



René Widmer: «Molekularküche will gelernt sein»

Geeiste Fruchtbonbons, Kaviarperlen oder Stickstoff-Kaskaden auf dem Teller – immer öfter integrieren Köche molekulare Verfahren in klassische Gerichte. Einer der ersten Kursanbieter der Deutschschweiz war René Widmer. Er ist begeistert vom Molekularen, warnt aber auch vor Gefahren, wenn Effekt mehr zählt als solides Handwerk.

Wenn René Widmer nicht gerade eine neue Küche einrichtet, bietet er Schulungen zur Molekularküche für Profis an. Seine Prorest-Kochakademie befindet sich im ehemaligen Bahnhofsrestaurant von Rafz, wo er eingemietet ist.

Nicht nur Jungstars wie Marco Mehr haben bei Widmer das molekulare Handwerk gelernt.

Er durfte auch gestandene Küchenchefs wie Othmar Schlegel vom Castello del Sole in Ascona, Peter Moser vom «Quatre Saisons» in Basel und die neue Kochnati aus dem Wallis bei sich begrüßen. Widmer führte sie ein ins «Cryokochen» mit flüssigem Stickstoff und Trockeneis und in die Verfestigung von Flüssigkeiten mit natürlichen Lebensmittelzusätzen.

Dass Schulung wichtig ist, zeigt ein aktuelles Beispiel: Anfang März ist das Restaurant Fat Duck von Heston Blumenthal in London von den Behörden geschlossen worden. Der Grund: 30 bis 40 Gäste beschwerten sich über Unwohlsein nach dem Essen im Gourmettempel mit drei Michelin-Sternen.

René Widmer hat das «Fat Duck» auch schon besucht und gestaunt ob der avantgardistischen Ideen. Den Ostschweizer wundert aber nicht, was jetzt passiert ist. «Quereinsteigern fehlt oft das Grundwissen eines gelernten Kochs», sagt er. Sie unterschätzen manche Risiken wie zum Beispiel den Garpunkt bestimmter Fleischarten. «Wir verändern mit molekularen Techniken nur die Struktur eines Produkts», sagt er, «am wichtigsten sind aber Qualität, Geschmack und das Wohlbefinden des Gasts.»

Im Frühjahr startet René Widmer zusammen mit Rolf Mürner einen neuen Pâtisseriekurs. Auf den folgenden Seiten finden Sie Beispiele klassischer Desserts mit dem gewissen «molekularen Kick». Am 20. April wird zudem ein neues Buch des Foodfotografen Kurt Imfeld erscheinen, für das Widmer einen Teil der Rezepte kreiert hat. Sein Titel lautet: «Fooddesign09 – Flying Food, Lollis und molekulare Garnituren für Profis und ambitionierte Hobbyköche.»

marc.benedetti@gastroneus.ch

Rezepte auf den folgenden Seiten 16 und 17
Infos: www.prorest.ch



Champagner-Mango-Cocktail-Creme mit Grenadine-Kaviar (10 Personen)

Creme

- 1 Liter Vollrahm
- 2-3 Gläser Champagner
- Vanillezucker
- Zitrone
- 250 g Boiron-Mangopulpe

Alle Zutaten mischen, mit flüssigem Stickstoff abkühlen und in Reagenzgläser füllen. Darauf achten, dass die Creme nicht zu dick wird.

* * * *

Grenadine-Kaviar

- 50 g Alginlauge
- 1 dl Grenadine
- 2x5 dl Wasser
- 5 g Calciumchlorid

aufziehen und die so entstandene Mischung tropfenweise in das Calciumchloridbad geben. Nach gut einer Minute die Perlen absieben und im Gefäss mit klarem Wasser spülen. Je länger die Perlen in der Calciumchlorid-Lösung verbleiben, um so fester werden diese.

Alginlauge mit Grenadine mischen und 30 bis 60 Minuten ruhen lassen, so dass die Zutaten quellen können. Danach das Calciumchlorid in 500 Gramm kaltem Wasser auflösen und ein weiteres Gefäss mit 500 Gramm Wasser bereitstellen. Eine Spritze

Mit einem Dosierlöffel, der vorher ins Calciumchloridbad getaucht wurde, können marmelgrosse Portionen gebildet werden.



Mit der Kaviar-Box, die René Widmer neben den Original-Texturas von Ferran Adrià vertreibt, kann man die Kaviarperlen einfach zubereiten.



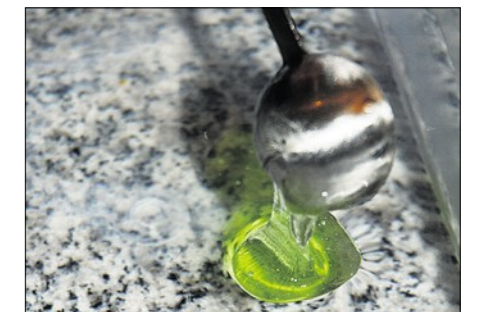
Ananas-Espuma auf Erdbeerpulpe mit Sour-Apple-Bonbons (10 Personen)

- 9 dl Ananassaft
- 1 dl Rahm
- 100 g Zucker
- 4 Blatt Gelatine
- 1 Rahmbläser
- 2 Kapseln

Ananassaft, Rahm und Zucker mischen und anschliessend durch ein feines Sieb passieren. Die in etwas Ananassaft eingeweichte und ausgedrückte Gelatine erhitzen und zur restlichen Masse geben. Abkühlen lassen, in den Rahmbläser füllen und gut durchschütteln. Die Kapseln einsetzen und 3 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

- Vacherin-Boden
- Erdbeerpulpe
- Bols-Sour-Apple-Likör

Ananas-Espuma auf kleinen Vacherin-Boden und einen Spiegel von Erdbeerpulpe anrichten. Mit Bols-Sour-Apple-Likör grosse Sphären herstellen, kurz im Stickstoff gefrieren und neben dem Espuma anrichten. (Haut sollte nur zirka einen Millimeter dick gefroren sein.)



Herstellung der grossen Sphären aus Apfellikör, die später kurz gefroren werden.

Eine typische Technik der Molekularküche: Olivenöl, das man in flüssigen Stickstoff giesst (-196 Grad Celsius) verändert seine Struktur und wird fest.



Sauerrahmeis mit Cassislikör und Olivenölgriess (10 Personen)

Sauerrahmeis

- 5 dl saurer Halbrahm
- 50 ml Rahm
- 50 g Zucker
- 1 Zitrone, Saft und Schale

Alles mischen und mit flüssigem Stickstoff gefrieren.

Etwas Cassislikör in ein Geschirr geben und das gefrorene Sauerrahmeis darauf anrichten. Im flüssigen Stickstoff einen Olivenölgriess herstellen und über das Eis geben.

Cassislikör

Olivenölgriess

- Olivenöl oder jedes andere kaltgepresste Öl
- 2 kg flüssiger Stickstoff

Olivenöl in einem dünnen Faden in den flüssigen Stickstoff giessen, je dünner um so kleiner der Griess. Rund 30 bis 120 Sekunden im Stickstoff belassen. Anschliessend mit Schaumkelle herausheben und anrichten.

Dazu gehören frisches Brot, Balsamico, Salz und Pfeffer.



Boule de neige mit Vanillevulkan

Boule de neige klassisch mit einer Meringuegäbe herstellen und in der Vanillemilch pochieren. Schneekugeln auf dem Teller anrichten und Vanilleshake (statt klassischer Vanillesauce) aus der Milch ziehen. In ein kleines Glas Trockeneis geben und den Vanilleshake darüber giessen, damit er sich vor dem Gast selbstständig, durch den Auftrieb des Trockeneises, wie ein Vulkan über die Schneekugeln ausbreitet.

Weitere Rezepte www.expresso.ch