

A la carte

Einsatz am Herd: Mit der «Saisonküche» bei Frank Baumann.

«Ich muss alles peinlich genau abwägen.»

Genial gekocht

Der Satiriker Frank Baumann liess sich von «Saisonküche»-Koch Felix Häfliger in die Geheimnisse der Thai-Küche einweihen.

Erstens: Der Mann ist nett, höflich und zuvorkommend. Zweitens: Frank Baumann polarisiert. Ein Schwätzer der perfiden Art, entrüsten sich die einen. Ein genialer Fernsehmann, meinen die anderen. Kurz: Frank Baumann («Genial daneben») sorgt für Gesprächsstoff. Ob er nun Bücher editiert, am «Samschtigs Jass» teilnimmt oder Theater, pardon, Comedy spielt. Dabei ist der 49-Jährige keineswegs immer eine schillernde Figur. Vor allem dann nicht, wenn er in der Küche werkelt. Da ist er ein aufmerksamer Zuhörer und ein begeisterter Schaffer. Mit pingeligen Zügen, zuweilen.

Genauigkeit ist alles

Ein grünes Thai-Curry, mit Gemüse und Fleisch – das hatte sich der Fernsehmann gewünscht. Und Felix Häfliger von der «Saisonküche» tat ihm diesen Gefallen. Frank Baumann steht in seiner selbstentworfenen, grosszügig konzipierten Küche. Ein freistehender Herd und ein grosser Tisch für rund zwölf Personen beherrschen den Raum. Kochen Sie oft, Frank Baumann? «Manchmal. Meine Frau Gaby kocht besser, ich habe so meine Mühe damit.» Man



Brav: Weil er Literaturpapst Marcel Reich-Ranitzky so schön verknurrt, kriegt «Bostitch» von Frank Baumann ein Stück Rindfleisch.

glaubt ihm kein Wort. Nochmals, kochen Sie ab und zu? «Wenn ich am Herd stehe, dann muss ich ein Kochbuch zur Seite haben. Und wenn da im Rezept steht, die Rüeblis müssen zwei Millimeter dünn geschnitten sein, dann schneide ich sie eben zwei Millimeter. Fünf Gramm Pfeffer sind bei mir exakt fünf Gramm Pfeffer. Ich wäge alles peinlich genau ab.» Bei einem Kreativen ein unerwarteter Zug. «Und wenn ich fertig gekocht habe, muss die Küche blitzblank sein. Sonst bekomme ich Hautausschläge.»

Felix Häfliger stellt alle Zutaten für das grüne Thai-Curry auf den Tisch, gibt Frank Baumann Anweisungen, wie er was zu schnetzeln hat. «Ich sage einfach: dünn. Wie, ist mir egal, das Zentimetermass können Sie ruhig in der Schublade lassen», meint der «Saisonküche»-Profi. Frank Baumann nickt. «Wenn ich Einladungen gebe, dann müssen alle Gäste zusammen kochen. Das ist nicht nur gesellig, sondern auch lustig. Man erschafft gemeinsam ein Menü, setzt sich an den Tisch und genießt es. Herrlich.»

Gemütlich beisammen

Geselligkeit ist dem Fernsehprofi wichtig: «Täglich um 18 Uhr ist die ganze Familie zu Hause und isst zusammen, das ist mir extrem wichtig. Ich achte auch sehr darauf, was ich esse: Junk-Food liegt gar nicht drin. Und mit Randen, Kalbskopf, Lattich und Spinat kann ich nichts anfangen, mit Meerestieren auch nicht.»

Felix Häfliger gibt die grüne Currysauce in den Cutter. Frank Baumann schaut belustigt zu, wie die Maschine etwas Mühe hat, die Ingredienzien zu zerkleinern. «So ein Cutter ist ein wichtiges Ding, nur beim Abwaschen muss man höllisch aufpassen. Die Klinge ist supermegascharf.»

«**Bostitch**» bellt bei Moritz «Wir müssen das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden», befiehlt Felix Häfliger. Frank Baumann holt aus seinem Messerblock ein grosses Messer, dann beginnt er, die Rindshuft exakt in gleichgrosse Würfel zu schneiden.

Der Fleischduft lockt «Bostitch», den Baumannschen Familienhund, in die Küche. Er wedelt mit dem Schwanz und schaut seinen Herrn mit grossen Augen an.

Da beginnt Frank Baumann plötzlich so zu reden wie Bundespräsident Moritz Leuenberger. Dem Hund gefällt das gar nicht – er beginnt zu knurren, später zu bellen. Dasselbe geschieht einige Minuten später, als Frank Baumann den Literaturkritiker Marcel Reich-Ranitzky nachhört – als Belohnung erhält das Tier ein Stückchen Rindshuft. «Er ist ein lieber, intelligenter Hund – und ein Gourmet dazu», erzählt Baumann und streichelt «Bostitch». Eigenschaften, die auch für seinen Herrn gelten.

Übrigens: Das grüne Thai-Curry mundete köstlich.

Text Mauro Paoli
Bilder Lucas Peters

«Chilischoten geben dem Curry die richtige Schärfe.»



A. Frank Baumann (links) und Felix Häfliger fachsimpeln über den richtigen Schnitt für die Frühlingszwiebeln.

B. Für ein echtes Curry braucht es viel Gemüse, Kräuter und Chili.

C. Für die Currypaste werden Kräuter und Gewürze fein geschnitten.



D. Limettenschale und Ingwer werden direkt zu den Kräutern und dem Gemüse gerieben.

E. Durch das Mixen entsteht eine feine, würzige Currypaste.

F. Die Paste wird mit dem Gemüse in der Pfanne so lange angebraten, bis sie duftet.



Grünes Thai-Rindfleischcurry

Für 4 Personen

GRÜNE CURRYPASTE:

1 Bund Thai-Basilikum
 1 Bund Koriander
 4 grüne Chilischoten
 3 Stängel Zitronengras
 50 g kleine, asiatische Frühlingszwiebeln (ca. 6 Stück)
 ½ Limette, abgeriebene Schale
 2 Knoblauchzehen
 1 EL frischer Ingwer, gerieben
 1 TL Korianderpulver
 3 EL Erdnussöl

500 g Rindshuft
 1 rote Peperoni
 150 g Kefen
 10 frische Babymaiskölbchen
 2 EL Erdnussöl
 5 dl «Thai Kitchen»-Kokosmilch
 2–3 EL «Thai Kitchen»-Fischsauce

1. Für die Currypaste vom Basilikum einige schöne Blättchen beiseite legen. Restliche Blätter und die weiteren Zutaten grob hacken, im Cutter zu einer Paste verarbeiten.

2. Fleisch in 2 cm grosse Würfel schneiden, mit 1 EL der Paste mischen und 30 Minuten marinieren lassen. Peperoni in feine Streifen, Kefen schräg in breite Stücke schneiden. Mais längs halbieren.

3. Fleisch im Öl kurz scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, warm stellen. Restliche Paste mit dem Gemüse in derselben Pfanne gut dünsten, bis die Gewürze zu duften beginnen. Mit Kokosmilch ablöschen, erhitzen. Sanft köcheln lassen, bis das Gemüse gar, aber noch knackig ist. Fleisch begeben, heiss werden lassen. Mit Fischsauce abschmecken. Anrichten und das zurückbehaltene Basilikum darüber streuen.

Mit Parfümreis servieren.



Mehr Rezepte:
saisonküche
www.saison.ch