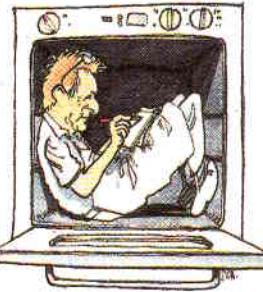


# CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée ist keine gebrannte Crème. Jedenfalls in der Schweiz ist die gebrannte Crème eine Caramelcrème, welche auf Französisch «Crème à la viennoise» und keinesfalls «Crème caramel» heißt, denn diese ist wiederum ein Caramelpudding und heißt bei uns Caramelkäpfli – alles klar?

Was eine Crème brûlée ist, wissen wir damit aber immer noch nicht. Im «Duden» steht als Übersetzung «gebrannte Sahne», doch dies stimmt auch nur zur Hälfte, denn die andere Hälfte besteht in den meisten Rezepten aus Milch. Bleiben wir doch wie beispielsweise auch beim Fondue einfach beim französischen Namen. Die Crème brûlée ist eine kalte, halbfeste Vanillecrème, die von einer feinen, harten Caramelkruste überzogen ist. Das beliebteste Dessert Frankreichs wäre auch bei uns sicher noch viel populärer – denn die Zubereitung ist an sich simpel –, wenn nur diese verflixte Caramelkruste nicht so schwierig hinzukriegen wäre. Um die dreht sich bei der Crème brûlée aber alles, und deshalb beginnen wir unsere Zubereitung für einmal am Ende, mit der Kruste.



## CARAMELKRUSTE

Dafür gibt es drei verschiedene Methoden; zwei benötigen ein spezielles Werkzeug, bei der dritten genügt die Grillschlange im Backofen.

Damit die Kruste gelingt, muss die Crème eiskalt sein. Eine warme Crème aus dem Ofen beginnt beim caramelisieren wieder zu kochen. Auf die kalte Crème streuen wir reichlich Zucker, am besten grobkörnigen Rohzucker, denn der caramelisiert schneller und gibt ein intensiveres Aroma. Bei der ersten Methode arbeiten wir mit einem Bunsenbrenner, den man in Campinggeschäften erhält oder über [www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch) bestellen kann. Man zündet den Brenner an und flammt den Zucker ab, bis er schmilzt und eine gleichmässige Kruste bildet.

Bei der zweiten Methode arbeiten wir mit einem Brenneisen, wie es für die Crema catalana verwendet wird: einer elektrischen Heizschlange, die aussieht wie ein flach liegender Tauchsieder. Dieses Brenneisen halten wir einfach über den Zucker, bis er genügend caramelisiert hat.

Beide Methoden sind extrem einfach und geben perfekte Resultate, aber sie erfordern ein spezielles Gerät. Falls man diesen Aufwand nicht be-

treiben will, kann man auch die Grillschlange des Backofens 5 Minuten vorheizen und die mit Zucker bestreuten Förmchen direkt darunterstellen, bis sich die Caramelkruste gebildet hat. Dieses Vorgehen bringt oft weniger schöne Resultate: Die Crème beginnt zu kochen, bevor der Zucker caramelisiert oder das Caramel verbrennt. Mit etwas Übung funktioniert aber auch das.

Für die Zubereitung der Vanillecrème gibt es die verschiedensten Rezepte und Variationen. Man kann nur Milch oder nur Rahm verwenden, die ganzen Eier oder nur das Eigelb, und man kann nach Belieben weitere Aromen wie Zimt, Zitrone oder Spirituosen beifügen.

Hier gebe ich Ihnen das Rezept unseres Restaurants für 10 Personen:

## VANILLECRÈME

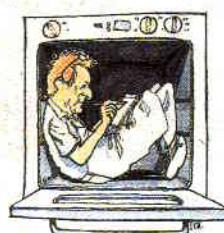
2,5 dl Milch, 7,5 dl Rahm und zwei ausgekratzte Tahiti-Vanillestengel aufkochen. In einer Schüssel mit 80 g Zucker 10 Eigelb, Saft und abgeriebene Schale eines Viertels einer Orange und 6 cl Orangenblütewasser mischen. Durch ein Sieb streichen und 1 cm hoch in kleine Gratinplättchen füllen. Bei 85 Grad in den Backofen stellen und warten, bis die Masse fest geworden ist. Im Kühlschrank durchkühlen lassen und vor dem Servieren wie oben beschrieben die Caramelkruste herstellen.

*Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblaube.  
Anregungen, Kritik und Fragen werden per E-Mail entgegengenommen:  
[peter.brunner@kaisers-reblaube.ch](mailto:peter.brunner@kaisers-reblaube.ch)*

# KOCHPARTITUR

Letzte Woche wies mich eine Kundin nach dem Essen überaus charmant darauf hin, dass das Rezept der Limonenmousse in meinem Kochbuch nicht funktioniere. Die Mousse werde nicht luftig, sondern griessig. Peinlicherweise passiert es immer wieder, dass sich Fehler in die Rezepte einschleichen, und ich bin darum jedes Mal dankbar, wenn man mich darauf aufmerksam macht. Bei der Limonenmousse haben wir jedoch den interessanten Fall, dass die Köchin nur dachte, das Rezept stimme nicht. In der Meinung, sie verbessere es, gings schief. Dabei war sie so überzeugt davon, alles richtig zu machen, dass sie nicht einmal auf die Idee kam, ihre «Verbesserung» könnte vielleicht der Grund für das Misslingen sein. Spannende Episode, nicht wahr?

Was war passiert? Im Rezept steht, man müsse einfach alle Zutaten – also Limonen, Mascarpone, Zucker und Rahm – mischen und zusammen aufschlagen wie Schlagrahm. Weil aber nach der Erfahrung meiner Klientin bei allen Mousses der Welt Rahm erst geschlagen werden muss, bevor man ihn mit dem Rest mischt, meinte sie, ich hätte dies im Rezept vergessen zu erwähnen. Als routinierte Köchin hat sie das ganz selbstverständlich



«korrigiert» und den Rahm zuerst geschlagen. Bei der Limonenmousse funktioniert dies wegen der speziellen Zusammensetzung der Zutaten aber eben genau nicht. Mit geschlagenem Rahm gerinnt die Mousse.

Rezepte stehen nie für sich allein, sondern hängen immer auch vom Koch oder von der Köchin ab, welche sie ausführen. Ein Koch muss ein Rezept, was die Beurteilung der Rohprodukte, die Intensität des Würzens, den exakten Garpunkt oder auch die genauen Arbeitsabläufe betrifft, immer ein wenig interpretieren – denn ein Kochrezept lässt sich unmöglich in jedem Detail beschreiben. Einmal musste ich dies tun, und zwar für die sehr einfache Zubereitung unserer Entenlebermousse, weil ich sie patentieren lassen wollte. Ich brauchte dazu zwanzig eng beschriebene Schreibmaschinenseiten, bis der Patentanwalt zufrieden war, für einen Laien war das Rezept dann allerdings nicht mehr verständlich.

Den kulinarischen Interpretationspielraum eines Rezeptes erlebe ich jeweils am eindrücklichsten in den Kochkursen. Wir veranstalten sie immer sonntags und montags im Doppelpack. Zweimal kochen wir das identische fünfgängige Menü,

zweimal verwenden wir die identischen Rohprodukte, zweimal die identischen Rezepte und Anleitungen, aber es sind zwei verschiedene Kochgruppen. Meine Kochassistentin, die Serviceleiterin und ich essen also an zwei Tagen hintereinander theoretisch dasselbe Menü. Doch wirklich nur theoretisch – denn manchmal gucken wir drei uns am zweiten Abend nur sprachlos an, weil die angeblich identischen Gerichte derart anders schmecken als am ersten. Meist nicht einmal besser oder schlechter, sondern einfach sehr anders. Über diese Erfahrung bin ich jeweils sehr beglückt, denn sie zeigt mir, dass Kochen etwas sehr Lebendiges und Persönliches sein kann. Ein Rezept ist zu vergleichen mit einer Partitur, die erst durch die persönliche Interpretation der Musiker zu leben beginnt und deshalb ebenfalls ganz unterschiedlich klingen kann.

Zum Abschluss für alle, die es noch nicht kennen, das Limonenmousse-Rezept:

## LIMONENMOUSSE

3 Limonen, Saft und fein abgeriebene Schale, 250 g Mascarpone, 2,5 dl (flüssigen!) Rahm, ca. 50 g Zucker. Alle Zutaten mischen und gut gekühlt wie Schlagsahne aufschlagen. Limonen sind in ihrer Qualität sehr unterschiedlich. Wenn die Früchte sehr saftig sind, sollte man nicht zu Beginn den ganzen Saft beifügen, sondern am Schluss damit abschmecken. Eventuell zusätzlich mit etwas Zitronensaft nachhelfen.

*Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblaube.  
Anregungen, Kritik und Fragen werden per E-Mail entgegengenommen:  
[peter.brunner@kaisers-reblaube.ch](mailto:peter.brunner@kaisers-reblaube.ch)*