

Mit allen Wassern gewaschen

Welche Rolle spielt Wasser tatsächlich in der Gourmetküche? Ivo Adam hat Varianten ausprobiert und sagt: «Es empfiehlt sich, einen Quervergleich anzustellen: Wie schmeckt dieselbe Rezeptur mit Leitungswasser, wie schmeckt sie mit den angegebenen Wässern?». Er und Jörg Slaschek haben sich am Thema keineswegs die Zähne ausgebissen. Viel Freude beim Tüfteln.


Fotos: Pia Grimbühler | Foodstyling: Christian Spletstösser



Vorspeise (einfach, 40 Min.)

INGWER-SUSHI MIT AUSTERN UND PRICKELNDER GURKENSUPPE

Ingwer-Sushi:	
100 g Sushi-Reis, rund	mehrfach unter fliessendem Wasser abspülen, danach abtropfen lassen.
100 ml Fiji Water	zum Reis dazugeben und zum Kochen bringen. 15 Min. kochen, dann 10 Min. zugedeckt ziehen lassen.
½ TL Salz 1 TL Zucker 2 ½ EL Reissessig 1 nussgrosse Ingwerknolle	zusammen mit und vermischen und über den Reis geben. schälen und fein hineinraspeln. Gut umrühren und bei Raumtemperatur stehen lassen.
Gurkensuppe:	
100 ml Badoit 20 g Weissmehl	zusammen mit glatrühren und 2 Min. kochen lassen.
750 g Gurken 30 g Naturjoghurt, Knoblauch Fleur de sel	schälen und entkernen und mit und abschmecken, mixen und fein pürieren – bis die Suppe sehr sämig ist.
12 Austern, Fine de Claire «Nr.3» Austernwasser	öffnen. durch ein Sieb passieren und auffangen, Austern auf die Teller verteilen. Gurkensuppe mit frischem Badoit aufspritzen und zu den Austern in die Teller geben. Die Sushi-Nocken anrichten und mit frischen servieren.
Dill- oder Borretschspitzen	

 Dazu passt: das saubere, reine, erfrischende Passugger aus der Theophil-Quelle, die auch heute noch in der urtümlichen Rabiosaschlucht entspringt.




JÖRG SLASCHEK Auch wenn oder gerade weil sein modern und klar gehaltenes Restaurant nach dem Umbau neu le feu heisst, ist für ihn das Thema Wasser keineswegs Neuland (siehe Titelgeschichte). Variation und Vielfalt sind sein Credo, bei ihm kommen nur die besten Zutaten der jeweiligen Saison in die ausgezeichnete Küche. Fazit: 1 Stern im Guide Michelin und 17 Gault-Millau-Punkte.

Restaurant Attisholz
Attisholzstrasse 3 | 4533 Riedholz/SO | 032 623 06 06
attisholz.ch



IVO ADAM Wer kennt ihn nicht, den quirligen Macher, der vor Ideen und Tatendrang nur so sprüht? Im Ristorante Seven schaffen er und sein Team ein modernes Gesamterlebnis. Seine Kochart ist zeitgemäss, cross over, experimentell, regional und immer marktforschend. Ganz heiss übrigens auch sein neuestes Buch «Frisch gepresst – Aus dem Notizbuch eines Spitzenkochs», erschienen im Echtzeitverlag.


Ristorante Seven
Via Moscica 2 | 6612 Ascona | 091 780 77 77
seven-ascona.ch

 Die Rezepte in marmite werden jeweils von Mitgliedern der Vereinigung Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse kreiert. Sie werden anschliessend im Studio nachgekocht und gestylt. Mehr Infos zur Vereinigung und alle Adressen: jre.net

Vorspeise (einfach, 30 Min.)

RANDENSORBET MIT BLATTPETERSILIE AUF ERDBEEREN

	Für dieses Rezept brauchen Sie eine Sorbet- oder Glacemaschine.
300 g Randen, roh	schälen und in kleine Würfel schneiden. In
6 dl S.Pellegrino 200 g Zucker 1 Prise Salz	mit und 5 Min. kochen. Die Randen durch ein Sieb passieren.
3 Blatt Gelatine	in Wasser einweichen. Danach zu den noch warmen, passierten Randen geben, auflösen und auf Zimmertemperatur auskühlen lassen.
Saft von 2 Zitronen ½ Bd. Blattpetersilie ½ Eiweiss	Den beifügen. fein hacken und mit hinzufügen.
	In der Sorbetmaschine gefrieren lassen (je nach Anleitung der Maschine).

 Dazu passt: das mittelstarke, ausgewogene S.Pellegrino, auch dank seiner erfrischenden Perlage.

Vorspeise (mittelschwer, 60 Min.)

TOMATEN-GAZPACHO MIT GEISSKÄSE UND OLIVENTAPENADE

Tomaten-Gazpacho:	
2 Limonen 40 g Rohrzucker	in Scheiben schneiden und mit im Mörser stampfen und zusammen mit
50 ml Wodka, 10 ml Gin, 100 g Tomatenconcasse, 400 ml Tomatensaft 30 ml Badoit	und 30 Min. stehen lassen. Danach alles fein passieren.
Geisskäseschaum:	Dafür benötigen Sie einen Espuma-Bläser (Kisag).
1 Blatt Gelatine 650 g Rahm 100 ml Badoit 600 g Geiss-Frischkäse (Perigodine)	in kaltem Wasser einweichen. zusammen mit aufkochen und hineinbröckeln. Die eingeweichte Blatt-Gelatine hinzugeben und alles durch ein feines Sieb passieren. In einen Espuma-Bläser füllen und je nach Lust eine oder zwei Patronen zugeben. Alles zusammen aufkochen, kalt stellen, aufrühren und abfüllen.
Oliventapenade:	
150 g Oliven, schwarz (Taggiasca) ½ Knoblauchzehe 1 Anchovisfilet in Salzlake 5 Basilikumblätter	entsteinen und zerkleinern. schälen, vierteln und den Trieb entfernen. mehrmals abspülen und in kleine Stücke schneiden. abspülen, trocknen und klein schneiden.
8 g Kapern 100 ml Olivenöl	Alle Zutaten mit in einen Mörser geben und kräftig zerstoßen. Dabei nach und nach hinzuträufeln, bis eine homogene Masse entstanden ist. Kalt stellen.
	Anrichten: Tomaten-Gazpacho in einen Whisky-Tumbler füllen, Geisskäseschaum darauf spritzen und Tapenade auf den Schaum geben.

 Dazu passt: das laute Appenzeller Mineralwasser (GOBA) aus Gontenbad, das aus den Tiefen des Alpsteins sprudelt.



Tomaten-Gazpacho mit Geisskäse und Oliventapenade | VON JÖRG SLASCHEK



Vorspeise (einfach, 40 Min.)

WILDE TEMPURA-SPARGELSPITZEN MIT SARDELLEN-CREME

Tempurateig:	
140 g Weizenmehl 550, gesiebt 35 g Weizenstärke 10 g Backpulver 300 ml Evian, eiskalt wenig Fleur de sel Piment d'Espelette	zusammen mit und vermischen. in den Teig einrühren und zu einer glatten Masse rühren, mit und abschmecken.
100 g wilde, grüne ital. Spargelspitzen (ca. 15 cm lang) 3 dl Erdnussöl	durch den Tempurateig ziehen und knusprig ausbacken.
Sardellen-Creme:	
50 g Eigelb 20 ml Weissweinessig, 20 ml Evian, 20 ml Zitronensaft, 10 g grobkörnigem Senf, 25 g frischen Sardellen oder 15 g Sardellen aus der Konserve 10 g frischen Kräutern	zusammen mit und zu einer Creme verrühren und zusammen mit zu einer Mayonnaise aufrühren.
200 ml fruchtigem Olivenöl	Die knusprig gebackenen, wilden Spargelspitzen in einem Stofftuch anrichten, Sardellen-Creme zum Dippen dazu servieren.

Dazu passt: das aus den Walliser Alpen stammende Aproz Classic mit viel CO2. Es verleiht dem Gericht frühlingshafte Frische.

Zwischengang (einfach, 30 Min.)

GESPRITZTE TESSINER APRIKOSENKALTSCHALE

Aprikosen	weich kochen und pürieren, dann durch ein Sieb streichen.
wenig Prosecco	Mit aufpeppen.
Wenig Honig fein gehackte Minze Crushed Ice	und beifügen. dazu, Fruchtsuppe nochmals gut mixen.
reichlich Sodawasser (Tafelwasser mit 570 Milligramm Natron/Liter), leicht pfeffrigem Olivenöl (Nanfro), etwas Sauerrahm Safranfäden (oder Safranblüten aus dem Tessin)	Zum Schluss mit und verfeinern und servieren.

Dazu passt: ein Wasser mit sehr viel Kohlensäure. Hier kommt Apollinaris mit seinem hohen Kohlensäure- und Mineralstoffgehalt zum Zug.

Vorspeise (einfach, 40 Min.)

GEIMPFTER EIDOTTER IM PARMESANSCHAUM

Parmesanschaum:	
300 g Parmesan 3 dl Contrex 2 cl Kirsch etwas Salz.	in kleine Stücke schneiden. aufkochen. beifügen und allenfalls würzen mit Flüssigkeit auf 40 Grad abkühlen lassen und durch ein Sieb vom Käseteig trennen.
Pfeffer und Muskatnuss 1 dl Vollrahm	Mit abschmecken. beifügen und mit dem Mixer oder dem Kaffeeschäumer aufschäumen. Nur den Schaum verwenden.
Eier:	
4 Eigelb 1 L Contrex Wenig Rahm 0.5 dl Kalbsjus 0.2 dl Argan-, Haselnuss- oder Mandelöl	kurz in pochieren. beifügen und vom Herd nehmen. dickflüssig einreduzieren, nach Belieben begeben.
Basilikumsprossen oder Basilikumblütenblättern	Flüssigkeit mit einer Spritze aufziehen, in die pochierten Eidotter einspritzen. Ei und Schaum in kleinen Schälchen servieren. Dazu ein Shot-Glas Contrex mit servieren.

Dazu passt: das mineralstoffreiche Contrex, auch wegen seinem starken Eigengeschmack.

Gespritzte Tessiner Aprikosenkaltschale | VON IVO ADAM



Geimpfter Eidotter im Parmesanschaum | VON IVO ADAM



Zwischengang (einfach, 30 Min.)

RANDEN-TEE MIT MARILYN MANSON ABSINTH

150 g Randen, roh	grob in Stücke schneiden und in eine Pfanne geben.
3 dl Adelbodner (medium oder stark sprudelnd). 2 EL Hagenbutten-teemischung, Saft von einer ½ Zitrone, wenig Zitronenzeste ½ frische Chilischote	Aufgiessen mit den und beifügen und alle Zutaten kurz aufkochen. 15 Min. stehen lassen.
1 EL Marilyn Manson Absinth (Mansinthe), 1 TL Salz, 1 Msp Rosa Pfeffer, gemahlen 2 EL Rohrzucker.	Den Tee durch ein Sieb abgiessen, verfeinern mit und

☞ Dazu passt: Absinth, Chili, Zitrone und Randen? Hier braucht es Kraft und auch Eigenheit. Das an Sulfat reiche, stark sprudelnde Adelbodner wirkt als perfekte Ergänzung.

Dessert (mittelschwer, 50 Min.)

BASILIKUMSORBET MIT MANDEL-PANNA-COTTA

	Für dieses Rezept benötigen Sie eine Eismaschine.
Sorbet:	
90 ml S.Pellegrino 120 g Zucker ½ Blatt Gelatine	zusammen mit 3 Min. aufkochen. in kaltem Wasser einweichen und zusammen mit
400 ml S.Pellegrino, 50 g Basilikum, 2 TL frisch gepresstem Zitronensaft 1 Prise Fleur de sel	und verrühren, fein mischen und in der Eismaschine gefrieren.
Panna cotta:	
1 Blatt Gelatine 600 ml Rahm 50 g Mandelpulver	in kaltem Wasser einweichen. auf 450 ml zusammen mit einreduzieren, dann passieren und dazugeben, mit abschmecken und etwas und dazugeben.
30 g Honig 50 ml Amaretto Limonenschale 1 Prise Fleur de sel	
	Nun in der warmen Rahmmasse die eingeweichte Gelatine auflösen. In kleine Formen abfüllen.
Teigmasse:	
140 g Weizenmehl 550, gesiebt 55 g Weizenstärke 10 g Backpulver 300 ml Evian (eiskalt) Fleur de sel	zusammen mit und vermischen. in den Teig einrühren und mit dem Stabmixer zu einer glatten Masse rühren, mit wenig abschmecken.
	Die Masse auf ein 8x3 cm breites Backpapier aufstreichen und einen zweiten Backpapierstreifen darüberlegen.
Erdnussfett	In 150 Grad heissem ein knusprige Tuiles herausbacken. Total 8 Stück. Eine Tuile auf den Teller legen.
150 g Erdbeeren	in Scheiben schneiden, verteilen und eine zweite Tuile darüberlegen und mit
insgesamt ca. 30 g Puderzucker	bestäuben.
	Neben das Tuile-Türmchen das Basilikumsorbet und die Mandel-Panna-Cotta anrichten.

☞ Dazu passt: das mittelstarke, ausgewogene S.Pellegrino, auch dank seiner erfrischenden Perlage.



Basilikumsorbet mit Mandel-Panna-Cotta | VON JÖRG SLASCHEK