

Eine Ode an den Sonntagsbraten

Für den Basler Spitzenkoch Dominic Lambelet ist das Produkt der Star



«Ich kenne Produzenten gerne persönlich.» Dominic Lambelet beim Anrichten des Brasatos.

DORIS BLUM (Text), KÖNIG & KÖNIG (Fotos)

Die Küche des «Rollerhof» gefällt auch kritischen Testessern (14 Gault-Millau-Punkte). BaZ-Lesern verrät Dominic Lambelet das Rezept für seinen sonntäglichen «Manzo Brasato al Barolo».

Der Sonntagsbraten, mit seinen schmeichelnden Düften und dem speziellen Drum und Dran, hat sich Dominic Lambelet von seiner Kindheit an eingeprägt. Der Tisch war schön gedeckt, es erschienen häufig noch Gäste, und alle wirkten gelöst und glücklich, erinnert er sich. Als er und seine Frau Astrid vor einem knappen Jahr das Heft im «Rollerhof» in die Hand nahmen, stand für ihn fest: Der Mittelpunkt des Sonntagsmenüs bildet wieder der Braten. «Niemand nimmt sich mehr die Zeit dafür», bedauert er. Der «Rollerhof», der zum Museum der Kulturen in Basel gehört, scheint für sonntägliche Tafeln wie geschaffen. Nicht nur wegen seiner feinen Lage auf dem Münsterplatz. Die Unterteilung des Restaurants in verschiedene «Stübli», die zueinander dennoch offen bleiben, vermittelt behagliches Wohlgefühl.

Je nach Jahreszeit und Festtagskalender brutzelt oder schmort in der Küche mal ein ganzes Geflügel, mal ein Gigot, Gitzi oder eine ganze Schulter vom Wollschwein. Oder wie neulich ein Rinderschmorbraten, Manzo Brasato al Barolo. Als grosser Weinliebhaber steckt Dominic Lambelet seine Nase natürlich alleweil ins Piemont, besucht dort Winzer und andere interessante Menschen. Ja, und wenn er dann zum Essen eingeladen werde, erzählt er, sei der Brasato ein familiäres Ritual.

Wobei der Brasato von einer piemontesischen Winzerfrau wahrscheinlich etwas anders als

im «Rollerhof» zubereitet wird. Statt das Fleisch über Nacht oder länger in der Beize liegen zu lassen, und in dieser letztlich auch zu schmoren, zieht der Basler Koch das Vakuumgaren vor. Diese schonende Methode – auch als Sous-Vide-Verfahren bekannt – ist in Profiküchen verbreitet. Denn durch das luftdichte Verschluss im Plastikbeutel und das sanfte, dafür lange Garen, bei gleichmässiger Temperatur bleibt das Fleisch saftig und gleichzeitig hocharomatisch.

In Privathaushalten fürchtet man sich vielleicht vor den Umständen. Doch zeigt Dominic Lambelet in seinem Rezept, dass es selbst mit «normaler» Einrich-

gung aufeinander abstimmen. Als Auftakt wird da eine Entenconsommé mit Tortelloni-Einlage, dort eine Vorspeise aus Girenbader Geisskäsi und schwarzen Piemonteser Linsen bestellt. Sonntags spielt zwar der Braten die Hauptrolle, doch das Rundum, wie Vorspeisen und Desserts, sind à la carte wählbar. Und unter der Woche ist der Rhythmus eh anders. Halt so wie in einem Restaurant im Zentrum der Stadt.

AUSZEIT. Nur dass die Lambelets für viele Basler so etwas wie Freunde sind. Ihre Gäste weinten ihnen nach, als sie vor zwei Jahren den «Gundeldingerhof» ver-

kauften, um eine kreative Auszeit zu nehmen. Dieses Aus nutzen sie zum Teil für Ferien mit den Kindern. Zum Teil war «der Chef» allein unterwegs. In Katalonien oder Nordamerika etwa, wo alte Beziehungen bestehen.

Anders als sonst üblich hatte Dominic Lambelet die weite Welt bereist, bevor er seine Kochlehre nur überhaupt anfang. Der heute 45-Jährige, mit Wurzeln im neuenburgischen Val de Travers, bezeichnet sich selber als «Späteinsteiger» – nach einem Umweg über Fotografie und Kunst. Der breite Horizont und ein Sinn für kritisches Hinterfragen prägen denn auch seinen Stil. Sei es bei den Crevetten – in Bio-Qualität –

die er mit Mango und Zitronenmelisse zu einer säuerlich scharfen Kokossuppe komponiert. Oder beim Zuchtlachs – mit französischem «Label Rouge» – Gütesiegel – den er als Tatar verarbeitet und mit dem Roggen, jungem Blattspinat und Tannenhonigsenf-Glace anrichtet. Produkte mit ökologischen Garantien kosteten das Mehrfache, sagt er. Doch sei es das wert.

«Mir ist es sogar am liebsten, wenn ich einen Produzenten persönlich kenne.» Wie etwa den Metzger der Witzwiler Säuli: Die «Bäggli» schmort Lambelet butterweich und begleitet sie mit Kürbispüree und Trüffelgnocchi. Als süsser Nachschlag drängt

sich eine Quittenvariation – Sorbet, geschmorte Früchte und Creme – geradezu auf. Oder wem eher nach Schokolade zumute ist: Ein Giandujaglace mit Orangensüppchen und Tahiti-Vanille-Mousse. Der Weinkenner Lambelet entpuppt sich auch als Liebhaber der Kakaobohne.

TEAMWORK. Wenn einer eine Reise tut ... und er ist Koch, guckt er bestimmt in fremde Töpfe. Das Sous-Vide-Verfahren etwa hat dem Basler der US-Sterne Koch Thomas Keller («French Laundry», Yountville und «Per Se», New York) erst richtig schmackhaft gemacht. *) Im «Rollerhof» wendet er das Prinzip praktisch für alles Schmoren an. «Das Ergebnis ist unvergleichlich», zeigt er sich hingerissen.

Andere Beeinflussungen sind subtiler, wie etwa bei den Saucen. Bei Dominic Lambelet zeichnen sie sich unverändert durch ihre Tiefe aus. Doch benutzt er sie – umso mehr – mit Zurückhaltung. Statt den Manzo beispielsweise zu übergießen, beträufelt er ihn, setzt die Tropfen dekorativ auf den Teller. Hinter der raffinierteren Anrichte steht nicht zuletzt Flavio Fermi, den Dominic Lambelet noch im «Gundeldingerhof» ausbildete und nun als Küchenchef an seine Seite geholt hat. Der ehemalige Lehrling hat nach Wanderjahren in Deutschland das Zeug dazu.

Ja, und wie beide Köche bestätigen: So ein Schulterschluss in der Küche ist fruchtbar. Was dabei herauskommt, gefällt jedenfalls auch den kritischsten Testessern: Gault Millau zeichnet den «Rollerhof» bereits mit 14 Punkten aus. Der neu erschienene Gastronomieführer «Basel geht aus» setzt das Restaurant an die Spitze von Basels Trendsettern.

* Thomas Kellers Kochbuch über das Vakuumgaren heisst «Under Pressure» und ist bei Workman Publishing erschienen. Fr. 109.–.

Beim Profi nachgefragt



ZU GAST. Was ist es, was professionelle Köche auszeichnet? Worauf kommt es an? Die BaZ schaut Spitzenköchinnen und -köchen der Region über die Schulter.

Die Küche, in der die sechsköpfige Brigade zusammenarbeitet, ist klein. Wenn es hoch zu- und hergeht, müssen die vier Köche und zwei Lehrlinge sich

keine Hexerei bedeuten. Im Gegenteil. In Begleitung zum Fleischstück mit seiner kräftigen Barolosauce köchelt er eine Polenta aus Buchweizen und hellem Mais gemischt, deren Griess er von einer traditionell mahlen- den Steinmühle bezieht (www.scalagusti.ch).

Die Küche, in der die sechsköpfige Brigade zusammenarbeitet, ist klein. Wenn es hoch zu- und hergeht, müssen die vier Köche und zwei Lehrlinge sich

Manzo Brasato al Barolo – Rinderschmorbraten à la mode du chef

ZUTATEN. Für 8 Personen: 1 kg Rindfleisch (Federstück), 150 g klein gewürfeltes Gemüse: Sellerie, Zwiebel und Karotte, 1 Zweig Thymian, 5 schwarze Pfefferkörner, 1 Flasche Barolo, 1 EL Demiglace, 1 Msp. Speisestärke, Polenta: 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl, ½ dl Weisswein, etwas Thymian, 400 g Steinmühlenpolenta (siehe Haupttext), Salz und Pfeffer, 200 g Parmesan, gerieben. Beilage: Buntes Wintergemüse, in Stücke geschnitten, und in Bouillon blanchiert.

ZUBEREITUNG. Das vorbereitete gewürfelte Bratengemüse, sowie Thymian, Pfefferkörner, 2 dl Barolo und etwas Salz mit zum Metzger nehmen und zusammen mit dem Rindfleisch vakuumieren lassen. Den so verpackten Manzo dann ca. 18 Stunden bei 72 ° C garen: Je nach Kücheneinrichtung im



Kombisteamer oder im Wasserbad im konventionellen Ofen oder aber Inkubator. Wichtig ist das gleichmässige Einhalten der Temperatur. Für die Polenta Zwiebel und Knoblauch hacken, in Olivenöl anziehen und mit Weisswein ablöschen. Mit 2 l Wasser auffüllen, würzen und aufkochen. Zwiebel und Knoblauch mit dem Stabmixer zerkleinern. Die Polenta einrühren und bei kleinster Hitze 90 Minuten kö-

cheln. Dabei immer wieder rühren. Kurz vor dem Servieren den Parmesan untermengen. Für die Sauce den verbliebenen Barolo (5 dl) auf etwa 1 dl einkochen. Den Vakuumbeutel mit dem gegarten Rindfleisch aufschneiden und den Schmorsaft zum reduzierten Wein geben. Demiglace und Speisestärke unterrühren, und das Ganze zu einer köstlichen Sauce einkochen. Das Rindfleisch mit dem blan-

chierten Wintergemüse in eine grosse Bratpfanne geben und von allen Seiten anbraten, so dass sich verfeinert Röstaromen bilden. Im 90 ° C heissen Ofen warm halten, bis Polenta und Sauce servierbereit sind. Anrichten wie auf dem Bild oder nach eigenem Gusto.

Tipps von Dominic Lambelet:

Das Federstück vom Rind enthält reichlich Kollagen, wodurch das Fleisch nach langem, sanftem Garen saftig und butterzart wird.

Am einfachsten lassen Sie das Fleisch über Nacht garen. Wichtig ist die gleichmässige Temperatur.

Jeder Metzger hat eine Vakuummaschine und wird Ihnen das Fleisch wie oben beschrieben einpacken. Aber bitten Sie ihn frühzeitig darum. Der Barolo zum Kochen darf ein günstiger sein. Zum Essen dann gönnen Sie sich einen guten! Aufgezeichnet: dob

cookies

Weinkultur im Bild

FUNDIERT. Das neue, grossformatige Buch «Wein Genesis» des Österreicher Karl Mayer informiert anschaulich über Rebsorten, die Arbeit des Winzers und über die Weinerzeugung im Jahreslauf.

> Wein Genesis, Kulinarium-Verlag, ca. 90 Fr. Mail: bestellen@medienlogistik.at



Häppchenküche

WÜRZIG. Im handlichen Schabziger-Kochbuch dreht sich alles um Fingerfood, um kleine, feine Häppchen, die sich zum Apéro ebenso eignen wie als Vorspeise oder würzige Mahlzeit zwischendurch.

> Schabziger Fingerfood, Haedeker-Verlag, Reihe Selection, Fr. 14.–.



Curry-Gerichte für Anfänger

HILFREICH. Das Curry-Kochbuch von Betty Bossi ist eine gute Einführung in die Kochkunst Indiens, Thailands und Indonesiens, wo Currys eine zentrale Rolle spielen. Dazu gibts eine praktische Warenkunde.

> Faszination Curry, Betty-Bossi-Verlag, Fr. 14.90.



Der Guide auf dem iPhone

PREMIERE. Mit Erscheinen der neuen Printausgabe 2010 des «Guide bleu» stehen erstmals alle 3000 Restaurant-Tipps auch auf dem iPhone zur Verfügung (Adressen, Telefonnummern, Websites, Spezialitäten).

> Guide bleu, Brunner-Verlag, Fr. 48.–. www.guide-bleu.ch

