



Präzisionsküche.

Die Ortschaft Crissier in der französischen Schweiz – nur wenige Autominuten von der Nespresso-Geburtsstätte entfernt – beherbergt einen gastronomischen Schatz. Seit mehr als einem Vierteljahrhundert pilgern Gourmets aus aller Welt ins Restaurant de l'Hôtel de Ville, dessen Chef Philippe Rochat ein großes kulinarisches Erbe angetreten hat.

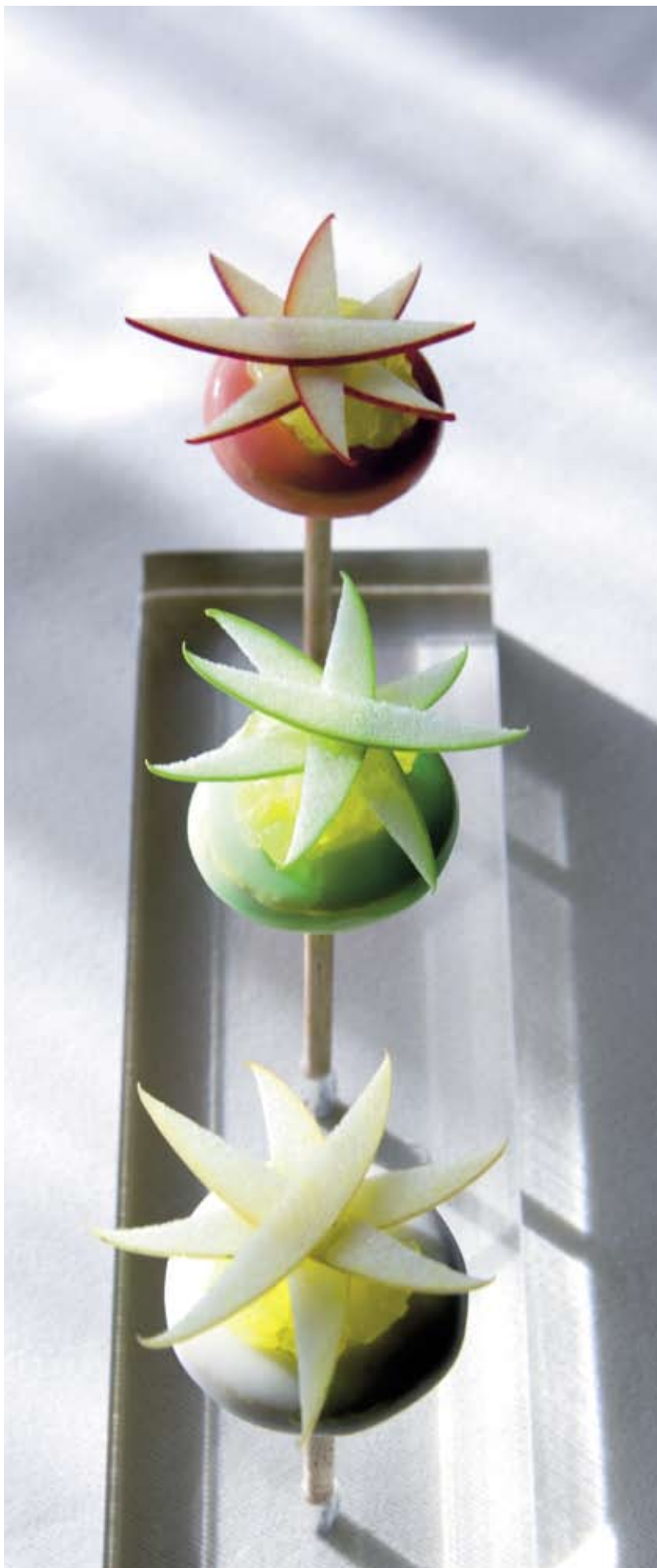


Crissier, neun Uhr morgens – der Beginn eines neuen Arbeitstages. Obwohl in der Küche höchste Konzentration herrscht, ist das Arbeitsklima kollegial und erstaunlich ruhig. Soeben wurden die feinsten Zutaten aus der Region angeliefert, die nun entdarnt, entbeint, blanchiert, gebraten und zu kulinarischen Kunstwerken geformt werden. Die Küchenmannschaft besteht aus 20 Köchen, drei Pâtissiers und zwei Bäckern. Emsig schaffen sie ein meisterliches Gericht nach dem anderen, mit der für die Schweizer so typischen minutiösen Genauigkeit. Die Leistung des Teams entspricht der des Küchenchefs, der sechs Tage in der Woche unermüdlich daran arbeitet, seine drei Michelin-Sterne und 19 Gault Millau-Punkte immer wieder aufs Neue zu rechtfertigen. Sein Lokal befindet sich in einer ästhetisch ansprechenden Villa, auf einem kleinen Hügel in der Nähe von Lausanne, mitten im gastronomischen Zentrum der Schweiz – dem Kanton Waadt. Und das Haus ist weithin einfach unter seinem Namen und dem seines Chefs bekannt: Restaurant de l'Hôtel de Ville – Philippe Rochat. Doch es gibt da noch einen anderen Namen, der im Hintergrund für das kulinarische Erbe des edlen Restaurants steht: der von Frédy Girardet, dem legendären Schweizer Koch, der sein Heimatstädtchen weltbekannt machte. Girardet übernahm in den 70er-Jahren das Bistro seines Vaters im alten Rathaus von Crissier und revolutionierte dort die Küche der französischen Schweiz. Bald machte er sich einen Namen als Schweizer Pendant zu berühmten Küchenchefs wie Bocuse oder Robuchon. 1980 fing ein ebenso ehrgeiziger wie talentierter Schweizer Koch als Pâtissier in Girardets Hôtel de Ville an. Es dauerte nicht einmal zehn Jahre, bis Philippe Rochat sich zum Küchenleiter emporgearbeitet hatte und von seinem Chef stolz als „Erbe meiner Philosophie“ bezeichnet wurde. 1996 übergab Girardet dann die Schlüssel und den Namen des Restaurants an seinen jungen Schützling. Dieser Wechsel löste bei den Kritikern erst einmal Skepsis aus – und das Lokal wurde sicherheitshalber auf zwei Michelin-Sterne heruntergestuft. Doch in weniger als einem Jahr hatte Rochat seinen dritten Stern wieder. 1999 verlieh ihm der angesehene Gault Millau den Titel „Koch des Jahres“; 2000 wurde das Restaurant de l'Hôtel de Ville wieder einmal zu einem der besten der Welt ernannt. (Es ist übrigens eines von nur zwei Restaurants in der gesamten Schweiz mit drei Michelin-Sternen.)

Natürlich war es keine einfache Aufgabe für Rochat, in die Fußstapfen eines Mannes zu treten, der als „Koch des Jahrhunderts“ galt – und das noch dazu in dessen Heimatstadt. Seit er vor etwas mehr als einem Jahrzehnt das Hôtel de Ville übernahm, ist es ihm mit seiner einfallreichen Kochkunst jedoch gelungen, sein Erbe so köstlich wie möglich anzutreten. Dank Philippe Rochat gilt Crissier auch heute noch weltweit als ein Mekka für Gourmets.

Im Fumoir (= Zigarrenzimmer) des Restaurant de l'Hôtel de Ville können Sie Nespresso genießen.

AU BON GOÛT



ENTENSTOPFLEBER-LOLLIPOPS MIT DREI APFEL-VELOUTÉS

4 Portionen

Zubereitung Lollipops

70 g gekochte Entenleber gleichmäßig zwischen zwei Linealen verteilen, sodass die Masse genau 5 mm dick ist. Die Masse kühlen lassen und mithilfe einer Ausstechform zwölf Medaillons von je 3 cm Durchmesser herausschneiden. Danach einen Lollipop-Stiel (aus Holz oder Polycarbonat) durch jedes der Medaillons stecken. Abkühlen lassen.

Drei Apfel-Veloutés (= Samtsaucen)

150 g Granny Smith-Äpfel
100 ml Kalbsfond
100 ml Crème double
2 Blatt Gelatine, Salz, Tabasco

150 g Gala-Äpfel
100 ml Kalbsfond
100 ml Crème double
2 Blatt Gelatine, Salz, Tabasco

150 g Golden Delicious-Äpfel
100 ml Kalbsfond
100 ml Crème double
2 Blatt Gelatine, Salz, Tabasco

Zubereitung

Kalbsfond mit Crème double aufkochen lassen. Die jeweiligen Äpfel dazugeben und bei starker Hitze kochen, bis sie weich sind. Verrühren, abseihen und abschmecken. Dann die Gelatine darin auflösen.

Anrichten

Die zwölf Lollipops in vier Gruppen zu je drei Stück aufteilen. Die drei Veloutés umrühren und die Lollipops (je einen pro Gruppe) in die jeweilige Velouté eintauchen. Danach 15 Minuten kühlen. Jeden der Lollipops oben mit einem TL guten Apfelchutneys garnieren, dann Schalenschnitzer des dazupassenden Apfels darauf arrangieren. Servieren.

4 Portionen

Kartoffel-Velouté

150 g Noirmoutier-Kartoffeln,
à la paysanne (halbiert und in
kleine Würfel) geschnitten
230 g weißer Lauch, à la paysanne
40 g dünn geschnittene Zwiebeln
200 ml Gemüsebrühe
200 ml Crème double
50 g Butter
Salz, weißer Pfeffer
3 g gelöste Gelatine

Zubereitung

Die Zwiebeln in Butter anschwitzen, Lauch und Kartoffeln zugeben, würzen. Zusammen mit der Gemüsebrühe aufkochen und dann etwa zwei Minuten kochen lassen. Crème double zugeben und köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Die Velouté verrühren und durch ein feines Sieb abseihen. Gelatine zugeben, solange die Sauce noch warm ist.

60 g weißer Lauch, à la paysanne
geschnitten und à l'anglaise
(in gesalzenem Wasser) gekocht
200 g Kartoffeln, in Wasser gekocht,
geschält und in Scheiben geschnitten
Fleur de Sel, grob gemahlener Pfeffer
Haselnussöl
Dill- und Kerbel-Zweiglein
60 g Ossietra-Kaviar
Borretschblüten

Anrichten

Gekochten Lauch in der Mitte jeder Servierschüssel (man kann auch Suppenteller verwenden) verteilen, mit Velouté zudecken und kühlen, bis die Sauce fest ist. Kartoffelscheiben kreisförmig am Rand der Servierschüssel anordnen. Mit Fleur de Sel, gemahlenem Pfeffer und Haselnussöl würzen. Den Kartoffelrand mit Dill, Kerbel und – nach Wunsch – Borretschblüten garnieren, zum Schluss in der Mitte jeder Schüssel mit einer dünnen Schicht Ossietra-Kaviar bedecken. Mit knusprigen Roggenbrotstangen servieren.



FEINE NOIRMOUTIER-KARTOFFEL-VELOUTÉ MIT OSSIETRA-KAVIAR

GEBRATENER KAISERGRANAT (SCAMPI) VON GUILVINEC ZITRONENSAUCE MIT OLIVENÖL AUS MOULIN DU CALANQUE



4 Portionen

8 Scampi-Schwänze, entdarmt und der Länge nach in zwei Hälften geschnitten
8 blanchierte Frühlingszwiebeln, der Länge nach in zwei Hälften geschnitten und in einer sehr heißen Bratpfanne angebräunt, bis sie goldfarben sind
120 g geschälte Kerbelwurzeln, gedünstet und diagonal aufgeschnitten
40 g runde Pariser Karotten, gedünstet
Schalen einer grünen und einer gelben Zitrone, gerieben
10 g Ingwer, gestiftelt und gebraten

Zubereitung

Sauce: 200 ml Schalentierfond, um zwei Drittel reduzieren, 100 ml Olivenöl einrühren, die Hälfte der Zitronenschalen und eine Messerspitze Ingwer zugeben. Mit Gewürzen abschmecken, Butter zugeben, abstellen.

Scampi: Scampi auf ein Backblech legen, in Salz, Pfeffer, den geriebenen Zitronenschalen und etwas Olivenöl wenden, zwei Minuten im sehr heißen Backrohr braten. Aus dem Rohr nehmen, einen Spritzer gewürztes Öl und etwas Ingwer zugeben.

Anrichten

Gemüse, Scampi und Sauce erhitzen. Auf jeden Teller 4 gebratene Scampi-Hälften legen, das Gemüse harmonisch darauf anordnen und die Sauce vorsichtig rundherum gießen. Zum Schluss ein paar Tropfen Olivenöl darüberträufeln. Servieren.



4 Portionen

Kaffee-Crème-brûlée

150 g Crème double
2 Eidotter
20 g Streuzucker
20 g reiner Arabica-Kaffee, gemahlen

Kaffee-Crème-anglaise

150 ml Milch
2 Eidotter
25 g Zucker
20 g reiner Arabica-Kaffee, gemahlen

Schokomousse

150 ml Milch
150 ml Crème double
450 g Kuvertüre aus Criollo-Schokolade (62 % Kakaoanteil), geschmolzen
300 ml Sahne, geschlagen

Brownies

60 g Schokolade (74 % Kakaoanteil)
50 g Butter, geschmolzen
2 Eier
15 g Mandelpulver
40 g Zucker
30 g Mehl
2 g Backpulver
Salz
75 g Pekannüsse, gemahlen

KUPPELTÖRTCHEN AUS CRIOLLO-SCHOKOLADE UND ARABICA-MOKKACREME, BROWNIES MIT PEKANNÜSSEN

Zubereitung

Die Crème-brûlée-Mischung in Halbkugelförmchen von 3 cm Durchmesser füllen und im Wasserbad bei 90°C 20 bis 30 Min. erhitzen, bis die Creme fest wird. Aus dem Wasser nehmen und erkalten lassen.

Schokomousse: Milch und Crème double bei Zimmertemperatur mit der geschmolzenen Schokolade verrühren. Schlagsahne sachte unterheben, aber nicht ganz verrühren. Die Masse in Halbkugelförmchen von 6 cm Durchmesser füllen, dann vorsichtig eine Kaffee-Crème-brûlée in die Mitte jeder Mousse-Form gleiten lassen und die Oberfläche glätten. Abkühlen lassen.

Brownies: Alle Zutaten in der oben angegebenen Reihenfolge vermischen. Die Masse in Formen von 3 cm Durchmesser geben und 7 Min. lang bei 180°C backen. Dann die Brownies aus den Formen nehmen und die Oberseite mit einem Messer ausgleichen.

Anrichten

Die Mousse aus den Förmchen nehmen und aus jeweils zwei Halbkugeln eine Kugel formen. Auf jeden Brownie eine Kugel legen und die Konstruktion dann gleichmäßig mit Schokoglasur besprühen. Mit der Kaffeecreme servieren.