

Kultur & Gesellschaft

Konkurrenz für Schoggimousse: Gemüse drängt auf die Dessertkarte

Gurkenglace, Peperonigelee, Randenmousse: Spitzenköche bedienen sich für Dessertzutaten derzeit mit Vorliebe im Gemüsefach.

Von Esther Kern

Die Ernte im Garten ist voll im Gang. Das Gemüse wartet auf seinen Einsatz. Als Salat, Beilage, Hauptgang - oder seit neuestem auch als Dessert. Vor allem in der Haute Cuisine treten Gemüse vermehrt in Form von Nachspeisen auf. The Restaurant im Dolder serviert etwa ein Dessert mit Kirschen, Schokolade und Sellerie. Im Restaurant Clouds in Zürich setzt Chefpatissier Marcel Schmitutz derzeit auf Peperoni als Dessertzutat. Milkschokoladentörtchen mit Peperoni-Himbeer-Gelee und Peperoni-Himbeer-Sorbet etwa stehen bei ihm auf der Karte. «Gemüse ermöglicht es mir, Desserts mit neuen Aromen zu kreieren», so Schmitutz.

Mit dem hübschen Nebeneffekt, dass Gemüsedesserts weniger Zucker brauchen als solche mit Zitrusfrüchten. «Bei Zitrusfrüchten kompensiert man Säure mit Zucker», erklärt Schmitutz. Gemüse hat oft einen hohen natürlichen Zuckergehalt. Schmitutz arbeitet am liebsten mit eher süssen Gemüsen, neben Peperoni mit Kürbis, Tomate oder Rüebl.

Die Reaktionen sind gut

Julien Duvernay, Chefpatissier im Basler Gourmetrestaurant Stucki, wählt die Gemüse weniger nach dem Aspekt Süsse aus. Bei ihm stehen die Aromen im Vordergrund. So experimentiert er auch mit Rucola, Spinat oder Rettich - oder auch mit Oliven und Avocado. Vergangenes Jahr etwa gab es bei ihm ein Dessert mit Fenchel, Pistazie und Olivenöl, diesen Sommer ein Avocado-Mango-Kompott mit Tannenschösslinggranité und Joghurtcreme. Aktuell wird in der Patisserieabteilung mit grünen Tomaten gearbeitet. Vor etwas mehr als zwei Jahren hat Duvernay erste Gemüsedesserts kreiert: «Anfangs probierte ich, die Gäste mit Gemüse-Predesserts zu überraschen und so herauszufinden, wie diese ankommen.» Die Reaktionen waren gut; mittlerweile ist eines von fünf Desserts im Stucki mit einem Gemüse oder einer klassischerweise im salzigen Bereich verwendeten Zutat hergestellt. «Die Desserts verkaufen sich ebenso gut wie die anderen - bloss Schokolade schwingt als Klassiker obenauf», so Duvernay.

Auch unter den Gemüsen gibts natürlich Dessertklassiker. Die Karotte etwa, in der Schweiz bekannt durch die Aargauer Rüeblitorte. Karotten haben eine natürliche Süsse. Das merkt, wer ein Baby füttern muss - Karottenbrei ist bei den Kleinsten sehr beliebt. Doch nicht nur wegen der natürlichen Süsse sind Karotten so geeignet für Nachspeisen. Auch aromatisch passen sie ins klassische Dessertschema. «Karotten haben vor allem zum Kern hin ein leichtes Veilchenaroma», sagt die Sensorik-Wissenschaftlerin Christine Brugger. «Der Grund ist eine aromatische Schlüsselkomponente, die bei Veilchen und Karotten identisch ist.»

Das erklärt vielleicht, wieso etwa Erbsen, die ja wie Rüebl sehr süss sind, im Dessertbereich selten Verwendung finden. Brugger: «Erbsen fehlt eine Aromenkomponente, die man klassischerweise mit Süssem in Verbindung bringt.» Welche Gemüse würden sich denn aus sensorischer Sicht besonders eignen für Desserts? «Spargeln etwa, sie haben viel Vanillin», so Brugger. «Oder Fenchel mit der leichten Anisnote, die man von den Weihnachtsguetsli, den Chräbeli, kennt.» «Mit Gurken», sinniert die Sensorikerin weiter, «liesse sich wohl auch spielen, da diese eine Aromenverwandtschaft mit Melonen haben.»

Rande trifft Orange

Sind Gemüsedesserts gekonnt zubereitet, bieten sie Patissiers die Möglichkeit, bei Gästen Erinnerungen und Assoziationen zu wecken oder Gourmets für ganz neue Aromenkombinationen zu begeistern. Dabei helfen ihnen auch neueste wissenschaftliche Erkenntnisse, die sie in der Küche in die Praxis umsetzen. «Spitzenpatissiers wissen heute sehr viel über Foodpairing, also darüber, welche Zutaten sich ideal ergänzen, und können mit diesem Wissen Zutaten gezielt einsetzen», so Christine Brugger. «Es wäre



Avocado, Apfel, Verveine-Creme und Aprikosenkompott: Ein Experiment von Patissier Julien Duvernay. Foto: Dominique Meienberg

Auch unter den Gemüsen gibt es Dessertklassiker - die Karotte etwa, in der Schweiz bekannt durch die Aargauer Rüeblitorte.

beispielsweise spannend, zu erfahren, wie ein Patissier die erdige Note einer Rande durch geschickte Zubereitung ausgleichen kann. Geschmacklich wäre die Rande sicher spannend im süssen Bereich, ich könnte mir eine Kombination mit Orange gut vorstellen.»

Julien Duvernay kreierte letzten Winter eine Randen-Blutorangen-Mousse mit Kaffeekekrokant. Er bezeichnet die Rande sogar als «das spannendste Dessertgemüse, auch wegen der Farbe». Diese ist auch bei Marcel Schmitutz ein Argument für die Rande. Er entwickelt derzeit ein Dessert mit Randen in Kombination mit Sauerrahm, Wodka und Brombeeren. Überhaupt versucht er, Gemüse stets mit Früchten oder Beeren zuzubereiten, die identisch sind in Farbe und Konsistenz. «Ich möchte, dass mein Gast erkennt, was er isst und dass auch ein Gemüsedessert eher fruchtig schmeckt.»

Wie experimentell kann ein Nachtisch sein, und wo sind die Grenzen? Das diskutiert man auch in Zürichs Gemüsehochburg Hiltl. An einer internen Degustation wurde auch schon Olivenglace probiert. Rolf Hiltl: «Sie schmeckte ausgezeichnet, eigentlich fast wie eine Kirschenglace.» Trotzdem hat es die Olivenglace noch nicht ins Angebot geschafft, weil man nicht sicher ist, ob die Kundenschaft dafür bereit ist. «Das ist ein heik-

ler Bereich», so Hiltl. «Den Geschmack von Oliven oder auch von Gemüsen assoziieren viele Gäste nicht mit Süssem.» Überzeugt ist man bei Hiltl vom Rüebl als Dessertzutat - derzeit wird ein entsprechender Nachtisch, ein indisches Karottenhalwa, lanciert.

Dass man mit Desserts aus Oliven oder Avocados nicht alle anspricht, glaubt auch Rolf Mürner, einer der bekanntesten Schweizer Dessertspezialisten. Er beliefert die Gastronomie mit hausgemachten Convenience-Desserts, ist Caterer und Kochbuchautor. Trotzdem reizt ihn das neue Geschmacks-Erlebnis, und er sieht in Gemüsedesserts auch Potenzial: «Wichtig ist halt auch, dass man nicht Riesenportionen macht und die Desserts gut dosiert.»

Vermehrt Süssem in Salzigen

Mürners erstes Dessertkochbuch kam ohne Gemüsedesserts aus. Im neuen Buch, das im November erscheint, haben bereits 10 von 80 Rezepten eines oder mehrere Gemüse auf der Zutatenliste. Erbsen etwa, mit Äpfeln pochiert, mit Safran abgeschmeckt und saurem Halbrahm serviert. Oder Peperoni, als Geleefüllung in Schokoladenmousse. Manche seiner Desserts sind auch süsssalzig. «Sie können sowohl als Zwischen-gang als auch als Predessert oder Dessert serviert werden», sagt er. Das ist ganz im Sinn einer modernen Küche; gerade in der Spitzengastronomie werden seit einiger Zeit vermehrt süsse Komponenten in salzige Gerichte eingebaut. Die Gemüsedesserts gehen nun quasi den umgekehrten Weg und führen diese Art Küche, welche die Aromenharmonie zum Ziel hat, weiter.

Gurken-Passionsfrucht-Glace mit Mango-Gurken-Salat

Gurken-Passionsfrucht-Glace

150 g Gurke, frisch
150 g Mango, frisch
150 g Passionsfruchtsaft
30 g Staubzucker
50 g Sauerhalbrahm

Gurke schälen und in kleine Würfel schneiden.
Mango ebenfalls schälen und in kleine Würfel schneiden.
Passionsfrüchte halbieren. Saft von den Kernen trennen und Staubzucker beigegeben.
Gurken- und Mangowürfeli dazugeben, alles zusammen mischen und fein pürieren.
Sauerhalbrahm, Quark oder Naturejoghurt dazugeben.
Die Masse in die Glacemaschine geben und zu Glace rühren, bis sich eine schöne Konsistenz ergibt.

Mango-Gurken-Salat

100 g Mango, frisch
50 g Gurke, frisch
evtl. wenig Peperoncini

Mango und Gurke schälen, auch dieses Mal wieder in kleine Würfel schneiden.
Beides mischen, etwas Staubzucker, Passionsfruchtsaft und Mangopüree dazugeben. Nach Belieben etwas fein gehackte Peperoncini unter den Salat mischen.

Tipp: Bei der Glace kann auch etwas Fleur de Sel beigegeben werden.

(Aus dem neuen Kochbuch von Rolf Mürner, das im November erscheint.)

Weintipp

Knackige Weisse aus Kastilien-León

Tordesillas ist ein schmuckes Städtchen südwestlich von Valladolid. Es mag mit seinen knapp 10 000 Einwohnern in Bedeutungslosigkeit vor sich hindämmern, aber in Tordesillas wurde einst eine Grenzlinie gezogen, die an Verblendung kaum zu überbieten ist: 1494 handelte Spanien mit Portugal eine neue Weltordnung aus, in der sie die Welt entlang einer Nord-Süd-Trennlinie untereinander aufteilten.

Das Restaurant Mesón Duero befindet sich etwas ausserhalb des Ortes, wir spazieren gemütlich hin - und merken sofort, dass wir, blieben wir nicht brav am Rand der breiten Strasse, von den Autofahrern gleich behandelt würden wie Kängurus in Australien: Augen zu und durch respektive drüber. Ein paar Minuten später haben wir das rettende Haus erreicht. «Hier essen die Winzer gerne mit ihren Kunden», erzählt Victoria Pariente, die Inhaberin der Bodega José Pariente in Rueda. Hier will sie demonstrieren, wie gut sich ihre sorteneinen Weissweine der Denominación de Origen DO Rueda als Essensbegleiter präsentieren.

Paul Imhof

Er schreibt im Wechsel mit Philipp Schwander über Wein und Winzer und stellt edle Tropfen vor.



Der knackige, fast farblose Sauvignon blanc regt mit seiner frischen Frucht ohne eine Spur von Holz den Gaumen an; der Verdejo passt ausgezeichnet zu Meeresfrüchten, zu den gebratenen Gambas mit Knoblauch, zu gekochter Krake und zu gedämpftem Meerhecht, und der Verdejo Barrique rundet den Bratgeschmack des Kalbskoteletts ab.

Das grossräumige, topfebene Gebiet DO Rueda erstreckt sich zwischen Valladolid und Toro vor allem südlich des Flusses Duero. Es ist ein altes Wein-gebiet, ausserhalb Spaniens kennt man es freilich erst, seit dort reine Weine gekeltert werden und nicht mehr wie während Jahrhunderten gespritete, eine rustikale Variante von Sherry Fino.

Ein hartes Klima mit heissen Tagen und kalten Nächten erlaubt in dieser Landschaft auf 710 bis 750 m ü. M. eigentlich keine Produktion von frischen, fruchtigen Weissweinen. Doch moderne Technik ermöglicht Anpassungen wie die Kühlung der Säfte in Edelstahl-tanks, um die Vergärung zu kontrollieren.

Die wichtigste Rebsorte ist Verdejo, eine lokale Varietät. Das Haus Marqués de Riscal, bekannt für Rioja, hatte vor mehr als 40 Jahren das Marktpotenzial eines spanischen Weissweins erkannt und 1972 begonnen, Verdejo in einer Bodega in Rueda schnapsfrei auszubauen. Heute gilt die Sorte mit ihrem würzigen, nach Lorbeer duftenden Charakter als Synonym für spanischen Weisswein.

Am folgenden Morgen treffen wir Victoria Pariente in der Bar Leones in Rueda. Wir schlürfen Café solo und schauen uns um. An den Wänden hängt antikes Gerät aus dem Haushalt und der Landwirtschaft, an der Decke baumeln sechs Jamones und ein riesiger Knoblauchzopf. Dann werfen wir einen Blick auf die Kirche Nuestra Señora de la Asunción. Sie gelte als eine der schönsten Barockkirchen Spaniens, sagt Victoria.

Hier ist sie aufgewachsen, hier hat ihr Vater einst 12 Hektaren Reben angebaut. Victoria versuchte erst gar nicht, in seine Fussstapfen zu treten. «Er machte alles selber, er wollte die Kontrolle behalten», erzählt sie, während wir Rueda Richtung La Seca verlassen, wo die Bodega steht.

Victoria studierte Chemie, dann Önologie und arbeitete nachher zwölf Jahre lang in der Estación enológica de Castilla y León in Rueda, der Weinbehörde von Kastilien-León. Ende Oktober 1997 starb ihr Vater an einem Herzinfarkt - und hinterliess seiner Frau die abgelesenen Trauben von 12 Hektaren Rebfläche. Was tun? Von den sechs Geschwistern beherrschte nur Victoria das Metier. Sie kaufte die Trauben, vinifizierte sie und verkaufte ihren ersten eigenen, inzwischen auch in Zürich erhältlichen Wein: José Pariente, Verdejo puro.

José Pariente: Verdejo, Sauvignon blanc je 18 Fr. bei Schwarzenbach, Münster-gasse 19, Zürich; Tel. 044 261 13 15.