

Andrew Clayton köchelt Weltenküche

Meer und Erde

Wenn jemand seinen Weg rund um die Welt macht – von Lincoln, Nebraska, über San Francisco nach Thailand und Malaysia – schliesslich in die Schweiz kommt, dann kann er etwas erzählen. – Und ist er Koch, dann sollte er etwas kochen können. Nichts ist so verführerisch, als aus einfachen Nahrungsmitteln immer wieder wunderbare, neue Gerichte zu erschaffen.

Genau so war das auch im Leben des Andrew Clayton. – Und so wurde aus dem am Konservatorium nicht sehr erfolgreichen Posaunisten der weltgewandte Küchenkünstler hinter dem Herd des «Blinker» in Cham. Kein Lokal mit einer genau bestimmten Küche, sondern ein Ort, an dem viele verschiedene Leute auf viele verschiedene Arten gut essen können.

«Deshalb hat meine Küche auch nicht viel mit Fusionsküche zu tun, sondern damit, was ich selber gerne mit meinen Freunden essen würde. Und worauf ich dann Lust habe, das wird – hopp! – gekocht.»

Deshalb steht im Blinker Thunfisch nicht etwa auf der Karte, weil es Mode ist, sondern weil es die Gäste besonders gerne essen. Nicht endlos trocken gekocht, sondern für



64.52%

Andrew Clayton

Restaurant Blinker
Cham ZG
364 Tage im Jahr geöffnet
www.the-blinker.biz/

einen Moment saftig angegart und in unserem Fall von einer Safransauce begleitet.

Auch dass Süsskartoffeln im Moment überaus in Mode sind, stört Clayton nicht. «Meine Eltern haben sie im Feuer gebacken, ich habe sie in einem mexikanischen Restaurant in San Francisco zum ersten Mal so gegessen: als gross geschnittene Fritten. Gebacken, mit Cayennepfeffer, also etwas Chilipulver, überstäubt, mit wenigen Tropfen Limette überträuelt. Hervorragend.

Das einfachste Rezept? «Das bleiben die Stampfkartoffeln, wie ich sie zum Thunfisch gerne serviere. Dazu schneide ich gut gewaschene, ungeschälte Kartoffeln in 3-cm-Stücke, lege sie ins kalte Salzwasser und koche sie gar. Im warmen, leicht geöffneten Backofen ausdämpfen lassen, dann mit einem hölzernen Löffel 100 g kalte Butter in Würfeln unterstampfen und alles mit 100 g saurem Halbrahm verlängern. Immer wieder mischen und so ganz langsam zu einem nicht sehr feinen Püree vermengen. Im letzten Moment hacken Sie 35 g gut gewaschenen und getrockneten Sushi-Ingwer grob und mischen ihn unter den Kartoffelstampf. Sofort servieren und langsam geniessen.

Michael Merz



Thunsteak à la minute mit Kartoffelstampf, gerösteten Randen und Süsskartoffeln, an Safransauce

125.15%

Thunfisch mit Pfiff und Süsskartoffeln, Randen und Safransauce

Ein Gericht für 4 Personen

Safransauce 1 g Safranfäden (kein Pulver!) / 4 dl Halbrahm / 1/4 dl Fischesauce

Sämtliche Zutaten in ein Pfännchen geben, langsam zum Köcheln bringen und bei mittlerer Stufe um etwa 1/5 des Volumens reduzieren. Allenfalls mit Salz abschmecken.

Gebackene Süsskartoffeln und Randen 100 g Süsskartoffeln / 100 g Randen, gekocht / Olivenöl / Salz

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Süsskartoffeln und Randen schälen. Beides in Würfel von etwa

2 cm Seitenlänge schneiden. In zwei Schüsseln geben. Mit etwas Salz und etwas Olivenöl vermischen. Etwas ziehen lassen. Auf zwei Bleche geben und diese in den Backofen einschieben. Die Süsskartoffeln



37.65%

feln für circa 10 Minuten rösten. Die Randen etwa 6 Minuten. Möglichst sofort weiterverwenden.

Thunfisch Vier dicke Tranchen frischer Thunfisch à circa 170 bis 180 g / Salz / 1/2 EL Erdnussöl

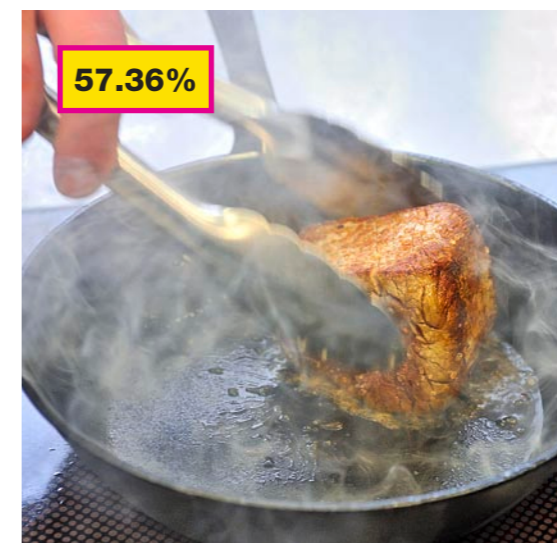
Den Backofen auf circa 50 Grad vorheizen. Eine passende Platte einschieben. Die Thunfischsteaks mit Salz würzen. Eine Gusseisen- oder Teflonpfanne



40.28%

stark erhitzen. Etwas Erdnussöl hineingeben. Und sofort die Thunfischsteaks einlegen. Auf jeder Seite circa 1 Minute braten. Auf die vorgewärmte Platte in den Backofen legen. Diesen leicht offen lassen. Für 2 bis 3 Minuten durchziehen lassen.

Anrichten Steaks aufschneiden. Mit den Stampfkartoffeln (siehe Text oben) anrichten und mit den gebratenen Süsskartoffel- und Randenstücken belegen. Die Safransauce gesondert servieren.



57.36%

Aus grossen Fässern

Im Piemont, wo sich die Welten Frankreichs und Italiens mischen, dehnt sich Italiens wundersamstes Weingebiet aus: die Langhe. Barbaresco und Barolo kommen von hier. Sie entstehen aus der Nebbiolotraube. Doch die Hälfte der Rebberge ist mit Barbera-Reben bepflanzt.

Nun ist die Barbera eine fabelhaft wüchsige und erntefreudige Traube. Darüber hinaus liefert sie fruchtig-frische Weine. Nicht besonders anspruchsvoll. Sagt man.

Doch mit etwas Erntebeschränkung, mit sorgfältiger und langer Mazeration während der Maischegärung, werden wahrhaft essenzenreiche Weine möglich. Wenn diese dann weitere Reifezeit in grossen, keinesfalls neuen Fässern verbringen, entstehen Weine wie der Bricco di Nessuno, – Wein vom Hügel, der niemandem gehört.

Der «Niemand» ist Renzo Alutto, und was er als Barbera d'Alba auf seinem Gut «Ca' du Rabajà» im Jahr 2008 gekeltert hat, ist ein kleines Wunder. Frische rote Früchte treffen sich darin mit dunklen Bärenreackaromen. Noten von Wacholderbeeren verraten mit einer leichten Bitternote, dass der Wein gute Tannine enthält, die aphrodisisch anregenden Geschmäcklein von schwarzem Pfeffer und Moschus findet man nur in erstklassigen Barberas.

Ein herrlicher Wein zum Wildschweinbraten. Fabelhaft zu Pilzrisotti jeder Couleur. Wunderbar zu Alpkäsen aus den südlichen Alpen. Sein recht hoher Alkoholgehalt? Reden wir doch von etwas anderem.

Bricco di Nessuno Barbera d'Alba, Ca' du Rabajà, tredicipercento, Bern. www.tredicipercento.ch

Fr. 21.50

35.46%



Fotos: René Frauenthaler, Paul Seewer