

NZZ Folio 05/11 - Thema: Traumberufe

	<p>Am Herd -- Wie der Zander knusprig wird</p> <p>© Serge Nyfeler</p> <p>Christian Kuchler, der neue Küchenchef des «Hirschen» in Eglisau, zeigt, was er bei Ducasse gelernt hat – und noch vieles mehr.</p>
---	--

Von Andreas Heller

«Es gibt für mich nichts Schöneres, als Sauce zu kochen.» Wenn das ein 26jähriger sagt, so ist das doch einigermaßen erstaunlich. Behutsam rührt Christian Kuchler in einem Topf köchelnder Brühe. Wirsingblätter schwimmen obenauf, ab und zu taucht ein Stück Wurzelgemüse auf, und tief im Untergrund simmern Kalbsschwanz und Knochen. Mindestens 24 Stunden lang muss dieser Sud vor sich hin blubbern und seinen Duft verströmen, erst dann wird daraus ein richtiger Jus – das Elixier der Haute Cuisine.

Später wird Kuchler den Jus mit einer guten Flasche Wein zu einer Sauce reduzieren, vielleicht noch mit etwas Portwein verfeinern. Bei einer Sauce dürfe man nicht sparen, erklärt der Koch. «Eine Sauce muss Tiefgang haben. Das sagt übrigens auch mein Vater.»

Christian Kuchler ist mit einem goldenen Kochlöffel im Mund geboren worden. Sein Vater Wolfgang führt seit Jahrzehnten die Taverne zum Schäfli in Wigoltingen und gilt als einer der besten Köche der Ostschweiz. Da war der Weg für den Sohn irgendwie vorgezeichnet: Christian Kuchler machte seine Lehre in der Klinik Schloss Mammern, und gerne wäre er danach im heimischen Thurgau geblieben. Doch der Vater schickte ihn nach Paris zum Dreisternekoch Alain Ducasse.

«Ich hatte furchtbares Heimweh», erzählt Kuchler. «Ich konnte nur ein paar Brocken Französisch, und ich war der einzige Ausländer in der 23köpfigen Brigade.» Er schuftete 16 Stunden am Tag und verdiente als Chef de partie keine 800 Euro. Doch was er dort in eineinhalb Jahren gelernt habe, sagt er heute, sei es wert gewesen. «Das war unbezahlbar.»

In der Küche des «Plaza Athénée» in Paris gingen die berühmtesten Küchenchefs ein und aus. Bocuse kam regelmässig, um die neuen Kreationen zu versuchen. Den Schweizer Jungkoch beeindruckten vor allem die Präzision in der Zubereitung und die Reduktion auf das Wesentliche. Ausser Salz und Pfeffer wurden keine Gewürze verwendet, höchstens ein paar Kräuter. Am wichtigsten war der Eigengeschmack der Produkte, und die waren von einer Frische, wie man sie hierzulande selten antrifft: «Die Coquilles Saint-Jacques zuckten noch, und manchmal fürchtete ich, der Steinbutt springe mich noch an.»

Nach seiner Rückkehr in die Schweiz kochte Christian Kuchler im «Schupfen» in

Diessenhofen und wurde vom «Gault Millau» sofort als «Entdeckung des Jahres» gefeiert. Seit März dieses Jahres steht er im prächtig renovierten «Hirschen» in Eglisau am Herd. Hier gibt es ein gepflegtes Gourmetrestaurant, wo Kuchler noch höhere Meriten anpeilt, dazu ein einfaches Bistro und eine Terrasse direkt am Rhein, wo man mit einfacheren Gerichten Kostproben des talentierten Kochs versuchen kann. Zander mit Spargelragoût und neuen Kartoffeln zum Beispiel.

In der Küche des «Hirschen» werden täglich frische Spargeln angeliefert – sie kommen vom Spargelbauern aus dem nahen Flaach. Und frischer gibt es sie nicht einmal in Paris. «Von dieser Qualität war ich total überrascht, wirklich erstklassig», sagt Kuchler, während er ein Ragoût zubereitet. Er schneidet die Spargeln in fingerdicke Stücke, dämpft sie mit fein geschnittenen Schalotten in Olivenöl, löscht mit einem Schuss Riesling ab. Den Zander mariniert er kurz mit Olivenöl, Zitronensaft und etwas Rahm – «der Rahm gibt dem Fisch die schöne goldgelbe Farbe» – und brät ihn in der Teflonpfanne. Wenn die Kniffe der Haute Cuisine bloss immer so einfach wären!

Andreas Heller ist NZZ-Folio-Redaktor.

Rezept: Spargelragout mit Morcheln

Von Christian Kuchler, Restaurant Hirschen, Eglisau ZH

Zutaten für 4 Personen

1 Bund weisse Spargeln
1 Frühlingszwiebel
12 frische Morcheln (die kleinen sind intensiver im Geschmack)
2 Esslöffel Olivenöl
2 dl Riesling
1 dl Rahm, geschlagen
1 Prise Zucker oder ein Teelöffel Honig
Salz und weisser Pfeffer

Spargeln schälen, die hölzernen Enden wegschneiden. Leicht schräg in fingerdicke Stücke tranchieren. Spargeln in ungesalzenem, aber mit einer Prise Zucker oder etwas Honig leicht gesüssten Wasser blanchieren. Die Spitzen etwas später dazugeben, sie sind schneller gar. Auskühlen lassen (nicht abschrecken, sonst werden die Spargeln bitter). Die gehackte Zwiebel oder Schalotte im Olivenöl kurz andünsten. Morcheln dazugeben, dann die Spargeln. Mit dem Wein ablöschen. Kurz aufkochen, dann die Hitze reduzieren. Salzen und pfeffern. Den geschlagenen Rahm darunter ziehen. Nur noch kurz erwärmen, dann servieren.

Eine ideale Beilage zu einem gebratenen Zander oder Steinbutt. Schmeckt aber auch ausgezeichnet mit einem frischen Weissbrot