

A la carte



Meister der
Küche: Andreas
Caminadas
Kochkünste
begeistern, seine
Gewürzgelees
sowieso.

Der Koch des Jahres Andreas Caminada ist jung, attraktiv und erfolgreich. Weihnachten findet bei ihm in der Küche statt.



Künstler am Herd

Andreas Caminada vom Hotel Schauenstein in Fürstenu GR ist kein Dandy des Essens, kein Snob der Küche – er ist Könner und Kenner. Die verspielte Küche ist ein kulinarisches Feuerwerk. So wie sein Weihnachtsmenü für das Migros-Magazin.

Baukasten- und Schablonenküche nennen es die einen, durchdachte Puzzleküche die andern. Wie auch immer: Andreas Caminadas Kreationen sind nicht nur schön und verspielt – sie schmecken auch gut.

Sein Spiel mit den unterschiedlichen Gartechniken, Temperaturen und Konsistenzen fasziniert und überrascht den Gaumen, ohne ihn zu überfordern. «Meine Küche ist

einfach», erklärt er. Das mag ein Widerspruch sein zu den Kochbildern auf den nächsten Seiten. Wer sich aber bei ihm und seiner Lebens- und Geschäftspartnerin Sieglinde Zottmaier an den Tisch setzt, ist von der Klarheit der Speisen überrascht. Da schmeckt Kürbis wie Kürbis und Schwertfisch wie Schwertfisch. Nur entstehen bei Caminada aus den beiden Komponenten einige spezielle Variationen wie ein kurz angebratener

Vorspeise: Dreierlei Schwertfisch und Kürbis

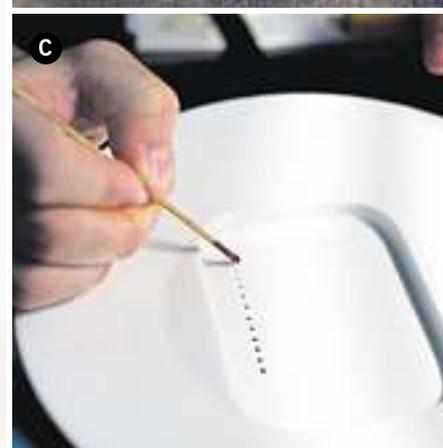
Für 4 Personen als Vorspeise

400 g Schwertfisch, filetiert
 1 TL Korianderblätter, gehackt
 Olivenöl, 1 Limette
 Fleur de sel, Pfeffer
 4 sehr dünne Scheiben Kürbis, handtellergross
 Apfelbalsamico oder Aceto balsamico bianco
 2 Schalotten, gehackt
 40 g Butter
 600 g Kürbis, gerüstet, klein gewürfelt
 5 dl Geflügelbouillon
 Zucker, 1 Blatt Gelatine
 0,5 dl Vollrahm
 1 dl Weissweinessig
 1 Zimtstange, 2 Sternanis
 10 weisse Pfefferkörner
 50 g frischer Ingwer, in Scheiben
 3 Gewürznelken, 3 Kardamom-Kapseln
 1 EL Aprikosenkonfitüre

- Je $\frac{1}{3}$ der Fischfilets klein würfeln, in 2 cm dicke Rechtecke von 2x6 cm bzw. in feine Streifen schneiden.
- Tatar: gewürfelten Fisch mit Koriander, 1 TL Olivenöl, 1 TL Limettensaft mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kürbisscheiben in wenig Olivenöl kurz braten, auskühlen lassen. Tatar in die Scheiben einrollen.
- Kurz gebraten: Fischrechtecke würzen. Auf einer Seite kurz anbraten. Mit wenig Öl beträufeln, etwas Limettenschale darüberreiben.
- Mariniert: Fischstreifen würzen, mit wenig Balsamico, Limettensaft und Öl beträufeln.
- Süppchen: 1 Schalotte in 25 g Butter andünsten. 250 g Kürbis mitdünsten. Mit 2,5 dl Bouillon ablöschen, weich köcheln. Pürieren, durch ein Sieb streichen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.
- Mousse: 1 Schalotte in 15 g Butter andünsten. 200 g Kürbis mitdünsten. Mit 2,5 dl Bouillon ablöschen, weich köcheln. Pürieren, abschmecken. Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen, abgetropft in der lauwarmen Masse auflösen. Auskühlen lassen. Sobald die Masse ansulzt, Rahm begeben. In Gläser füllen.
- Chutney: 50 g Zucker, Essig, 1 dl Wasser und 1 Prise Salz mit den Gewürzen 5 Minuten köcheln lassen. Zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen, abseihen. 150 g Kürbis dazugeben, dicklich einkochen. Konfitüre darunter-mischen.



A. Spitzenkoch Andreas Caminada in seinem Reich.
B. Das Kürbisfleisch wird in Zitronensaft mit Sternanis und Lorbeer blanchiert.
C. Den Teller dekoriert Caminada mit Kürbiskernöl.
D. Kurz angebratener Schwertfisch mit Kürbischutney.
E. Kleine Begleiter (von links): Schwertfischtatar im Minicor-net, Joghurtwürfel mit Kürbisscheibe, Schwertfisch-tatar in Kürbisscheibe, Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Kürbismousse im Cocktailglas.



Eine Vorspeise der besonderen Art: Dreierlei Schwertfisch und Kürbis, wobei das Dreierlei eigentlich aus sechs Variationen besteht.

Schwertfisch, der von etwas Kürbischutney begleitet und von Kürbiskernöl parfümiert ist. Da gibt es aber auch noch etwas Schwertfischtatar in einem Minicor-net und in einem gerollten hauchdünnen Kürbisblatt, ein Kürbismousse, eine subtil gewürzte Kürbissuppe und einen raffinierten Joghurtwürfel mit Kürbisfleisch. Als Vorspeise isst man eigentlich sechs Variationen

von Kürbis und Schwertfisch. Schön, nicht? Und in diesem Stil gehts weiter.

Weihnachten im Schloss

Über die Festtage haben Sieglinde Zottmaier und Andreas Caminada Schloss Schauenstein geöffnet. Sie werden seit Monaten mit Anfragen überhäuft – und sind «complet». Sowieso: Der Ort, die Lage, das Schloss, dessen Aus-

strahlung und Atmosphäre, die Herzlichkeit der Gastgeber, die Leistung des Küchenteams und die hohen Auszeichnungen der Gourmetfibeln Michelin und Gault Millau führen dazu, dass Schloss Schauenstein an den Wochenenden bis weit in den Frühling hinein ausgebucht ist.

Zurück zum Essen: Als Hauptgericht wählt Andreas Caminada eine Entenkeule, die

Zitrusfrüchte spielen in Andreas Caminadas Küche eine grosse Rolle.



Hauptgang: Entenkeulen mit Orangen-Gewürzbrot

Für 4 Personen als Hauptspeise

8 Entenkeulen
1 kleine Karotte
¼ Sellerieknolle
½ Zwiebel
1 Tomate, gewürfelt
1 Lorbeerblatt
1 Knoblauchzehe, gepresst
5 dl Geflügelfond
5 dl Geflügelbouillon
1 Bio-Orange
1 TL Zucker
1–2 Sternanis
4 Scheiben Toastbrot
Orangenmarmelade
Zimtpulver
1–2 EL Butter
Puderzucker
4 Orangenfilets

1. Backofen auf 140 Grad vorheizen. Keulen in einer beschichteten Bratpfanne goldgelb anbraten. In einen Schmortopf geben. Karotte, Sellerie und Zwiebel klein würfeln, in derselben Pfanne im entstandenen Fett andünsten. Mit Tomate und Gewürzen zu den Keulen geben. Fond und Bouillon dazugießen, im Ofen ca. 1½ Stunden schmoren.

2. Keulen herausnehmen, Haut abziehen und den unteren Knochen herausdrehen. Warm stellen. Schmorflüssigkeit abseihen.

3. Die Hälfte der Orangenschale dünn abziehen, Saft auspressen. Zucker in einer Chromstahlpfanne hellbraun caramolisieren, mit Orangensaft und Schmorflüssigkeit ablöschen. Auf die gewünschte Saucenkonsistenz einkochen. Orangenschale und Sternanis 5 Minuten mitkochen, abseihen. Keulen beigegeben, heiss werden lassen.

4. Toast entrinden, 2 Scheiben mit Marmelade bestreichen, mit Zimt bestreuen, mit den restlichen Scheiben belegen. In der Butter beidseitig goldgelb braten, mit Puderzucker bestäuben. Brote halbieren und mit Orangenfilets belegen.

Nach Belieben mit Selleriepüree und Foie gras servieren.

D

E

A. Die Zitronen werden ausgepresst ...
B. ... und zugeschnitten.
C. Die sündhaft gute und zarte Foie gras bekommt eine quadratische Form.
D. Leicht und einfach nur gut: Entenkeule mit Foie gras, Selleriepüree und Gewürzbrot.
E. Dazu kommen Kartoffelstock mit Lebkuchengewürz und Kartoffelstock mit Entenragout.

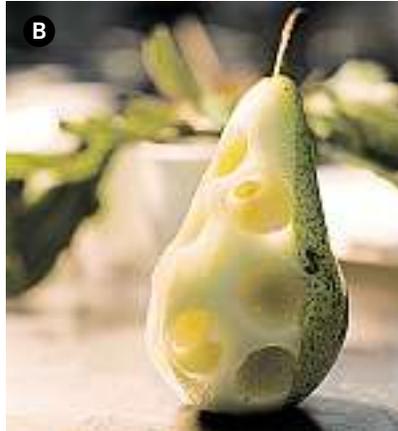
er mit Selleriepüree, etwas Foie gras mit einer Périgord-Trüffelscheibe und einem mit Marmelade gefüllten Sandwich – das mit Zimt zum Gewürzbrot mutiert – serviert. Den rechteckig zugeschnittenen Toast dekoriert er mit einem filetierten Orangeschnitt. Hinzu kommen ein hohes Glas mit Kartoffelstock und Lebkuchengewürz und eine Tasse mit Kartoffelstock, der ein Geheimnis

in Form eines Entenragouts verbirgt – spannend und raffiniert zugleich.

Andreas Caminada ist fünf Tage in der Woche von acht Uhr morgens bis weit nach Mitternacht auf den Beinen. Dabei spornt er sein motiviertes Team zu Höchstleistungen an. Und wenn etwas misslingt, wird nicht gleich geschrien und kaschiert, sondern angespornt und von vorn begon-

nen. Diese Kontinuität hat auch die Gastrokritiker auf den Plan gerufen, den erst 30-Jährigen mit Sternen und Punkten zu überhäufen. Michelin hat ihm seinen zweiten von drei möglichen Sternen verliehen, und Gault Millau Schweiz hat ihn kurzerhand zum Koch des Jahres 2008 ausgerufen und die Küche mit 18 von möglichen 20 Punkten ausgezeichnet. So viel Erfolg ruft auch Neider auf

Der Koch des Jahres 2008 zaubert ein herrlich aromatisches Schokoladen-Dessert.



Dessert: Schokoladencake mit Birne und Panna Cotta

Für 4 Personen

Schokoladenbiskuitboden, gekauft oder selbst gemacht
200 g dunkle Schokolade, 40–70% Kakao (z. B. Valrhona)
320 g Vollrahm, flaumig geschlagen
200 g Zucker
0,5 dl Weisswein
2 feste Birnen
1 Sternanis
1 Lorbeerblatt
1 Vanilleschote
1 dl Vollrahm
1 EL Milch
2 TL Zucker
1 Blatt Gelatine
1 EL Amaretto
Biskuits nach Belieben

1. Eine Cakeform mit einer Schicht Biskuit auslegen. Schokolade zerbröckeln, über einem Wasserbad schmelzen. Vom Wasserbad nehmen und den Rahm darunterziehen. Masse auf das Biskuit giessen, über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. 30 Minuten vor dem Servieren in Schnitten schneiden.

2. Den Zucker in einer Chromstahlpfanne hellbraun caramelisieren. Mit Wein ablöschen, köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Anis und Lorbeer begeben. Birnen schälen, 12 Kugeln ausstechen, dazugeben, einmal aufkochen. Zugedeckt beiseite stellen, auskühlen lassen. Birnen auf die Schokoladenschnitten legen.

3. Vanilleschote aufschlitzen, Samen herauskratzen. Beides mit Rahm, Milch und Zucker aufkochen. Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen, abgetropft in der lauwarmen Masse auflösen. Amaretto begeben, Vanilleschote entfernen. In Gläser füllen, auskühlen lassen. Mit zerbröckelten Biskuits bestreuen.

A. Andreas Caminada formt die kristallisierte Zuckermasse zur Spirale.
B. Birne nach dem Kugelausstechen.
C. Die Gewürze in der Schauenstein-Küche.
D. Schokocake mit Birnenkugeln und Zuckerspirale, begleitet von einer Sauce aus Birnen und Zitronensaft mit Sternanis.
E. Zum Finale gesellen sich zartbittere Schokoladenblätter, luftiger Schokofflan und eine Panna Cotta mit zerbröckeltem Biskuit.

den Plan. Da wird von Mäzenatentum gemunkelt und dass man auf Schauenstein nicht budgetieren muss, sondern aus dem Vollen schöpfen kann. «Blödsinn», sagt Caminada dazu. «Wir zahlen der Besitzerin, einer Stiftung, angemessen Pacht. Alles andere haben wir zu verantworten. Auch die Lohnkosten unserer zwölf Angestellten. Diese kümmern sich um das Wohl von 20 Gästen am Mit-

tag, ebenso vielen am Abend und um unsere Hotelgäste», erläutert Caminada weiter. Nun denn, der dritte Gang, das Dessert, wartet.

Das süsse Finale

Hört man Andreas Caminada von Schokolade und Birnen reden, überlegt man sich, wie der Kochmeister wohl diesen Klassiker umsetzen wird. Um es kurz zu machen: Das Resultat ist unge-

mein aromatisch – mit Birnenkugeln, Zuckerspiralen, einem Schokoladencake, Schokoladenblättern, Schokoladenflan und einer Panna Cotta mit Biskuit. Was sagte Andreas Caminada zu Beginn? Einfach sei seine Küche. Na ja. Wer also sein Weihnachtsmenü nachkochen will – nur Mut.

Text Martin Jenni

Bilder Hans Schürmann

www.schauenstein.ch