



Bergküche vom Meister

Marinierte Regenbogen-Forelle

Publiziert: 09.02.2014 , Aktualisiert: 10.02.2014 Von Michael Merz



Manuel Reichenbach hat nicht nur in London meisterhaft kochen gelernt. Er bringt in seiner Casa Tödi in Trun GR inzwischen auch Gäste von weither zum Schwärmen.

Es ist ein elend langer Weg aus dem Unterland, hinauf über **Chur** nach Trun. Und fährt man dann durchs Dorf und parkt vor der mächtigen Casa Tödi, könnte man sich schon fragen, was denn ein junger Koch hier oben sucht. Aber die Frage ist falsch gestellt. Manuel Reichenbach ist mit seinen 38 Jahren nicht mehr ganz jung, und er kommt aus diesem Dorf. Aber auch: Er hat die Welt gesehen und sich jenes Paket an Wissen, Erfahrungen und Können geholt, das ihm hier – fast am Ende der Welt – ein Überleben sichern soll.

Er sagt: «Als Koch wird man von allem Anfang an gedrillt. Gedrillt! Technik. Präzision, blindes Können. Dann kommt man nach Hause, und kaum hat man die Küche einigermaßen im Griff, soll man sich auch noch um das Restaurant kümmern. Denn nur so findet man Antworten auf die Fragen: Was wollen Gäste essen, wenn sie zu mir kommen? Und noch viel wichtiger: Wie kann ich diese Wünsche erfüllen?»

Wer aus Trun kommt und Koch werden will, der macht als junger Mann eine Lehre in einem Hotel in einer Skistation. Auch Manuel erging das so. «So kamen die

Basiskonzepte der Küche in mein Leben.» Aber dann braucht es Mut, den Schritt aus der angestammten Heimat zu tun. Der junge Reichenbach wagt diesen. Und fällt fast auf die Nase. «Ich arbeitete auf dem Bürgenstock unter

Armin Amrein und kam so richtig unter die Räder.» Der Kopf explodierte fast ob all der Dinge, die er jetzt beachten musste: Timing. Garstufen. Präzision ... Aber er sagt sich auch: «Ich bin hierher gekommen, um zu lernen.» Und packt seine Chance. «Schliesslich kommt Amrein eines Morgens in die Küche, klopf mir auf den Rücken und sagt: «Du hast dich gesteigert!» So beginnt ein Weg, der ihn bis nach **London** zur Drei-Sterne-Legende Gordon Ramsay führt. «Ein 16- oder 17-Stunden-Tag in einer Küche ohne Tageslicht. Es war unglaublich hart. Aber faszinierend.»

Und dann? «Dann sind 2003 grosse Erdbeben von den Hängen nach Trun heruntergekommen. Als ich davon hörte, wusste ich: Ich muss nach Hause. Meine Eltern brauchen mich.»

Und so beginnt im Leben des Manuel Reichenbach die Echtzeit. Im eigenen Lokal. Mit der eigenen Familie. Und einer Kundschaft, die in den höchsten Tönen von ihm spricht.



Marinierte Regenbogen-Forelle

Ein Rezept für 4 Personen

Forelle
2 Regenbogenforellen à 300 g, file-tiert / 50 g Salz / 25 g Kristallzucker
Salz und Zucker auf Platte ausstreuen. Fischfilets mit Fleischseite darauf legen, 2½ Stunden marinieren. Filets der Länge und Breite nach halbieren. Hautseite kurz mit dem Bunsenbrenner flambieren. Haut zieht sich erst etwas zusammen, dehnt sich danach aber wieder aus. Zur Seite legen.

Kresse-Emulsion
50 g Brunnenkresse / 50 g Rapsöl / 1 TL Dijon-Senf / 1 Prise Zucker / Salz und Pfeffer aus der Mühle
Zutaten, ausser dem Öl, zu Crème mixen. Diese mit Rapsöl zur Emulsion aufschlagen. Abschmecken.

Meerrettich-Crème
50 g Meerrettich / 100 g Crème fraîche / 1 Prise Salz / Zitronensaft
Crème fraîche aufschlagen. Meerrettich darunterreiben. Abschmecken.

Eingelegter Rettich
1 Rettich / 150 g Wasser / 75 g Champagner-Essig / 75 g Kristallzucker
Wasser und Essig aufkochen. Zucker darin auflösen. Abkalten. Vom Rettich pro Person 3–4 dünne Scheiben abschneiden. Mit Essig-Wasser in Vakuumbutel einsiegeln. 15 Minuten im Wasserbad bei 85 Grad erhitzen. Im Eisbad abkühlen.

Anrichten
Alles mit in Eier-Dashi angemachtem Sellerie (ohne Rezept) anrichten.

	<p>Das BCM Testpaket für 35 CHF! Testen Sie jetzt eine Woche lang die BCM Diät von Precon zum Aktionspreis! mehr</p>
	<p>Keiner geht weiter. Der New ŠKODA Yeti: So souverän sieht 4x4 Vorsprung aus. Überzeugen Sie sich selbst. mehr</p>
	<p>Meine Tunika und ich! Der Frühling kommt! Es ist Zeit für neue Tuniken im Kleiderschrank! mehr</p>
	<p>Drive Recorder einbauen Bis zu 25 % Rabatt bei der Autoversicherung der AXA sparen. Jetzt profitieren mehr</p>