

HIER KOCHT DER CHEF

KOCHPARTITUR

Letzte Woche wies mich eine Kundin nach dem Essen überaus charmant darauf hin, dass das Rezept der Limonenmousse in meinem Kochbuch nicht funktioniere. Die Mousse werde nicht luftig, sondern griessig. Peinlicherweise passiert es immer wieder, dass sich Fehler in die Rezepte einschleichen, und ich bin darum jedes Mal dankbar, wenn man mich darauf aufmerksam macht. Bei der Limonenmousse haben wir jedoch den interessanten Fall, dass die Köchin nur dachte, das Rezept stimme nicht. In der Meinung, sie verbessere es, gings schief. Dabei war sie so überzeugt davon, alles richtig zu machen, dass sie nicht einmal auf die Idee kam, ihre «Verbesserung» könnte vielleicht der Grund für das Misslingen sein. Spannende Episode, nicht wahr?

Was war passiert? Im Rezept steht, man müsse einfach alle Zutaten – also Limonen, Mascarpone, Zucker und Rahm – mischen und zusammen aufschlagen wie Schlagrahm. Weil aber nach der Erfahrung meiner Klientin bei allen Moussets der Welt Rahm erst geschlagen werden muss, bevor man ihn mit dem Rest mischt, meinte sie, ich hätte dies im Rezept vergessen zu erwähnen. Als routinierte Köchin hat sie das ganz selbstverständlich

«korrigiert» und den Rahm zuerst geschlagen. Bei der Limonenmousse funktioniert dies wegen der speziellen Zusammensetzung der Zutaten aber eben genau nicht. Mit geschlagenem Rahm gerinnt die Mousse.

Rezepte stehen nie für sich allein, sondern hängen immer auch vom Koch oder von der Köchin ab, welche sie ausführen. Ein Koch muss ein Rezept, was die Beurteilung der Rohprodukte,



die Intensität des Würzens, den exakten Garpunkt oder auch die genauen Arbeitsabläufe betrifft, immer ein wenig interpretieren – denn ein Kochrezept lässt sich unmöglich in jedem Detail beschreiben. Einmal musste ich die Zubereitung unserer Entenlebermousse, weil ich sie patentieren lassen wollte. Ich brauchte dazu zwanzig eng beschriebene Schreibmaschinenseiten, bis der Patentanwalt zufrieden war, für einen Laien war das Rezept danach allerdings nicht mehr verständlich.

Den kulinarischen Interpretationsspielraum eines Rezeptes erlebe ich jeweils am eindrücklichsten in den Kochkursen. Wir veranstalten sie immer sonntags und montags im Doppelpack. Zweimal kochen wir das identische fünfgängige Menü,

zweimal verwenden wir die identischen Rohprodukte, zweimal die identischen Rezepte und Anleitungen, aber es sind zwei verschiedene Kochgruppen. Meine Kochassistentin, die Serviceleiterin und ich essen also an zwei Tagen hintereinander theoretisch dasselbe Menü. Doch wirklich nur theoretisch – denn manchmal gucken wir drei uns am zweiten Abend nur sprachlos an, weil die angeblich identischen Gerichte derart anders schmecken als am ersten. Meist nicht einmal besser oder schlechter, sondern einfach sehr anders. Über diese Erfahrung bin ich jeweils sehr beglückt, denn sie zeigt mir, dass Kochen etwas sehr Lebendiges und Persönliches sein kann. Ein Rezept ist zu vergleichen mit einer Partitur, die erst durch die persönliche Interpretation der Musiker zu leben beginnt und deshalb ebenfalls ganz unterschiedlich klingen kann.

Zum Abschluss für alle, die es noch nicht kennen, das Limonenmousse-Rezept:

LIMONENMOUSSE

3 Limonen, Saft und fein abgeriebene Schale, 250 g Mascarpone, 2,5 dl (flüssigen!) Rahm, ca. 50 g Zucker. Alle Zutaten mischen und gut gekühlt wie Schlagrahm aufschlagen. Limonen sind in ihrer Qualität sehr unterschiedlich. Wenn die Früchte sehr saftig sind, sollte man nicht zu Beginn den ganzen Saft beifügen, sondern am Schluss damit abschmecken. Eventuell zusätzlich mit etwas Zitronensaft nachhelfen.

Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblaub.
Anregungen, Kritik und Fragen werden per E-Mail entgegengenommen: peter.brunner@kaisers-reblaub.ch