARTUFO
	68	MEISTERBRÜHE, ASIATISCHE					81	VANILLEESSENZ
	223	MEYER-ZITRONEN-SORBET		247	RED SNAPPER AUS DEM OFEN		125	VANILLE-JOGHURT-BAVAROIS MIT PISTAZIEN
	118	MIGLIACCIO NAPOLETANO	R	257	RED SNAPPER VOM GRILL		81	VANILLEPASTE
	238	MILLEFEUILLE AUX POMMES, CAMEL AU BEURRE SALÉ		137	RHABARBER-APFEL-TARTE MIT FRANGIPANI		47	VINAIGRETTE
	74	MOSTARDA		134	RHABARBER-GALETTE		47	ASIA-VINAIGRETTE
				82	RICOTTA		94	VOLLKORN-PIZZATEIG
N	94	NO-KNEAD-PIZZATEIG		143	RICOTTASCHAUM MIT FEIGEN	X	53	XO-SAUCE
				178	RÖSTI MIT GUANCIALE			
O	181	OFENKARTOFFELN		208	RÖSTKÜRBIS MIT YUZU-JOGHURT	Z	74	ZITRONEN-CONFIT
	43	ÖLE, AROMATISIERTE		105	ROSENKOHL MIT HONIG-GLAZE		76	ZITRONEN, EINGELEGT
	44	BÄRLAUCHÖL		49	ROUILLE		222	ZITRONENMOUSSE, CREMIGE
	44	CHILIÖL					226	ZITRONEN-PAVLOVA-KUCHEN
	44	KNOBLAUCHÖL	S	259	SALADE NIÇOISE		222	ZITRONEN-PISTAZIEN-CAKE
	43	KRÄUTERÖL		64	SALSA BIANCA		229	ZITRONENTARTE
	44	SPARGELÖL		57	SALSA ROMESCO		83	ZUCKERSIRUP
	44	ZWIEBELÖL		66	SAUCEN-BOOSTER		221	ZWIEBELSALAT, GLUTGERÖSTET, MIT ORANGEN UND LIMETTE
	231	OLIVENÖLKUCHEN MIT SAUTERNES-BIRNEN		89	SAUERTEIGBROT			
	134	ORANGE BOSTOCK		89	SAUERTEIGMUTTER			
				150	SCHOKOLADENKUCHEN OHNE MEHL I			
				150	SCHOKOLADENKUCHEN OHNE MEHL II			
P	292	PACCHERI ALLA 'NDUJA		151	SCHOKOLADENKUCHEN, STEPHANIES			
	194	PACCHERI MIT FENCHEL, SARDELLEN UND MINZE		103	SCHOKOLADEN-TAHINI-CAKE			
	201	PACCHERI MIT GUANCIALE, CHILI UND RICOTTA		118	SCHOKOLADENTARTE			
	177	PANCETTA-GRUYÈRE- KARTOFFELTARTE		139	SPAGHETTI CACIO E PEPE			
	173	PARMESAN-KARTOFFELN, DOPPELT GERÖSTET		250	SPAGHETTI CON LE VONGOLE			
	120	PASSIONSFRUCHTTARTE		197	SPAGHETTI MIT BARBA DI FRATE			
	248	PASTA ALL'AQUA PAZZA		183	SPAGHETTI STROMBOLANA			
	291	PASTA ALLA SALSIACCIA		143	SPUMA DI RICOTTA E FICHI			
	152	PASTATEIG		274	STEAK, DAS PERFEKTE			
	90	FÜR RAVIOLI		189	STEINPILZSALAT MIT WEISSEN TRÜFFELN			
	90	TAGLIATELLE		190	STROZZAPRETI MIT CIMA			