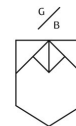




↳ Lire en ligne



LE GRAND BELLEVUE

GSTAAD

Ordre: 1092288
N° de thème: 571.292

Référence: 68922095
Coupure Page: 1/4

Ein Meister alter Schule

Was Altmeister Robert Speth kocht, geht direkt ins Herz. Da ist es kein Wunder, dass sich in seinem Restaurant Chesery nicht nur die Mitglieder der illustren Gstaader Gesellschaft, sondern auch deren Privatköche die Klinke in die Hand geben.

Text: Tobias Hüberli – Fotos: Jürg Waldmeier

Veröffentlicht: 19.03.2018 | Aus: Salz & Pfeffer 2/2018



Überraschungs-Ei mit Kaviar

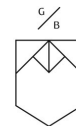
«Wir haben das Geschäft zwar verkauft, machen aber weiter wie bisher.»

Wer die Küche von Robert Speth betritt, tut gut daran, vorher seine Hände aus den Taschen zu befreien. Den Anblick von im Hosenboden vergrabenen Pfoten kann der Chef nämlich nicht ausstehen. Sonst ist der 61-Jährige ein sehr umgänglicher und humorvoller Mensch. Sein Restaurant Chesery ist seit 35 Jahren so etwas wie die Dorfbeiz für die illustre Gesellschaft von Gstaad («80 Prozent sind Stammgäste»). Gleichzeitig fungiert der mit 18 Gault-Millau-Punkten und einem Stern beschlagene Speth als inoffizielle Anlaufstelle für die zirka 140 Privatköche, die in den luxuriösen Chalets ihrem Handwerk nachgehen und im Chesery regelmässig Rat suchen oder den einen oder anderen Liter Fond einkaufen.

Speths Küchensprache geht direkt ins Herz. Kompliziert zusammengestellte Gerichte mit zehn Komponenten, Schaum, Staub und Chichi sind nicht sein Ding. Speth kocht möglichst einfach – was bekanntlich schwierig genug ist –, mit den besten Produkten, die er kriegen kann. Legendär sind sein vorzugsweise mit der Leine geangelter Loup de Mer in der Salzkruste («den verkaufen wir fast täglich»), der am Stück gebratene Turbot oder das Überraschungs-Ei mit Kaviar. Grandios schmeckt auch sein Siedfleisch vom Appenzeller Kabier-Rind. Zwar arbeitet Speth am liebsten mit Fisch («der bietet kochtechnisch einfach mehr Möglichkeiten»), mit Robert Bratschi hat er aber auch einen äusserst fähigen Metzger als Nachbar, der für ihn Fleisch von Simmentaler Rindern am Knochen über Wochen zur Perfektion reifen lässt.



↳ Lire en ligne



LE GRAND BELLEVUE

GSTAAD

Ordre: 1092288
N° de thème: 571.292

Référence: 68922095
Coupure Page: 2/4

Am 1. Dezember haben Susanne und Robert Speth ihre R.S. De Luxe Food AG, zu der neben dem Restaurant Chesery auch ein Golfclub, der private Gstaader Yachtclub und ein gut gebuchtes Catering gehören, an das Fünf-Sterne-Hotel Le Grand Bellevue verkauft. «Eigentlich hat sich nichts verändert», erklärt Speth. «Wir haben das Geschäft zwar verkauft, machen aber weiter wie bisher.» Noch drei bis fünf Jahre will das Ehepaar im Chesery bleiben. Zeit genug, um einen Nachfolger zu finden und aufzubauen. Etwas, was dieser ganz sicher beherrschen muss, ist die Herstellung von Speths berühmtem Brie de Meaux aux truffes. Das Rezept hat Speth dereinst von Drei-Sterne-Koch Louis Outhier mitgenommen und in Gstaad perfektioniert. Zwei Tonnen verkauft er davon pro Jahr.

Restaurant Chesery

Alte Lauenenstrasse 6, 3780 Gstaad

033 744 24 51

www.chesery.ch



Überraschungsei mit Kaviar

für vier Personen

Rührei

5 Stk. Eigelb | 2 Eier | 8 g Butter | 5 g Rahm | 4 Stk. Eierschalen (leer und geköpft) | Salz | Muskat

Alle Zutaten im Wasserbad zu einem Rührei à la française rühren. Mit Muskat und Salz würzen. Das Rührei in die vor-bereitete Eierschale füllen. Mit dem Dressierbeutel geht es einfacher.



Wodkasahne

100 g Vollrahm, steif geschlagen | 20 ml Wodka

Alles zusammenmischen. Die Wodkasahne mit einem Dressiersack (Lochtülle Nr. 4 oder 5) kreisförmig auf den Rand des Eis spritzen, 2 bis 3 Kreise übereinander.

Kaviar

100 g Kaviar

Zum Schluss einen Kaffeelöffel Kaviar auf das Ei setzen und servieren. Für die Garnitur wird im Chesery eine ausgehöhlte, rohe Kartoffel mit Wodka gefüllt.

Wichtig: Die Eierschalen nicht warm stellen, da sonst die Wodkasahne nicht hält.

Kabier-Siedfleisch mit frischem Meerrettich

für vier Personen

Fleisch

1 kg Rindfleisch aus der Schulter (wenn möglich vom Kabier-Rind *) | 2 bis 3 Liter Wasser, Gemüsefond oder Bouillon | 250 g Mirepoix von Lauch, Karotte und Sellerie | 1 Lorbeerblatt | 1 TL Salz | einige Pfefferkörner

Wasser oder Fond zusammen mit dem Mirepoix und den Gewürzen kochen. Das Rindfleisch zugeben und leicht köchelnd am Herdbrand 1 bis 2 Stunden gar ziehen lassen. Das Siedfleisch, sobald es weich ist, vom Herdbrand nehmen und im Fond auskühlen lassen.

Sud

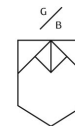
250 ml Weisswein | 125 ml Noilly Prat | 1 EL Schalotten (fein geschnitten) | 500 ml Fond vom Siedfleisch | 150 g Butterflocken | 300 g Wurzelgemüse, tourniert oder in Rauten bzw. Würfel geschnitten und gekocht | 200 g Kartoffeln, tourniert oder in Rauten bzw. Würfel geschnitten und gekocht | ½ Bund Schnittlauch | 100 g frischer Meerrettich, gerieben

Für den Sud Weisswein, Noilly Prat und Schalotten völlig einreduzieren, mit dem Siedfleischfond auffüllen und um zwei Drittel reduzieren. Danach die Butterflocken zugeben und mit dem Mixer emulgieren. Das gekochte Wurzelgemüse und die Kartoffeln im Sud erwärmen und mit geschnittenem Schnittlauch vollenden. Eventuell mit etwas Weisswein abschmecken.

Die Siedfleisch-Scheiben zusammen mit dem Sud und dem Gemüse in einem tiefen Teller anrichten. Frisch geriebenen Meerrettich darüberreiben und mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Für die schlanke Variante (siehe Foto) das Siedfleisch nur in der Eigenbrühe mit frischem Meerrettich servieren.

*Kabier ist die Schweizer Variante von Kobe Beef. Bezugs-quelle: Sepp Dähler, Stein AR. Man kann aber auch Rindfleisch anderer Herkunft von guter Qualität verwenden.



Karamellierte Zitrontarte mit Limoncello

für vier Personen

Teig

100 g Butterkeks oder Sablé, zerstoßen | 30 g weisse, flüssige Schokolade | 25 g Butter, flüssig | 1 Stk. Zitronenabrieb | 4 cl Limoncello | 4 Stk. Metall- oder Kunststoffringe (8 cm Durchmesser, 2 cm hoch)

Die Ringe auf einer Seite mit Küchenfolie einschlagen und auf ein Backblech oder eine andere feuerfeste Form setzen. Die zerstoßenen Kekse mit den übrigen Zutaten mischen. Je einen Löffel davon in die vorbereitete Form geben und einen Boden formen.

Zitronenguss

100 g Doppelrahm | 100 g Zucker | 4 Stk. Eier | 2 Stk. Eigelb | 3 Stk. Zitronen (Schale und Saft)

Alles mischen und abpassieren. Die Masse auf zirka 60 °C anwärmen und in die vorbereiteten Formen, zirka 1 cm hoch, geben. Während 45 Minuten bei 90 °C backen.

Garnitur Meringue

50 g Eiweiss | 100 g Zucker | 1 Prise Salz

Das Eiweiss zusammen mit der Prise Salz schaumig schlagen. Nach und nach den Zucker zugeben und weiterschlagen, bis die Masse ganz steif ist. Einen Teil der Masse mit 1 dl völlig einreduziertem Randensaft vermengen und einfärben, je-weils die Hälfte der Masse dünn auf ein Papier streichen, die andere Hälfte zu kleinen Makronen dressieren. Alles zirka 3 Stunden bei 90 °C trocknen.

Himbeercreme

250 g Himbeermark | 3 g Agar-Agar | 50 g Staubzucker | ¼ Stk. Zitrone (Schale und Saft) | 1 Blatt Gelatine

Himbeermark mit Agar-Agar und Zucker aufkochen. Eingeweichte Gelatine zugeben und mit Zitronensaft und Schale abschmecken. Sobald die Masse fest ist, glattrühren und zur Weiterverarbeitung in einen Spritzbeutel abfüllen.

Basilikumsorbet

650 g Läuterzucker | 2 Bund Basilikum | 2 Stk. Limetten (Saft und Schale)

Alle Zutaten mixen, abpassieren und im Pacojet kühlen.

Fertigstellung: Die ausgekühlten Zitrontartes aus den Ringen nehmen, mit Staubzucker bestreuen und mit dem Gasbrenner karamellisieren. Zusammen mit den Meringuestücken, der Himbeercreme und dem Basilikumsorbet vollenden.