

Bio und Saisonales auf Sternenniveau

Tanja Grandits komponiert das NATUR Gala-Menü

Ein inspirierendes Buffet aus nachhaltig erzeugten Rohstoffen zu kreieren, ist in der kalten Jahreszeit keine Kleinigkeit. Tanja Grandits vom Basler Restaurant Stucki meistert die Herausforderung grandios – denn auch privat ist Bio für sie ein Muss.

VON PIETER POLDERVAART

Schwarz in schwarz, die Haare streng nach hinten gebunden, steht Tanja Grandits in der Küche des Restaurants Stucki auf dem Basler Bruderholz und tranchiert ein teegepökeltes Rindsfilet aus dem Baselbiet: «Grüner Tee, brauner Zucker, Limetten, Cognac und Meersalz», zählt die Basler Spitzenköchin die Zutaten für das selbst präparierte Fleischstück auf. Eine Stunde später wird das Filet als eine von fünf Vorspeisen vorgekostet. Zwei zarte, aromatische Tranchen liegen in einem hochrandigen Glas auf einem Bett von Granatapfel-Sellerietaboulé. Die Vorspeise mundet dem Testpublikum ausgezeichnet und ist damit gesetzt für die NATUR Gala, die am 11. Februar einen ersten Höhepunkt der NATUR markiert. Sämtliche Gerichte für das Gala-Buffet hat Grandits selbst entwickelt. Beim Probeessen geht es unter anderem darum, sicherzustellen, dass die delikaten Kreationen auch für 500 Personen an einem Buffet realisiert werden können, dass die Rohstoffe verfügbar und beispielsweise komplizierte Macchiatos umsetzbar sind. Die Verantwortung fürs Buffet übernimmt Sven Ziemendorf, Küchenchef vom Swissôtel Le Plaza.

Konzentration pur

Ein Dutzend Köche sind im Stucki am Werk, doch von Kommandoton keine Spur: «Ich achte auf ein kollegiales Klima ohne die harten Hierarchien, wie man sie in unserer Branche so häufig kennt», erklärt Grandits. Sie selbst sei zwar chaotisch und immer mit zehn Dingen gleichzeitig beschäftigt, doch die Arbeit selbst verlange

Konzentration. Das Menü werde frühzeitig vorbesprochen, jeder Mitarbeiter wisse, was er dazu beitragen müsse. Und jeder hat seinen festen Arbeitsplatz. Derjenige der Chefin ist so unscheinbar wie die anderen, einzig eine Zeichnung ihrer fünfjährigen Tochter Emma schmückt den Chromstahlschrank. Auf dem Schneidbrett liegt Grandits' japanisches Messer – «mein Lieblingswerkzeug, ein Geschenk meines Manns vor elf Jahren».

Glas als Clou

Nicht nur das Rindsfilet wird beim Probeessen im Glas aufgetragen, immer wieder wird ein Gang im Glas gereicht, sei es im Weck- oder im doppelwandigen Bodumglas. «Das Material ist schön und es hat viele Vorzüge», schwärmt Grandits. «Die Suppe etwa bleibt länger warm, lässt sich gar in die Hand nehmen. Desserts brauchen weniger Bindemittel, da sie im Glas stabiler sind. Und sie lassen sich schichten, eine Augenweide.» Tatsächlich ist der Grüntee-Cheesecake ein Genuss, der alle Sinne anspricht: Oben und ganz am Boden ein Birnencoulis, dazwischen liegt eine Schicht Macadamianüsse, die vom Cheesecake umfasst wird.

Bio ist Alltag

Exotik ist bei Grandits nicht Selbstzweck: Kardamom passt wunderbar zum bodenständigen Lauchrisotto, das Ananasrelish nimmt den süsslichen Abgang des Schweizer Bergkäses auf – Experimente, die sich beim Probeessen bewähren. Ein Experiment ist auch das NATUR Gala-Menü für 500 Gäste. Im Stucki arbeitet Grandits zwar regelmässig mit Bio-Lebensmitteln, der Spitzenbetrieb hat auch etliche Bio-Weine auf der Karte stehen. In der kalten Saison ausschliesslich regional, bio und fairtrade zu kochen, ist dennoch kein Kinkerlitzchen. Aber das Thema liegt Grandits am Herzen: «Auch für mich daheim und für meine Familie koche ich bio.»



Foto: Marco Nietlisbach

Testessen mit Tanja Grandits, Gault-Millau-Aufsteigerin 2010.

Das NATUR Gala-Menü, kreiert von Tanja Grandits

Vorspeisen

- Bio-Zander-Vanille-Ceviche mit Avocadocrème und Gelbwurzmurukku
- Karotten-Kokos-Macchiato mit Kreuzkümmelgremolata
- Ziegenfrischkäsekuchen mit Dörraprikosen, Langpfeffer und Olivenmarmelade
- Teegepökeltes Rindsfilet mit Granatapfel-Sellerietaboulé
- Bio-Crevette zitruskonfiert mit Gemüsepickles und Raz-el-Hanout-Mousse

Hauptgänge

- Linsen-Pastinakencurry mit Kokoscouscous und Korianderchutney
- Kalbsschulter Soja-Zimt-glasiert mit rotem Zwiebelcake und Selleriepüree
- Lamm-Erdnuss-Tagine mit Orangenbasmati und Chermoula
- Bio-Lachs Sternanis-glasiert mit Fenchelsauerkraut und Sesamkartoffeln
- Lauchrisotto (Slow Food) mit Kardamom, Schweizer Bergkäse (Cironé) und Ananasrelish

Desserts

- Schokoladen-Chilimousse-Cake mit Mangomascarpone
- Gewürz-Crème-brûlée mit Safran-Blutorangelée
- Joghurt-Ingwer-Pannacotta mit Kurkuma-Ananaskompott und Sesamkrokant
- Grüntee-Birnen-Cheesecake mit Macadamianüssen
- Weisse Schokoladen-Kaffee-crème mit Vanille-Bananensalsa

Dazu serviert DELINAT die Bio-Weine Pasi3n Delinat La Mancha und Rio Galia Vendimia Seleccionada VdT de Castilla y Le3n.

(Änderungen vorbehalten)