

Fast eine Familie

Text: Tobias Hüberli | Fotos: Jürg Waldmeier

EXKLUSIV Kurz vor dem Fototermin braust der Patron im schwarzen Lieferwagen noch schnell hinaus zum Bauern, um frischen Spargel für den Abendservice zu besorgen. «Bin gleich zurück, gehen Sie schon mal rein, der Kaffee steht bereit», sagt er und tritt aufs Gaspedal. So ist August Minikus: immer freundlich, immer auf Zack. Seit etwas mehr als vier Jahren führt er zusammen mit seiner Frau Luisa das mit einer sagenhaften Aussicht gesegnete Relais & Châteaux Mammertsberg in Freidorf.

In der Küche treiben fünf junge Köche den Chef zu Höchstleistungen an – und umgekehrt. «Ich habe eine Superbrigade, wir sind mehr als ein Team, fast eine Familie.» Der Umgangston ist herzlich, trotz dem Druck, den 17 Gault-Millau-Punkte und ein Michelin-Stern mit sich bringen. «Hier rennt jeder für jeden», sagt Minikus. Mit Julian Hämmerle hat er zudem einen vielversprechenden Souschef am Start, der sein Handwerk unter anderem in der Küche eines Drei-Sterne-Kochs verfeinerte. Der Dialog innerhalb der Brigade manifestiert sich auch auf dem Teller. So ist etwa die Präsentation moderner geworden. Minikus lässt neue Ideen zu, davon profitieren alle.

Die Lage des Betriebs hoch über dem Bodensee mag ausserordentlich sein, sie ist

aber auch anspruchsvoll. «Damit die Gäste zu uns in den Thurgau reisen, müssen wir Ausserordentliches leisten.» Dazu gehört auch der Service des Mammertsberg, der unter der Führung von Luisa Minikus wohl zu einem der besten des Landes gehört. Seit dem – längst überfälligen – Michelin-Stern vor zwei Jahren hat sich auch die Klientel nochmals verändert. «Die Auszeichnung hat uns neue Gäste, auch aus dem nahen Vorarlberg und dem Fürstentum Liechtenstein, gebracht.»

Die Zeit fliegt, auch für den 64-jährigen Minikus. «Wenn wir an einem Abend 50 Essen schicken, bin ich danach kaputt, dann merke ich mein Alter.» Aber seine Köche würden danach auch nicht mehr in den Ausgang gehen, fügt er leise an und schmunzelt. Wie lange er sich dem Stress der Gourmetgastronomie noch stellen will, lässt Minikus offen. Konkrete Pläne für eine Pension hat das Paar keine, im Gegenteil. «Wir sind fit und fühlen uns wohl hier.» Das spürt auch jeder, der das Mammertsberg betritt. Möge das noch lange so weitergehen. ■

.....

Relais & Châteaux Mammertsberg

Bahnhofstrasse 28, 9306 Freidorf
071 455 28 28

www.mammertsberg.ch

.....



Thunfisch-Variation mit Avocado, Wasabi, Gurken und Yuzu

Thunfisch-Carpaccio

80 g Thunfisch

Den Thunfisch halbgefroren 2 mm dünn aufschneiden, mit Fleur de Sel würzen und mit Olivenöl marinieren.

Thunfisch-Tatar

100 g Thunfisch

Die Abschnitte fein schneiden und mit Ingwer, Sojasauce, Sesam, Sesamöl, Koriander und Limettenzesten abschmecken.

Teriyaki-Thunfisch

200 g Thunfisch

Thunfisch in gleichmässige Balken schneiden. Mit Olivenöl kurz in einer Grillpfanne anbraten, auskühlen lassen. Über Nacht in der Marinade ziehen lassen.

Marinade

200 ml Sojasauce | 35 g Ingwer | 2 St Zitronengras |
1 Knoblauchzehe | 70 g Honig

Ingwer, Zitronengras und Knoblauch andrücken. Alle Zutaten zusammen für 10 Minuten einkochen und kühlstellen.

Avocadocrème

1 St Avocado | 30 ml Zitronensaft | Zitronenzesten |

Avocado mit Zitronensaft mixen, mit Salz, Pfeffer und Zitronenzesten abschmecken.

Wasabimayonnaise

1 Eigelb | 1 TL Senf | 1 TL Essig | 100 ml Sonnenblumenöl |
20 g Wasabipaste

Eigelb, Senf und Essig in eine Schüssel geben. Unter ständigem Rühren das Sonnenblumenöl langsam begeben, damit es emulgiert. Mit Wasabipaste, Salz und Pfeffer abschmecken.

Yuzu-Gel

50 g Zucker | 250 ml Wasser | 30 ml Yuzusaf | 1 g Citras |
5 g Agar-Agar

Den Zucker leicht karamellisieren, Wasser und Yuzusaf begeben und auf 250 ml einkochen. Citras in die heisse Flüssigkeit einrühren, danach Agar-Agar begeben, kurz aufkochen und auskühlen. Mixen.

Gurke mariniert

50 ml Wasser | 25 ml Reissessig | 25 g Zucker | 10 ml Yuzusaf

Eine halbe Gurke schälen und in dünne Streifen schneiden. Zutaten aufkochen und auskühlen lassen. Die Gurkenstreifen marinieren, eine Stunde ruhen lassen, dann aufrollen.

Yuzu-Gurkensorbet

24 g Glukose | 115 g Zucker | 70 ml Gurkensaf | 1 Bl Gelatine |
320 ml Gurkensaf | 50 ml Yuzusaf |

Glukose, Zucker und 70 ml Gurkensaf aufkochen. Die in Wasser aufgelöste Gelatine und die restlichen Zutaten begeben. 24 Stunden einfrieren. Vor dem Servieren pacossieren. Sorbet kann auch in der Glacemaschine hergestellt werden.



Sommerrehrücken, Kohlrabi, Holunder und Eierschwämmli

Rehrücken

400 g Rehrücken | 2 dl Kalbsfond, Wildjus | Kräutermischung aus Koriandersamen, Wacholder, Kümmel, Piment und Pfeffer (alles zusammen mörsern)

Den Rehrücken mit der Kräutermischung würzen. Auf allen Seiten gut anbraten und im Hold-o-mat ruhen lassen.

Kohlrabi

1 Kohlrabi | Gemüsefond | 1 dl Olivenöl | Limone gepresst | Cayennepfeffer

Den Kohlrabi in verschiedene Formen schneiden. Mit Gemüsefond in einen Vakuierbeutel geben und 15 Minuten im Dampf garen. Aus den Abschnitten einen kleinen Salat herstellen. Limonendressing herstellen und zum Salat geben.

Eierschwämmli

200 g Eierschwämmli | 50 g Butter | 1 dl Weisswein | diverse Kräuter wie Estragon, Kerbel oder Peterli (gehackt)

Die Eierschwämmli in Butter dünsten und mit Weisswein ablöschen. Die frisch gehackten Kräuter begeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Holundergel

Fond: 50 g Zucker | 50 ml weisser Balsamico | 100 ml roter Portwein | 300 g gezupfte Holunderbeeren

Gel: 300 g Holunderfond | 1 g Citras | 3 g Agar-Agar

Den Zucker karamellisieren, mit Balsamico ablöschen, den Portwein dazugeben und reduzieren. Holunderbeeren hinzufügen und bei tiefer Temperatur 5 Minuten ziehen lassen. Anschliessend mixen und passieren. Den Fond mit Citras sowie Agar-Agar aufkochen und erkalten lassen. Die Masse schliesslich in den Thermomix geben, bis eine geschmeidige Crème entsteht.

Crêpes

150 g Mehl | 4 Eier | 50 g zerlassene Butter | 5 dl Milch | 5 g Salz

Milch, Salz, Eier und die Butter gut verrühren, langsam das Mehl begeben, bis ein glatter Teig entsteht. Die Pfannkuchen beidseitig goldgelb braten. Die Crêpes mit dem Holundergel gleichmässig ausstreichen und einrollen. Mit weissem Panierbrot panieren und frittieren. Vor dem Anrichten in die gewünschte Länge schneiden.



Erdbeeren, Joghurt Löwenzahn, Rhabarber und weisse Schokolade

Löwenzahn

Löwenzahnhonig: 600 g gezupfte Löwenzahnblätter | 1 Zitrone (halbiert) | 1 kg Gellierzucker
Gel: 170 g Löwenzahnhonig | 100 g Wasser | 2 g Agar-Agar
1½ Liter Wasser aufkochen, Blätter und Zitrone dazugeben. 24 Stunden ziehen lassen. Flüssigkeit passieren. Gellierzucker begeben und um die Hälfte einkochen. Für den Gel Löwenzahnhonig, Wasser und Agar-Agar aufkochen und abkühlen lassen, bis der Gel fest ist. Mixen.

Erdbeer-Pistazien-Schnitte und Pistazienbiskuit

190 g Eiweiss | 60 g Zucker | 190 g gemahlene Mandeln | 190 g Puderzucker | 35 g Mehl | 50 g gehackte Pistazien
Eiweiss mit Zucker steifschlagen und restliche Zutaten unterheben. Die Masse 5 mm dick auf ein Backblech streichen und bei 160 °C zirka 16 Minuten backen.

Erdbeermark

1 kg Erdbeeren | 200 g Zucker | 1 Vanillestange
Alles zusammen in eine Pfanne geben, 20 Minuten einkochen, pürieren und passieren.

Erdbeermousse

35 g Puderzucker | 100 g Eigelb | 250 g weisse Kuvertüre | 300 ml Rahm | 300 g Erdbeermark | 6 Bl Gelatine
Puderzucker und Eigelb schaumig schlagen. Weisse Kuvertüre schmelzen. Rahm steif schlagen, die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gelatine schmelzen und mit Erdbeermark unter das Eigelb mischen. Kuvertüre begeben und Rahm unterheben. Kaltes Pistazienbiskuit in zwei gleich grosse Rechtecke schneiden, mit Erdbeermousse bestreichen. Mit dem zweiten Rechteck decken und leicht andrücken. Kurz anfrieren und in Würfel schneiden.

Weisse Schokoladen-Espuma

75 ml Rahm | 50 ml Milch | 180 g weisse Kuvertüre | 100 g Joghurt | 130 g Eiweiss
Rahm und Milch aufkochen, Kuvertüre darin schmelzen, abkühlen lassen. Joghurt und Eiweiss untermischen und in Kisagläser füllen.

Erdbeergel

300 g Erdbeermark | 2 g Agar-Agar
Erdbeermark und Agar-Agar aufkochen, abkühlen lassen, bis das Gel fest ist. Mixen.

Rhabarber sous-vide

500 g Rhabarber | 125 g Zucker | 125 ml Wasser | 1 Zitrone | 1 Vanillestange | Grenadinesirup
Rhabarber waschen und rüsten. Zuckersirup mit Zitronenschale, Saft, Vanille und wenig Grenadinesirup aufkochen. Sirup und Rhabarber im Vakuumbbeutel bei 80 °C Dampf 7 Minuten sous-vide garen und sofort in Eiswasser abkühlen. Für Gelpunkte gegarte Rhabarber mixen.

Strudelteigrollen

Strudelteig | 50 g Butter | 20 g Puderzucker
Butter schmelzen und mit Puderzucker süssen. Strudelteig in Streifen schneiden, mit Butter-Zucker-Masse bestreichen, um das eingefettete runde Förmchen wickeln. Bei 140 °C 15 Minuten backen. Im warmen Zustand aus der Form lösen.

Joghurtglace

100 ml Milch | 100 g Zucker | 10 g Glukose | 300 g Joghurt | 100 g flüssiges Eiweiss
Milch, Zucker und Glukose auf 50 °C erwärmen. Joghurt und Eiweiss dazumischen, in Pacojet-Becher füllen und einfrieren. Kann auch in der Glacemaschine hergestellt werden.

