

Ganz natürlich

Text: Sarah Kohler | Fotos: Njazi Nivokazi

EXKLUSIV Während sie handwerklich oft als Meisterinnen und Meister gefeiert werden, eilt den Profis der Patisserie in Sachen Sozialkompetenz kein schmeichelhafter Ruf voraus. Pingelig seien sie, von Berufes wegen, eigenbrötlerisch, ja verschroben. Und Magdalena Liehr? Die fegt, was man an Vorbehalten mitbringen könnte, mit einem Lachen weg. Bei aller Liebe zum exakten Arbeiten, zur Perfektion und zum hohen Spezialisierungsgrad ihres Fachs bleibt die Chefpatissière des Grand Hotels Les Trois Rois in Basel entspannt, plaudert drauflos, während sie ihre auf Kiwi und Gurke basierende Interpretation eines Gin Tonics ins Glas füllt, und entpuppt sich als Zeitgenossin der gut gelaunten Sorte.

Dazu hat sie allen Grund. Es läuft prima für die 37-Jährige, die die Leitung seit April 2020 innehat und in dieser Funktion

die Patisserie des Hauses (mit Ausnahme von jener im Cheval Blanc by Peter Knogl) verantwortet. In ihrer Heimat im Südschwarzwald absolvierte Liehr die Kochlehre, im Engadin später die Ausbildung zur Konditorin/Confiseurin. «Ich lege lieber einen engeren Fokus und vertiefe mich in ein Thema», begründet sie. Nach neun Jahren in den Bergen zog es sie ins Unterland. «Ich wollte unbedingt in die Patisserie eines Fünf-Sterne-Hauses.» Im Les Trois Rois stieg sie Anfang 2018 als Commis in der Dessertküche ein und zeigte rasch, wie viel kreative Energie in ihr steckt. Ihr eigenes Ziel verfehlte sie damit deutlich: «Ich hatte mir vorgenommen, nach zehn Jahren Chefpatissière zu sein.»

Den Höhepunkt ihrer bisherigen Karriere erreichte Liehr Ende November: An den Plumes d'Or, der Preisverleihung unter

den französischen Gastrojournalistinnen und -journalisten, war sie fürs Dessert zuständig und sorgte bei der illustren Gästeschar in Paris für Begeisterung. Nicht zuletzt bei Spitzenköchin Anne-Sophie Pic, die hervorhob: «Ein sehr spannendes Dessert, bei jedem Löffel entdeckte ich neue Aromen.» Gepunktet hatte Liehr mit ihrer Kreation «Noire est la forêt», einer Hommage an die Heimat, mit der sie nicht nur ihr Talent und Können unter Beweis stellen, sondern auch zeigen konnte, was sie am liebsten tut: klassischen Süßspeisen wie eben der Schwarzwälder Kirschtorte ihren Stempel aufdrücken. Selbstbewusst und verspielt, mit Pep, Punch und Produkten bester Qualität, dafür ohne Farb- und Konservierungsstoffe, Gold oder Silber. Kurz: «Ich mag es natürlich.» ■

Grand Hotel Les Trois Rois
Blumenrain 8, 4001 Basel
061 260 50 50
lestroisrois.com

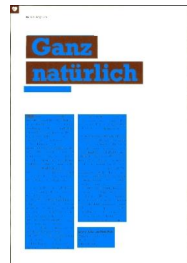
Datum: 09.02.2022

Salz & Pfeffer

DAS MAGAZIN DER GASTRONOMIE

Salz & Pfeffer
8042 Zürich
044/ 360 20 80
<https://www.salz-pfeffer.ch/startseite/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 13'944
Erscheinungsweise: 7x jährlich

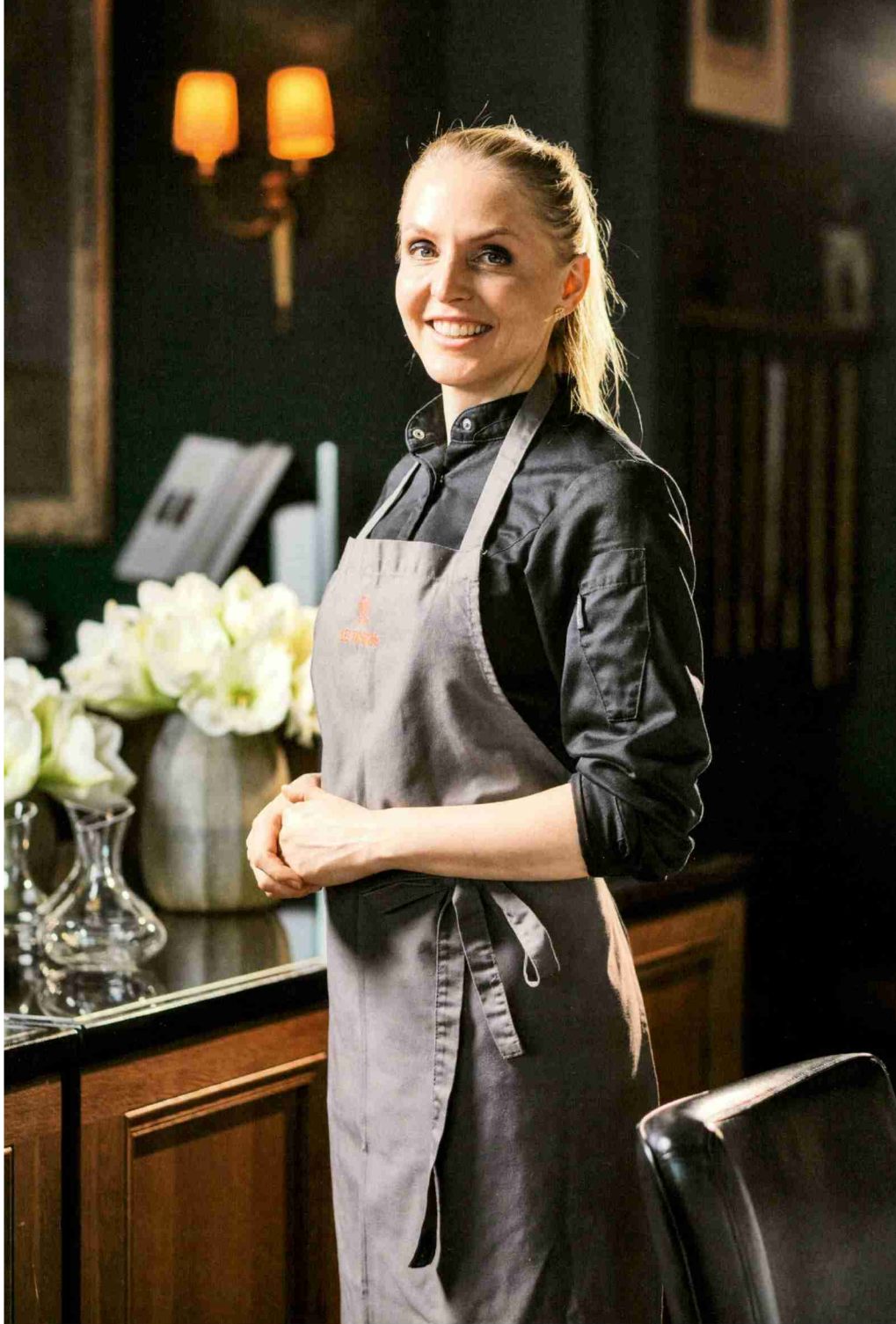


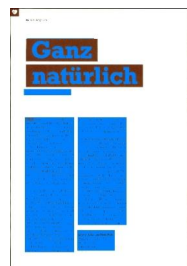
Seite: 92
Fläche: 429'547 mm²



LES TROIS ROIS

Auftrag: 1076337
Themen-Nr.: 571.057
Referenz: 83351315
Ausschnitt Seite: 2/7





Gin Tonic

Sorbet

250 g Kiwipüree | 250 g frischer Gurkensaft | 50 g Wasser |
50 g Zitronensaft | 70 g Glukose

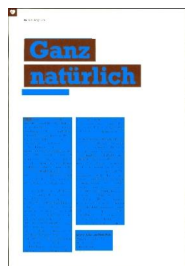
Kiwi-Gurken-Brunoise

2 Kiwis in Brunoise | ¼ Gurke in Brunoise |
Gin zum Abschmecken

Zitronenespuma

100 g Zitronensaft | 100 g Gurkensaft | 100 g Kiwisaft |
100 g Wasser | 50 g Proespuma von Sosa

Alles gut mixen und in einen Siphon füllen.



Noire est la forêt

Tuilles

100 g Muscovadozucker | 100 g Eiweiss | 120 g Kakaopulver |
100 g Mehl

Opalin

500 g Fondant | 350 g Glukose | 120 g Manjari

Laugenbrezelglace

500 g Milch | 300 g Rahm | 200 g Salzbrezel | 300 g Laugen-
milch | 15 g Rohrzucker | 30 g Eigelb | 25 g Apfelsaft | 3 g Salz

Kirschenhutney

Rohrzucker | Sauerkirschen | Johannisbeeren | Ingwer |
Yuzu, frisch | Kirschschraps

Die Kirschen in Brunoise schneiden, den Zucker
zugeben und einkochen lassen. Mit Ingwer, Yuzu-Zeste und
Kirschschraps abschmecken.

Kirschenespuma

1000 g Sauerkirschen | 80 g Zucker | 800 g Saft |
100 g Proespuma von Sosa

Die Sauerkirschen und den Zucker im Vakuumsack
30 Minuten bei 80 °C dämpfen. Den Rest zugeben, alles gut
mischen und in einen Siphon füllen.

Kirschen-Johannisbeeren-Gel

500 g Sauerkirschen | 500 g Johannisbeeren | 50 g Honig |
600 g Saft | 75 g Zucker | 125 g Limettensaft | 5 g Agar-Agar |
5 g Goma Gellan

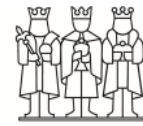
Die Kirschen, die Johannisbeeren und den Honig
aufkochen und zusammen eine Stunde ziehen lassen. Den
Rest begeben, zu Gel kochen, nach dem Auskühlen mixen
und passieren.

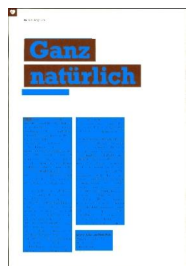
Johannisbeeren-Demi-Sphère

Boiron-Johannisbeermark | Vanille | Ingwer, frisch |
Limettenzeste | 500 g Wasser | 100 g Wasser |
37 g vegetarische Gelatine von Sosa

Schokoladenerde

100 g Mehl | 100 g Kakaopulver | 100 g Butter |
100 g Hartweizengriess | 100 g Zucker





Saint-Honoré

Blätterteig

300 g Mehl | 240 g Butter | 140 g Wasser | 7 g Salz

Windbeutel

250 g Milch | 250 g Wasser | 230 g Butter | 250 g Mehl |
420 g Vollei | 8 g Zucker | 4 g Salz

Den Teig herstellen, 12 Stunden ruhen lassen. Am nächsten Tag bei 160°C zirka 30 Minuten backen.

Karamell

500 g Zucker | 75 g Wasser | 35 Glukose

Die gefüllten Windbeutel mit dem Karamell und geröstetem schwarzem Sesam überziehen.

Passionsfruchtcrème

179 g Vollei | 123 g Zucker | 130 g Passionsfruchtpüree |
20 g Zitronensaft | 2 Bl. Gelatine | 250 g Butter

Die Crème kochen und zum Schluss die Gelatine sowie die Butter reinmischen.

Vanilleganache

90 g Milch | 1 Vanilleschote | 2 Bl. Gelatine |
90 g weisse Schokolade | 225 g Rahm, flüssig

Die Milch mit der Vanille aufkochen, die Gelatine und die Schokolade darin auflösen. Zum Schluss den kalten Rahm zugeben und die Ganache 12 Stunden auskühlen lassen. Vor dem Dressieren die Ganache leicht aufschlagen.

Datum: 09.02.2022

Salz & Pfeffer

DAS MAGAZIN DER GASTRONOMIE

Salz & Pfeffer
8042 Zürich
044/ 360 20 80
<https://www.salz-pfeffer.ch/startseite/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 13'944
Erscheinungsweise: 7x jährlich



Seite: 92
Fläche: 429'547 mm²



LES TROIS ROIS

Auftrag: 1076337
Themen-Nr.: 571.057
Referenz: 83351315
Ausschnitt Seite: 7/7

