



Bachforellenfilet mit gelben Randen, blauen Schweden (Kartoffeln), rotem Mangold

Vorspeise für 4 Personen

Zutaten:

- 4 Bio-Bachforellenfilets, ca. 80 bis 90 g pro Person (beim Fischhändler bestellen)
- 16 kleine Kartoffeln, blaue Schweden und Parli (beide Pro Specie Rara, auf Märkten oder bei Coop erhältlich)
- 1 kleiner Bund roter oder gelber Mangold oder gemischt, ca. 200 g, ebenfalls Pro Specie Rara

- 2 Stück gelbe Randen, dito
- Salz, Pfeffer, Butter

Für den Schaum

- 1–2 dl Magermilch
- ¼ Stängel Vanille
- 3–4 Esslöffel Olivenöl, eine frische, leichte Sorte, beispielsweise aus Ligurien
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Beim Mangold grüne Blätter abschneiden und den Stielansatz heraustrennen. Die Stiele in Stäbchen schneiden. Randen in Scheiben und diese in Stäbchen schneiden. Die Bachforellen auf ein bebuttertes Blech legen. Salzen, pfeffern und mit etwas Olivenöl beträufeln. Bei 70 Grad im Ofen sanft garen. Keine Flüssigkeit begeben. Die Fischfilets sind gar, wenn man die Haut problemlos ablösen kann (max. 20 Minuten, zwischendrin mal prüfen).

Kartoffeln kochen. Achtung: Blaue Schweden immer in der Schale kochen, sonst verlieren sie die Farbe. Tipp: Ergibt auch wunderbaren, blauen Kartoffelstock, aber nie mit Milch oder Rahm mischen. Nur mit Butter oder Olivenöl pürieren.

Mangoldstäbchen ebenfalls im Salzwasser 5 Minuten kochen. In den letzten 3 Minuten die Blätter mitkochen. Wasser abschütten, 3–4 Mangoldstäbchen mit Mangoldblatt umwickeln und ein Päckli machen. Gelbe Randen im Salzwasser kochen.

Für die Sauce: Magermilch (es muss Magermilch sein!) mit Vanillestängel aufkochen und ziehen lassen. Salzen, pfeffern. Olivenöl dazugeben und mit Stabmixer aufmixen. Gibt einen aromatischen und haltbaren Schaum, ganz ohne molekulare Alchimie. Und das Beste daran: Wenn der Schaum nach einiger Zeit zusammenfällt, einfach neu aufmixen.

Zum Anrichten Gemüse kurz in Butter wenden. Bachforellenfilet mit der Haut nach oben auf den Teller legen, daneben Mangoldpäckli, Kartoffeln und Randen verteilen. In den Zwischenraum den Schaum träufeln.

Tipp: Das Gemüse kann im Voraus gekocht werden. Vor dem Servieren kurz in Butter durchziehen lassen.

Vorbereitung 30 Minuten **Zubereitungszeit** 30 Minuten **Schwierigkeitsgrad** einfach

«Was nützt es zu brüllen,
WENN DER FEHLER
bereits passiert ist?»

Kurt Rööslü

Schweiz. Die Familie Kienberger/Dietrich steuert den Hoteldampfer und verleiht ihm das Unnachahmlich-Unbeschreibliche.

So viel wie in letzter Zeit aber wurde kaum je über das Waldhaus geschrieben. Denn am 15. Juni ist es 100 Jahre alt geworden. Und wie zu jedem runden Geburtstag haben die Besitzer ihrem Haus, ihren Gästen und sich selbst etwas Besonderes geschenkt. Dieses Mal ist es ein Stück von Theaterregisseur Christoph Marthaler und seiner Truppe. Über das andere Geschenk, das vermutlich ebenso kostspielig war, hörte man kaum etwas: die neue Küche von Kurt Rööslü und seiner Brigade.

Das Chefbüro auf kleinstem Raum

Der Bauch dieses Hauses ist eine Kathedrale. Mittendrin der gewaltige neue Induktionsherd, vorne der Pass, wo der Chef steht und die Teller prüfend begutachtet, die die Küche verlassen. Gut 200 Mahlzeiten im Tag sind es in der Hochsaison. Auf der Schattenseite seit je die Patisserie, weil Butter und Schokolade keine Sonne brauchen. Das war schon vor 100 Jahren klug gedacht. Daneben der Gardemanger, die kalte Küche, wo es um Vorspeisen geht. Auf der andern Seite liegt die Produktionsküche, hier wird gerüstet und geschnetzelt, zerlegt und ausgebeinelt. Der kleinste Raum ist das Büro des Chefs. Ein Kabäuschen mit Computer, Ordern, Pokalen und kreativem Chaos.