

«Bei diesem Menu sollte man von allem gleichzeitig essen, nicht eins nach dem anderen. So kommt die Harmonie des Ganzen richtig zum Vorschein.»



Grill-Dinêr für Vegi-Gourmets

Tobias Funke ist einer der besten Köche des Landes. Er kocht im Obstgarten in Freienbach mit 16 Gault-Millau-Punkten. Nun hat der «Aufsteiger des Jahres» exklusiv für ecoLife einen edlen vegetarischen Grill-Schmaus kreiert. Bitte anfeuern!

Text Petra Koci, Rezepte Tobias Funke, Foto Dave Brüllmann

Lässt den Funken auf seine
Gäste überspringen:
Spitzenkoch Tobias Funke
grillierte exklusiv für
ecoLife.



Der Duft von geräuchertem Holz steigt auf, in der Folie auf dem Gitterrost knistert und brutzelt es. Tobias Funke kauert vor seinem Gartencheminée und legt ein Holzscheit nach bis die Flammen um die aluverpackten Mais-Cannelloni züngeln.

Solche und ähnliche kulinarische Vegi-Gerichte zaubert der junge Spitzenkoch jeweils auch auf seine Grand-Menu-Speisekarte. Eine Seltenheit in der Haute Cuisine – und ein Riesenerfolg in Funkes Obstgarten, seinem eigenen Restaurant. Für den mit 16 Gault-Millau-Punkten geadelten Chef aber ganz selbstverständlich: «Als Gastgeber ist es meine Aufgabe, dem Gast Aussergewöhnliches zu bieten. Dazu gehört auch, dass ein Vegetarier Küche auf Spitzenniveau geniessen kann.»

Fleisch- und fischlose Menus sind für ihn eine kreative Herausforderung, denn «man ist eingeschränkter, muss Kombinationen weglassen und fantasievoller sein». Inspirieren lässt sich Tobias Funke zuallererst von der aktuellen Saison, auf dem Gemüsemarkt, in der Natur, in seinem Kräutergärtchen. Überhaupt sind Kräuter – Rosmarin, Thymian, Zitronenthymian – unverzichtbar für seine Grillküche. «Meist habe ich zuerst einen bestimmten Geschmack im Kopf. Dann kommen die Ideen drum herum, dann fangen wir an zu tüfteln und zu probieren.»

Inzwischen sind auch die Randenkroketten in der Glut knusprig geröstet. Tobias Funke platziert sie auf Mangoldhäppchen, spritzt Sauerrahm-Espuma dazu. Ein dampfendes und duftendes Grillmenu in Grün, Violetrot, Weiss, im Feuer zubereitet. «Mit dieser Kreation wollten wir durchblicken lassen, dass wir modern kochen, das heisst auch fettreduziert und gesund.»

Und wie sieht Tobias Funkes persönliches Rezept für eine tolle Grillparty aus? Als Zutaten wählt er interessante Leute, feines Essen und etwas Gutes zum Trinken – was braucht es mehr? Zurzeit grillt der engagierte Spitzenkoch allerdings kaum im privaten Rahmen, dafür ab und zu mit seinem Team. Und dieses Obstgarten-Grillfest sieht dann so aus: «Ein grosser langer Tisch, ein gutes T-Bone-Steak oder Pouletbrüstli – und einfach mal richtig Zeit haben.» www.funkesobstgarten.ch ■



*Alle Rezepte für 4 Personen

Cannelloni mit Zitronen-Ricotta auf Mais mit Polenta*

Füllung

300 g Ricotta ■ 100 g Mascarpone ■ 6 Eigelb ■ 1 Zitrone, Schale abreiben und entsaften ■ 50 g Paniermehl

Ricotta mit Mascarpone, Eigelb, Zitronensaft, Zitronenschale und Paniermehl vermischen und abschmecken. Die Masse in einen Spritzsack füllen.

Cannelloni

150 g Nudelteig ■ 1 roher Maiskolben ■ 200 g Bechamel

Den Nudelteig 2 mm dick auswallen und 10 cm x 8 cm grosse Rechtecke ausschneiden. Anschliessend die Nudelteigblätter kurz blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Nun die Mascarponefüllung auf die Rechtecke spritzen. Die Nudelteigblätter zusammenrollen, sodass die Öffnung nach unten zeigt. Die rohen Maiskolben im Salzwasser weich garen. Anschliessend die Maiskolben halbieren und die Cannelloni darauf anrichten. Die Bechamelsauce darüber giessen und mit Parmesan bestreuen. In Alufolie einwickeln und über dem Feuer 15 Minuten grillieren.

Linth-Mais

200 g Linth-Mais für Polenta ■ 1 EL Butter ■ ½ Zwiebel gehackt ■ 1 Knoblauchzehe ■ 2dl Weisswein ■ 5dl Bouillon ■ 50 g geriebener Parmesan ■ Butter ■ geschlagener Rahm ■ Salz und Pfeffer ■ evtl. Muskatnuss ■ Fingerlimes (spez. Zitronenart) ■ wenig Zitronenzesten

Den Linth-Mais mit Butter, Zwiebeln und Knoblauch anrösten. Mit Weisswein ablöschen. Den Weisswein einreduzieren lassen und dann mit Bouillon auffüllen. Die Polenta weich garen und immer ein bisschen Bouillon nachgiessen. Zum Schluss mit Parmesan, Butter und geschlagenem Rahm abbinden. Mit Salz und Pfeffer evtl. Muskatnuss abschmecken. Grillierte Cannelloni auf der Polenta anrichten. Mit den Fingerlimes und etwas Zitronenzesten garnieren.

Randenkroketten mit Sauerrahm-Espuma*

Sauerrahm-Espuma

3 dl Sauerrahm ■ Salz und Pfeffer ■ 1 Limone

Den Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und ein bisschen Limonensaft abschmecken. Die Masse in einen Kisagbläser füllen. Den Bläser mit 2 Patronen versehen und 3 Stunden kühlstellen.



Gaiospino Verdicchio, Fattoria Coroncino 2007

Vielschichtiges, mineralisches Bouquet mit Aromen von weissen Blumen bis hin zu exotischen Früchten und feinen Gewürznoten. Am Gaumen cremig, dicht, wiederum vielschichtig und üppig strukturiert.

Produzent: Coroncino, Staffolo

Land/Region: Italien, Marche

Traubensorte(n): Verdicchio

Ausbau: in Barriques ausgebaut

Trinkreife: jetzt bis 2014

Serviertemperatur: 9 bis 11 °C

«Dieses Gericht will sommerlich erfrischen – deshalb zieht sich der Geschmack der Zitrone durch: vom Ricotta über die Polenta bis zur Zitronenthymian-Sauce.»



«Ich liebe das Spiel von warm – wie die Krokette und der Mangold – und kalt wie die Sauerrahm-Espuma.»



Randepulver

1 rohe Rande

Die rohe Rande schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Bei 75 °C im Backofen 8 bis 12 Stunden trocknen. Die Randenchips müssen ganz trocken sein, um sie im Mixer zu Pulver verarbeiten zu können.

Randenkrokette

1 EL Distelöl ■ 1 Zwiebel gehackt ■ 1 Knoblauchzehe gehackt ■ gehackter Thymian ■ 400 g gekochte pürierte Agria-Kartoffeln ■ 360 g pürierter Tofu ■ 280 g gekochte und pürierte Rande ■ Salz und Pfeffer ■ 3 Eigelb ■ Mehl ■ 3 Eier ■ Paniermehl

Gehackte Zwiebel und gehackten Knoblauch im Distelöl andünsten. Anschliessend den Thymian und die Agria-Kartoffel-, Tofu- und Randepürees begeben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun das Eigelb begeben und mit dem Paniermehl die richtige Konsistenz abbinden. Die Masse muss spritzfähig sein. Masse in einen Spritzsack abfüllen. Das Loch so aufschneiden, dass die Krokette einen Durchmesser von 2 cm hat. Die Krokette sollten ca. 8 cm lang sein. Anschliessend die Krokette mehlen und dann durch die Eier ziehen. Danach im Paniermehl gemischt mit Randepulver wenden. Nun die Krokette in Alufolie einwickeln. In der Glut 8 Minuten lang garen.

Farbiger Mangold

Olivenöl ■ wenig Zwiebeln ■ wenig Knoblauch ■ 750 g roter Mangold

Den Mangold in 5 mm breite Streifen schneiden. Im Olivenöl andünsten mit Zwiebeln und Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein Häufchen Mangold auf dem Teller anrichten. Die Krokette auf dem Mangold servieren. Den Kisagbläser gut schütteln und Sauerrahmtupfen rundherum spritzen.

Modernes Ravioli mit Brennessel*

Brennesselsauce

1 rote Zwiebel gehackt ■ Olivenöl ■ 1 kg frische Brennesseln ■ 80 g Agria-Kartoffeln schälen, klein würfeln ■ 1 Liter Gemüsebouillon ■ 1 dl Weisswein ■ Salz und Pfeffer ■ Zitronensaft

Die gehackte Zwiebel im Olivenöl andünsten. Brennesseln und Kartoffelwürfel begeben und mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen und mit der Gemüsebouillon auffüllen. Bitte beachten, dass dies nicht länger als 5 Minuten kochen sollte, damit die grüne Farbe erhalten bleibt. Anschliessend mit dem Mixer mixen und durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer plus wenig Zitronensaft abschmecken.

Tomatengelee

1 kg reife Tomaten ■ 1 Liter Wasser ■ 200 g Eiweiss ■ 1 Zweig Basilikum ■ Salz und Pfeffer ■ Agar-Agar

Die reifen Tomaten mit 1 l Wasser und dem Basilikum mixen. Dann das Eiweiss begeben und auf schwacher Hitze langsam aufkochen. Die Masse durch ein Passiertuch absieben. Danach den klaren Saft aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf 1 Liter Tomatensaft kommt ein gehäufter Esslöffel Agar-Agar. Den fertigen Tomatengelee auf ein Blech giessen, welches mit Klarsichtfolie ausgelegt ist. Nicht dicker als 1 mm giessen und mindestens 2 Stunden kühl stellen. Die Eier im Salzwasser mit Essig pochieren, nicht länger als 90 Sekunden bei 80 bis 85°C.

Ricottatupfen

240 g geräucherter Ricotta ■ Salz und Pfeffer ■ Rotes Hawaiisalz ■ Basil Limon Cress

Den geräuchten Ricotta mit einem Schneebesen verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Ricottamasse in einen Spritzsack abfüllen und kühl stellen.

Die Brennesselsauce auf einem flachen Teller zu einem Kreis giessen und das pochierte Ei darauf anrichten. Das Ei mit dem roten Hawaiisalz würzen. Um das Ei gleich grosse Ricottatupfen spritzen. Zum Schluss den Tomatengelee genügend gross ausschneiden und über das pochierte Ei legen. Auf den Ricottatupfen befestigen. Mit wenig Olivenöl den Gelée nappieren und mit Basil Limon Cress garnieren.



Blaufränkisch Leithaberg, Prieler, Burgenland 2007

Offene Nase, Kirschen, Lakritze sowie eine dezente Schokonote, vielschichtig mineralisch untermalt. Am Gaumen finessenreich, saftig, reife Tannine und mit einer bezaubernden Extraktsüsse.

Produzent: Prieler, Schützen am Gebirge

Land/Region: Österreich, Burgenland

Traubensorte: Blaufränkisch

Ausbau: 20 Monate Lagerung in gebrauchten

Barriques bzw. Holzfässern

Trinkreife: jetzt bis 2018

Serviertemperatur: 16 bis 18°C



Chardonnay, Vie de Romans, Venetien-Friaul 2007

Weisswein mit einer typischen Chardonnay-Nase.

Sehr dezent und wohltdosiert hält sich der Holzton im

Hintergrund.

Produzent: Gianfranco Gallo

Land/Region: Friaul, Italien

Traubensorte: Chardonnay

Ausbau: Barriques

Trinkreife: bis ca. 2014

Servicetemperatur: 10 bis 12°C