

## **Puchert schwärmt für Zwiebelgewächse**

*Dennis Puchert ist derzeit der jüngste Sternekoch der Schweiz. Was der gebürtige Berliner auf den Tisch bringt, sucht Seinesgleichen. In seiner Küche spielen Zwiebelgewächse stets eine wichtige Rolle.*

«Gemüse, insbesondere Zwiebelgewächse werden massiv unterschätzt», findet Dennis Puchert. Der 1985 geborene Berliner ist seit Juli 2012 für die raffinierten Kreationen der Spice-Küche im Sorell Aparthotel Rigiblick verantwortlich. Dennis Puchert begann seine Ausbildung zum Koch mit 18 Jahren im Brendle's Gasthaus in Berlin. Bei Mathias Buchholz im First

Floor im Hotel Palace in Berlin konnte er seine Raffinesse zur klassischen französischen Küche verfeinern. Dieses Jahr hat Puchert sehr geprägt. Danach verliess er Deutschland in Richtung Schweiz, wo er bei Heiko Nieder im The Dolder Grand arbeitete. Bereits bei Nieder hatte der junge Berliner Einblick in eine moderne Küche. In Marcus Linders Mesa in Zürich lernte Puchert einen modernen österreichischen Küchenstil kennen. Von Christian Nickel, dem damaligen Küchenchef des Spice wurde Puchert engagiert. Der Berliner liess sich auf dieses Engagement ein. Während dieses Engagements machte Puchert einen kurzen Abstecher nach

Deutschland zu Joachim Wissler ins Vendôme nach Wiesbaden. Dieses Wissen machte sich kurz darauf bezahlt, verliess doch Christian Nickel den Rigiblick, um im Park Hotel Viznau das Restaurant Prisma zu führen. Überraschend rasch war die Führungsposition für Dennis Puchert frei. Er liess sich nicht zweimal bitten, und ergriff seine Chance. Schliesslich verfügte er über ein breites Können an verschiedenen Küchentechniken: Molekularküche, klassische französische Küche, Sous-vide, niedrige Temperaturen, Grillen, Frittieren, Überbacken und derzeit absolut angesagt Fermentieren. Bei der Produktion und der Haltbarmachung von Lebensmitteln spielt die



Fermentation eine zentrale Rolle. Bekannt ist beispielsweise das Sauerkraut. Bei diesem Vorgang entwickeln sich Aromastoffe (Sojasauce) oder es werden Gerbstoffe abgebaut, wie bei Wein, Bier, Tee, Kakao und Kaffee. Wird die Milch fermentiert, so entstehen Käse oder Joghurt. Dennis Puchert nutzt die Fermentation und das Räuchern (noch so ein Trend!), um rohe Lebensmittel im Zusammenspiel mit Gegartem zu nutzen oder um Aromen und Zutaten aus Ländern, die bislang noch nicht im Fokus der mediterranean-essens beeinflussten Essen gestanden haben. Auch Pilze werden derzeit intensiver erforscht als früher – kein Wunder,

denen auch der Lauch gehört, werden massiv unterschätzt. Wenn man es mal etwas anders zubereitet, wird es plötzlich spannend, eine neue Welt tut sich auf.» Um dem reinen Eigengeschmack auf die Spur zu kommen, lässt der junge Vater eines Bubens den Lauch auch mal extra im Backofen verbrennen. «Die inneren Schichten schmecken dann viel milder, süßlicher, als man den Lauch sonst kennt.» Stellt Dennis Puchert seine sechs Speisekarte neu auf die Speisekarte des Spice achtet er streng darauf, dass sich keine Hauptzutat wiederholt. Auch ist ihm dabei Eigenständig-

te. Er baut die einzelnen Komponenten um das Hauptthema herum auf. Beim gedanklichen Zusammenstellen der Teller zeichnet sich in seinem



Kopf auch gleich die Gestaltung und Textur der einzelnen Speisen ab. Bis zu vierzig Handgriffe können nötig sein, um ein Gericht mit etwa acht Komponenten korrekt auf den Teller zu bringen. Bei der Gestaltung eines Menüs ist ihm wichtig, dass die ersten Gänge feine Geschmäcke aufweisen. Jeder Gang soll eine leichte Steigerung darstellen. Eine Mischung verschiedener Texturen sei für ihn wichtig. Besonders mag er knusprige Sachen, «die schnell im Mund sind». Neben vielen knusprigen Dingen arbeitet Puchert häufig mit Früchten und Beeren, die den Gerichten eine leichte Säure geben und ihnen die Schwere nehmen. Im Herbst wird er Wild mit Früchten kombinieren. Der Koch spielt bewusst mit gewagten Kombinationen. Gewürze aus aller Welt will er mit saisonalen einheimischen Lebensmitteln verbinden. Bei seinen Kreationen lässt ihm der ZFV, sein Arbeitgeber, freie Hand. Eigens



verwendet man doch bislang aus der gigantischen Vielfalt nur ein paar wenige in der Küche.

Auf einmal wird's spannend  
«Gemüse, insbesondere Zwiebelgewächse, zu

keit und Unverwechselbarkeit wichtig: «Mich interessiert nicht, was andere Gourmetköche in der Stadt auf die Speisekarte setzen.» Selbstbewusst ist der junge Küchenchef auch bei der Gestaltung seiner Gerich-

für seine drei Gourmetrestaurants hat der ZFV die Gourmetplattform «totally gourmet» ins Leben gerufen. Puchert bezeichnet sein Angestelltenverhältnis als solide, unkomplizierte Basis, für welche er sehr dankbar sei. «Solange ich wirtschaftlich arbeite, kann ich in Ruhe kreativ sein.» Für die Gourmetkritiker erntet Pucherts Küche 15 Punkte GaultMillau und einen Michelinsterne. Der jüngste Schweizer Sternekoch sieht sich in erster Linie als Gastgeber. Sein berufliches Nahziel ist es trotzdem mehr Sterne und Punkte für seine Spice-Küche zu erreichen. Trotz dieses ehrgeizigen Ziels will Puchert frei und unverkrampft kochen, um dabei kreativ bleiben zu können: «ansonsten beherrscht dich das Kochen.» Dieses Ziel zu erreichen, hilft ihm sein Team. Allen voran Sebastian Rösch. Rösch steht als Souschef am Herd und bereitet als Pâtissier die Nachspeisen. «Bei der Kreation von Desserts erfreut sich Gemüse zunehmender Bedeutung. Blumenkohl, Tomate oder Kürbis sind besonders geeignet, um für Nachspeisen verwendet zu werden, da diese einen sehr neutralen Eigengeschmack aufweisen. Kräuter, Aktivkohle, Essig sind weitere ungewohnte Mitspieler.» Auch Sebastian Rösch blickt auf einen interessanten Werdegang zurück. Seine Stationen führten ihn vom Laudensack Parkhotel, Bad Kissingen (18 GaultMillau/1 Michelin



und 3 Feinschmecker) über das Ristorante Ecco im Albergo Giardino, Ascona (16 GaultMillau/2 Michelin) ins St. Meinrad zu Tobias Buholzer und schliesslich zu Dennis Puchert in den Rigiblick.

Dennis Puchert lüftet für leidenschaftonline.ch den Kochtopfdeckel. Dabei verrät er die Zubereitung des **Jack-Danielgels**, welches er für seinen Hauptgang Taube mit altem Schlossberger, Jack Daniels und Birne. Für den Jack-Danielsgel werden benötigt:

**Zutaten:** • 150 g Jack Daniels, 350 g Wasser, 60 g Whisky, 2 scharf angebratene Schalotten, ¼ geröstete Knollensellerie, 6 g Gelan, Salz und etwas Zucker.  
**Zubereitung:** Das Gemüse wird in kochendes Wasser gegeben und 20 Minuten ziehen lassen. Danach wird es passiert. Der Alkohol wird mit Wasser und Gelan aufgekocht und abgeschmeckt. Das ganze wird gemixt und nochmals passiert.

Sebastian Rösch gibt uns sein Rezept für ein Aprikosensorbet, welches auf «Aprikose mit Nussbutter, Zitronenverveine und weisse Schokolade» zu finden ist bekannt.

**Zutaten:** 900 g Aprikosenmark, 500 ml Wasser, 100 g Glukose und 200 g Zucker.

**Zubereitung:** Das Wasser wird zusammen mit der Glukose und dem Zucker aufgekocht und danach auf 60°C abgekühlt. Das Aprikosenmark wird dazugegeben und in einer Eismaschine eingefroren.

Passend zu den Gerichten von Dennis Pucherts Team empfiehlt Jan Kübler einen aus rund 500 Weinen. Er ist Court of Master Sommelier und verfügt über ein breites Fachwissen, dass er sich unter anderem im Park Hyatt Hotel Zürich erarbeitet hat. In seiner Freizeit bereist er auch schon Mal die klassischen Weingegenden Bordeaux und Burgund.

[www.rigiblick.ch](http://www.rigiblick.ch)  
[www.totallygourmet.ch](http://www.totallygourmet.ch)  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)