

Johns Schweizer Küche

«Les Flouttes» mit René Prêtre



John Wittwer, Redaktor
und gelernter Koch,
bereitet mit
Persönlichkeiten
Schweizer Gerichte zu.
Heute mit dem Kinder-
Herzchirurgen und
Schweizer des Jahres
2009 René Prêtre die
jurassische Spezialität
«Flouttes aux pommes de
terre», auf Deutsch
Kartoffelpfluten.

TEXT: JOHN WITTWER
FOTOS: CHRISTIAN LANZ

Bei unserem ersten Gespräch erklärt René Prêtre spontan: «Oh là là, les Flouttes aux pommes de terre, un plat bien de chez nous. Wollen Sie mich damit in meine Jugend zurückversetzen, mir nostalgische Gefühle entlocken? Denn das ist ein Gericht, das ich seit Jahren

nicht mehr genossen habe.» Dann kommt René Prêtre in Fahrt: «Ich bin auf einem Bauernhof in Boncourt aufgewachsen. Damals gab es bei uns viele Kartoffelspeisen, manchmal auch Flouttes. Das waren dann für mich schon fast Festtage»,

strahlt er bei der Erinnerung daran.

Um diese jurassische Spezialität bekanntzumachen, akzeptiert er umgehend, Skalpell und Operationsschürze mit Rüstmesser und Kochherd zu vertauschen. Und sich an den

Flouttes, oder eben Kartoffelpflutten, zu versuchen. Ja vielleicht sogar, um sich mit ihnen zu versöhnen? Denn als die Flouttes zusammen mit Bauernschinken so vor ihm auf dem Teller sind, ergreift er Gabel und Messer, probiert von seiner Speise und putzt sie im Nu weg.

«Meine Mutter war und ist immer noch eine sehr gute Köchin, die aus allem, was ▶▶



René Prêtre (links) wählt von «Operationsassistent» John Wittwer das geeignete Besteck respektive Messer.

Steckbrief René Prêtre

Zur Person: René Prêtre wurde 1957 als das drittälteste von sieben Kindern in Boncourt geboren. Zusammen mit ihnen wuchs er auf dem Bauernhof seiner Eltern auf. Der leidenschaftliche Arzt ist Vater einer erwachsenen Tochter und seit einigen Jahren wieder Jungeselle.

Beruflicher Weg: Prêtre studiert Medizin in Genf, zieht dann nach New York, wo er – vor allem nachts – Opfer von Gewalt und Unfällen operiert. Hier holt ihn ein Chirurg mit den Worten «Du hast gute Hände, du musst Herzen operieren» zu sich. Er arbeitet dann an Kliniken in England und Frankreich. Seit 2001 ist er Chefarzt der Kinderchirurgie am Kinderspital Zürich und Professor an der Universität Zürich.

Aktuell: Pro Jahr operiert er im Kinderspital rund 250, meist neugeborene Kinder am Herzen, daneben mehr als 80 Erwachsene am Universitätsspital Zürich. Vorlesungen und Vorträge auf der ganzen Welt füllen seine allenfalls noch leeren Termine der Agenda.

Seine Stiftung: 2006 gründet René Prêtre die Stiftung «Le petit coeur», die vor allem in Mosambique tätig ist. Mit seinem Team fliegt er einmal im Jahr für zwei Wochen nach Maputo, um dort gemeinsam mit lokalen Fachleuten Kinder und Jugendliche zu operieren. Dabei arbeiten die medizinischen Fachkräfte und die anderen Mitarbeitenden der Stiftung alle ehrenamtlich und ohne Entschädigung. Mehr unter:

link www.lepetitcoeur.com

FOTOS: FERDINANDO GODENZ, FOTOLIA

►► wir im Garten, auf dem Feld und im Stall hatten, das Beste gemacht hat. Mein Vater dagegen kümmerte sich früher nie um die Küche, erst im Alter fing er an zu kochen. Er tut dies heute mit viel Leidenschaft, Können, viel Butter und oft auch Cognac, mit dem er die Saucen verfeinert. Das lässt mich doch noch etwas hoffen», schmunzelt René Prêtre. Er selber kocht eigentlich nie, höchstens mal wie vor einiger Zeit zwei Spiegeleier

mit Schinken. «Selber kochen ist mir zu gefährlich», scherzt der Chirurg, «ich könnte mir einen Finger abschneiden», schiebt aber sofort nach: «Ich habe einfach zu wenig Zeit und oft auch keine Energie mehr dafür.»

Am häufigsten isst er deshalb im Spital, die Mensaküche sei gut und biete gesunde Mahlzeiten an. Daneben genießt er gerne regionale Produkte oder die französische Küche. «Hahnenwasser

ist mein Lieblingsgetränk, ab und zu gönne ich mir ein Glas Rotwein, und den Tag beginne ich immer mit einem Kaffee», erklärt er.

Sein Arbeitstag im Spital beginnt in der Regel um 07.45 Uhr und dauert dann bis gegen 20.00 Uhr. So gegen 22.00 Uhr erledigt der unermüdete Schaffer dann noch administrative Arbeiten, die er weniger liebt, liest wissenschaftliche Artikel in Fachzeitschriften oder liest ein Buch. «Ich habe oft den

Eindruck, dass die ganze Woche wie nur ein einziger Tag abläuft, so schnell vergehen die Stunden und Tage», bemerkt er, der vor allem am Wochenende freie Zeit hat. An Weihnachten hätten er und seine Geschwister der Mutter bei der Zubereitung des Weihnachtsstollens geholfen, erinnert er sich. «Vor allem haben wir ihr aber wohl die Verzierung verdorben». Zu einem seiner frühen «Kochversuche» gehörte auch, dass er mit einem

Flouttes aux pommes de terre

Zutaten

Für 4 Personen
 1 kg Kartoffeln, mehligkochend
 (blaue Verpackung, z. B. Jelly, Bintje)
 1 Zwiebel
 2-3 EL Mehl
 80 g Butter
 2 dl Rahm
 2-3 EL Paniermehl
 Salz

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken und zusammen mit den Kartoffeln knapp zugedeckt in Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen. Die gut abgetropften Kartoffeln in die Pfanne zurückgeben. Abtropfwasser aufbewahren, falls die Kartoffelmasse allzu fest ist. Die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken oder durch ein Passevite geben. Nach und nach Mehl dazugeben, gut vermengen und wenn nötig noch mit etwas Salz abschmecken. Einen Suppenlöffel in heisses Wasser tauchen, damit eiergrosse Stücke aus der Kartoffelmasse ausstechen und in eine ausgebutterte und vorgewärmte Gratinplatte geben. Den leicht erwärmten Rahm darübergiessen, im Backofen warm halten. Dann das Ganze mit Paniermehl bestreuen, die restliche Butter hellbraun werden lassen, darübergiessen und servieren.

Tipps

Wer möchte, gibt noch ein Ei und/oder etwas Butter zur Kartoffelmasse. Zu den «Flouttes» passen warmer Bauernschinken oder Apfelschnitze mit Zimt. Achtung: Das Gericht ist nicht ganz kalorienarm.



Kartoffeln, Zwiebel, Rahm, Mehl, Butter und Paniermehl - mehr braucht's nicht.



Mit einer Gabel zerdrücken, Mehl dazugeben und gut rühren.



Die Kartoffeln schälen und würfeln.



Der Rahm wird im Ofen vorgewärmt.



Mit der gehackten Zwiebel kochen.



Dann werden mit einem Löffel die «Flouttes» geformt und zum Rahm gegeben.

seiner Brüder versuchte, Biscuits aus Haferflocken und Schokolade zu machen. «Wir haben bereits die Menge der Milch verwechselt und nahmen 1,5 Liter statt 1,5 Deziliter. Das war dann eine richtige Suppe. Wir haben probiert, mit mehr Mehl und Haferflocken ihre Konsistenz zu verbessern und wir haben die Biscuits auch länger gebacken. Am Ende war es, trotz eines ordentlichen Schusses Kirsch, so eklig, dass mein Bruder und

ich die Einzigen waren, die sie assen, zusammen mit unseren Hunden», muss er heute noch darüber lachen.

Der Titel «Schweizer des Jahres 2009» habe ihn nicht verändert. «Ich wusste eigentlich immer, wo meine Prioritäten liegen», sagt er. «Ich durfte aber viel Schönes erleben, habe grosse Anerkennung auch von wildfremden Leuten erfahren dürfen», fährt er weiter und betont, «nicht René Prêtre

hat das geschafft, das Piano in einem Concerto klingt erst gut, wenn das Orchester gut spielt», gibt er, der früher fast Fussballer wurde, den Ball an sein Team zurück. Und freut sich auf etwas ruhigere Zeiten. Und vielleicht gar auf seine nächsten Flouttes?

Rezepte und Einkaufsliste per Handy-Click.



Coopzeitung online



Wie mögen Sie Kartoffeln am liebsten? Senden Sie Ihr Rezept an:

 www.coopzeitung.ch/flouttes



Paniermehl darüberstreuen und dann noch mit «Beurre noisette» vollenden.



Johns Schweizer Küche

Die bisher in der Coopzeitung erschienenen Folgen von «Johns Schweizer Küche»: Rösti mit Christine Lauterburg, Urner Hafechabis mit Bruno Risi, Papet Vaudois mit Stéphane Chapuisat, Appenzeller Wurst-Käse-Salat mit SimonENZler, Triner Capuns mit Bundesrätin Eveline Widmer-Schlumpf, Polenta e fasò mit Clown Dimitri, Kirschenauflauf mit Sarah-Jane, Kürbisrisotto mit Marion Gasser, Schnitz und drunder mit Pepe Lienhard, Walliser «Cholera» mit Art Furrer, Fondue moitié-moitié mit Mia Aegerter, Zürcher Geschnetzeltes mit Denise Biellmann und Glarner Zigerhöreli mit Marianne Dürst Benedetti sind abrufbar unter:

 www.coopzeitung.ch/kueche

FOTOS: FOTOLIA

Randencarpaccio Mit Orangen und Sonnenblumenkernen

Zutaten

Für 4 Personen
200 g gekochte Randen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Saft einer halben Zitrone
3 EL Olivenöl
1 grosse Orange
50 g Sonnenblumenkerne

Zubereitung

Randen mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden, auf vier Teller anrichten und leicht salzen und pfeffern. Den Zitronensaft und das Olivenöl darüberträufeln. Die Orange mit dem Messer schälen, das Weisse entfernen und in dünne Scheiben schneiden oder filetieren (das Fleisch zwischen den Häutchen der Schnitze). Damit die Randen garnieren. Am Schluss die in einer Bratpfanne leicht gerösteten Sonnenblumenkerne darüberstreuen.



Saisonkalender März

Gemüse

Blumenkohl (Import)
Broccoli (Import)
Chinakohl (Schweiz)
Fenchel (Import)
Karotten (Schweiz)
Kabis rot und weiss (Schweiz)
Knollensellerie (Schweiz)
Lauch grün (Schweiz)
Spargeln weiss und grün (Import)
Wirz (Schweiz)
Kartoffeln (Schweiz)
alle Kochtypen
Zwiebeln (Schweiz)
Randen (Schweiz)



Salate

Chicorée (Schweiz/Import)
Cicorino rosso (Import)
Endiviensalat (Import)
Nüsslisalat (Schweiz)
Zuckerhut (Schweiz)



Früchte

Äpfel (Schweiz)
Kiwi (Import)
Blondorangen (Import)
Orangen Tarocco (Import)
Orangen Moro (Import)
Grapefruits (rot, Import)

Diverse Zuchtpilze