

# A la carte

Einsatz am Herd: Mit der «Saisonküche» bei Daniel Graf.

## Von Herzen schottisch

**Daniel Graf mag Schottland**, liebt Schokolade, spielt Dudelsack, trinkt Wasser und Whisky – und lässt sich von «Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius mit seinem Lieblingsdessert «Cranachan» verwöhnen.

Zürich ist für den Basler Daniel Graf (46) eine welt-offene Stadt. Hier ist er zu Hause, auch wenn er in reinem «Baseldytsch» von ihr schwärmt. Na ja, in fast reinem Dialekt. Seit einem Vierteljahrhundert ist er in der Region zu Hause. Der Schöngeist und Querdenker Graf hat sich perfekt eingelebt und fühlt sich am Zürichsee pudelwohl. Als Informatiker, Bereichsleiter in einer grossen Lebensversicherung und Inhaber eines auf Single Malt Whiskys spezialisierten Fachgeschäfts in der Zürcher Altstadt. Und er ist Präsident und Spieler der Great Highland Bagpipe bei den «Pipes and Drums of Zurich», welche die schottische Kultur und deren berühmtes Musikinstrument, den Dudelsack, pflegen. Gut, Dudelsack hört Graf nicht gerne. «Dieses Wort ist eine Verniedlichung. Es wird dem Instrument nicht gerecht, schon seiner Lautstärke wegen. Sagen wir also Pipe», meint Graf dazu.

«Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius staunt über die private Single-Malt-Whisky-Sammlung von Graf. Und dieser über die



Richard Gere trinkt Champagner zu den Erdbeeren. Zumindest im Film. Daniel Graf liebt die roten Dinger mit Haferflocken und Whisky. Auch gut.

Zutaten der Köchin zu seinem schottischen Lieblingsdessert «Cranachan». Er sucht Himbeeren und findet Erdbeeren – und dunkle Schokolade. Die liebt er zwar heiss, aber in diesem Dessert hat sie eigentlich nichts verloren. «Wir kochen saisonal. Für Himbeeren ist es zu früh, und mit der Schokolade gehen wir auf die Vorliebe unseres Gastes ein. Dem Gaumen wird es gefallen. Da bin ich mir sicher», gibt sich Pistorius zuversichtlich.

Kochen sei für ihn ein grosses Fest der Sinne, erzählt Graf. Mit Kochen verbinde er das Tasten, Sehen, Schmecken, Riechen und Hören. Alles gehöre für ihn zum Entstehungsprozess, der schon mit dem Einkauf beginne. Also, los gehts: Der Backofen ist vorgeheizt, die dunkle Schokolade geraspelt, die Mandelsplitter sind geröstet, die Haferflocken und der Zucker sind auf dem Backpapier im Blech verteilt, das in den Ofen geschoben wird, während die Erdbeeren in Stücke geschnitten und der Rahm flaumig geschlagen wird.

«Erdbeere, Whisky, Haferflocke –  
welch Symbiose.»



### Genuss und Emotionen

Daniel Graf mag keine Seespinnen und Krabben, obwohl die besten aus dem Norden Schottlands kommen. Doch bei aller Liebe zu Schottland – hier hört sie auf. Alleine schon beim Gedanken an etwas mit mehr als vier Beinen vergeht ihm der Appetit.

Der kommt aber unweigerlich mit den Düften von gerösteten Haferflocken und karamelisiertem Zucker. Das Dessert steht kurz vor der Vollendung. Pistorius nippt nervös an einem Fingerhut voll Whisky, besser gesagt: an einem «Dram». Wird das Experiment mit

Erdbeeren und Schokolade funktionieren? Es tut. Von Daniel Graf hört man nur Ahs und Ohs. «Erdbeere, Whisky, Haferflocke – welch Symbiose», schwärmt er. Andrea Pistorius schmunzelt vor sich hin. Also doch. Reife Erdbeeren halten dem Geschmack der Himbeeren stand – und die Schokolade macht den Rest.

### Das Schleckmaul

Kein Wunder, Daniel Graf ist mit Schokolade aufgewachsen. Seinen weissen Zähnen zum Trotz. Ja, er ist süchtig nach Schokolade, die er gerne mit einem Single Malt genieisst. Dem schottischen Lebenswasser ist Graf zugetan. Er wurde von den Schotten als «Keeper of the Quaich», als Bewahrer des Kelchs, ausgezeichnet. Eine Ehre, die nur wenigen Kontinentlern widerfährt und eine Person auszeichnet, die sich um die Tradition und den Qualitätsanspruch von Whisky verdient gemacht hat. Daniel Graf erlebte diese Ehre im Blair Castle in Pitlochry.

Ein erhebendes Gefühl, das man nicht vergisst. Genauso wie den Augenblick, wenn Daniel Graf auf einem der unzähligen «Hills» der schottischen Highlands steht, aus der Ferne im Ohr die Klänge der Pipes und im Glas einen 40 Jahre alten Single Malt aus den Lowlands. «Das ist tatsächlich erhebend, wie diese süsse Versuchung hier», verabschiedet sich Graf von Andrea Pistorius. Aha! Ein Charmeur ist der Sunnyboy auch noch.

Text Martin Jenni

Bilder Hans Schürmann

www.pdz.ch  
www.scotlandscotch.ch



**A.** Daniel Graf ist ein Sunnyboy mit Tiefgang. Er führt «Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius charmant in das Einmaleins der Single-Malt-Whisky-Welt ein.

**B.** Die Zutaten: Edelbitterschokolade, Haferflocken, Rohzucker, Erdbeeren, Vollrahm, Whisky und mehr.

**C.** Schokolade mit einem Sparschäler oder Hobel fein reiben.



**D.** Haferflocken und Zucker auf ein Backtrennpapier verteilen und bei 200 Grad rösten respektive karamellisieren.

**E.** Haferflocken und Zucker noch heiss mit der Schokolade und den Mandeln mischen.

**F.** Rahm, Crème fraîche und Zucker mit einem Handrührgerät nicht ganz steif schlagen.



## Schoko-Whisky-Cranachan mit Erdbeeren

Für 4 Personen

100 g Edelbitterschokolade mit 80 Prozent Kakaoanteil  
 50 g Mandelsplitter  
 250 g Haferflocken, fein  
 60 g Rohrzucker  
 500 g Erdbeeren  
 2 dl Vollrahm  
 100 g Crème fraîche  
 3 EL Whisky

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Schokolade mit einem Sparschäler oder Hobel fein reiben. Ca. 1 EL geriebene Schokolade für die Dekoration beiseite legen. Mandelsplitter in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Abkühlen lassen und mit der Schokolade in eine Schüssel geben.

2. Haferflocken und 40 g Zucker auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Im Ofen während 7 bis 10 Minuten karamellisieren und goldbraun rösten. Zwischendurch mit einer Kelle umrühren. Noch heiss mit der Schokolade und den Mandeln mischen. Auskühlen lassen, bis die geschmolzene Schokolade wieder fest ist.

3. Inzwischen zwei schöne Erdbeeren mitsamt dem Grün für die Dekoration beiseite legen. Restliche Erdbeeren in Stücke oder Scheiben schneiden. Rahm, Crème fraîche und restlichen Zucker mischen. Mit einem Handrührgerät flaumig (nicht ganz steif) schlagen. Whisky dazugeben und umrühren.

4. Haferflocken, Erdbeeren und Creme abwechselnd in Gläser füllen. Mit einer Cremeschicht abschliessen, diese mit der beiseite gelegten Schokolade bestreuen und mit einer halbierten Erdbeere garnieren.

### Tipp

Für eine alkoholfreie Variante den Whisky weglassen.



D



E



F

Mehr Rezepte:

**saisonküche**

[www.saison.ch](http://www.saison.ch)