

HIER KOCHT DER CHEF

MADELEINES

In einer der berühmtesten und schönsten Episoden der Weltliteratur erzählt Marcel Proust, wie ihn der intensive Geschmack von Madeleines in seine Kindheit zurückversetzt («Auf der Suche nach der verlorenen Zeit», Band 1, Kapitel «Combray»). Madeleines sind ein altes, französisches Teegebäck und wie der ganze, rund viertausendseitige Roman eigentlich eine ziemlich langweilige und trockene Angelegenheit. Wenn Sie jetzt neugierig geworden sind und die Madeleines nachbacken, werden Sie wahrscheinlich enttäuscht sein, weil sich keine mit Prousts vergleichbare Vision einstellen wird. Und das ist der eigentlich spannende Punkt dieser Geschichte.

Wir alle verbinden mit Düften, Aromen und Geschmäckern intensive Erinnerungen an unsere Kindheit. Von Geburt an sind Geschmackserlebnisse die ersten, wichtigen Orientierungspunkte in einer neuen Welt. Solche Erinnerungen und Prägungen sind von Mensch zu Mensch sehr verschieden, abhängig von den Essgewohnheiten der Mutter und der Familie. Deshalb ist es nebenbei bemerkt widersinnig, von «Grossmutterküche» zu sprechen,

allenfalls müsste es «Meine-Grossmutter-Küche» heissen. Je länger ich für Gäste koche und mich dabei laufend von dem entferne, was ich gelernt habe, desto mehr bin ich überzeugt, dass diese frühkindlichen, kulinarischen Eindrücke unser Geschmacksempfinden für das ganze Leben entscheidend prägen. Was für Marcel Proust die Madeleines, sind für mich die Zimtsterne meiner Mutter. Weil ich Zimt nicht nur als Sterne liebe, würze ich auch unseren Kalbshackbraten, die Rösti und den Kartoffelstock damit. Natürlich nur mit einer winzigen, kaum wahrnehmbaren Prise und nur im Winter. Als ich vor ein paar Jahren mit dieser Marotte anfang, war ich überrascht,

wie positiv die meisten Gäste auf den Zimt reagierten. Sie konnten zwar das Gewürz nicht genau einordnen, waren aber vom harmonischen Geschmack der Gerichte sehr angetan. Nach meiner Überzeugung, gewonnen aus vielen Gesprächen, verbinden sie damit ebenfalls eine kindliche Erinnerung. Eines Tages beschwerte sich allerdings ein Stammgast, er habe definitiv genug vom Zimt in meiner Küche. Als Berufskoch muss man eben die

persönlichen Vorlieben sehr vorsichtig dosieren. Hier haben Hobbykoch und -köchin einen riesigen Vorteil, sie können ganz nach dem eigenen Geschmack kochen. Darauf sollten sie auch mehr vertrauen – und weniger auf die Kochbücher und Rezeptheftchen. Für mich ist die Aussage eines Gastes «Das schmeckt wie zu Hause» das grösste Kompliment. Es bedeutet, dass ihm das Essen nicht nur geschmeckt hat, sondern, dass er sich dabei auch ausserordentlich wohlfühlt hat.

MADELEINES-REZEPT

Zutaten: Ausgeschabtes Mark einer Vanilleschote, 200 g Zucker, 5 Eier, abgeriebene Schale einer Zitrone, 200 g gesiebtes Mehl, ½ Päckli Backpulver, 180 g sehr weiche Butter. Madeleines-Förmchen (ersatzweise Muffin-Förmchen).

Zubereitung: Vanille, Zucker, Eier und Zitronenschale schaumig schlagen, bis die Masse hellgelb wird. Mehl und Backpulver mischen und mit einem Gummispatel unter die Masse heben. Die Butter schaumig rühren und ebenfalls darunterheben. Den Teig mindestens 20 Minuten kalt stellen. Die Förmchen leicht mit Butter auspinseln, mehlen und das überschüssige Mehl ausklopfen. Zu $\frac{3}{4}$ füllen und im vorgeheizten Ofen bei 200° 10–12 Minuten backen. Garprobe: Wenn man mit einem kleinen Messer hineinsticht, bleibt es trocken.

Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblaub.
Anregungen, Kritik und Fragen werden per E-Mail entgegenommen: peter.brunner@kaisers-reblaub.ch