

küchen

SONDERAUSGABE VON

traumhaus
Archi+Technik
tektur

DAS THEMENMAGAZIN FÜR PLANEN, BAUEN, WOHNEN

AUSGABE 2020/2021

**OUTDOOR
KOCHEN**
TRENDIGE ACCESSOIRES
UND INSPIRATION FÜR
AUSSENKÜCHEN

Das Themenmagazin für Planen, Bauen, Wohnen

küchen [2020/2021]

REPORTAGEN WOHNEN

Gross und elegant oder klein und charmant? Entdecken Sie unterschiedliche Stile von Küchen für jeden Geschmack.

RATGEBER WISSEN

Produktneuheiten – von smarten Funktionen über intelligente Geräte bis zu sparsamen Armaturen und robusten Fronten.

REZEPTE TEILEN

Vier Schweizer Köche zeigen ihre Lieblingsrezepte: Norman Hunziker, Dolcisseria und Artisst im Porträt.

STÖR MIT SPINAT UND TOPINAMBUR

VON NORMAN HUNZIKER, RESTAURANT CULINARY ARTIST

FÜR 4 PERSONEN
ZUBEREITEN: 60 MINUTEN
KOCHEN UND BACKEN: 30 MINUTEN



ZUTATEN:

1 Stk. Störfilet
1l Wasser
100g Salz

200g Spinat
10g Bärlauch
10g Butter

400g Topinambur
50g Butter
50g Zwiebeln
70 ml Milch
60 ml Weisswein
300 ml Rahm

Salz
Pfeffer
Bergfeuer
Muskatnuss
Verjus

ZUBEREITUNG:

- 200ml Wasser mit 100g Salz aufkochen, dann 800ml sehr kaltes Wasser dazugeben, noch besser sind Eiswürfel. Ist das Wasser unter 10°C warm, den parierten Stör für 30 Minuten in der Salzlake beizen.
- Spinat und Bärlauch waschen, klein schneiden. Kleine, feine Blätter direkt verwenden.
- Für das Püree die Topinambur-Knollen und die Zwiebel schälen, klein schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebeln darin andünsten, Topinambur dazugeben und mitdünsten. Anschliessend mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Salz und Pfeffer sowie Rahm dazugeben und auf mittlerer Stufe einköcheln lassen. Die ganze Masse zum Schluss pürieren und mit Salz, Pfeffer, Bergfeuer, Muskatnuss und Verjus abschmecken.
- Den Stör aus der Salzlake nehmen, mit einem Küchentuch abtupfen, mit etwas geklärter Butter vakuumieren. Im Sous-vide-Bad für 20 Minuten bei 49°C garen. Den Stör herausnehmen und auf einer brennfesten Unterlage mit dem Bunsenbrenner abflammen.
- Butter in der Pfanne schmelzen, den Spinat und den Bärlauch darin dünsten und würzen. Achtung, das geht sehr schnell.
- 50g des Topinambur-Pürees mit 70ml Milch sowie etwas Salz und Pfeffer in eine Pfanne geben, gut miteinander mischen und kurz vor dem Anrichten mit einem Kaffeeschäumer schaumig rühren. Dann geht's auf den Teller.

Über Norman Hunziker >>

Norman Hunziker

Unter dem Motto «Swiss Culinaire» hat sich der 25-jährige Archer Ende August mit seinem Team im neu eröffneten Pop-Up-Restaurant Culinary Artists in Biel niedergelassen. Der Spitzenkoch verspricht seinen Gästen eine erlebnisreiche kulinarische Reise. Mit drei Ausbildungen – Bäcker-Konditor, Confiseur, Koch – und viel nationaler und internationaler Koch-Wettkampf Erfahrung durfte Hunziker im Laufe seiner steilen Karriere bereits Stars wie Elton John und Brian Adams zu seinen Gästen zählen. Dennoch ist ihm seine Herkunft und Verwurzelung wichtig, deshalb kehrte er in die Uhren-Stadt Biel zurück. Auf und neben dem Teller legt er grössten Wert auf Genuss, Schweizer Kulinarik und Design.

INTERVIEW LINA GIUSTO, DONIKA GJELOSHI



Norman Hunziker steht für kulinarischen Genuss mit Geschmack.

Ich wähle dieses Rezept, weil:

Es ist ein Gericht, das mich widerspiegelt: klare Linien, einfache Produkte mit Schweizer Herkunft und mit viel Liebe zum Detail zu einem Kunstwerk zusammengestellt.

Dieses Getränk empfehle ich dazu:

Wir servieren zu diesem Gericht einen Blauburgunder aus dem Jahr 2014 von Gianni Böhner aus Malans wegen seines wunderbar erdigen Geschmacks. Als Alternative bieten wir einen Cocktail aus unserem hausgemachten Kirschsafte vom letzten Sommer mit etwas Lindenblütensirup und einem Grand Vin Mousseux der Familie Andrey vom Bielersee an.

Ich habe mich für diesen Beruf entschieden, weil:

Die Grundnahrungsmittel haben mir derart imponiert, dass ich mehr wissen wollte. Warum braucht man das Ei für einen Zopf? Was hat das Ei für einen Einfluss auf ein Tortenbiskuit? Welche Eigenschaften hat das Ei in einer Pralinenfüllung? Wozu braucht es das Ei in einer Sauce hollandaise? Wie mit dem gleichen Lebensmittel unterschiedlich gearbeitet wird, war die Frage, die ich mir selbst beantworten wollte.

Dieses Gericht kommt bei meinen Gästen immer gut an:

Mit unseren Pralinen, Macarons sowie den Dessertkreationen beeindruckt uns all unsere Gäste. Wir erhalten aber auch viel Lob von Gästen, die von unseren Fischkreationen und deren Zubereitungen fasziniert sind.

Diesen Tipp von meinem Mentor Franz Ziegler vergesse ich nie:

«Dreh die Torte einmal um, mach einen Schritt zurück, und schau sie dir von der anderen Seite mit etwas Distanz an.» Diese Aussage hat mich im Leben wie auch bei kulinarischen Kreationen weit gebracht, und dafür bin ich Franz Ziegler dankbar.

«Meine Messer sind mir heilig.»

Norman Hunziker, Spitzenkoch

Bei dieser Person würde ich gern einmal zu Hause kochen, weil:

Für den weltbekannten Künstler Salvador Dalí, der leider bereits verstorben ist. Mit ihm wäre es sicher spannend gewesen, etwas zu kochen und dabei über seine Kreativität und seine Inspirationen für seine Kunstwerke zu reden. Zudem würde ich gern für Bill Gates kochen, mit ihm anschliessend eine oder zwei Flaschen Wein trinken, über seine Stiftungen sprechen und wie er mit seinem Geld die Welt verbessern will.

Dieses Kochutensil bedeutet mir am meisten, weil:

Meine Messer sind mir heilig. Meine KAI-Shun-Messer erzählen Geschichten. Mit dem einen habe ich die Olympiade der Köche be-

stritten, mit einem anderen hat einmal ein Weltstar etwas geschnitten. Gute Messer sind die erste Anschaffung, die ein Hobbykoch für Zuhause tätigen sollte.

Das würde ich gern mal versuchen:

Mit Hans Zimmer, dem weltbekannten Filmkomponisten, Manuel Legris, einem der besten Balletttänzer Frankreichs, sowie dem deutschen Kunstmaler Gerhard Richter, der zu den teuersten lebenden Künstlern zählt, ein Gericht kochen, das Hans Zimmer akustisch wiedergibt, Manuel Legris mit einer Choreografie inszeniert und Gerhard Richter auf eine Leinwand malt.

Mein schönstes Erlebnis als Koch:

Nachdem das Konzert mehrere Tage verschoben worden war, bedankte sich Elton John für die kulinarischen Erlebnisse, die er und sein Team geniessen konnten, und signierte mir ein T-Shirt mit der Aufschrift «For the best chef, Norman». Das T-Shirt hat die Grösse XS, deshalb lagere ich es eingeschweisst in einem Vakuumbbeutel. Der emotionale Wert ist unbeschreiblich.

So lasse ich mich für neue Rezepte inspirieren:

Ich bin ein Improvisationstalent. Erzwingen kann ich meine Fantasie und Kreativität nicht. Es gibt Nächte und Momente, da habe ich Dutzende Ideen. Wer mich kennt, weiss, dass ich Hunderte Kugelschreiber besitze und überall etwas zum Draufschreiben habe. Sei es auf dem Nachttisch, im Auto, in der Küche, zu Hause oder im Büro. ✧