

## Der Meister am Herd und das Reh ob dem Wald

*Die Natur prägt die Küche in der Surselva – rätoromanisch für «ob dem Wald»: Die Talschaft am oberen Vorderrhein ist ein Paradies für Wild – und somit auch für Köche, die raffiniert damit umzugehen wissen.*



Illustration: Sylvia Geel



## Manuel Reichenbach über globale Bodenständigkeit

Da, wo ich koche, bin ich auch aufgewachsen. Hier hab ich meine Wurzeln, das ist meine Heimat. Und das hat auch Einfluss auf meinen Kochstil: Ich suche nicht die Opulenz, im Gegenteil, mir geht es um das Schlichte. Das raffiniert Einfache auf hohem Niveau – das ist mein Kriterium. Und wir kochen mit Produkten aus der Gegend, wir pflegen diese kulinarische Kultur, wir tragen Sorge zur Bodenständigkeit und zum Gewachsenen und halten trotzdem stets die Augen offen. Ich hole mir die Inspirationen auf Reisen. London, wo ich auch einige Lehrjahre verbrachte, ist eine wunderbare Inspiration; dort trifft der Westen den Osten, der Süden den Norden – und so nähern wir uns in unserer Küche auch diesen Kulturen und lassen die Welt in unser Restaurant: damit der Gast, wenn er zu uns kommt, schöne und unvergessliche Momente geniessen kann.

### **Gebratener Rehrücken in der «Holzkruste»**

Für die Holzkruste alle Zutaten gut vermengen und beiseite legen. // Das Olivenöl in einer Bratpfanne auf mittlerer Hitze erwärmen. // Den Rehrücken gut in der Holzkruste wenden, so dass der ganze Rücken in der Kruste eingepackt ist. // Wenn das Öl heiss ist, den Rehrücken in die Pfanne legen und langsam knusprig braten. // Butterwürfel dazugeben. // Währenddessen den Wildjus aufkochen und abschmecken. // Wenn der Rehrücken gar ist, aus der Bratpfanne nehmen und vor dem Tranchieren absteigen lassen. // Das Gericht mit Rotkraut, gebratenen Steinpilzen und Pastinakenpüree servieren.

**Zutaten für 4 Personen:** «Holzkruste»: 10 g gemahlene Kaffeebohnen, 15 g dunkle Schokolade (75%), gerieben, 20 g schwarzer Trüffel, fein gehackt, 80 g helles Paniermehl, 5 g frische Thymianblätter, fein gehackt. **Rehrücken:** 600 g ausgelöster Rehrücken, Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 6 El Olivenöl, 15 g Butterwürfel, 1 dl Wildjus.

**Manuel Reichenbach** Nach Lehrjahren im In- und Ausland kehrte Manuel Reichenbach 2003 zurück in sein Elternhaus, die «Casa Tödi» in Trun (GR). Das Restaurant hat 14 Gault-Millau-Punkte; Reichenbach wurde 2014 als «Entdeckung des Jahres» in der Deutschschweiz ausgezeichnet. Casa Tödi, Via Principala 78, 7166 Trun, 081 943 11 21, [www.casa-toedi.ch](http://www.casa-toedi.ch)