

So schält man den Frühling ans Licht

KOCHSCHULE So. Endlich ist Spargelzeit. Rolf Fuchs vom Panorama Hartlisberg in Steffisburg ist sozusagen ein Schälprofi. Bärlauch mag er nicht so, trotzdem verrät er sein Rezept für eine Sauce hollandaise, die bestens in diese Jahreszeit passt. Alles wunderbar, für Frühlingsgefühle sorgt nicht nur das superbe Menü, sondern auch eine tolle Kulisse.

Auch wenn es so aussieht: Das ist keine Showküche. Auf dieser Terrasse wird manchmal tatsächlich gearbeitet, zuletzt, als Rolf Fuchs und seine Leute 1000 Spargel schälten. Die dann nach Luzern transportiert wurden, um dort auf den Tellern von 380 Köchen zu landen (wir berichteten: Die Jeunes Restaurateurs, wilde Jungköche aus Europa, trafen sich in der Innerschweiz). Heute bleiben die Spargel hier, und beim Rüsten hilft «nur» Corinne Roth, Fuchs' langjährige Mitarbeiterin. Diese Bütz sei eine Art Abschiedsgeschenk, erklärt er grinsend. Roth verlässt das Panorama zwecks Weiterbildung. Tatsächlich ist Spargelschälen vor dieser Kulisse, «Eiger, Mönch und Jungfrau schauen zu», informiert Fuchs, eine Freude. Wenigstens für die Beobachter, den Fotografen und mich, die wir froh sind, müssen wir nicht, Rüsten ist ja eher eine mühsame Arbeit, nicht wahr? Auf der faulen Haut liegen können wir trotzdem nicht, denn Fuchs hat eine Quizfrage parat: «Ihr wisst schon, warum diese Spargel weiss und nicht grün sind?» Das wissen wir so halb, der weisse hat wohl nicht viel Licht bekommen während der Wachstumsphase? «Ja, ja», sagt Fuchs ein bisschen ungeduldig, weisser Spargel wachse in einer Art Berglein von Erde. Der grüne könne sich recken und strecken an der frischen Luft.

Diese Exemplare hier, sie sind übrigens in Belp gewachsen, sind jetzt jedenfalls geschält. Fuchs und Roth haben das mit einem normalen Sparschäler hinbekommen; dass sie trotzdem einfach perfekt aussehen, hängt damit zusammen, dass hier eine super Taktik angewendet wurde: Man legt einen Spargel auf eine Pfanne, die auf dem Kopf steht. Das heisst, der Spargel bricht nicht so schnell, und man kann ihm eine schöne, runde Form verpassen, indem man ihn immer weiterdreht.

Fuchs blickt erwartungsfroh in unsere Richtung. Ich schaue den Fotografen an, der schaut irgendwo in die Bergwelt hinauf, und dann finden wir, dass es jetzt vielleicht Zeit für das Kochen wäre.

Hollandaise ohne Risiko

Zu den Spargeln (Rolf Fuchs hat auch noch irgendwo grüne hervorgezaubert, er will sie später anbraten) gibt es eine Sauce hollandaise. Normalerweise ist die Zubereitung einer solchen ein Wagnis, es kann vieles schiefgehen, aber diese ist eine, die «hun-



Mit Pfanne und Sparschäler: Rolf Fuchs und Corinne Roth vom Panorama Hartlisberg rüsten weisse Spargel.

Bilder Christian Pfander



Unbedingt gut waschen: Morcheln passen gut in die Spargelpfanne.



So wird der Schaum abgeschöpft. Übrig bleibt geklärte Butter.



Spargelpfanne mit Morcheln: So lange anbraten, wie man mag.



Diese Hollandaise gelingt, weil alles gemixt wird.

REZEPT

Spargel mit Bärlauch-Hollandaise

Butter klären – so gehts:

500 Gramm Butter in einem Topf langsam aufkochen lassen. Dabei darauf achten, dass der Topf nicht zu heiss ist, wenn Sie die Butter hineingeben.

Aufsteigenden Schaum (das dauert, nachdem die Butter aufgekocht ist, etwa 1 bis 2 Minuten) mit der Schaumkelle abnehmen (Achtung: Butter kann dabei spritzen!). So lange den Schaum abschöpfen, bis die Butter klar ist und nicht mehr sprudelt.

Bärlauch-Hollandaise – so gehts: Zutaten (für 4 Personen) 1 dl Weisswein, 0,2 dl Bärlauch-

essig, 2 Eigelb, 5 g braune Bratensauce, 1 Msp. Cayennepfeffer, 2 Blätter Bärlauch, 1 x Salz, 1 x geklärte Butter (ca. 60 °C heiss)

Zubereitung: Sämtliche Zutaten (ausser der Butter) in einem Mix-



Der Frühling auf dem Teller: Spargel mit Bärlauch-Hollandaise.

becher schaumig schlagen. Die geklärte Butter während des Mixvorganges im Strahl (sehr langsam) einmoutieren. Die Konsistenz der Sauce reguliert man mit der Buttermenge.

Tipp: Am besten schmeckt die Sauce, wenn man am Schluss noch frisch geschnittenen Bärlauch darunterzieht.

Spargel: Zubereiten wie im Haupttext beschrieben. Grüne Spargel nur wenn nötig schälen. Weisse Spargel nicht ganz gar kochen und im Sud stehen lassen, das verleiht ihnen einfach mehr Gout.

WEIN UND SERIE

Zu unserem Menü passt der Edelstein Weiss, Blanc de Pinot noir Barrique, ein fruchtiger, leicht trockener Weisswein aus roten Trauben (www.besserstein-wein.ch).

In der Serie Kochschule verraten Mitglieder der Jeunes Restaurateurs (unter 49 Jahren) jeden ersten Freitag im Monat Tricks aus ihrer Küche. Heute mit Rolf Fuchs vom Panorama in Steffisburg (1 Michelin-Stern, 16 Gault-Millau-Punkte). Alle Kochschulen auf www.kochschule.bernerzeitung.ch. nk



dertprozentig gelingt». Für dieses riskolose Vorhaben muss Fuchs erst Butter klären. Dabei lohnt es sich, gleich auf Vorrat zu arbeiten, denn geklärte Butter ist eigentlich Bratbutter, die kann man ja immer gebrauchen, und lange haltbar ist sie auch. Fuchs gibt ein paar Mödeli Butter in eine Pfanne und schreitet dann zum Spargelberg. Die weissen Exemplare wandern in die Pfanne, in der Wasser kocht («Von Anfang an genug Salz begeben», sagt Fuchs, «sonst wüds mit dem Abschmecken schwierig»), ein wenig Butter und Zitronen tut den Spargeln auch gut, so bleiben sie weiss und verlieren die Bitterstoffe. Auf die kochenden Spargel legt er ein Stück Backpapier, ein Deckel täte es auch, sagt er, Hauptsache, die Spargel werden gleichmässig gesotten.

Alles klar? Werden wir gefragt, und wir wagen einen Witz: Wenn die Butter es ist, ja. Fuchs nickt und zeigt uns das Ankepfännli, es hat sich Schaum gebildet. Den schöpft er jetzt ab. «Die De-luxe-Variante dieser Butter», sinniert er und schaut aufs Pfännchen, «wäre jetzt Nussbutter», also leicht gebräunte. Für die Sauce hollandaise, die nicht misslingen kann, verwendet er aber geklärte.

Spargelpfanne komplett

«Je mehr Butter, desto geschmackreicher, desto kalorienhaltiger», sagt der Koch, der jetzt «kein mega Bärlauchfreund» ist und deshalb nur ein Blatt schneidet und es mit der Sauce mixt. Das ist doch zu wenig! «Das ist mehr als genug», findet er. Man kann ihr ja nachher noch ein paar Streifen unterjubeln.

Grüne Spargel sind mal holzig, mal weniger, wie sehr sie gerüstet werden sollen, variiert demnach. Die Enden und die Schale solle man nicht wegwerfen, sagt Fuchs, in der Suppe machten sie sich gut. Oder als Rädchen im Salat. Die grünen Spargel schneidet er jetzt in Rondellen und Stäbchen und brät sie mit den Morcheln (vom Hartlisberg) an, die – unbedingt! – mehrmals gut gewaschen werden müssen. Die weissen bestreicht er mit der klaren Butter und verziert sie mit rosa Pfeffer.

Wir fläzen uns schon in der Lounge auf der Terrasse und schielen zur Flasche Wein, die Fuchs jetzt zusammen mit dem Teller bringt. Ach, wäre doch schon Feierabend. Dann würden wir hierbleiben, Spargel essen, Wein trinken, und Eiger, Mönch und Jungfrau würden uns zuschauen. Nina Kobelt

Vom Geschädigten zum «Drücksack»

MUNDARTPOP Zwischenböden und Untertöne: Das zweite Album «Aber morn...» der Berner Combo Troubas Kater lebt von wunderbaren Miniaturdramen von Frontmann QC, getragen von Tango-, Chanson- und Rockklängen.

Es passiert an einem Tag im April. Das Auto wird geklaut, und der Bestohlene steht vor dem leeren Parkplatz «wie dr kläpft Aff». Er malt sich aus, wie der dreiste Dieb nun der Sonne entgegenbraust und so etwas wie Freiheit spürt. Weil er den Mut hatte, einfach auszubrechen. Schliesslich wird der Geschädigte neidisch auf den Schadenverursacher, eifersüchtig «uf dä Drücksack». Es sind Geschichten wie diese, simple Miniaturdramen, die sich in den Songs von Troubas Kater abspielen. Frontmann Markus Sollberger alias QC, der alle Texte selber

schreibt, ist ein begnadeter Geschichtenerzähler. Mal singt er sie, mal rappt er sie.

Kater nach einer Weltreise

Es ist nur anderthalb Jahre her, seit die Berner Band Troubas Kater mit dem Debütalbum «Verdammte Novämber» der müden Hauptstadt ein musikalisches Porträt widmete. Das Album entstand während und nach einer Weltreise, als sich Sollberger fragte, wie seine Heimatstadt eigentlich klingt. So wuchsen aus Gedankensplittern und Klangfetzen melancholische, von Bläsern dominierte Songs, geprägt von Kopfweh, Heimweh und Sehnsucht. Sie klangen nach Funk, nach Balkangeschrummel, nach Weite und Enge gleichzeitig.

Auf dem zweiten Album «Aber morn...» ist die Katerstimmung nicht mehr so ausgeprägt. Der Blick richtet sich nun weniger nach innen als nach

ausen, nach vorn und rundherum. Das sind Songs, die jenen den Spiegel vorhalten, die sich gern in der Unzufriedenheit suhlen («Seelehungersfriede»), und jenen, die es sich bequem gemacht haben in einer unbequemen Beziehung.

Der Sound der Band, deren achtköpfige Liveformation zum festen Kern zusammengewachsen ist, ist immer noch bläserlastig, aber noch experimentierfreudiger als vorher. Zwischen Akkordeonklängen, gerappten Passagen, Männerchörli und Markus Sollbergers verschlafenen Gesang klingt es mal nach Tango («Diva»), mal nach Chanson oder Rock.

Zwischenböden

Ein Überflieger radiosong wie «Latvia» aus dem ersten Album ist zwar nicht auszumachen. Dafür sind diese Miniaturgeschichten voller Zwischenböden und

selbstironischer Untertöne. Sie sind es, die dieses musikalische Panoptikum zusammenhalten.

Was passiert also mit dem Bestohlenen im Lied «Am ne Tag im April»? Er klaut ebenfalls ein Auto und braust davon an einem Tag im Mai.

Maria Künzli

Troubas Kater: «Aber morn...», Zytglogge-Verlag, erscheint heute Freitag.

CD-Taufe: Freitag, 28. April, 21 Uhr, Bierhübeli, Bern. Vorverkauf: Ticketcorner.ch.



Frontmann Markus Sollberger alias QC. Tabea Hüberli/vzg