

Schichtarbeit für Feinschmecker

Die Basler Spitzenköchin Tanja Grandits hat 70 umwerfende Gerichte kreiert – im Glas gekocht und serviert

Tanja Grandits hat mit der im Sommer 2008 erfolgten Übernahme des legendären Restaurants Stucki in Basel ein schweres Erbe angetreten. Aber die Spitzenköchin, die vorher im Restaurant Thurtal in Eschikofen (TG) gekocht hatte, stellt sich der Herausforderung. Sie sorgt mit ihrer «fröhlichen Weltküche», wie das Magazin «Basel geht aus» schreibt, bereits für viel Furore am Rheinknie. Die Kreationen aus bewährten Grundprodukten und asiatischen Einflüssen sind der Gastro-Bibel «Gault Millau» vorläufig 16 Punkte wert. Wohl nicht mehr lange, denn die neue Ausgabe 2010 erscheint am 12. Oktober. Grandits selber beschreibt ihre Küche als «frisch, aromatisch, eigenständig».

Ihre Phantasie und Kreativität scheinen keine Grenzen zu kennen: Tanja Grandits hat 70 einzigartige Gerichte entwickelt, die im Glas gekocht und serviert werden.* «Die Form der Zubereitung geniesst einige Vorzüge», hebt die 38-Jährige hervor: Mit verschiedenen, farblich abgestimmten Schichten könne eine besondere Wirkung erzielt werden. «Zudem vermitteln die Kombinationen im Glas einen intensiven, unvergleichlichen Geschmack.»

Das neue Kochbuch der gebürtigen Deutschen zeichnet sich dadurch aus, dass Rezepte vorgestellt werden, die Laien problemlos nachkochen können. Die Gerichte lassen sich gut vorbereiten. Und mit «kulinarischen Hochstapelen» im Glas sorgt man zu Hause garantiert für einen bleibenden Eindruck bei Gästen. Prinzipiell lässt sich alles anrichten: Amuse-Bouches, Vorspeisen, Suppen, Hauptgänge, Desserts (siehe Rezepte). «Am kreativsten bin ich bei Gerichten mit Fisch und Meeresfrüchten», verrät Grandits. Am wenigsten falle ihr bei Fleisch ein. Aber egal, was die begnadete Kochkünstlerin ausheckt: «Am Schluss muss stets die Harmonie stimmen – im Glas oder auf dem Teller.» Peter Keller

Tanja Grandits: Alles klar. Im Glas gekocht – im Glas serviert. AT-Verlag, Baden. Fr. 39.90; Restaurant Stucki, Basel, www.stuckibaseli.ch.



FOTOS: MICHAEL WISSING

Das Auge isst mit: Tanja Grandits vom Restaurant Stucki in Basel präsentiert ihre Kreationen im Glas.

Zwei Rezepte aus dem neuen Buch von Tanja Grandits

Pulpo mit Rosmarin, im Glas geschmort

Für ein grosses Einmachglas

- 1 Pulpo (Krake), ca. 1,2 kg
- 300 ml Olivenöl
- 3 rote Chilis
- 5 Rosmarinzwige
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 unbehandelte Zitrone, abgezogene Zesten
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL Fleur de Sel

Zubereitung:

Den Pulpo in kochendes Wasser geben und einmal aufkochen lassen. Das Olivenöl mit allen weiteren Zutaten mischen und in das Einmachglas geben. Den Pulpo hineinlegen. Das Glas mit einem nassen Küchentuch bedecken und mit dem Deckel verschliessen. Schliesslich im Ofen bei 180 Grad eine Stunde schmoren lassen.

Den Pulpo noch warm in Stücke schneiden. Nach Belieben mit einer Vinaigrette aus dem Schmor-Öl und Zitronensaft als Salat geniessen oder zusammen mit Tomaten und Weisswein daraus eine Pasta-Sauce zubereiten.



Ziegenkäsekuchen mit Estragon und Datteltomaten.

Ziegenkäsekuchen mit Datteltomaten

Für 6 Portionen-Einmachgläser

- Käsemasse:**
- 150 g Ziegenfrischkäse
 - 100 g Quark
 - 2 Eier
 - 1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
 - 5 EL brauner Zucker
 - 3 EL Mehl
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
 - 2 EL Estragonblätter
 - 200 g Datteltomaten, halbiert
 - 3 EL zerlassene Butter für die Gläser
 - 3 EL frisch geriebenes Weissbrot

Zubereitung:

Die Gläser ausbuttern und mit den Bröseln ausstreuen.

Alle Zutaten für den Ziegenkäsekuchen glatt rühren. Die Käsemasse in die Gläser füllen und die Tomaten hineinsetzen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 7 Minuten backen. Herausnehmen, sich setzen lassen und dann weitere 6 Minuten fertig backen.



Tintenfisch mit Rosmarin, im Einmachglas geschmort.

Wein-Keller Elegant



Peter Keller

Der grösste Weinsee Frankreichs liegt im Süden. Das Languedoc-Roussillon steht vor allem für Land- und Tafelweine. Doch vielen Produzenten dämmert langsam, dass auch Qualität statt Quantität zum Ziel führen kann. Zu ihnen zählt Basile Saint Germain, der das Winzer-Handwerk auf Château Latour, dem berühmten Bordeaux-Schloss, erlernt hat. Sein Traum war jedoch ein anderer: ein eigener Wein. Mit der unbekanntenen Domaine les Aurelles fand der Franzose in der Appellation Coteaux du Languedoc das Glück. Seine Weine sind zwar kraftvoll, wie sie aus solch warmen Gebieten zu erwarten sind. Saint Germain baut aber ebenso auf Eleganz, Feinheit und Harmonie. Dies beweist der Solen rouge 2006, ein sinnlicher Wein aus den gebiets-typischen Grenache, Carignan und Syrah. (kep.)



Solen 2006, Domaine les Aurelles. Fr. 18.85. Elie Gazzar, Ecublens, www.gazzar-weine.ch. Weitere Tipps unter www.nzz.ch/wein-keller.

Auslese Klarsicht



Es ist schwierig für Konsumenten, in der Welt der edlen Tropfen den Durchblick zu bewahren. Die beiden Autoren Cornelius und Fabian Lange versuchen nun mit ihrem Werk «Wein einfach», Ordnung zu schaffen. Die Autoren sind überzeugt, dass viele Geniesser gerne Wein trinken, daraus aber keine Wissenschaft machen wollen. Das Phänomen, Wein einfach zu erklären, gelingt in vielen Passagen sehr gut, manchmal wirkt es aber zu salopp. – Kann man denn die Welt überhaupt auf die vier Stile Riesling, Chardonnay, Bordeaux und Pinot noir reduzieren? (kep.)

Cornelius und Fabian Lange: Wein einfach. Hallwag-Verlag, München. Fr. 35.90.

Supplément Kochschule



Hinter die Kulissen einer Hotelküche blicken und dabei etwas lernen. Diese Möglichkeit hat, wer bei Claudio Schmitz, dem Executive Chef à la carte des «Dolder Grand» in Zürich, einen Kochkurs belegt. Die Kurse finden monatlich statt, jeweils unter einem saisonalen Thema wie: «Christmas-Time» (18. Dezember 2009), «Trüffel – das schwarze Gold» (15. Januar 2010) oder «Schwizer Chuchi» (18. März 2010). Auf Wunsch führt Claudio Schmitz auch individuelle Gruppenkurse durch, bei denen die Teilnehmer den Küchenchef frühmorgens beim Einkauf auf dem Gemüsemarkt begleiten können. Wer sich etwas Besonderes leisten will, bucht das «Cuisine at the «Dolder Grand»-Package (ab 690 Fr. pro Person). Dazu gehört nebst einem Kochkurs eine Übernachtung mit Frühstück. (chu.)

Für Reservationen: Tel. 044 456 60 00.

Genuss