



Dessert-Träume von Ivo Adam

Die Kombination von Farbe und Geschmack



Experimentierfreude und vielleicht noch eine Portion Mut sind zwei wichtige Zutaten in Ivo Adams Rezeptentwürfen.

Ivo Adam liebt mutige Kombinationen: Dessert mit Majoran, Pinienkernen und Orangen.



TEXT: THOMAS COMPAGNO
FOTOS: HEINER H. SCHMITT

Die Kunst des Kochens liegt in der raffinierten Kombination der Geschmäcker. Nach diesem Motto kocht auch Ivo Adam. So ist er immer wieder auf der Suche nach exotischen, verblüffenden Geschmackskonstellationen. Oft entsteht dabei mit einfachen Mitteln und wenig Aufwand ein Dessert, das das Weihnachts-Dinner perfekt abrundet.

Coopzeitung: Nach welchem Prinzip kombinieren Sie Geschmäcker?

Ivo Adam: Für dieses Dessert nehme ich zum Beispiel drei Zutaten: Orangen, Majoran und Schokolade. Und diese versuche ich in möglichst vielen gegensätzlichen Richtungen zu kombinieren – also süß und bitter, salzig und scharf, aber auch warm und kalt durch die Glace und die noch warme Bitterorangen-Sauce. Das ergibt die Raffinesse im Gericht.

Kann das jeder machen?

Natürlich. Diese Rezepte sind bewusst einfach gehalten. Aus Truffles, die man natürlich auch so zum Kaffee genießen kann, entsteht mit wenig Aufwand ein ganzes Dessert.

Als Beispiel nimmt Ivo Adam die Grand-Marnier-Truffles

von Fine Food, «es soll ja ein besonderes Dessert geben», und packt sie in einen Strudelteig.

Den Teig könnte man auch selber machen, aber schneller geht es mit einem fertigen Teig. «Ausserdem wird er selbst gemacht nie so

«Ich nenne meinen Kochstil auch Pastellküche.»

dünn, wie wir ihn für die Truffles im Strudelteig brauchen», sagt Ivo Adam. Der Teig wird mit Butter bestrichen und in drei Lagen aufeinander geschichtet, dann wird das Truffe darin eingepackt. Zehn Minuten im Ofen und schon sind die Truffles im Teig fertig.

Als Nächstes widmet sich Ivo Adam dem Bett aus marinierten Orangenfilets. Dafür schneidet er Orangen in zehn bis zwölf Filets. Der Rest der Orange wird als Saft darübergeträufelt. Für die Sauce erwärmt er die Seville Bitterorangen-Konfi von Fine Food mit dem Saft der Orangen in der Pfanne und schmeckt sie mit Grand Marnier ab. Dann kommen die Orangenfilets dazu.

Welche Geschmäcker entstehen bei dieser Zubereitung?

Das bleibt dem Koch oder der Köchin überlassen. Nehmen wir die Filets sehr schnell wieder raus, ►►

«Ich kombiniere in möglichst gegensätzlichen Richtungen.»

►► bleibt die Frische der Orangen erhalten. Lassen wir sie länger, vielleicht sogar eine Nacht lang, in der Marinade liegen, nehmen die Orangenfilets den ganzen Geschmack auf und entwickeln ein kräftiges Bitterorangen-Grand-Marnier-Parfüm. Jeder nach seinem Gusto.

Zu den Truffes auf dem Orangenbett serviert Ivo Adam Pfefferglace auf Majoranpesto. Pesto kennt man als Basilikumpesto aus der italienischen Küche. Doch Pesto ist nicht auf Basilikum beschränkt. Majoran ist intensiver im Geschmack als Basilikum und lässt sich – wenn nötig – mit etwas geschmacksneutralem Spinat abschwächen. So wird das Pesto etwas weniger intensiv. Aber fürs Dessert will Ivo Adam die kräftige Note. Für das Majoranpesto gibt er Majoranblättchen, geröstete Pinienkerne und Öl in den Mixbecher und püriert es mit dem

Pürierstab. Wer die leicht pfeffrige Note im Pesto mag, nimmt dazu Olivenöl. Wer das vermeiden will, gibt Rapsöl bei. Für das Dessert reicht ein Esslöffel Pesto pro Person. Die nötige Menge Pesto wird mit Honig oder Birnel gesüsst, der Rest kann problemlos im Kühlschrank aufbewahrt werden und später zum Beispiel zu Fisch serviert werden.

Was macht denn ein Pesto auf dem Dessertteller?

Ich orientiere mich an den Farben. Wenn die passen, ist das schon mal ein Hinweis, dass man auf der richtigen Spur ist. Zu dem kräftigen Orange passt das Grün des Majorans zum Beispiel. Und warum nicht mal etwas Süsses salzig oder wie in diesem Fall etwas Salziges süss machen?

Wie kommen Sie auf solche Ideen, die dann auch noch schmecken?

Ich habe viele ►►



Süsse Genüsse, die ihresgleichen suchen



Cantucci Toscani

Nach alter italienischer Tradition Cantucci kurz in Vin Santo tauchen. In allen Coop-Supermärkten für Fr. 8.95 (250 g).



Gelato Pepe Nero

Feinster Sauerrahm und eine Essenz aus schwarzem Madagaskar-Pfeffer. In grösseren Supermärkten für Fr. 9.20 (500 ml).



Fine Food Orangettes

Confierte Orangenstäbchen mit Grand Cru Couverture, zu Portwein oder Orangenlikör. In grösseren Supermärkten für Fr. 9.90 (100 g).

Fine-Food-Desserts

Kreationen von Ivo Adam



Zufrieden mit seinem Kunstwerk: Ivo Adam mit einem Truffe im Teig.



Marinierte Orangenfilets

Für 4 Personen

Zutaten

2 Orangen
1 dl Orangensaft
50 g Fine Food Seville
Orange Fine Cut
Marmelade
0,2 dl Grand Marnier

Zubereitung:

Orangen filetieren. Orangensaft mit Konfitüre aufkochen. Filets beifügen und auskühlen lassen. Filets wieder entfernen. Saft einkochen, bis eine sirupartige Konsistenz erreicht wird. Grand Marnier und Filets beifügen. Ein paar Stunden marinieren.

Truffes im Teig

Für 4 Personen

Zutaten

4 Fine Food Truffes au Grand Marnier
Butter, flüssig
Strudelteig

Zubereitung:

Teig mit flüssiger Butter bestreichen und drei Lagen aufeinanderkleben. Anschliessend Teiglagen so in 4 Quadrate schneiden, dass man ein Truffe damit einpacken kann. Die Truffes nun einzeln auf die Teigstücke setzen, den Teig darum herum formen und mit einem Zahnstocher fixieren. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad ca. 10 Minuten backen.

Süßes Majoranpesto

Für 4 Personen

Zutaten

1 dl Raps- oder kalt gepresstes Olivenöl
20 g Birnel (Birrendicksaft) oder flüssigen Honig
10 g Majoran, gezupft
50 g Pinienkerne, geröstet
eine Prise Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten mixen.

Anrichten:

Pro Teller je 3 Orangenfilets mit Marinade auf Teller anrichten. Ein eingebackenes Truffe auf der Marinade platzieren. Einen Esslöffel Pesto auf den Teller streichen, darauf eine kleine Kugel Fine Food Fior di Latte oder Fine Food Pepe Nero legen.

FOTOS: HEINER H. SCHMITT, BEATRICE THOMMEN-STÖCKLI



Les Premiers Crus du Venezuela

Die Premiers-Crus-Kakaos versprechen ein erstklassiges Genuss-Erlebnis. Erhältlich in grösseren Supermärkten für Fr. 9.95 (6 x 12 g).



Feuillettes au Chocolat noir Pralinés

Trüffel-Füllung, zu Espresso oder Single Malt Whisky. In grösseren Supermärkten für Fr. 9.95 (115 g).



Truffes au Grand Marnier

Ein Hochgenuss mit Kaffee, Espresso, Grand Marnier oder süsssem Wein. In grösseren Supermärkten für Fr. 8.50 (90 g).



Beim Anrichten nimmt es Ivo Adam genau: Präzisionsarbeit auf dem Dessertteller.

►► Geschmackstypen in Erinnerung. Kommt ein neuer dazu und er passt, versuche ich, eine Kombination zu kreieren. Ich kombiniere dunkle Farbtöne mit dunklen Farben, etwa Rot und Braun. Es ist kein Zufall, dass dunkles Wildfleisch mit Rotkraut und Marroni kombiniert wird. Helle Farben gehen mit hellen zusammen. Mit Rahm entstehen nicht nur Pasteltöne, sondern auch Pastellgeschmäcker, feinere, weniger intensive. Ich nenne meinen Kochstil auch Pastellküche. Geschmäcker dürfen auf dem Teller zwar konträr sein, aber in der Menge müssen sie harmonieren.

Gut zu kombinieren sind in Ivo Adams Küche die

Farben Orange und Grün, das heisst Orangen, Aprikosen, Mango oder auch Melone finden mit Majoran, Basilikum oder Thymian zu einem neuen Geschmackserlebnis zusammen.

Das angestrebte Geschmackserlebnis erfährt, wer die verschiedenen Dinge auch schon im Gaumen und nicht erst im Bauch mischt. Entscheidend dafür ist das Anrichten. Auf ein Bett von marinierten Orangenfilets platziert Ivo Adam das Truffe im Filoteig, auf einen kleinen Streifen Pesto kommt eine Kugel Pfefferglace.

Warum muss man die Dinge zusammen essen?

Die einzelnen Teile sind –

zugegebenermassen – mitunter mutig und einzeln genossen noch kein Erlebnis. Wenn Sie das Pesto jemandem zum Kosten geben, hören Sie vielleicht: «Fein, aber für mich bitte ohne das!». Das Geschmackserlebnis entsteht erst in der Kombination mit der Glace Fior di Latte oder der Pfefferglace, das ich geschmacklich sehr interessant finde.

Aber das Truffe im Teig könnte man auch alleine essen.

Man könnte. Ich richte es aber absichtlich auf einem Bett aus Orangenfilets an. Beim Zerschneiden rinnt die Schokolade über die Orangen und erzeugt so die Kombination aus Bitterorangen und süsser Schokolade. ■



Ivo Adam zeigt das sorgfältige Filetieren der Orangen:



www.coopzeitung.ch/dessert

Preisträger Ivo Adam gleich mehrfach ausgezeichnet

Im Oktober erhielt der ehemalige Kochweltmeister Ivo Adam für das Konzept seiner «Seven»-Gastrobetriebe das Goldene Palmblatt des «Leaders Club Award Deutschland». Der Leaders Club ist ein Zusammenschluss führender Gastronomen weltweit mit dem Ziel der Förderung von innovativen Ideen. Im November doppelte Adam nach: Mit den Betrieben aus der «Seven-Group» eroberte er gleich drei Publikumspreise des Swiss Gastro Awards. Das «Seven Easy» war Hauptgewinnerin aller Kategorien und Gewinnerin der Kategorie «Trend». Ivo Adam ist heute Geschäftsführer der drei «Seven»-Restaurants in Ascona («Seven», «Seven Easy» und «Seven Asia») und Autor von Kochbüchern. Oft ist Ivo Adam auch im Fernsehen zu sehen, unter anderem auch als Botschafter für Coop Fine Food.



Gianduiotto di Torino

Süsse Spezialität mit Gianduja aus Turin. In grösseren Supermärkten für Fr. 9.95, (150 g).



Tartufi nocciolata del Piemonte

Pralinés nach einem piemontesischen Rezept. In grösseren Supermärkten für Fr. 9.50 (200 g).



Fior di Latte

Milchglace. In grösseren Supermärkten für Fr. 8.90 (500 ml).

link www.coop.ch/finefood