

Magazin

BERNER ZEITUNG

www.bernerzeitung.ch

25

Bloss kein Schnickschnack!

KOCHSCHULE Balsamico-spritzer und Peperoncino-krümel sind ihm ein Graus: Bei Andri Casanova vom Restaurant Essen'z in Brugg AG kommt nichts auf den Teller, das man beim Essen nicht vermissen würde. Diese Reduktion aufs Wesentliche macht seine Küche spektakulär.

Als Andri Casanova ein Kind war, durfte er manchmal im Restaurant ein Dessert bestellen. Er freute sich sehr. Als der Teller kam, musste er zuerst Dekormaterial beiseiteschaffen; Pflümchen aus Plastik, trockene Biskuits, Tierfigürchen, Minzenblätter, solche Dinge. Als er dann endlich seine Süßspeise essen konnte, schmeckte sie nicht mehr so toll, wie er sich das vorgestellt hatte.

Daraus, sagt Casanova heute, habe er gelernt. Die Teller, die er in seinem Restaurant nahe dem Bahnhof von Brugg AG serviert, sind frei von Schnickschnack. Bei ihm kommen als Vorspeise zum Beispiel frischer Fisch, ein Tomatenküchlein und Kräutersauce auf den Teller. Keine Balsamico-spritzer, keine Peperoncino-krümel, keine essbaren Blumen, nicht mal ein Krätchen auf dem Fisch. «Es ist unendlich viel cooler, wenn ein Gericht unspektakulär aussieht, aber spektakulär schmeckt, als umgekehrt», sagt der 36-Jährige.

Einfache Karte

Es ist kein Zufall, dass Casanova und seine Frau Kathrin Spillmann (37) ihrem Lokal bei der Eröffnung vor knapp sieben Jahren den Namen Essen'z gegeben haben. Einerseits sei der Name natürlich ein Wortspiel, sagen sie. Andererseits beschreibe er

die Philosophie des Hauses perfekt. Casanova und Spillmann wollen das Essenzielle, sonst nichts. Auf ihrer Speisekarte stehen Gerichte wie «Kalbsrücken, Risotto, Spargel, Zitrone» oder «Schweizer Kalb, Thunfisch, Bohne, Kaper, Landbrot». Die Gault-Millau-Tester würdigen dieses Konzept mit 15 Punkten.

Dass es immer besser ist, beim Kochen und Anrichten alles wegzulassen, was man beim Essen nicht vermissen würde, stellt Casanova gerne unter Beweis. Er macht heute Makrelenfilets mit Kräutersauce und eine Tarte Tatin aus ofengetrockneten Tomaten. Ein perfektes, einfaches Sommergericht, findet der Koch.

Bei der Arbeit erläutert Casanova jeden Handgriff im Detail, gibt Tipps, fachsimpelt über Fischhaut, den Säuregehalt von Tomaten oder darüber, dass es nichts Mühsameres zum Selbermachen gebe als Blätterteig. Deshalb verwende er, wie alle Köche, die er kenne, ein industriell hergestelltes Produkt.

Schöne Zeichnung

Für die Küchlein lässt der Koch zuerst ein wenig Zucker caramolisieren. Er bedeckt den Boden eines Aluförmchens mit der braunen Masse. Zuvor hat Casanova Tomaten entkernt, halbiert, gewürzt und eine Dreiviertelstunde lang bei 120 Grad im Ofen getrocknet. Er schichtet drei Hälften in die Förmchen und deckt das Ganze mit Blätterteig zu. Eine Viertelstunde ungefähr dauert es im heissen Ofen, bis der Blätterteig goldbraun ist und die Tomaten saftig-süss.

Das gibt dem Chef Zeit, das Makrelenfilet zu «zupfen», wie man in der Fachsprache sagt. Mit einer Pinzette entfernt Casanova

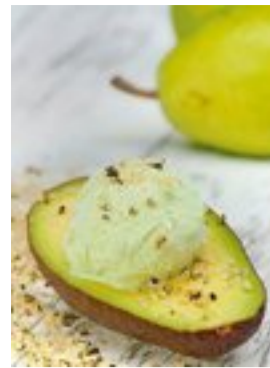


Will von allem die Essenz: Andri Casanova (36) in der Küche seines Restaurants Essen'z in Brugg. Bilder Flurin Bertschinger

ESSEN

Eine Superidee, diese Glace

Superfoods sind Esswaren, die wahrscheinlich gesund sind. Solche in Glace zu verpacken, ist eine Superidee (Bild: Avocado-Birnen-Eis). SEITE 26



die Gräten. Es sei ein gutes Zeichen, wenn er dabei viel zu tun habe, sagt er, so wie jetzt. «Je schwieriger sich die Gräten entfernen lassen, desto frischer ist der Fisch.»

Zum Braten nimmt der Koch günstiges, gut erhitzares Olivenöl und ein Stückchen Butter. «Wenn die Butter im Öl zu brutzeln beginnt, ist die perfekte Hitze erreicht», sagt er. Die Haut lässt der Koch am Filet. Sie schützt es vor dem Austrocknen. Sie sieht bei einer Makrele wunderschön aus. Und sie wird wunderbar knusprig.

Die Sauce bereitet Casanova aus Schalotten, gehackten Kräutern und etwas Kalbsjus zu. Das geht schnell und unspektakulär. Dann piepst bereits der Ofentimer, die Tarte sind fertig. Der Koch lässt ein wenig Caramel aus den Förmchen abtropfen, stürzt die Küchlein auf eine Platte. Dann gibt er Sauce auf den Teller und legt den Fisch darauf. Die Sauce komme unter den Fisch, weil so die Haut knusprig bleibe, sagt der Koch. Und weil man so die schöne Zeichnung der Makrele besser sehe.

Potenzierende Zutaten

Die Tarte Tatin, die den Teller komplettiert, sieht aus wie ein Dessert. Der Geschmack ist süsslich, aber auch säuerlich. Der kräftige Fisch mit den pikanten Kräutern passt hervorragend.

Man hat gar das Gefühl, dass sich die einzelnen Zutaten des Gerichts nicht ergänzen, sondern gegenseitig besser machen. Als er das hört, lächelt Casanova. Sich potenzierende Zutaten nenne er dieses Phänomen, sagt er. Bei den Desserts, die er als Kind gegessen hat, habe er es nie erlebt.

Fabian Sommer



Präparieren: Die wichtigsten Komponenten sind bereit.



Zupfen: Der Koch befreit den Fisch mit der Pinzette von Gräten.



Schichten: Die Tomatenhälften kommen ins Aluförmchen.



Imponieren: Die Makrele zeichnet sich durch zartes Fleisch und eine schöne Zeichnung aus.



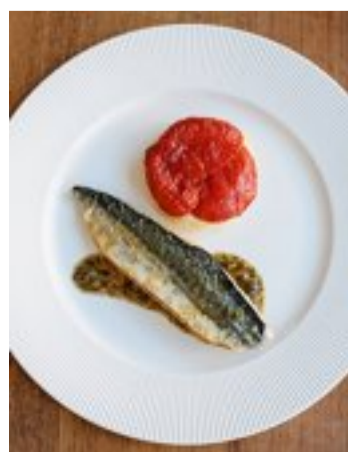
Backen: Nach einer Viertelstunde im heissen Ofen ist die Tarte Tatin fertig.

REZEPT

Makrele mit Tomaten-Tarte-Tatin für 4 Personen

Zutaten: 2 Makrelen à ca 400 g, 1 Rolle Blätterteig ausgewallt, 6 Ramatitomaten, 1 Schalotte, 4 EL Zucker, 8 EL Wasser, frische Kräuter nach Belieben und Saison, Salz, Zucker, Pfeffer, Olivenöl, Butter, 4 EL Kalbsjus oder Bratensauce.

Tarte Tatin: Stielansatz der Tomaten entfernen und die Haut fein einritzen. 30 Sekunden in kochendes Wasser geben. In Eiswasser kühlen. Schälen, halbie-



ren, Kerne entfernen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit Salz, Zucker, Pfeffer würzen und etwas Olivenöl darübergeben. Im Ofen bei 120 Grad rund 45 Minuten trocknen. Aus dem Blätterteig etwa 10 cm grosse Kreise ausstechen. Aus Zucker und Wasser helles Caramel kochen, mit Wasser ablöschen und auf eine dickflüssige Konsistenz reduzieren. Das Caramel in Aluförmchen geben. Je 3 Tomatenhälften darauf verteilen und mit Blätterteig zudecken. Im Ofen bei 170 Grad 15 Minuten

lang backen. Caramel abtropfen lassen, stürzen. **Makrele:** Fisch filetieren und die Gräten mit einer Pinzette entfernen. Für die Sauce die Schalotte hacken und in Olivenöl andünsten. Kalbsjus und gehackte Kräuter zugeben, würzen. Olivenöl und ein Stückchen Butter in einer Teflonpfanne erhitzen. Wenn die Butter schäumt, die gewürzten Filets auf der Hautseite golden braten. Wenden und kurz fertigbraten. Fisch auf der Sauce anrichten. Sofort mit der Tarte Tatin servieren.

DER PASSENDE WEIN

Kathrin Spillmann ist Sommelière im Essen'z. Zu Makrele und Tomatenküchlein empfiehlt die Frau von Andri Casanova einen **Pinot gris AOC Brestenberg** von Wehrli Weinbau aus Küttigen. Das Aargauer Produkt sei einer jener seltenen Weine, die wirklich gut mit der Säure von Tomaten harmonierten, sagt Spillmann. Preis pro Flasche: 19.80 Fr. www.wehrli-weinbau.ch



SERIE

In der Serie «Kochschule» verraten Mitglieder der Jeunes Restaurateurs d'Europe und Membrés d'honneur (über 49 Jahre alt) jeden ersten Freitag im Monat Tipps und Tricks aus ihrer Küche. Heute lässt sich **Andri Casanova** vom Restaurant Essen'z in Brugg AG (15 Gault-Millau-Punkte) über die Schulter schauen. fs

Rezept und Anleitung von dieser «Kochschule» sowie von bereits erschienenen auf kochschule.bernerzeitung.ch