

Frieden mit dem Lebensmittel

Christian Kuchler (geb. 1985) zählt zu den besten Köchen im Kanton Zürich. Der junge Küchenchef des Gourmetrestaurants La Passion im Gasthof Hirschen in Eglisau probiert einige Foodtrends aus, kehrt jedoch stets zur klassischen Küche zurück.

Der Thurgauer Christian Kuchler lernte sein Handwerk in der Klinikküche Schloss Mammern. Küchenchef Xaver Wenninger erkannte, dass Christian Kuchler motiviert, neugierig und einsatzfreudig ist, aber auch Talent für mehr mitbringe. Für Wenninger seien die Jungen wie ein Rohdiamant, der noch geschliffen werden müsse. Doch selbst die beste Ausbildung allein nützte nichts. Ohne Beziehungen gehe in der Gastronomie wenig, deshalb müsse er ihnen die Türen öffnen. Und das tat Xaver Wenninger auch. Nach abgeschlossener Kochlehre arbeitete Kuchler im Hotel Terminus in Sierre bei Sternekoch Didier De Courten. «Bei Didier De Courten habe ich die künstlerische Seite der Gourmetküche kennengelernt. Jeder einzelne Teller glich bei De Courten einem Kunstwerk», so Kuchler. Nach dieser Stage meldete sich der Thurgauer bei seinem Lehrmeister, um wieder-um am Herd der Klinik Schloss Mammern zu stehen. Xaver Wenninger, befreundet mit Vater Wolfgang Kuchler (Sternekoch im Schäfli Wigoltingen), riet Christian einen Abstecher nach Paris zu machen. Er setzte sich mehrmals mit dem Grand-Senior der klassisch-französischen Küche, Alain Ducasse in Verbindung. Nach zahlreichen Telefonaten und entgegen der Regel, dass im Hause Ducasse keine ausländischen Köche am Herd zu stehen kämen, wurde Christian eingeladen, sich persönlich vorzustellen. «Vom beschaulichen Thurgau nach Paris war für mich ein Kulturschock», erinnert sich Kuchler, der damals kaum französisch sprach. Als einziger Ausländer wurde er in die Brigade von Maître Alain Ducasse im Plaza Athénée in Paris aufgenommen. «Zu Beginn war es schwierig. Aber es hat sich gelohnt durchzuhalten. Ich habe sehr viel gelernt – vor allem die Ehrfurcht vor dem Produkt. Dieses soll immer seinen Eigengeschmack behalten, man dürfe es nicht überwürzen», erzählt der junge Chefkoch. Frieden mit dem Lebensmittel ist Kuchlers Credo. Nach der Rückkehr in die Heimat stand Kuchler im Schupfen in Diessenhofen erstmals als Küchenchef am Herd und wurde vom französischen Guide Gault Millau mit 14 Punkten für die Deutschschweiz entdeckt. Zwischendurch machte Kuchler junior einen Abstecher in den Schwarzwald. Er arbeitete kurzzeitig bei Harald Wohlfahrt in der Traube Tonbach. Wohlfahrt zählt seit Jahren zur Elite des Kocholymps. 19 GaultMillau-Punkte und 3 Michelin-Sterne zeigen sein Palmares aus.



Im Takt der Rockmusik

Aus der Stereoanlage ertönt «The wall» von Pink Floyd, während Christian Kuchler darauf hinweist, dass das fünfköpfige Küchenteam dieser harten Musik nur zu gerne lauscht und es ruhig arbeiten lässt. Die Betriebsleiterin des Gasthofs Hirschen Eglisau Franca Tedesco flüstert mir zu, dass sie es lieber stiller mag. Arbeitet die Schwäbin mit italienischen Wurzeln im La Passion mit, so spiele sie manchmal ihren Chefjoker aus und bittet das Gerät abzustellen. Kuchler, ein junger Mann mit der Statur eines Kranzschwingers, fordert einiges von seinem Team: «Koch ist ein sehr kreativer, aber harter Beruf.» Fünf Männer stehen in der Küche. Einer brät das Fleisch, einer bereitet die Beilagen, einer kreierte die Desserts, ein weiterer lernt das Handwerk und der Chef springt ein wo es grad notwendig ist und zeichnet sich für Präsentation der Speisen auf dem Teller verantwortlich. Einer der grössten Herausforderungen für Kuchler im rund 500jährigen Gasthaus ist, dass neben dem



Gourmetrestaurant auch ein Bistro (40 Plätze) mit grosser Rheinterrasse (80 Plätze) sowie Bankette im prächtigen Belle Epoque Saal von einer kleinen Küche aus zu meistern sind. Nach seiner Botschaft auf dem Teller gefragt, antwortete Kuchler: «Auf einen Kochstil festlegen will ich mich nicht. Die Basis meiner klassischen Küche sind die Fonds und Saucen. Der Rest ist Kreativität. So paaren sich Handwerk und Kunst.» Er probiert gerne aus. Entweder es schmeckt oder nicht. Er ist auch offen für Gourmetrends, doch was brähe es dem Gast eine fermentierte Spargel auf dem Teller serviert zu bekommen, die nach nichts schmecke? Kuchler beherrscht die klassischen Zubereitungsarten, seine Gerichte aber sind modern. Ein perfekt gebratenes Reh etwa mit Butternusskürbis und Sellerie ist ein Klassiker. Der Sellerie aber wird in

verschiedenen Aggregatzuständen (als knuspriges Stroh, als Creme ...) eingefügt und ermöglicht so ein zeitgemässes Spiel mit Texturen und Geschmacksvariationen. Spannend war auch die Erfahrung einer gehobelten Gänseleber. Grosszügigkeit in Form von angemessenen Tellerportionen sowie das Zusammenspiel von Kunst (Präsentation auf dem Teller) und Handwerk (Perfekte Zubereitung) – das ist Kuchler.

In seiner Küche arbeitet Christian Kuchler auf allen Posten gerne. Nur das Herstellen von Desserts liege ihm nicht. «Dafür habe ich meinen Pâtissier.» Und was für einen! Der Frauenfelder Daniel Simunic arbeitet bereits über fünf Jahre mit Christian Kuchler zusammen. Vom Schupfen Diessenhofen hat er ihn in den Hirschen Eglisau begleitet. Ob er den nächsten Schritt wiederum mit Kuchler zusammen macht, sei noch offen. Kuchler verlässt den Hirschen Mitte 2015 und wird das elterliche Schäfli in Wigoltingen nach erfolgtem Küchenumbau übernehmen. Unterstützt wird er von Vater Wolfgang. Simunic mag

das Spiel von Säure, Frische und Süsse eines Desserts. Besonders angetan hat es ihm die Passionsfrucht. Der 1989 geborene Pâtissier lernte Koch in einem gutbürgerlichen Restaurant, ohne dort mit Desserts konfrontiert worden zu sein. Sein süsses Wissen hat er bei der Familie Aberli im Schloss Wülflingen in Winterthur getankt. Inzwischen kann Daniel Simunic seine Kreativität voll ausleben.

Fokus Europa

Was wären die kreativen Gerichte aus der Küche Christian Kuchlers ohne die passende Weinbegleitung? Und dafür ist die äusserst charmante Französin aus Lothringen Audrey Lewa zuständig. Sie kümmert sich seit vielen Jahren als Chef de Service um das Wohlergehen der Gäste im La Passion. Audrey Lewa hat das Lycée Hôtelier Raymond Mondon de Metz (F) mit dem Brevet de Techicien Superieur abgeschlossen und Erfahrungen in verschiedenen 5-Sterne-Hotels in Frankreich, Luxemburg und der Schweiz gesammelt. Sie war ein Jahr im Weinhandel tätig und darf sich seit dem Sommer 2014 Diplomierte Sommelière Professionell SFS-ASSP nennen. Diese knapp zwei jährige Ausbildung an der Schweizerischen Sommelier-Fachschule in Zürich hat sie mit sehr gutem Erfolg bestanden. Für sie sind die Weine aus Europa wichtig. Eine zentrale Rolle spielen dabei die Schweizer Gewächse. Zusammen mit Betriebsleiterin Franca Tedesco wählt sie die besten und exklusivsten Weine für die Karte des Hirschen aus. Ein Wein muss eine Geschichte erzählen können, um für die beiden Damen interessant zu werden. «Der Gast kommt zu uns, um zu geniessen. Er lässt sich gerne von mir beraten und lenken, so kann ich ihm die besten Weine zu Christians Essen servieren», erzählt sie. Das Siebengang-Menü wird vom Wein horizontal begleitet, das heisst, dass jeder Gang von einem eigenen Wein begleitet wird. Dieser kann glasweise oder gar halbglasweise bestellt werden. Gefragt nach dem aktuellen Trend in der Weinwelt, antwortet Lewa mit Süsswein. Im Fokus des Gastes ist dabei deren Herstellung. Handelt es sich um einen Strohwein, einen Eiswein usw. Auch der passende Wein zum Käse sei trendy. War es früher der Portwein so sind es derzeit vermehrt auch rote Süssweine. Die Frage nach dem Lieblingswein beantwortet Audrey Lewa nach reiflicher Überlegung: «Eine sehr schwierige Frage, den Neomoro Riserva, Montepulcianod'Abruzzo DOCG aus dem Keller Nicodemi.» Der vielschichtige Aromafächer öffnet sich nach Belüftung langsam, dafür umso breiter: Flieder und Lavendel, Amarenakirschen, Bergamotte und Lakritze, Zimt und Eukalyptus, Kakao, Mokka und Karamell. Am Gaumen demonstriert er mit Eleganz, Wucht und einer beachtlichen Länge, was in ihm steckt. Feinste Tannine und eine saftige Säure geben ihm seine kräftige und zugleich elegante Statur. Ein Wein mit grossem Potential hat die Französin zu ihrem Liebling erklärt.



La Passion
Im Hirschen Eglisau
Untergass 28
8193 Eglisau
www.hirschen-eglisau.ch



Rezepte



Kalb _ Pesto



Pesto

1 Bund Estragon
1 dl Olivenöl Extra Vergine
¼ Knoblauchzehe
1 Prise Fleur de Sel
1 pr. Schwarzer Pfeffer

Den Estragon zupfen und mit den anderen Zutaten in einen Mixer geben.
Wichtig längstens 5 Sekunden mixen, da sonst das Olivenöl und der Knoblauch bitter werden.

Estragon Püree:

5 Bund Estragon
1pr. Salz
1pr. Schwarzer Pfeffer
1ms. Ascorbin-Säure
1ms Xantan

Estragon zupfen, blanchieren und mit Salz, Pfeffer, Xantan und Ascorbin-Säure in einen Paco Jet Becher einsetzen.

Den Becher in den Tiefkühler stellen.

Bei Gebrauch pacosieren und in eine Pipette abfüllen.

Milke:

Die Kalbmilken in einer Cour Bouillon pochieren.

Nach dem Kochen auspuhlen, so dass die einzelnen Segmente schön sauber sind.

Backteig:

1dl Eiweiss von frischen Eiern
2dl Hefe Bier
100 g Mehl
1pr. Fleur de Sel
1pr. Schwarzer Pfeffer

Bier und Mehl vermischen, danach das geschlagene Eiweiss unterheben.

Anschliessend die mit Pesto Marinierte Milke durch den Teil ziehen und bei 130 Grad in der Friteuse ausbacken.

Kalbstartar

Zitronencreme:

100 g Creme fraiche
1 Zitronen Abrieb
1/2 Zitronen Saft
1 TL Saft von eingelegten Zitronen
¼ Blatt Gelatine
¼ 1pr. Salz

Alles zusammen vermischen, in eine Pipette abfüllen und kalt stellen.

Aus den eingelegten Zitronen kleine Streifen schneiden, zur Garnitur.

Knusperrolle:

Frühlingsrollenteig um eine rostfreie Eisenstange legen und bei 140 Grad in der Friteuse ausbacken.

Tartar:

100 g Kalbsfilet Köpfe
1 EL Saft von eingelegten Zitronen
½ Zitronenabrieb
1 Eigelb
1pr. Fleur de Sel
1pr. Schwarzer Pfeffer
1pr. Pimente Espelette
1kl. Aceto di Modena

Das Kalbsfilet in kleine Würfel schneiden und mit den Zutaten vermischen. Danach in einen Spritzbeutel abfüllen und kalt stellen.

Das Tartar in die Knusperrolle spritzen und mit der Zitronencreme bedecken.

Vitello Tonato

½ D. Ventresca Thunfisch
1 gekochtes Eigelb
1 dl Olivenöl
1 EL Groben Senf 1dl. Aceto bianco
1/2dl Saft von Essiggurken
1z. Konfiertes Knoblauch
1 dl Haselnussöl
1 dl Traubenkernöl
1 dl Champagner Essig

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Ventresca gut abtropfen lassen. Mit den verschiedenen Essigen und Senf fein mixen. Danach abpassieren und mit den verschiedenen Ölen aufmontieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Garnitur klein geschnittene:

Gurken
Stangensellerie
Ingwer
Brot Croutons

Vitello Fleisch:

Kalbsfilet Mittelstück saignant braten und im Kühlschrank erkalten lassen.
Danach auf der Aufschnittmaschine dünn schneiden und auf den Teller legen.
Mit Sauce bedecken und Garnituren darauf geben.

Poularde Albufera



Poularde :

1Stk.	Bourbounaise Poularde
1B.	Rosmarin
1B.	Thymian
10gr.	Fleur de sel
10gr.	schwarzer Pfeffer
5dl	Olivenöl
100gr.	Butter

-Von der Poularde die Schenkel abtrennen. Diese am Gelenk halbieren und die Oberschenkel ohne Knochen in einen Vakuumsack mit Salz Pfeffer, Rosmarin und etwas Butter geben. Im Ofen bei trockener Hitze 65 Grad /15 Stunden garen.

Aus dem Vakuumsack nehmen und bei grosser Hitze auf der Hautseite anbraten.

-Den Unterschenkel in Rotwein und Gewürzen nach Wahl über Nacht einlegen. (z.B. Sauerbratenmarinade)

Am nächsten Tag den Schenkel wie einen Braten schmoren bis die Schenkel weich sind.

-Den Kamm abschneiden und im gesalzenem Wasser mit etwas Weisswein und Lorbeer etwa zwei Stunden weich Anschliessend auskühlen lassen und in kleine Streifen schneiden. Aufpassen, dass alle Knorpel entfernt werden. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl stäuben und in einer Pfanne knusprig anbraten.

-Die Innereien mit Salz und Pfeffer würzen und ganz scharf in der Pfanne anbraten. Anschliessend erkalten lassen und in Brunoise schneiden.

Mit etwas Geflügeljus, Rosmarin, Thymian, Pimente Espelette, vermischen. In einen Vakuumbutel füllen, flach austreichen und erkalten lassen.

Die Innereien Farce auf ein Brioche Chip geben und kurz im Salamander erwärmen.

-Den Brustkorb mit Salz und Pfeffer würzen und im Olivenöl, Butter im Ganzen goldbraun Anbraten. Anschliessend bei ca. 180 Grad für 6 Min in den Ofen. Ca. 10 min. stehen lassen, danach auslösen. Falls die Brust noch nicht ganz den gewünschten Gargrad erreicht hat nochmals kurz in der Pfanne nachbraten.

Albufera Sauce:

1St.	Unterer Brustkorb der Poularde
1/2dl.	Cognac Remy Martin
1/2dl	Madeira
1B.	Rosmarin
1B.	Thymian
5gr.	Salz
8St.	Pfefferkörner
1Lt.	Vollrahm (um die Hälfte einreduzieren)
100gr.	Gebratene Entenleber
50gr.	Kalte Butter

Den Brustkorb mit allen Zutaten in einem Vakuumsack zwei Stunden bei 69 Grad bei Dampf im Ofen garen. Anschliessend den Saft mit dem reduziertem Rahm mischen und im Thermomix bei 65 Grad die Entenleber und Butter untermixen.

Abschmecken und mit der Sauce die Poularden Brust 2-3- mal glasieren. Die vorher abgezogene Haut in einer Pfanne knusprig braten und mit dem Messer klein Hacken, mit Fleur de Sel mischen und darüber streuen.

Nougat Kalamansi



Nougat Mouse:

250g Milch
125g Nougat (dunkel)
150 Milkschokolade
n 425g Rahm
25g Amaretto
3 Blatt Gelatine

Milch mit dem Nougat aufkochen Milkschokolade dazugeben bis es eine geschmeidige Masse ergibt. Amaretto erwärmen, Gelatine darin auflösen und zur Milch-Nougat-Mischung dazugeben. Das Ganze auf Eiswasser abkühlen bis es stockt. Danach Rahm aufschlagen und darunter ziehen. Masse in gewünschte Formen spritzen und tiefkühlen.

Passion Kalamansi Sorbet:

500g Passion Pulp (Boiron)
500g Kalamansi Pulp (boiron)
100g Glucose
200g Zucker
1 Blatt Gelatine
Zimt, Vanille Schote, Kardamom grün

Ausser der Gelatine alle Zutaten in einem Topf aufkochen. Abschliessend die Gelatine dazugeben und über den Paco Jet in Becher abfüllen. Tiefkühlen.

Kalamansicreme:

200g Kalamansi Pulp (boiron)
100g Orangensaft
160g Zucker
240g Vollei
160g Eigelb
200g Butter
6g Gelatine

Kalamansi und Orangensaft mit Eier und Zucker zusammen zur Rose kochen, dann Butter und Gelatine dazu geben und aufmixen. Kühlstellen.

Waldboden:

Cassis sorbet:

1kg Cassis pulp (boiron)
100g Glucose
200g Zucker
1 Blatt Gelatine
Vanillestange
Zitronenzesten
1 Schluck Gin

Ausser der Gelatine alle Zutaten aufkochen. Abschliessend die Gelatine dazugeben, kurz ziehen lassen und über den Paco Jet in Becher abfüllen. Tiefkühlen.

Joghurt Limonen Mouse:

750g Joghurt
200g Zucker
6 Limetten
18g Gelatine
750g Rahm
1 Vanille Mark

Joghurt mit Zucker und Vanillemark verrühren und von 3 Limettenzesten dazu. Dann die 6 Limetten auspressen. Den Saft in einem Topf erwärmen und die Gelatine darin auflösen und unter den Joghurt heben. Rahm aufschlagen und dazu geben. Kühl stellen.

Himbeere Gestein:

125g Zucker
50g Wasser
25g Fizzy (texturas)
5g gefriergetrocknete Himbeeren (texturas)

25g Fizzy mit den Himbeeren fein mahlen. Zucker und Wasser zusammen auf 140 Grad aufkochen zur Seite nehmen und die Himbeermischung darunter heben und auf Backpapier legen. Erkalten lassen.

Pistazien Sponge:

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

Alles fein mixen durch ein Sieb streichen. In eine Rahmflasche abfüllen und 2 Patronen einfüllen. In Plastikbecher spritzen ca. 1/4 voll und dann in der Mikrowelle bei halber Kraft kurz backen.

Marinierte Beeren:

Dazu nimmt man Beeren aller Art und mariniert diese mit altem Balsamico, Pfefferminz Limetten Zesten und Saft, bisschen Zucker.

Schwarzwälder:

Kirsch Sorbet:

1kg Kirsch Pulp (boiron)
200g Zucker
100g Glucose
1 Blatt Gelatine
10g Kirsch
2 Limetten Saft und Zesten

Alles bis auf Gelatine aufkochen. Gelatine dazu und in Paco Jet Becher abfüllen. tiefrieren

Marinierte Kirschen:

100g Kirschen entkernt /halbiert
25g Zucker
10g Kirsch Schnaps
Vanille Stange / Zimtstange
1 Limette Zeste und Saft

Alles zusammen in einen kochfesten Vakuumbbeutel und bei 100 Grad ca. 10 Minuten garen. Kaltstellen.

Quark-Kirsch Köpfchen:

500g Rahmquark
100g Zucker
je 1 Orange und Zitrone Saft und Zelten
20g Kirsch
3 Blatt Gelatine
500g Rahm

Zucker, Quark Zitronen und Orangensaft, Zesten zusammen mischen.
Den Kirsch erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Zur Quarkmischung geben.
Rahm aufschlagen und darunter heben. Masse in gewünschte Formen spritzen und tiefkühlen. Zum Servieren rausnehmen und mit der Glanzglasur glasieren.

Glanzglasur:

100ml Wasser

170g Zucker

75g Kakaopulver

90g Rahm

12g Gelatine

Alles bis auf Gelatine aufkochen. Die Gelatine dazugeben. Abkühlen lassen, um die Quark-Kirsch-Köpfchen zu glasieren.