



Das Beste zum Fest

Alle Küchendinge kennen Zeiten, in denen sie besonders gut schmecken. Bald haben **Hummer und Seezunge** Saison. In einer Safransuppe sind sie ein ganzes Essen.

VON MICHAEL MERZ (TEXT) UND
RENÉ FRAUENFELDER (FOTOS)

In den frühen 1970er-Jahren machte die Küche der Brüder Minchelli Furore. Erst in Paris und dann überall auf der Welt. Jean und Paul Minchelli waren von einer kleinen Atlantikinsel nach Paris gekommen und servierten im Le Duc, einer Art Hafenkneipe am Boulevard Raspail, ihre Idee von Fischküche: allererste Qualität, frisch gekocht und aufgetragen.

Hier ass die grosse Welt zum ersten Mal Carpaccio von rohen Scampi, und auf der Riesenplatte mit rohem Meeresgetier lagen neben Austern, St. Pierre und Miesmuscheln auch Meeresschnecken. Der Schweizer Fredy Girardet bekam lange Jahre seine Fische täglich aus Paris geliefert. Von den Minchellis.

Jean gibt es nicht mehr. Das Le Duc immer noch. Ohne die Minchellis. Paul wollte nie mehr kochen. Jetzt macht er es trotzdem wieder: im winzigen Le 21 im Pariser Uni-Quartier. Reklame mag er nicht. Reportagen noch weniger: «Dann kommen zu viele Gäste – darauf kann ich verzichten.»

Der beste Hummer kommt aus der Bretagne

Bei den Minchellis lernte ich: Hummer haben Saison, von April bis Ende September. Dass weibliche Hummer schwerer sind und besser schmecken als männliche. «Diese kämpfen dauernd», sagt Paul Minchelli. «Ihr Fleisch ist deshalb eher zäh und gegart gerne hart!»

Ich erfuhr, dass man Weibchen an den breiteren Schalen am Unterleib erkennt, weil sie dort ihre Eier tragen. Aber auch: Amerikanische Hummer werden oft über Monate gelagert und enthalten dann nur wenig Fleisch. Ein perfekter Hummer liegt also immer schwer in der

Hand! Europäische Hummer sollten aus dem Atlantik zwischen Irland, England und Frankreich kommen. Die allerbesten gibts vor den Küsten der Bretagne.

Die feinsten Seezungen stammen aus dem Kanal zwischen England und dem Festland. Dort liegt jener sandige Untergrund, auf dem Seezungen am liebsten leben. Deshalb

sind Seezungen nach Stürmen rar. Das Meer ist dann trüb, die Fische so tief im Sand, dass sie den Netzen entgehen. Seezungen sind selten und damit teuer, also kein Essen für jeden Tag. Aber für ein Fest wie Ostern darf es eine Ausnahme geben. Etwa Seezunge in der Safransuppe von Raphael Wey. Sie ist eine kulinarische Besonderheit! ●

Heute kocht für Sie

Raphael Wey

Gault Millau: 14 Punkte
Michelin: Bib Gourmand

Gasthaus Engel
6072 Sachseln
Tel. 041 660 36 46
Dienstag / Mittwoch geschlossen
www.engel-sachseln.ch



«In den Jahren, in denen ich im Castello del Sole Souschef von Othmar Schlegel war, habe ich viele Gerichte mit Hummer und Seezunge gekocht. Noch viel öfters aber solche mit Safran. **Das Häufigste war sicher Safranrisotto.** Schmelzen Sie dazu 20 g Butter pro Person und ziehen Sie darin für vier Personen eine fein gehackte Zwiebel an. Wird sie glasig, geben Sie pro Person 40 bis 50 g Risottoreis dazu. 2 bis 3 Minuten rühren und wenden. Ablöschen mit einem Schuss Weisswein, dann sofort

heisse Bouillon dazugeben. Der Reis soll knapp bedeckt sein. Geben Sie etwas Safran hinzu, damit sich auch das Innere der Reiskörner gelb färbt. **Drei- oder viermal weitere Bouillon dazugiessen.** Immer wieder umrühren. Nach 16 oder 17 Minuten ist der Risotto al dente. Erneut Safran dazugeben und den Risotto vom Feuer nehmen. Rühren Sie zwei Butterwürfel unter und binden Sie alles mit ganz wenig Parmesan sämig. Mit Salz und schwarzem Pfeffer kräftig abschmecken.»

zungenfilets

Hummerschwanz und Scheren ausbrechen. Beides in je vier Stücke teilen.

► Passende Bratpfanne ausbuttern. Je einen Hauch Wasser und Weisswein hineingeben. Aufkochen. Seezungenfilets und Hummerstücke einlegen. Deckel drauf und alles zur Seite ziehen.

Anrichten:

► Fischsuppenfond aufkochen. Safranfäden, Noilly Prat und Pernod zufügen. Alles aufmixen. Langsam die kalte Butter unterschlagen. Kräftig abschmecken. Keinesfalls mehr kochen!

Anrichten:

► Die knapp gegarten Fisch- und Hummerstücke in warme Suppenteller legen. Mit der heissen Safransuppe auffüllen. Mit einigen gezupften Peterliblättern und Safranfäden überstreut auftragen.