

Exklusiv und doch währschaft soll es an Silvester werden

Starkoch Norman Hunziker kreiert für unsere Leser ein raffiniertes Silvestermenü zum Nachkochen. Er verwendet dabei nur Zutaten von Schweizer Produzenten und nutzt die Nahrungsmittel möglichst von Nose-to-Tail. Er kocht in seiner glamourösen Show-Küche seines neu eröffneten Culinary Artists in Biel.

Fränzi Zwahlen-Saner

Es scheint eine schöne Tradition zu werden: Starkoch Norman Hunziker (24) aus Arch/BE kocht für unsere Leser ein Silvestermenü. Ein Dreigänger, den auch ein kochbegeisterter Laie gut nachkochen kann, jedoch Hunzikers Handschrift aufweisen soll, war die Vorgabe. Der agile Chefkoch liess sich nicht zweimal bitten und kreierte in seinem neu eröffneten Restaurant «Culinary Artists» an der Bözingenstrasse 51 in Biel ein kulinarisches Feuerwerk. Lachsvariationen zur Vorspeise; Kaninchen-Rollbraten mit raffinierter Knödelschnitte als Hauptgang und Schokoladenschnitte als Dessert. Und das sind nur die Hauptrezepte. Eine Vielfalt von zusätzlichen Geschmackskomponenten verfeinern und begleiten das Grundmenü.

Pure Swiss auf dem Teller und in den Gläsern

«Ich habe bei diesem Menü nur Zutaten aus der Schweiz verwendet, so wie ich das auch in meinem Gastro-Betrieb mache», erklärt Hunziker. Bei ihm gebe es kein Coca Cola. «Nur Kaffee, Kakao und Pfeffer kommen aus dem Ausland.» Seit

September arbeitet er in seinem neu eröffneten Restaurant mit Hotelbetrieb. Und er hat mit seinem fünfköpfigen Team für seine Gäste ganz neue Gastroideen entwickelt. «In unserem Culinary Artists versprechen wir eine erlebnisreiche kulinarische Reise. Es gibt die gemütliche Lounge, in welcher Snacks zu haben sind, das Tic-Tac-Toe, wo täglich ein Mittagsmenu geboten wird - welches vor den Augen der Gäste gekocht wird - und das ganz besondere Pop-Up-Diner.

Beim Pop-Up-Diner werden die Gäste vom Service an den langen Tavolata-Tisch platziert, wo sie der Chef kochend und erklärend ein kulinarisches Erlebnis bietet. Den Köchen kann dabei über die Schulter geblickt werden und so wird manches Geheimnis aus der Küche gelüftet. Doch damit noch nicht genug, denn 17 neue Hotelzimmer bieten Geschäftsleuten und Touristen behagliche Atmosphäre. Das Spezielle hier: Jeder Gast kann sich nach Wunsch ein kleines Aquarium mit aufs Zimmer bringen lassen.

WWW.

Weitere Rezeptangaben sowie ein Video finden Sie online.

Die Vorspeise



Das Rezept

Lachsforelle

Zutaten: 200g Lachsforellenfilet, 1 Knoblauchzehe, 10g Butter, Salz, Pfeffer, Salzlake (500g Wasser, 50g Salz),
Zubereitung: Wasser und Salz aufkochen bis sich alles Salz aufgelöst hat. Danach abkühlen. Die Lachsforelle 30 Min. in der Salzlake ziehen lassen. Danach gut mit Haushaltspapier abtupfen. Lachsforellenfilet mit Knoblauch glasig anbraten und danach mit Lemoncurd (selbst gemacht oder gekauft) bestreichen.

Lachstartar

Zutaten: 80g Lachsforelle (Abschnitte), 5g Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, 10g Stangensellerie, 2g Versjus.

Zubereitung: Lachsforelle und Stangensellerie in kleine Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Öl und Versjus marinieren und in Formen abfüllen.

Schalottencrumble (am Vortag zubereiten)

Zutaten: 100g Schalotten, 40g Hirseflocken, 40g Mehl, Salz, 12g Thymian, Öl zum Frittieren.

Zubereitung: Thymian fein hacken. Schalotten rüsten und in dünne Scheiben schneiden. Im Mehl wenden und frittieren bis sie goldgelb sind, direkt danach salzen. Schalotten über Nacht mit dem gehackten Thymian trocknen lassen und kuttern. Hirseflocken ohne Öl in einer Pfanne leicht rösten. Danach alles mischen.

Blumenkohlsalat

Zutaten: 100g Blumenkohl, 20g Haselnüsse ganz, 20g weisser Balsamico, 54g Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Blumenkohl in kleine Röschen teilen und ohne Öl in einer Pfanne leicht rösten. Mit Balsamico, Öl, Salz und Pfeffer marinieren. Haselnüsse im Ofen bei 160 Grad 8 Min. rösten und grob brechen. Alles mischen. Alles auf einem Teller anrichten und mit Fischsud napieren.

Weitere Rezepte für die Vorspeise: Lemon Curd, Kabissalat und Blumenkohlpüree und Fischsud finden Sie online.



Norman Hunziker kocht exklusiv für unsere



Der Hauptgang



Das Rezept

Kaninchen Rollbraten

Zutaten: 2-3 Stück Kaninchenfilet, 250g Kalbsbrät, 100g Bratspeck, 20g Petersilie, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Petersilie hacken. Kalbsbrät mit Salz und Pfeffer würzen und Petersilie begeben. Die Specktranchen auf einer Klarsichtfolie aneinanderlegen. Die Kalbsbrätmasse dünn auf den Speck auftragen. Kaninchenfilets würzen und auf das ausgestrichene Brät legen. Vorsichtig mit dem Einrollen beginnen. Wichtig: es muss satt eingerollt werden. Die Kaninchenroulade auf der Verschlussseite zuerst und danach rundherum anbraten. Dann in den Ofen geben und bei 180 Grad garen bis eine Kerntemperatur von 54 Grad erreicht ist. Brauner Kalbsjus als Sauce dazu herstellen (sehr aufwendig zum Selbermachen. Es gibt gute Produkte im Detailhandel).

Knödelschnitte

Zutaten: 110g Quark, 660g Milch, 47g Senf, 20g Eigelb, 40g Eiweiss, 1 EL Mehl, 40g Zwiebel, 4g Knoblauch, 13g Butter, 200g Brotwürfel.

Zubereitung: Zwiebel, Knoblauch fein schneiden und in Butter andünsten. Milch, Senf begeben und aufkochen. Topf vom Herd nehmen und Quark begeben. Masse zum Brot geben und mischen. Eigelb und Eiweiss begeben und abschmecken. Knödelmasse auf ein Blech geben und mit Klarsichtfolie gut verschliessen. Bei 98 Grad für 30 Min. in den Ofen. Danach Knödelmasse in Schnitten schneiden und kurz anbraten.

Karottensalat

Zutaten: 150g Karotten, 15g Zwiebel, 1/2 Apfel, 5g Honig, 5g Senf, 10g Balsamico weiss, 20g Sonnenblumenöl.

Zubereitung: Karotten und Apfel in Würfel schneiden. Karotten im Salzwasser blanchieren. Honig, Senf, Essig und Öl zu einer Vinaigrette vermischen und über die noch leicht knackigen Karotten geben. Weitere Rezepte für den Hauptgang: Karottenpüree, Randenstücke, finden Sie online.

Das Dessert



Das Rezept

Schokoladenschnitte

Zutaten: 45g Eiweiss, 30g Eigelb, 60g Zucker, 50g brauner Zucker, 75g Butter, 50g dunkle Schokolade, 6g Haselnussöl, 20g Mehl, 7g Kakaopulver, 35g Haselnüsse gemahlen.

Zubereitung: Eiweiss, Eigelb, Zucker und brauner Zucker aufschlagen. Butter, Schokolade und Haselnussöl im Wasserbad schmelzen und beide Massen zusammenrühren. Mehl, Kakaopulver und gemahlene Haselnüsse unterheben. In eine vorbereitete Form auf ein Backblech abfüllen und bei 180 Grad 30 Min. backen. In der Form auskühlen lassen.

Schokoladencreme aus 650g leicht geschlagenem Rahm, 400g dunkle Schokolade, geschmolzen und einer Prise Salz herstellen und auf der Schnitte verteilen. Kühl stellen.

Rotweinbirne

Zutaten: 80g Birne, 5 dl Rotwein, 50g Zucker, Zimt, Sternanis, Nelke.

Zubereitung: Birnen schälen und in Schnitze schneiden. Zucker und Rotwein mit Gewürzen aufkochen. Birnen begeben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Birne soll noch leichten Biss haben. Birnen und Gewürze aus der Pfanne nehmen und Sud einkochen, bis er eine sirupartige Konsistenz hat.

Caramelsauce

Zutaten: 150g Zucker, 160g Rahm, 75g Butter, 10g Versjus

Zubereitung: Zucker caramelisieren lassen und mit heissem Rahm auffüllen und aufkochen bis sich der ganze Caramel gelöst hat. Butter und Versjus beifügen und schmelzen lassen.

Weitere Rezepte fürs Dessert: Crumble, Birnengel finden Sie online.