



# Verrücktes wagen

TEXT **Jörg Ruppelt** BILDER **Gina Folly**

Er ist frech, aber auch freundlich. Er mag eigene Handschriften und hasst Kopien. Er ist Schweizer «Molekulariker» der ersten Stunde und nimmt kein Blatt vor den Mund, wenn ihm was nicht passt. Zum Beispiel zum Thema Glace.

---

«Mein Gott, wenn ich Glacekarten durchblättere und lese: Bananensplit oder Coupe Danmark. Das ist so langweilig! Da schlafen dir doch die Füße ein!» René Widmer zieht die vor Stickstoffnebel schützende Skibrille von der Stirn und legt Messer und Stickstoffpistole aus der Hand. Mit dem Finger tippt er auf seinen digitalen Bilderrahmen, der Fotos aus dem legendären Molekularfood-Tempel El Bulli gespeichert hat: «Das hier, das ist geil! Wenns nach mir geht, kann Glace gar nicht verrückt genug sein!»

«Gspunne» wie eine Appenzeller Fonduemischung aus dem Bläser, gespritzt auf Grissini und kurz im Stickstoff geschwenkt. Oder ein Lolli aus Whisky-Sour-Rahm, eiskalt gegart auf dem Antig grill. Süß oder salzig. Gezogen aus dem eisigen Stickstoffnebel oder kombiniert mit Krustentieren. René Widmer tastet die Grenzen des Machbaren aus. Er, der Schweizer Molekularpapst, seit den 90er-Jahren Generalimporteur von El-Bulli-Texturen, Mitautor des Standardwerks «Die molekulare Küche» und Molekular-Workshop-Veranstalter, forscht und experimentiert, wie es ihm gefällt. Viele tun es ihm mittlerweile gleich. Gutes sei dabei, Aufregendes, sagt Widmer. Nur mit Pseudo-Molekularem, das nur auf Effekthascherei aus sei, habe er seine liebe Mühe. «So was geht mir auf den Sack!»

Für ihn basiere die molekulare Kochkunst auf der klassischen Küche. Im Grunde nichts anderes als eine eiskalte Ableitung der bekannten Garmethoden. Wie das genau funktioniert, zeigt er in seinen Kursen «Basic», «Advanced» und «Sous-vide» für Kochprofis. Othmar Schlegel vom «Castello del Sole» in Ascona hat sich von Widmers Molekularküche genauso anstecken lassen wie Peter Moser vom «Quatre Saison» in Basel. «Ich gebe

molekulare Spielsachen weiter und präsentiere Techniken, die jeder in seinem Betrieb locker umsetzen kann.» Schräges wie ein Curry- oder ein Pumpernickel-Glace sei in Workshops entwickelt worden.

Geprübelt wird jeweils in der guten alten Stube des Rafzer «Bahnhöfli». Bis Ende der 90er-Jahre kochte und wirtete hier noch Claude Trefzer (heute Küchenchef im Zürcher Sihlcity-Restaurant Giesserei). 2005 übernahm Alt-Küchenchef und Alt-Hotelier René Widmer die stillgelegte Beiz und richtete darin sein 2000 gegründetes Unternehmen Prorest Gastronomietechnik ein. René Widmers Spezialität ist Planung und Verfahrenstechnik rund um Schweizer Küchen. Zudem ist er offizieller Businesspartner von Anbietern wie Salvis und Hugentobler. Jede Maschine, die er an den Profi bringt, kennt er genauso gut wie die letzten Geheimnisse der molekularen Küche. «Ob als Planer oder Molekularkoch, ich bin immer mit Herzblut dabei», sagt er von sich.

Fürs Foto setzt er noch einmal die Skibrille auf, nimmt Messer und Stickstoffsprüher in die Hand und grinst verschmitzt: «Gell, jeden Schissdreck mach ich also nicht mit!»

## Infobox

Prorest Gastronomietechnik AG,  
Bahnhofstrasse 90, 8197 Rafz  
Tel. 044 869 26 35,  
[www.prorest.ch](http://www.prorest.ch)



## 01 Appenzeller Fondueglace «Inside Out»

### ZUTATEN (10 PORTIONEN):

- 200 g Appenzeller Käse zum Schmelzen
  - 1 dl Wasser
  - 1 dl Vollrahm
  - 0,5 dl Milch
- Appenzeller Birnbrot, Grissini, flüssiger Stickstoff

Alles zusammenmischen. Auf 52 bis maximal 54°C erhitzen, schmelzen lassen. Durch ein feines Sieb passieren. In den ISI-Bläser geben, zwei Patronen dazu. Mindestens drei Stunden im Frigor erkalten lassen. Vom Birnenbrot dünne Tranchen schneiden und in einer Timbale-Form bei 180°C kurz backen. Auskühlen lassen. Die Fondue-masse in die Birnenbrotcroutons spritzen, das Grissini als Stiel hineinstecken und im Stickstoff kurz anfrieren, dass es aussen etwas angefroren und in der Mitte noch cremig ist.

## 02 Whisky Sour Passion Lolli

### ZUTATEN PARMESAN-SCHNEE (10 PORTIONEN):

- 215 g Passionsfruchtsaft
- 85 g Bourbon Whisky
- 105 g Vollrahm
- 35 g Sirup 100% (100 g Zucker, 100 g Wasser)
- 45 g Wasser
- 30 g frische Minzeblätter (ersatzweise Monin-Minzsirup)
- 2 Blatt Gelatine, eingeweicht und abgetropft
- 1 Rahmbläser (1/2 Liter)
- 2 Kapseln
- 1 l Flüssigstickstoff
- 5 Passionsfrüchte
- 10 Physalis
- etwas Couverture
- Minze
- etwas Blattgold
- Lyo Sabores: gefriergetrocknete Feigen, gefriergetrocknete Himbeeren, gefriergetrocknete Mango (Texturas El Bulli)



Das Wasser mit dem Sirup mischen und aufkochen. Minzeblätter dazugeben, vom Feuer nehmen und fünf Minuten ziehen lassen. Den Passionsfruchtsaft mit dem Bourbon mischen. Den Pfefferminzaufguss durch ein Sieb geben und die Gelatine darin auflösen. Diese Mischung, den Passionsfruchtsaft und den Rahm in den Rahmbläser füllen und gut durchschütteln. Die Kapseln einsetzen und drei Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Den Stickstoff in den Behälter vom Antigrill geben. Stickstoff zirka zehn Minuten einwirken lassen, bis die Platte des Antigrills gefroren ist. Den Whisky-Sour-Espuma mit dem ISI-Bläser auf den Grill spritzen und mit einer Palette flachdrücken. Zirka eine Minute «kalt grillieren» und nachher mit der Palette wenden.

Danach einen Holzspieß in den Lolli drücken! Nach weiteren 60 Sekunden herausnehmen und gut abtropfen lassen. Lolli auf eine halbierte Passionsfrucht stecken. Mit einer in Couverture temperierten Physalis und mit etwas Blattgold belegen und mit den gefriergetrockneten Lyo-Früchten garnieren. Sofort auf einem eiskalten Teller servieren.

Den Gast darauf hinweisen, dass er den Lolli in den getrockneten Früchten wenden soll!

## 03 Parmesan-Schnee mit Oblatenblättertougstangen und Rettich-Flower-Power



### ZUTATEN PARMESAN-SCHNEE (10 PORTIONEN):

500 g geriebener Parmesan  
450 g Wasser  
4 g Lecite

Wasser zum Kochen bringen und nachher geriebenen Parmesan dazugeben. Masse leicht köcheln lassen, bis der Parmesan eine elastische Form annimmt. Vom Feuer nehmen und eine Stunde einwirken lassen. Durch ein feines Sieb passieren und im Kühlschrank kalt stellen. Parmesan-Wasser erhitzen auf zirka 45°C. Lecite beigegeben und aufmixen. Nachher zur Luft aufschäumen und in Terrinenform für weiteren Gebrauch zu Schnee gefrieren lassen.

### OBLATENBLÄTTERTEIGSTANGEN

Ein viereckiges japanisches Oblatenpapier mit Butter bestreichen, Parmesan gleichmässig darüberbestreuen, einrollen oben nochmals einstreichen und einige Pinienkerne einstreuen. Bei 180°C zirka fünf Minuten im Ofen backen und auskühlen lassen.

### RETTICH-FLOWER-POWER

Einen Rettich in dünne, transparente Scheiben schneiden  
Verschiedene Blüten wie Kapuzinerkresse  
Senföf, Senfblatt als Garnitur

Zwischen die einzelnen Scheiben die Blütenblätter verteilen und mit einem feuchten Tuch bedecken, kalt stellen. Bei Bedarf entnehmen, anrichten.

## 04 Gin-Tonic-Kalamansi-Granité im Limoncello-Ballon

### ZUTATEN GRANITÉ (10 PORTIONEN):

30 g Gin  
10 g Bitter Lemon  
10 g Tonic  
30 g Zucker  
30 g Kalamansi-Püree  
150 g Wasser

Wasser und Zucker aufkochen. Sirup kühlen lassen, bevor man Kalamansi, Gin und Bitter Lemon dazu gibt. Gefrieren lassen und zwischendurch mit einer Gabel aufbrechen.

### ZUTATEN LIMONCELLO-BALLON:

100 ml Kalamansi-Püree von Boiron  
100 ml Vollrahm  
50 ml Limoncello  
80 g Zucker  
10 Luftballons

Alles miteinander mixen und würzig abschmecken. Stehen lassen bis keine Luftblasen mehr in der Masse sind. In grosse Spritzen füllen und anschliessend in die aufgeblasenen Luftballons spritzen. Verschliessen und im Stickstoff so lange drehen bis eine Hohlkugel entstanden ist. Aus dem Ballon lösen und einfrieren.

### ANRICHTEN

Den Limoncello-Ballon aufbrechen und das Gin-Tonic-Granité in den Hohlkörper abfüllen. Mit einem Zitronenchip, Minzeblatt und etwas Spindzucker garnieren und servieren.





## \_In Himalayasalzsteinen gegarnte Carabinero auf Gurkeneis

### ZUTATEN:

- 1 Gurke
- 1 g Xantan
- 4 g Wasabipaste
- 1 l Stickstoff
- 1 Carabinero
- Salz

Die Gurke schälen, entkernen und entsaften. Den Saft mit dem Xantan montieren und würzig abschmecken. Mit dem Stickstoff zu einem Eis rühren. Zirka 500 Gramm Steine aus Himalayasalz in einem Wok erhitzen. Die ganzen Carabinero drei bis vier Minuten in den heißen Steinen garen. Den Wok dazu mit einem Deckel abdecken. Herausnehmen und auslösen und auf oder neben dem Gurkeneis anrichten. Den Kopf eventuell als Garnitur nehmen.

## \_Jakobsmuschel im Kataifiteig auf Curryeis

### ZUTATEN JAKOBSMUSCHELN:

- 1 Jakobsmuschel
- 20 g Kataifiteig
- 1 l Erdnussöl (Friture)

Die Jakobsmuschel mit etwas Fleur de Sel würzen und in Kataifiteig einpacken. Goldgelb frittieren und beiseite stellen.

### ZUTATEN CURRY-EIS:

- 250 ml Vollmilch
- 250 ml Rahm (Sahne)
- 80 g Zucker
- 5 g Currypulver Madrocas von Wiberg
- 1 Limette (Saft und Schale)

Milch, Rahm, Zucker, Currypulver, Saft und abgeriebene Schale einer Limette mischen. Den flüssigen Stickstoff mit einer kleinen Kelle, unter stetem Rühren, in die Currymasse giessen, bis das Eis die richtige Konsistenz hat. Anschliessend in Schälchen spritzen und bis zum Servieren im Tiefkühler aufbewahren.

### ANRICHTEN:

Curryeis in einem Schälchen oder Asia-Löffel servieren und die Jakobsmuschel daneben oder direkt darauf anrichten. Mit etwas Chili-Fäden von Wiberg garnieren!

## \_Im Oliveneis gegarte Scampi mit Joghurt-Crutomat-Eis

### ZUTATEN:

- 1 Scampi (ausgelöst, Darm entfernt und auf Spiess gesteckt)
- 100 ml Olivenöl
- 200 g grobes Meersalz (Gemma, Italien)
- 1 Zweig Thymian
- 1 l Stickstoff

Das Olivenöl in einen ISI-Bläser geben und begasen. Ein entsprechend grosses Gefäss mit dem Stickstoff füllen und das Olivenöl in den Stickstoff mit zirka 20 Zentimeter Abstand sprühen. Durch ein Sieb giessen und das Salz im gefrorenen Olivenöl zirka eine Minute «kochen» lassen. Das Salz mit dem Olivenöl vermengen und den Thymian dazugeben. Im Tiefkühler kurz lagern und bei Bedarf noch einmal kurz im Stickstoff temperieren. Die Scampi in dem Öl-Salz-Gemisch eine Minute garen und wieder herausnehmen. Salz und Olivenöl dazu reichen.

### ZUTATEN JOGHURT-EIS (10 PERSONEN):

- 75 g QimiQ
- 65 g Yopol (Texturas El Bulli)
- 2,5 dl Milch (Texturas El Bulli)

Alle Zutaten mischen und mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken. Mit flüssigem Stickstoff gefrieren und auf einem Teller anrichten. Tomatenflocken (Crutomat, Texturas El Bulli) darüberstreuen und mit einem Basilikumblatt anrichten.