

HIER KOCHT DER CHEF

BÄRENDRECK

Michel Bras, der bedeutendste lebende Koch für mich, hat sich von allen grossen Küchenchefs am meisten auch mit der Geschmackswelt seiner Kindheit auseinandergesetzt. Er hat das Kochen als Kind bei seiner Mutter – einer einfachen Hausfrau – gelernt, hat nie eine Kochlehre absolviert, sondern hat seine ganz persönliche Küche in der abgeschiedenen Hügellandschaft des Aubrac allein weiterentwickelt. Bis ihn die grosse Kochwelt entdeckte und er Leitfigur für eine neue Generation von Köchen wie Ferran Adrià wurde.

Ein Rezept aus der Kindheit von Michel Bras ist Sorbet au réglisse. «Réglisse» heisst auf Deutsch «Süssholz», und ich habe über Jahre immer wieder Süssholzstängel ausgekocht und gefroren, war aber vom Ergebnis regelmässig enttäuscht. Das so entstandene aparte Eis hatte einen unangenehm pelzigen Nebengeschmack, der mir und vor allem meinen Gästen überhaupt nicht schmeckte. Seit kurzem weiss ich, weshalb: Beim Blättern in einem französischen Dictionnaire stiess ich wieder auf das Wort «ré-

glisse», es wird nicht nur mit Süssholz, sondern auch mit Lakritze und Lakritzesaft übersetzt. Und das war mein Moment der Erleuchtung: Sorbet au réglisse ist ein Lakritzesorbet. Die Bâtons de réglisse sind nicht Süssholzstängel, sondern Lakritzestangen! Die bestehen aus Lakritzesaft, vermischt mit verschiedenen Gewürzen, Verdickungsmitteln, Zucker und etwas Salmiak und sind auch mir aus meiner Kindheit bestens bekannt als Bärendreck.

Doch mit den Lakritzestangen hatte ich zunächst das gleiche Problem wie mit den Bergamotten: Ich konnte sie nirgends auftreiben. Erst im Internet fand ich die Bärendreck-Apotheke in Berlin (www.baerendreck-apotheke.de), die Lakritzeprodukte aus 18 verschiedenen Ländern anbietet. Allein aus Holland, der führenden Bärendreck-Nation, gibt es über 100 verschiedene Produkte. Bei der Bärendreck-Apotheke habe ich übrigens auch erfahren, dass der Name nicht von Bären abstammt, sondern vom Nürnberger Zuckerbäcker Karl Bär, der in der ersten Hälfte des 20. Jahrhun-

derts seine patentierten Lakritzspezialitäten in die Länder ganz Europas verschickte.

Nun sind wir in der Reblauben also im Besitz von süsser, salziger, harter, weicher, milder, extrastarker Lakritze als Gummi, Pulver, Bonbons und Saft. Und wir sind fleissig am Pröbeln – manchmal mit mehr, manchmal mit weniger Erfolg bei unseren Gästen. Das schönste Kompliment bekamen wir bis jetzt von einem Gast für unsere Lakritze-glacé: Jeder Löffel sei ein Mund voll Kindheitserinnerungen, sagte er. Ich habe das Rezept für Sie zu einem Parfait glacé umgearbeitet. So benötigen Sie keine Glacemaschine. Die Lakritzestängel bekommt man in Zürich übrigens in der Berg-Apotheke an der Stauffacherstrasse 26.

PARFAIT GLACÉ AU RÉGLISSE EISPARFAIT MIT LAKRITZEAROMA

Zutaten: 2 dl Kokosmilch, 140 g Lakritze, 10 Eigelb, 250 g Zucker, 7 dl Rahm, 1 dl Doppelrahm

Zubereitung: Lakritze in der heissen Kokosmilch schmelzen. Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, bis eine dicke hellgelbe Masse entsteht. Die heisse Lakritzemilch dazugeben und kalt rühren. Den kalten Rahm zusammen mit dem Doppelrahm steifschlagen und unter die abgekühlte Lakritzenmasse ziehen. Im Tiefkühler mind. 4 Stunden gefrieren.

*Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblauben.
Anregungen, Kritik und Fragen werden per E-Mail
entgegenommen: peter.brunner@kaisers-reblauben.ch*