

Mistkratzerli sweet and sour

KOCHSCHULE Domingo S. Domingo vom Mille Sens in Bern nimmt uns auf eine Weltreise mit: Er serviert Emmentaler Mistkratzerli an einer süsssauren Rhabarbersauce.

«Tütüü». Der Lift in der Miniküche in der Markthalle macht sich mit einem aufdringlichen Ton bemerkbar. Domingo S. Domingo springt hin und greift sich das Kistchen mit den Chilischoten, das die sich öffnende Lifttüre preisgibt. Der Mille-Sens-Koch hatte sie vorher per Telefon bei einem Kollegen im Keller bestellt. Sie kommen in den süsssauren Rhabarber-... ähm, Brei? Oder wird es eine Sauce? «Almost a Kompott», eine Art Kompott, erklärt Domingo, der sein Handwerk in Sydney gelernt hat. Er gibt Wasser in einen Topf, Palmzucker – «das mögen nicht alle, es geht auch mit Honig» –, den Chili, Kurkuma für die Farbe und die Haut des Rhabarbers. Und kocht dann alles auf. Süsssauer, sinniert der Koch, bedeute für die meisten diese dicke Sauce, die man fertig kauft. Das hier sei etwas ganz anderes. Der Rhabarber übrigens, der mit kräftigen Farben besticht, soll keinesfalls gekocht werden. Nur glasiert, das heisst, er wird im Zuckerwasser immer und immer wieder gewendet und mit Flüssigkeit übergossen. Zu weich werde er sonst.

Pink und grün

Auf einen Frühlingsteller gehört viel Farbe. Auch bei den Kartoffeln für den Stock. Desirée heissen die Kartoffeln, die Domingo jetzt schält. Sie zeichnen sich dadurch aus, dass ihre pinke Haut geheimnisvoll leuchtet. Desirée ist aber nicht die einzige Kartoffeldame, die herhalten könne, Hauptsache, die Sorte sei mehlig, so Domingo. Er schneidet Würfel und gibt sie in Salzwasser. «Wie Meerwasser muss es schmecken», erklärt er. Er schlürft aus einem Löffel davon, nickt und sagt versonnen: «Ja, wie Meer.» Später wird er die weichen Kartoffeln durch ein Sieb drücken. Ein grosses, mit Holzrand. Der Stock werde dadurch feiner. Den Kartoffelstock gibt er dem er-



Viele Töpfe beglücken einen Koch: Domingo S. Domingo vom Mille Sens in der Berner Markthalle hat mit seinem Frühlingsericht alle Hände voll zu tun.

Bilder: Beat Mathys

hitzen Vollrahm bei, der bald «nice and smooth» wird, und mit der Butter gleich noch ein bisschen smoother. Noch ein wenig Sauerrahm und fein gehackten Bärlauch oder das Grün von Frühlingszwiebeln.

Knusprig und glänzend

Jetzt schneidet der Koch die Pouletflügel ein, nimmt die Knöchelchen heraus, trennt sie ab und legt sie in den Fond. Domingo, der auf den Philippinen geboren ist und auch schon in London für Stars wie Madonna kochte, schweift wieder in die Ferne: Die Chinesen, erzählt er, würden jetzt den «Masterstock» fürs Hühnchen nehmen. Das sei ein Geflügelfond, der über Generationen bestehen bleibe, weil immer neue Flüssigkeit dazukomme. Heute gibts neue Bouillon, unter anderem wirft Domingo Ingwer mit der Schale hinein. Das Poulet wird er darin pochieren (sanft garen, nicht kochen!), anbraten und dann entbeinen. Beim Anbraten braucht er seine 5-Spice-Mischung aus dem Asialaden: Auf der Packung steht, dass Zimt, Koriandersamen, Lorbeerblätter, Sternanis und «Gewürze» enthalten sind. Welche, das verschweigt sie uns. Angebraten wird mit viel Hitze, rauchen darf es aber nicht. Sobald das Poulet leicht gebräunt ist – Domingo hält mit einer Kelle ein Stück in die Luft –, gibt er noch einmal ein wenig Butter dazu. Mit einem Löffel übergiesst er die Stücke mit der Sauce, stetig, bis es wunderbar knusprig glänzt.

Das Gartenbeet auf dem Teller braucht noch Grünzeugs. Oder Rosazeugs: Gibt man Radieschen in kochendes Wasser, entwickeln sie nämlich ein sanftes Pinkrosa. Die gegarten Gemüse kommen aus dem heissen in eisiges Wasser, damit sie schön glänzen. Gerüstet hat Domingo die Rüebli und Spargeln auf einer umgekehrten Schüssel. «Mehr Halt», sagt er.

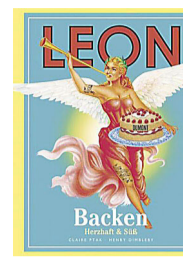
Und dann ist er fertig mit Kochen. Und mit Anrichten. Wie das «All around the world»-Menü aussieht? Wie ein Gartenbeet. Ein Frühlingsgartenbeet, ein sehr schönes.

Nina Kobelt

Neue Bücher

BACKEN

Backen wie ein Profi



Claire Ptak/Henry Dimbleby: Leon. Backen. Herzhaft und süss.

Claire ist die beste Bäckerin, die Henry kennt. Gut, leben die beiden Tür an Tür (in London). Denn sie haben zusammen das zweite «Leon»-Kochbuch geschrieben, dieses Mal übers Backen (im ersten ging's um Fast Food). Claire Ptak führt die Bäckerei Violet in East London – sie ist ein Fan von natürlichen, saisonalen Zutaten. So sind auch die Rezepte angelegt. Und auch wenns abgedroschen tönt: Bei diesem Kochbuch ist erst einmal das Auge mit. Denn die vielen Fotos, Zeichnungen und Illustrationen machen es zu einem Kunstwerk, das auf einem Küchentisch definitiv besser aussieht als auf einem Regal. (Dumont, 40.90 Fr.)

KRÄUTER

Die Wilden landen auf dem Teller



Usch von der Winden: Wildkräuter & Blüten.

Die Wilden sind natürlich dabei: Bärlauch, Brennessel und Löwenzahn haben längst den Weg ins Restaurant gefunden. In diesem ausserordentlichen Buch aber werden noch ganz andere Kräuter zu unglaublichen Gerichten verarbeitet: Gänseblümchensuppe zum Beispiel, verlorene Eier auf einem Bett aus Gutem Heinrich oder geröstete Blütenknospen vom Wegerich. Neben den aufregenden Rezepten gibts zu jeder Pflanze eine kurze Beschreibung u. a. zum Standort und zur Heilwirkung. Auch ein Kräuterkalender findet sich im Buch. Da gibt es nur noch eines: hinausgehen und Wald- und Wiesen kochen werden! (Fackelträger, 28.40 Fr.)

SAISONKÜCHE

Frühlingsgefühle in der Küche



Claudia Seifert/Sabine Hans: Frühlingsküche.

Was für ein langweiliger Titel für ein so umfangreiches Buch! Die Autorin und die Fotografin leben in «Frühlingsküche» ihre Freude über die erwachende Natur aus – mit vielen Fotos, (etwa von blühenden Bäumen), lustigen Kapiteln (zum Beispiel «Märzenfrisch») und feinen Rezepten (für Vorspeisen, Hauptgänge, viele davon vegetarisch, und Desserts). Und Drinks: Wie wärs mit einem Prosecco mit Fliedersirup zum Spargelcurry? Oder einer Wildrosenbowle zum gestürzten Rüblikuchen mit Erdbeer-Sauerklee-Creme? Wunderbar. (AT, 34.90 Fr.)



Süss: Statt Honig verwendet Domingo S. Domingo Palmzucker.



Praktisch: Die Rüebli lassen sich auf einer Schüssel besser schälen.



Bunt: Domingo S. Domingo kocht mit farnefrohem Gemüse vom Berner Märit.



Lernbar: Das Entbeinen des Mistkratzerli ist eine Übungssache.

REZEPT

5-SPICE-MISTKRATZERLI, KARTOFFELSTOCK, RHABARBER SÜSSSAUER UND BERNER MÄRIT-GEMÜSE (für 4 Personen)

Mistkratzerli:

2 Emmentaler Mistkratzerli, 2 TL 5-Spice-Gewürzmischung (fertig kaufen oder selber herstellen, siehe Haupttext), 50 g frischer Ingwer, 100 ml Sojasauce light, 200 ml Geflügelfond, 1 Knoblauchzehe, 3 Korianderwurzeln, 1 geschälte Orange (Zesten), 1 TL Sesamöl, 20 g Galangal (Thai-Ingwer), Saft von 1 Limette, Pouletflügel (herausgetrennt).

Alle Zutaten zusammen aufkochen. Mistkratzerli (zusammengebunden) 10 Minuten in der Flüssigkeit pochieren (garen). Mistkratzerli noch einmal wür-

zen mit 5-Spice-Mischung, in Olivenöl anbraten. Wenn sie leicht gebräunt sind, wenig Butter dazugeben und ein wenig Fond, die Mistkratzerli übergiesen. Poulet ausbeinen: Schnur entfernen, kleiner Schnitt an den Beinen, leicht drehen, Beine abnehmen. Auf der Brustseite einen Schnitt setzen, den Knochen beim Schlüsselbein herausziehen, Schnitt über die Brustseite, Stück für Stück abschneiden.

Kartoffelpüree:

150 g Kartoffeln (z. B. Desirée), 50 g Butter, 80 ml Rahm, 20 g Crème fraîche, Salz, Pfeffer, halber Bund Frühlingszwiebeln, evtl. 1 Hand voll Bärlauchstreifen.

Kartoffeln in Salzwasser kochen, durch ein Sieb drücken, das Grün der Frühlingszwiebeln und evtl.



Gärtchendenken: Mistkratzerli auf Kartoffelstock und Märit-Gemüse.

Bärlauchstreifen dazugeben. Den Rahm aufkochen und die Kartoffeln begeben. Crème fraîche und Butter untermischen, Salz und Pfeffer dazugeben.

Rhabarber süsssauer:

200 g geschälter Rhabarber, • Chilischote mittelscharf, 100 ml Kokosnuss- oder Reissig, 100 ml Wasser, 150 ml Honig oder eine Rondelle Palm-

zucker, Salz und Pfeffer, 50 g frischer Ingwer in Streifen, 2 Kaffirblätter, 2 Korianderwurzeln, 1 Knoblauchzehe, 3 kleine Stücke Kurkuma, ½ Stängel Zitronengras.

Alle Zutaten ausser dem Rhabarber aufkochen, geschälte Haut des Rhabarbers begeben – sie gibt der Flüssigkeit die Farbe. Dann Rhabarber auf schwacher Hitze mitköcheln, bis er weich ist.

Berner Marktgemüse

1 Bund Frühlingszwiebeln, 1 Bund Radieschen, 1 Bund Frühlingskarotten, 1 Bund Spargeln.

Gemüse rüsten, in Salzwasser garen, glasieren (in wenig Rhabarbersaft, Butter und sehr wenig Salz wenden).

SERIE

TRICKS VON SPITZENKÖCHEN

So kochen Profis: In der Serie «Kochschule» verraten Mitglieder der Jeunes Restaurateurs d'Europe (Spitzenköche, alle unter 45 Jahre alt) und Membres d'Honneurs jeden ersten Freitag im Monat Tricks aus ihrer Küche. In der heutigen Ausgabe lässt sich Domingo S. Domingo vom Mille Sens in der Markthalle in Bern (15 «Gault Millau»-Punkte) über die Schulter schauen. Er verbindet mit seiner typischen «All around the world»-Küche 5-Spice-Emmentaler-Mistkratzerli mit würzigem Kartoffelstock und Gemüse vom Berner Märit.

Einfach und gut erklärt: Rezept und Anleitung von dieser «Kochschule» sowie von bereits erschienenen Folgen auf kochschule.bernerzeitung.ch.