

Ein Hoch auf die Dreifarbigkeit

KOCHSCHULE Eine Trikolore, die gar nichts mit Italien zu tun hat, und ein noch etwas bleicher, aber köstlicher Früh-sommer auf dem Teller: Björn Inniger vom Alpenblick in Adelboden kocht. Vorzüglich.

Es sieht aus, als ob er Erbsen zählen würde. Tatsächlich öffnet Björn Inniger zuerst die Schoten und bringt dann jeweils diese ersten Exemplare der Saison ans Licht. Dabei könne das seine Mutter viel besser, das Erbsenschalen, sagt er, vor allem viel schneller. Doch Mutter Inniger hat grad anderes zu tun im Moment, der Mittagsservice ist noch nicht vorbei an diesem verhangenen Mittwoch, und im Familienbetrieb im Alpenblick geht es zu und her wie im Bienenstock. Nur die beiden Männer strahlen Ruhe aus, Vater Alfred brät die letzten Cordons bleus, der Sohn lässt derzeit Erbsen in eine Schüssel fallen.

Am Ende wird hier – weit oben im Berner Oberland – ein Menü auf dem Tisch stehen, das sehr an den Süden erinnert. Es wird in drei Farben leuchten, Grün, Weiss und Rot wie die Trikolore. Doch die Idee dazu kam Inniger gar nicht in Italien, sondern auf Reisen mit seiner Frau in San Francisco, wo er sich in einem Sternerestaurant laufend Notizen auf dem Handy gemacht hatte, damit er später Ähnliches nachkochen würde können. Adelbodner Version der Trikolore.

Drei Farben: Grün

Man dünste erst mal Frühlingszwiebeln an und auch Zitronengras, «nid z heess», warnt der Koch, das Gemüse soll nicht zu viel Farbe annehmen. Wie die Erbsen, von denen er jetzt zwei, drei einzeln schält und blanchiert. Die Schalen, die mehr Schälchen sind, legt er kurz in Reismehl und wirft sie dann in die Fritteuse. Und bevor man realisiert, was das alles soll, liegen sie schon vor einem auf einem Teller: Erbsenchips! So gut! «Alles nur für die Garnitur», dämpft der Koch die Vorfreude in dieser bodenständigen Art, die nur den Oberländern eigen ist. Dann giesst er Bouillon in dieses matt schimmernde Grün von Zwiebel und Zitronengras, Rahm auch

und schliesslich die restlichen Erbsen. Dass das sein Lieblingsgemüse ist, hätte er nicht erwähnen müssen – das hat man noch fast vermutet.

Diese schönen, noch etwas bleichen Naturfarben, die wunderbar in den Frühlingspasten, will der Koch auf einem dunkelgrauen Teller noch mehr zur Geltung bringen. Das ist an diesem Tag im Mai auch dringend nötig, der Blick zum Fenster hinaus zeigt einen grauen Himmel und wolkenverhangene Berge, es sieht ziemlich trist aus im Bergparadies. Als ob er Gedanken lesen könnte, erklärt der Koch nun, warum er Zitronengras in der Suppe haben will. Damit sie diese

unglaubliche Frische erhalte, an die er sich in San Francisco erinnere. Und halt auch – bei aller Regionalität – einen «exotischen Touch».

Drei Farben: Weiss

Für den Ziger, sagt Björn Inniger, sei es eigentlich noch ein bisschen früh. Der sei ein Sommerprodukt, traditionell werde er auf der Alp hergestellt, bald schon. Heute macht er eine Ausnahme. Dieser weisse Ziger, ein Frischkäse, der aus der Molke gewonnen wird, hat eine unfassbar feine Konsistenz und einen kaum wahrnehmbaren säuerlichen Geschmack. Mit wenig Olivenöl, Zitronenzeste, Salz und Pfeffer ver-

Ziger hat eine unfassbar feine Konsistenz und einen kaum wahrnehmbaren säuerlichen Geschmack.

wandelt er sich auf der Zunge zu einer wahren Delikatesse, und man fragt sich, warum man bisher am grünen, streng riechenden Schabziger aus dem Glarnerland hing. Und versteht gar nicht, was Inniger meint, wenn er sagt: «Hier oben können wir halt nicht

bluffen mit Hunderten von Produkten. Wir haben Hobelkäse, im Herbst Steinpilze oder Eierschwämme aus dem Wald. Und im Sommer eben unseren Ziger.» Der Ziger ist grossartig.

Den gabs in Kalifornien damals natürlich nicht. Überhaupt ist man ganz erstaunt, dass die Kombination Fisch-Käse plötzlich dermassen harmoniert. Dass man den Ziger mit, sagen wir: Ziegenfrischkäse ersetzen könnte, davon will Inniger nichts wissen. Er will dem Randprodukt Ziger ein Denkmal setzen.

Drei Farben: Rot

Das Rezept für die eingelegten Erdbeeren ist geheim. Mittler-

weile hat der Koch nämlich ein Gonfiglas hervorgezaubert, verziert mit einem schlichten Klebeband, «eingemachte Erdbeeren» steht da, und er grinst. Aus dem Glas leuchtet es geheimnisvoll, und unbedingt möchte man das – auch ohne Rezept – zu Hause ausprobieren. Man koche Erdbeeren mit Zucker aus, schmecke den entstandenen Saft mit Balsamico ab und gebe Salz bei, so viel ist ihm dann doch noch zu entlocken. Die Erdbeeren, die keinesfalls zu süss ausfallen sollten, liefern das Rot, spärlich, denn auch sie sind nur Dekoration. Könnten ja auch frische Exemplare sein, meint er noch.

Die Lachsforellen stammen aus Rubigen bei Bern, der Koch legt jetzt Filets mit Haut auf die Anrichte, man könnte sie im Hofladen der Fischzucht Rubigenhof genau so ersehen. Bevor er die Filets mit geklärter Butter und Klarsichtfolie überdeckt, schneidet er Fetttappen weg. Die Filets werden bei 80 Grad temperiert. Die tiefen Temperaturen sind nötig, damit der Fisch glasig wird und das Eiweiss nicht scheidet.

Das Sternerestaurant in den USA, in dem es dem Koch damals so gefallen hatte, heisst Al's Place. Heute, im «Björn's Place», wird der Fisch mit Ziger, Erdbeeren und Erbsensprossen dekoriert, die Suppe giesst der Koch dann am gedeckten Tisch in den Teller. Das sieht schön aus, und die Sprossen lassen das Ganze sogar ein wenig italienisch chaotisch aussehen. Vor dem Fenster leuchtet es grün und in der Ferne ein wenig weiss, oder bildet man sich das nur ein? Und jetzt zeigt sich gar so etwas wie Abendrot.

Nina Kobelt

In der Serie «Kochschule» verraten Mitglieder der Jeunes Restaurateurs d'Europe regelmässig Tricks aus ihrer Küche. Heute lässt sich Björn Inniger vom Alpenblick in Adelboden über die Schulter schauen. Bereits erschienene Beiträge finden Sie auf Kochschule.bernerzeitung.ch.



Zuerst das Grün: Björn Inniger vom Alpenblick in Adelboden schneidet frische Frühlingszwiebeln für seine Erbsensuppe. Diese wird einen «exotischen Touch» haben.

Fotos: Christian Pfander



Erbsenschälen: Der Koch holt das Gemüse ans Licht und schält es teilweise noch einmal – für Erbsenchips.



Lachsforellen mit Haut gibt es zum Beispiel in Rubigen zu kaufen. Werden sie leicht temperiert, behalten sie ihre Farbe.



Ein Produkt des Alpsommers: Ziger verleiht dem Fisch und der Suppe einen Hauch von Bergluft.

REZEPT

Erbsen-Zitronengras-Suppe für 4 Personen

2 St. Frühlingszwiebeln, 1 Stange Zitronengras, 5 dl Gemüsefond, 4 dl Rahm, 500 g Erbsen

Zwiebeln und Zitronengras fein schneiden und in einem hohen Topf mit Olivenöl leicht andünsten. Gemüsefond sowie Rahm dazugießen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 3 Minuten leicht köcheln lassen. Die Erbsen begeben, nochmals aufkochen, 5 Minuten köcheln, bis die Erbsen weich sind. Fein mixen. Falls die Suppe zu dick ist, mit wenig Gemüsefond verdünnen.



Drei Farben: Grün, weiss und rot leuchtet es in Björn Innigers Teller.

Temperierte Lachsforelle aus Rubigen

4 St. Lachsforellenfilets

Die Fischfilets zupfen und falls nötig die Fetttappen abschneiden. In eine Gratinform geben mit der Haut nach oben. Mit warmer, geklärter Butter übergießen und mit Klarsichtfolie abdecken. Im Ofen bei 80 °C ca. 20 Minuten temperieren. Der Fisch ist gut, sobald sich die Haut einfach abziehen lässt.

Anrichten: mit Zigerwürfel (mariniert mit Olivenöl, Zitronenzeste, Salz und Pfeffer), frittierten Erbsenschalen sowie Erbsensprossen und Erdbeeren.

WEIN

Zum Fisch, zur Suppe und zum Ziger serviert Björn Inniger einen Pinot gris aus Twann. Der Winzer, Andreas Krebs, sei «**keiner von den jungen Wilden**», sein Wein passe perfekt zum Gericht. Die Krebs-Weine kann man entweder gegen Anmeldung auf dem Gut degustieren oder das nächste Mal am 7. Juli im Rahmen des First Friday in Biel (**Twanner Pinot gris**, 75 cl, 21 Fr., Weingut-krebs.ch)

