

Köstliche Keller-Küche

Lässt die Natur nichts Frisches mehr reifen, greifen Köche oft zu **eingelagerten Gemüsesorten**. Neu kombiniert, ermöglichen sie ganz besondere Köstlichkeiten.

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

Einst stieg die Hausfrau in den Winterwochen in den Keller, betrachtete stolz die Reihen der eingemachten Früchte, kontrollierte das eingelagerte Obst und das Gemüse, griff hier einen faulen Apfel heraus, sammelte dort sichtbar reife Birnen, um sie dann in die Küche zurückzutragen. Im dunklen Erdkeller mit seinem feuchten Klima lagerten damals zudem Kartoffeln, Sellerieknollen und mächtige Karotten.

Winter, das war und ist die Küche der Lagergenüsse. Dazu gehört auch die Quitte mit ihrem unverwechselbar sanften Duft. Oder Maroni, die getrocknet im Küchenschrank lagern, um später eingeweicht zu herzhaftem Geschmack auszukochen. Schliesslich ist da noch Rotkohl, der durch langes,



Heute kocht für Sie

**Damian
Fry**

Gault Millau: 14 Punkte

Hotel Krone / A la fine Bouche

6484 Wassen UR

Tel. 041 885 19 55

Montag geschlossen

www.hotelkrone.ch

langes Köcheln zu süss-saurer und saftiger Köstlichkeit heranschmort. Und, nicht zu vergessen: Draussen in der eisigen Kälte des Gartens wartet geduldig der Rosenkohl auf seine Ernte. Erst der erste Frost macht ihn zum wohlschmeckenden Gemüse ohne Bitternoten.

Althergebrachte Gemüse ergeben ein neues Gericht

Bei solch gemüsiger Herrlichkeit: Braucht es da noch Fleisch? Durchaus. Denn zeitgleich kommt jenes Wild auf den Tisch, das den Winter nicht überleben kann. Hege und Pflege nennt der Wildhüter seine Arbeit – und dazu gehört eben auch der Abschuss schwacher Tiere.

Daran hat sich offenbar auch der Koch Damian Fry (36) von der Krone in Wassen UR erinnert, als er sich sein Gericht einfallen liess: Rehcarré mit Maroni, Quitten und Rosenkohl-Birnenstrudel auf Rot-

krautfond. Auf jeden Fall versammelt er darin alle denkbaren Köstlichkeiten eines traditionellen Lagerkellers – auch wenn es diesen wohl kaum noch so gibt.

Da wären: Maroni, die einstige Armenspeise, die mittlerweile rar sind und wohl auch deshalb in den Küchen in neuem Glanz erstrahlen. Genauso die Quitte, die uns nach Aprikosen und Erdbeeren die meistgeliebte Frühstücks-Konfitüre liefert. In Frys Komposition begleitet deren Hauch von Frucht das Rehcarré ganz fabelhaft.

Dann der Rotkohl, der nur dann seine besten Seiten ausspielt, wenn er durch und durch zu fabulöser Matschigkeit gekocht auf unseren Tellern liegt. Weshalb also nicht gleich als saucige Beilage? Schliesslich ein raffinierter Strudel mit Rosenkohl und Maroni: In der Form neu, im Geschmack eine gute alte Bekannte. ●