

HIER KOCHT DER CHEF

ZART SCHMELZEND

In der letzten Kolumne habe ich über den verwirrenden Zusammenhang zwischen Kauen und Essgenuss geschrieben. Darüber, wie wir hart und weich, zäh und zart je nach Speise einmal positiv und einmal negativ empfinden.

Heute geht es um noch schwieriger fassbare Qualitäten am entgegengesetzten Ende der Speiseskala: um Eigenschaften wie schaumig oder cremig, wie luftig oder schmelzend. Aber ebenso um schmierig, seifig, fettig, gummig oder klebrig.

Während wir für Düfte, Geschmäcker und Aromen in unserer Alltagssprache einen Oberbegriff haben, fehlt der merkwürdigerweise für die oben beschriebenen Eigenschaften. Die Lebensmitteltechnologien haben deshalb das unschöne Wort «Mundgefühl» kreiert.

Spricht man von Essen, spricht man immer von Duft und Geschmack, sehr selten vom Mundgefühl. Ich bin aber überzeugt, dass es für den Essgenuss der wichtigste Faktor ist, auf den wir am sensibelsten reagieren. Vor allem ist er für den Koch der komplexeste und verwirrendste. Man weiss nie genau im Voraus, ob der Gast eine Textur als angenehm oder unangenehm empfindet. Nicht von ungefähr investiert die Lebensmittelindustrie Millionen von Franken und beschäftigt Tausende von Mitarbeitern, um genau dies bei ihren Konsumenten herauszufinden.

Wie flatterhaft unser Urteil dabei sein kann, zeigte mir kürzlich eine Degustation von gefüll-

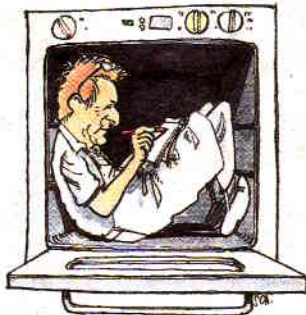
tem Konfekt. Bei dieser Degustation gab es Konfekt mit Vanillecrème-Füllung, solches mit Mandelfüllung oder auch mit Fruchtgelees. Am besten gefiel der Degustationsrunde eine butterweiche Füllung mit feinem Aroma. Als ich, einziger Berufskoch in der Runde, nebenbei bemerkte, dies sei tatsächlich eine butterweiche Füllung, nämlich eine Buttercrème, die fast nur aus schaumig gerührter Butter bestehe, fiel die

Begeisterung in sich zusammen wie ein schlecht gebackenes Soufflé. Plötzlich hiess es, die Füllung sei vielleicht doch etwas fettig und schwer und seifig. Die Degustatoren waren sich einig, dass Butterfüllung einfach unappetitlich klingt.

Heikel kann das Thema Mundgefühl auch bei der Fleischsauce werden. Zunächst einmal kann sie zu dünn sein,

dann verläuft sie im Teller, und man empfindet sie als wässrig. Bindet man sie mit Mehl oder Maizena, kann sie zu dick oder mehlig werden. Und kocht man sie stark ein, kann sie wegen des hohen Eiweissgehalts zudem klebrig werden. Die Differenz der Konsistenzen ist oft minim, der Unterschied im Essgenuss aber riesig. Denken wir nur an das 3-, 4- oder 8-Minuten-Ei oder an die unzähligen Variationen von Mousse au chocolat.

Wenn wir an eine Panna cotta denken, ist gummig eine eindeutige negative Beschreibung. Nicht jedoch, wenn Gummibärchen oder Quittenpästchen umschrieben werden. Gummig ist sogar zu



einem richtigen Modchit avanciert, wenn man liest, mit welcher Begeisterung die Restaurantkritiker die Gummnudeln und Gemüsesülzchen von trendigen Spitzenköchen rühmen.

Ganz offen gestanden ist es mir völlig schleierhaft, wann wir eine bestimmte Konsistenz als Genuss und wann als widerlich erleben. Ich sehe auch nicht ansatzweise ein vernünftiges Erklärungsmodell. Entscheidend scheint mir jedenfalls, welche Vorstellungen wir mit einer Speise verbinden. In unserem Beispiel heisst das, die Vorstellung eines Butterklumpens beeinträchtigt den Genuss einer Buttercrème. Oder ein krasseres Beispiel: Den zarten Schmelz eines Trüffelpralinés lieben wir. Die gleiche Konsistenz stelle ich mir beim Verzehr einer dicken Gartenschnecke vor, und diese Vorstellung ist widerlich.

Ein etwas modisches Rezept, das allein wegen des spektakulären Mundgefühls bei den Gästen ankommt, ist Parmesanschaum. Er passt als Sauce zu Pasta; zu Gemüse wie gebratenen Zucchetti oder Blumenkohl und zu geschmorten Tomaten.

PARMESANSCHAUM

Zutaten: 200 g rohe Kartoffeln gerieben, 1 kleine Zwiebel gehackt, etwas Butter, 4 EL Mascarpone, 150 g frisch (!) geriebener Parmesan, 1 g Sojalezithin (im Reformhaus erhältlich), Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Kartoffeln und Zwiebel in Butter dünsten. Mit 4 dl Wasser auffüllen und 10 Minuten leicht kochen lassen. Nicht pürieren, sondern nur durch ein Sieb streichen und ausdrücken. Die Flüssigkeit mit dem Mascarpone, Parmesan und Sojalezithin mixen und salzen. In einen Rahmbläser füllen, mindestens 10 Minuten stehen lassen. In die Teller spritzen und mit den anderen Zutaten des Gerichts leicht mischen.

Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblaub.
Anregungen, Kritik und Fragen werden per E-Mail entgegengenommen: peter.brunner@kaisers-reblaub.ch