



Alexander Kühn

Redaktor Sport und Gesellschaft

@alexkuehnzh folgen

Das ekligste Essen? Unsinn!

Aktualisiert vor 53 Minuten

Der Zürcher Sternekoch Tobias Buholzer zeigt, wie man aus Rosenkohl, Schwarzwurzeln und Quitten wunderbare Gerichte zubereitet. Ein Plädoyer für kulinarische Siefkinder – und drei Rezepte.



Retter von Rosenkohl, Schwarzwurzeln und Quitten: Tobias Buholzer mit seiner Frau Sabrina.

Bild: ZVG

- ▶ «Sonst würde ich Totenköpfe dekorieren»
- ▶ Der Schweizer Dessertkönig von Bangkok
- ▶ Nicht ohne meine Zwiebel

Teilen und kommentieren

Die Redaktion auf Twitter

Stets informiert und aktuell. Folgen Sie uns auf dem Kurznachrichtendienst.

Rosenkohl, Schwarzwurzeln und Quitten haben in Zeiten von Convenience Food einen schweren Stand. Sie sind kulinarisch Widerspenstige, die kaum noch einer zu bändigen versucht. Rosenkohl ist gar so unbeliebt, dass man mit Objekten, die seiner Schmähung dienen, Geld verdienen kann. Zumindest in Grossbritannien, wo sich eine grüne Christbaumkugel mit der Aufschrift «I hate sprouts» (Ich hasse Rosenkohl) zu Weihnachten bestens verkaufte. Bitter, muffig und matschig sei das Gemüse aus der Familie der Kreuzblütler, behaupten seine Kritiker. Und als das Projekt «Gegen neue Mauern» in Berlin Schulkinder aus Ost und West zur Suche nach Gemeinsamkeiten an einen Tisch brachte, waren sie sich vor allem in einem Punkt einig: «Rosenkohl ist so ziemlich das ekligste Essen, das es gibt.»

Bei Tobias Buholzer vom Zürcher Restaurant Münsterhof steht der Rosenkohl dagegen hoch im Kurs, und mit ihm die beiden anderen kulinarischen Stiefkinder. «Weil ich bisweilen ein bisschen boshaft bin», sagt der Sternekoch mit einem Lachen. «Und weil diese drei Produkte richtig zubereitet Delikatessen sind. Zupft man einzelne Blätter vom Rosenkohl und blanchiert diese nur kurz, tritt die frische und feine Komponente zu Tage, die den ganzen Röschen abgeht.» Die knackigen Blätter kombiniert Buholzer mit Ziegenfrischkäse, Oliven-Dattel-Tapenade und Gewürzcroûtons. Weg sind Matsch und Muff, an ihre Stelle tritt ein spannendes Aromenspiel zwischen der Säure des Käses, der Süsse und Würze der Tapenade sowie der Frische des Gemüses.

Konservendose und die Tiefkühltruhe sind das geschmackliche Verderben

Der Schwarzwurzel haben zwei Dinge den schlechten Ruf eingebrockt: ihre Präsenz im unseligen Mischgemüse aus der Konservendose und die aufwändige Zubereitung. «Die Erde abbürsten, die Wurzeln gründlich waschen und schälen – das will sich fast niemand mehr antun», konstatiert Buholzer. «Aber Schwarzwurzeln muss man unbedingt frisch essen, die Konservendose und die Tiefkühltruhe sind ihr geschmackliches Verderben. Wer nicht vor der Arbeit zurückschreckt, wird reich belohnt. Die nussige Note macht die Wurzel zum idealen Partner für die Jakobsmuschel und den schwarzen Trüffel.»

Wehe, wenn die Quitte kommt!

Der grösste Schreck aller Köche aber ist die Quitte. So unproblematisch ihr Aroma ist, so widerborstig gibt sie sich, wenn es um die Zubereitung geht. «Mit der Verarbeitung von 50 Kilo dieser Frucht sind drei Köche gut und gerne zwei Tage beschäftigt. Quitten bedeuten verfärbte Hände mit Schnitten und Blasen, wenn ich sie bestelle, sage ich meinen Mitarbeitern vorher lieber nichts», schildert Tobias Buholzer sein ambivalentes Verhältnis zum leuchtend gelben Gewächs.

Er serviert die Quitte am liebsten als Kompott. Für dieses lässt er Kugeln ausstechen und in einem aus den Quittenabschnitten zubereiteten Sud einkochen. Es entsteht eine Verbindung von Säure und

Süsse, die perfekt zu Käse passt – und zu einer Spezialität des Münsterhofs, der Noix gras. Diese ist eine auf Basis von Nüssen zubereitete vegetarische Adaption der Foie gras. Buholzer entwickelte sie, weil er Enten- oder Gänsestopfleber aus ethischen Gründen ablehnt. Wegen ihrer Härte und den Gerbstoffen sind die hierzulande gängigen Quittensorten in rohem Zustand nicht essbar – im Gegensatz zur in der Türkei angebauten Shirin-Quitte. Sollte Ihnen diese einmal begegnen, beissen Sie ruhig zu. (Tages-Anzeiger)

Erstellt: 04.01.2014, 11:38 Uhr