

A la carte

Einsatz am Herd: Mit der «Saisonküche» bei David Müller.

Der grüne Daumen kocht

Ob Anis, Zimt oder Basilikum – im Zürcher Botanik-Laden von David Müller (40) finden sich 1600 verschiedene Gewürz-, Kräuter- und Blumen-samen. Heute kochen hier die «Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius und der Botanik-Chef eine Asia-Karottensuppe. Ausnahmsweise.

Kakteen, Sukkulenten, Baumfarne, Palmen und fleischfressende Pflanzen schmücken den 60 Quadratmeter grossen Laden Botanik an der Zürcher Aemtlersstrasse. Eine Jugendstillampe wirft sanftes Licht auf die seltenen Pflanzen, während «Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius aus dem Staunen nicht mehr rauskommt. Sie dreht sich im Kreis und schaut auf die Herzstücke der Ware: 1600 kleine Päckchen mit Körnern für Zier- und Nutzpflanzen hängen hier säuberlich sortiert. Rund die Hälfte sind Samen für Gewächse, die später im Kochtopf landen werden.

Allein um die 93 Tomatensorten zu studieren, braucht Pistorius ein paar Minuten mehr Zeit. Eine überwältigende Vielfalt an Salaten, Kürbissen, Kohllarten, Kräutern, Essblüten und schönen Blu-



Erfreuen sich am intensiven Duft des Zitronengrases: Pflanzenprofi David Müller und Köchin Andrea Pistorius.

men finden sich hier. Keine Frage: Müllers Sammlung zählt zu den grössten in der Schweiz. Inmitten der wohlsortierten Kräutervielfalt entdeckt die Köchin plötzlich die Hauptakteurin des Tages: Koriander. Für die asiatische Karottensuppe wird Andrea Pistorius das Kraut zum Abschmecken verwenden und die Samen für die Marinade der Pouletspießli nutzen. «Pflanzen Sie die Samen auch selbst an?», will Pistorius wissen. «Klar! Schliesslich muss ich wissen, wie was am besten wächst, um meine Kunden gut beraten zu können», sagt Müller. Das Geschäft Botanik ist Anlaufstelle für Kakteen- und Sukkulentsammler. Aber auch für Bio-bäuerinnen, die eine spezifische Karottenart suchen. Und nicht zuletzt Kunden wie du und ich aus dem Quartier, die Freude an einem Zimmerpflänzli haben. «Die Samengutsuche im Ausland ist sehr spannend», sagt Müller. Hierfür ist er auf ein breites Netzwerk angewiesen. «Die botanischen Gärten, die es in fast jeder Stadt in jedem Land gibt, sind immer am hilfreichsten.»

Pistorius hört ihm neugierig zu, packt derweil das Gemüse aus und bittet Müller, mit ihr Rüebli und Süsskartoffeln zu schälen und zu schneiden.

Chili geht über alles

Das Menü ist bodenständig mit einer asiatischen Note – ganz nach seinem Gusto. «In der Suppe ist fast alles säuerlich Erfrischende drin, was die asiatische Küche zu bieten hat – von Ingwer, Zitronengras, Limetten bis hin zum Koriander», sagt Pistorius. Wenn es nach Müller ginge, würde er die

Suppe mit Chili abschmecken. Er liebt die kleinen Scharfmacher. «Selbst das Fondue verfeinere ich mit Chili.»

Mit seinem Laden Botanik hat sich Müller einen Lebenstraum erfüllt. Ursprünglich hat er eine Pflanzen- und Sämereienhändlerlehre abgeschlossen. Aber er war ebenso langjähriger Metallwerkstattleiter, Datenbankprogrammierer und Videotechniker. Und wenn er mal Freizeit hat, spielt er gern Bass. Doch in den letzten sechs Monaten seit seiner Ladeneröffnung schiebt er vor allem 70-Stunden-Wochen. Seine Talente halfen ihm, beim Ladenausbau Geld zu sparen und alles nach seinen Vorstellungen einzurichten. «Von den Schildern, über die Beleuchtung bis hin zur Website – alles selbst gemacht», sagt Müller.

Pflanzenfreund

Müller hat die Faszination für Pflanzen von seiner Mutter geerbt, die zwar keinen Garten, aber trotzdem einen grünen Daumen hatte: «Ihr Balkon war klein und schattig, und trotzdem gedieh hier jedes noch so kleine Pflänzchen.» Sein Herz schlägt vor allem für seltene Blumen wie den Sternbalsam. Von diesem Duft kann er kaum genug bekommen.

Was Pistorius derweil in der Küche zaubert, reizt seine Geruchssinne ebenfalls: Sie brät zum Abschluss die Pouletfiletspiessli und richtet sie hübsch mit der Suppe in der Tasse an: «Das sieht fast so vollkommen aus wie eine Blüte», lobt er charmant und setzt den Löffel zum Kosten an.

Text Anna-Katharina Ris
Bilder Hans Schürmann

www.botanik-laden.ch

«Ich liebe Koriander als Hauptakteur im Essen.»



A. In seinem Laden Botanik verkauft David Müller 1600 verschiedene Arten von Samen. Diese sind jedoch nur zum Anpflanzen geeignet und nicht etwa zum Kochen.

B. Die Zutaten: Karotten, Süsskartoffeln, Ingwer, Limetten, Zitronengras, Honig, Kokosmilch und Pouletfilet.

C. Falls ganze Koriandersamen verwendet werden, diese im Mörser fein zerstoßen.



D. Zitronengrassängel halbieren und mit dem Messerrücken flachklopfen. Vor dem Pürieren müssen die Störzen unbedingt entfernt werden.

E. Marinierte Pouletfilets wellenartig auf Holzspießchen oder Zitronengrassängel aufstecken.

F. Spießli in der Grillpfanne durchbraten.



Asiatische Karottensuppe mit Pouletspiesschen

Kleine Mahlzeit für 4 Personen

1 Limette
 2 TL gemahlener Koriander
 Salz, schwarzer Pfeffer
 1 EL Reiswein (Asia-Shop)
 1 TL Honig
 4 EL Olivenöl
 8 Poulet-Innenfilets
 3 grosse Karotten
 1 Süsskartoffel
 2 Zitronengrasstängel
 2 cm frischer Ingwer
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 6 dl Gemüsebouillon
 2,5 dl Kokosmilch
 1 Bund frischer Koriander
 8 Holzspiesschen oder lange Zitronengrasstängel

1. Limette gut waschen und halbieren. Von einer Hälfte 1 TL Zesten abziehen und 1 TL Saft auspressen. Mit gemahlenem Koriander, 1 Prise Salz, ½ TL Pfeffer, Reiswein, Honig und 3 EL Öl mischen. Filets darin 15 Minuten marinieren.

2. Karotten und Süsskartoffel klein würfeln. Zitronengras längs halbieren und mit einem Messerrücken flach klopfen. Ingwer, Schalotte und Knoblauch fein hacken. Im restlichen Öl dünsten. Zitronengras und Gemüse dazugeben. Mit Bouillon ablöschen. 20 Minuten köcheln. Zitronengras entfernen. Suppe im Mixer ganz fein pürieren. Wieder zurück in die Pfanne giessen. Kokosmilch dazugeben. Weitere 10 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. In der Zwischenzeit die Filets auf Spiesschen stechen. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze rundum anbraten. Koriander hacken. Restliche Limettenhälfte in vier Schnitze schneiden. Suppe in Schälchen giessen, Koriander darüberstreuen. Mit jeweils 2 Spiesschen und einem Limettenschnitt servieren.

Dazu passt in Stücke gebrochenes Papadam-Fladenbrot.



Mehr Rezepte:

saisonküche

www.saison.ch