

marmite
Seit 1959 dem Genuss verpflichtet

marmite
8048 Zürich
044/ 450 29 49
<https://www.marmite.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 17'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Seite: 38
Fläche: 415'573 mm²

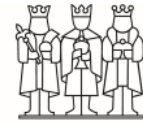
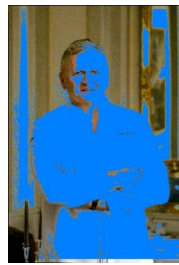


LES TROIS ROIS

Auftrag: 1076337
Themen-Nr.: 571.057

Referenz: 84203232
Ausschnitt Seite: 1/9





«Ein Steinbutt vom Grill macht mich glücklich»

Peter Knogl ist der König der Saucen, aber auch der König der Fischgerichte. Im Interview mit marmite verrät der Chef des Restaurants Cheval Blanc in Basel, warum er Rougets mit Öl übergiesst, weshalb er St-Pierre meidet und wo er selbst am liebsten Fisch isst.

marmite

Seit 1959 dem Genuss verpflichtet

marmite
8048 Zürich
044/ 450 29 49
<https://www.marmite.ch/>Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 17'000
Erscheinungsweise: 6x jährlichSeite: 38
Fläche: 415'573 mm²**LES TROIS ROIS**Auftrag: 1076337
Themen-Nr.: 571.057Referenz: 84203232
Ausschnitt Seite: 3/9

«Ich mag Lachs, aber er hat ein Image-Problem»

Am Anfang eines exzellenten Gerichts stehen exzellente Zutaten. Woher kommen die Fische für Ihr Restaurant?

PK: Wir arbeiten fast ausschliesslich mit französischer Ware. In der Bretagne sind die Bedingungen hervorragend, und die Fischer gehen sehr behutsam mit ihrem Fang um. Mittler zwischen uns und den Fischern ist in aller Regel Bianchi. Ich habe einen direkten Draht zu Giulio Bianchi, Paolo Bianchi und Marina Hofmann, die an der Spitze der Firma stehen. Sie wissen genau, was wir im Cheval Blanc erwarten. Und dass wir zurückschicken, was uns nicht überzeugt. Leider muss man sagen, dass Corona sich auch auf den Fischmarkt ausgewirkt hat. Viele Fischer haben aufgehört, die Logistik hat vielerorts gelitten. Sie wieder aufzubauen, wird dauern. Kürzlich konnten wir zum Beispiel keine Rotbarben beziehen.

Ausgerechnet! Wo doch die Rotbarbe mit knusprigen Schuppen, Safranschaum, Tomatenvinaigrette und schwarzem Knoblauch Ihr berühmtestes Gericht ist.

PK: Wir leben in schwierigen Zeiten: erst Corona und jetzt der Krieg in der Ukraine. Da sind Lieferengpässe bei Fischen ein verschwindend kleines Problem. So schade es für die Gäste ist, wenn ein Gericht, das sie sich wünschen, nicht auf dem Menü ist.

Welche Geschichte steckt eigentlich hinter diesem Signature Dish?

PK: Ich habe in Nordspanien einmal ähnlich zubereitete Rougets gegessen, wenn auch mit ganz anderen Zutaten. Das war meine Inspiration. Später entwickelte ich die Tomatenvinaigrette mit Koriander und fügte mit dem Safran und dem fermentierten Knoblauch noch zwei weitere Aromen hinzu. Legt man die Rotbarben auf ein Gitter und übergiesst sie mit heissem Öl, werden nicht nur die Schuppen knusprig und essbar. Vor allem spült das Öl das Fett des Fisches weg. So setzt sich dieses –

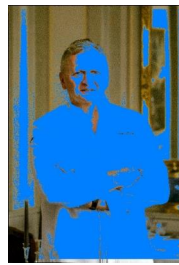
anders als in der Pfanne – nicht ab. Auf herkömmliche Weise gebratene Rotbarben können schnell einmal tranig schmecken. Es handelt sich beim Rouget ja um einen Fisch mit sehr kräftigem Aroma. Darum ist er neben dem Steinbutt auch mein persönlicher Liebling.

Gibt es einen Fisch, an den Sie sich im Restaurant nicht herantrauen?

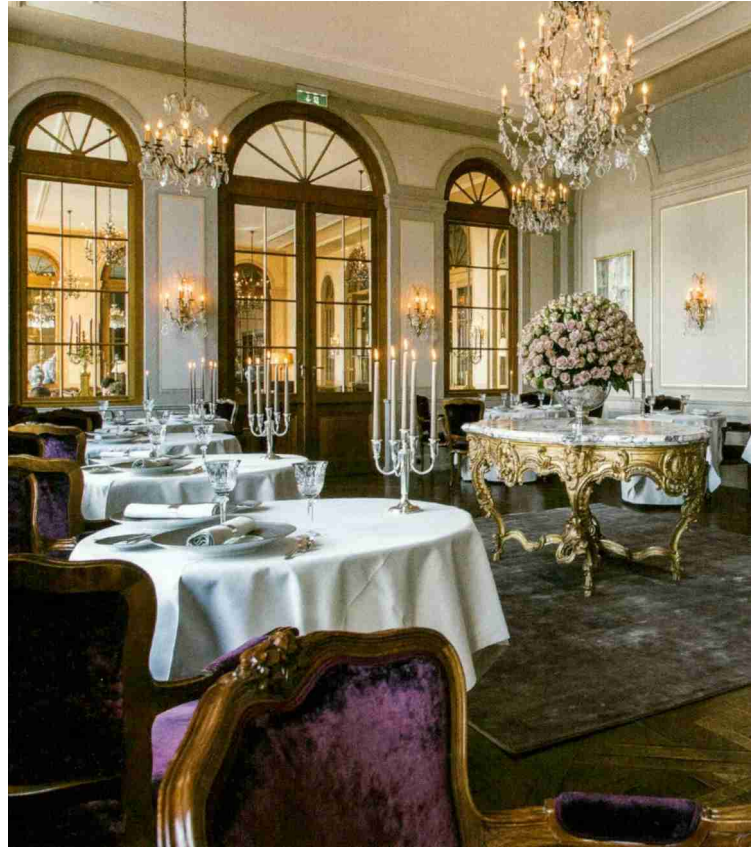
PK: Nicht herantrauen ist etwas überspitzt formuliert. Ich setze aber tatsächlich seit geraumer Zeit keinen St-Pierre mehr aufs Menü, obwohl ich diesen Fisch sehr mag. Zum einen ist es schwierig, die von uns gewünschte Qualität zu bekommen, zum anderen ist St-Pierre bezüglich des Garpunkts sehr sensibel. Schon wenn er am Pass ein paar Sekunden zu lange steht, zieht er durch. Wenn ich St-Pierre zubereite, dann nur zu Hause für mich selbst. Von der Pfanne direkt auf den Teller – und dann sofort essen.

Was müsste eigentlich passieren, damit der Lachs seinen Platz in der Spitzengastronomie zurückerobert?

PK: Dass der Lachs vom Luxusprodukt zur Massenware herabgewürdigt wurde, war seinem Ruf natürlich alles andere als



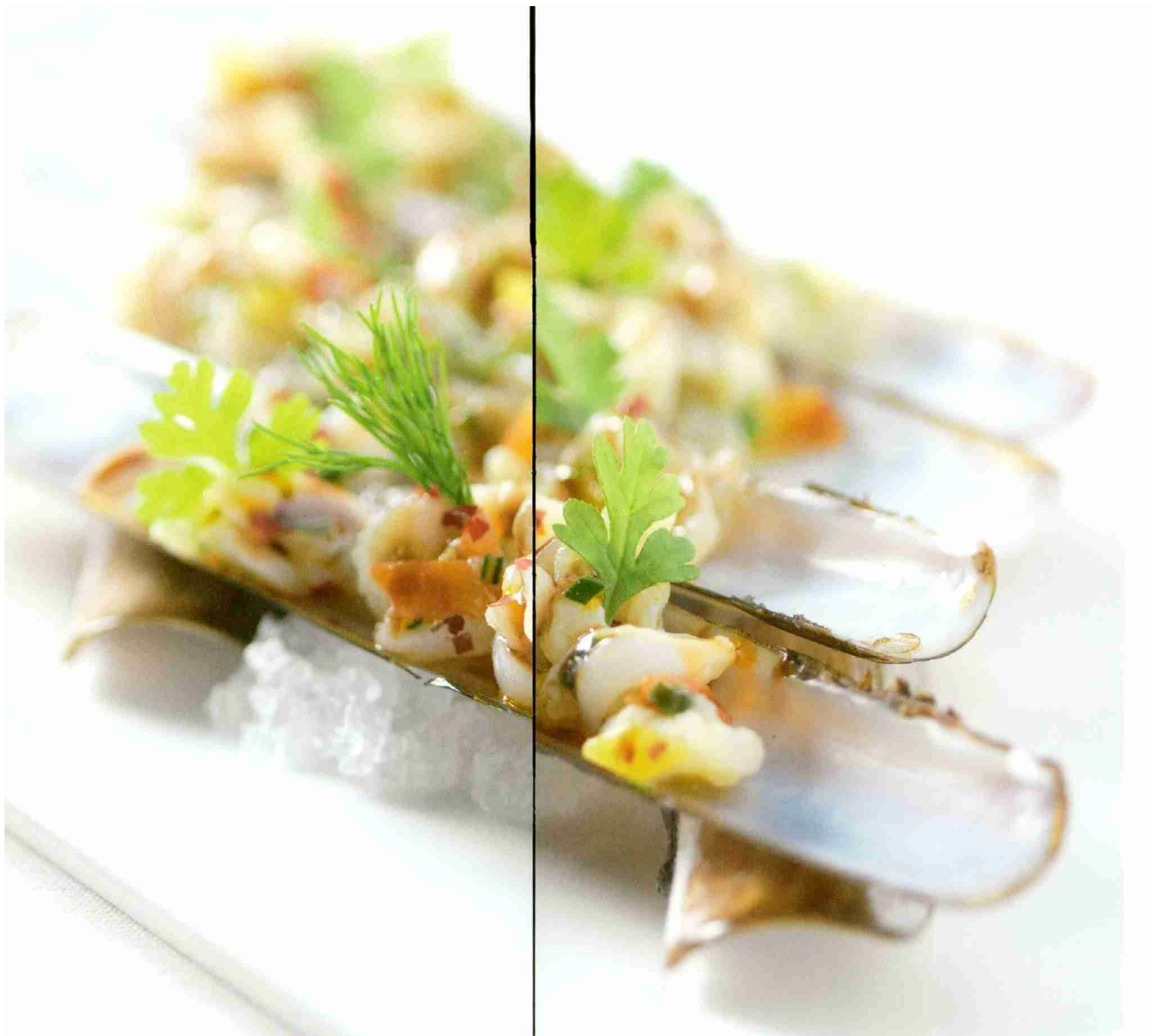
zutraglich. Erst jetzt findet er langsam den Weg zurück in die ambitionierte Gastronomie. Als ich meine Ausbildung absolvierte, fand man ihn noch in jeder Küche, und auch ich habe ihn früher oft verwendet. Schmecken tut er mir noch immer. Aber er hat ein Image-Problem. Wie bei jedem Fisch braucht es Fingerspitzengefühl bei der Zubereitung. Zu grosse Hitze lässt das Eiweiss austreten, man muss ihn ganz geduldig garen, zum Beispiel einfach unter dem Wärmepass.

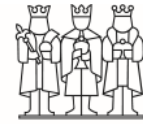
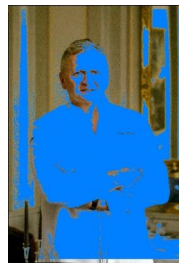


Jeder Teller, der im prachtvollen Speisesaal des Restaurants Cheval Blanc im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel auf den Tisch kommt, muss den Test durch Peter Knogls wachsame Augen bestehen. Nicht umsonst gilt das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Lokal als internationaler Massstab in Sachen Harmonie, Geradlinigkeit und Geschmack.



Vielleicht das beste
Fischgericht der
Welt: Peter Knogls
Rouget mit Safran-
schaum, Tomaten-
vinaigrette
und schwarzem
Knoblauch.





Die perfekte
Einstimmung auf
Fischgerichte
à la Peter Knog:
Messermuscheln
mit Balsamico-
Vinaigrette.

Sie sind weitherum als Saucenkönig bekannt. Worauf achtet der Saucenkönig, wenn er einen Fischfond zubereitet?

PK: Die absolute Frische der Zutaten ist das oberste Gebot. Zudem verwenden wir für den Fond nur Plattfische: Seezunge, Steinbutt oder Heilbutt. Wichtig ist auch der Faktor Zeit: Wir kochen den Fond etwa 10 Minuten und lassen ihn dann 30 Minuten bis höchstens eine Stunde ziehen. Ich möchte keine kräftige und im schlimmsten Fall tranige Fischsuppe, sondern einen eleganten Fond.

Was kann man mit Köpfen und Karkassen sonst noch anstellen?

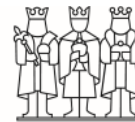
PK: Wir verwenden sie auch für Ole. Dafür geben wir die Abschnitte von Kabeljau oder Seehecht in Olivenöl, vakuumieren das Ganze und dämpfen es behutsam im Ofen.

Welche Fische finden Sie roh besonders reizvoll?

PK: Gelbschwanzmakrele – auf Japanisch Hamachi – eignet sich hervorragend als Crudo. Aber auch andere fettreiche Fische wie Lachs oder Thunfisch, bei Letzterem natürlich vor allem der Toro genannte Teil des Bauches. Dazu Bar de ligne und Dorade.

marmite

Seit 1959 dem Genuss verpflichtet

marmite
8048 Zürich
044/ 450 29 49
<https://www.marmite.ch/>Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 17'000
Erscheinungsweise: 6x jährlichSeite: 38
Fläche: 415'573 mm²**LES TROIS ROIS**Auftrag: 1076337
Themen-Nr.: 571.057Referenz: 84203232
Ausschnitt Seite: 8/9

«Ein Produkt wie Toro sollte man möglichst in Ruhe lassen»

Was halten Sie von gebratenem Toro? Der kann ja sehr schnell extrem üppig sein.

PK: Ich bevorzuge ganz klar rohen Toro. Ein solches Produkt sollte man möglichst in Ruhe lassen. Und gebratener Toro kippt halt leicht ins Tranige. Wenn ich ein fettreiches Produkt verarbeite, gebe ich in aller Regel mit Säure Gegensteuer. Zu Toro oder Wagyu, seiner Entsprechung beim Fleisch, macht sich zum Beispiel eine Vinaigrette sehr gut, aber auch eine Dashi. Am Ende braucht ein Gericht immer die richtige Balance.

Welche Fische lassen sich mit dunkleren und kräftigeren Aromen kombinieren?

PK: Loup de mer, Bar de ligne und Dorade sind für mich in so einem Fall erste Wahl. Auch Steinbutt oder Kabeljau. Bei Seezunge wäre ich dagegen vorsichtig.

Wie viel Knoblauch verträgt ein Fischgericht?

PK: Bar de ligne und Rascasse können mit Knoblauch schon umgehen. Aber auch bei ihnen muss man mit der Dosierung vorsichtig sein. Wir arbeiten fast nur mit schwarzem Knoblauch. Durch die Fermentation entsteht eine elegantere und komplexere Aromatik. Dazu fällt der penetrante Nachgeschmack weg.

Studiert man heutzutage die Fischgerichte von Sternerestaurants, sieht man immer

wieder Vin Jaune als Zutat. Warum ist er so beliebt?

PK: Vin Jaune besitzt eine sehr intensive, nussige Aromastuktur. Das macht ihn zum perfekten Partner für Morcheln, aber eben auch für pochierte oder gebratene Fische mit weissem Fleisch. Ich denke vor allem an Seezunge und Steinbutt. In der Küche gibt es immer wieder diese Perfect Matches. Auch Tomate und Basilikum, Tomate und Estragon oder Zitronengras und Curry gehen extrem gut mit Fisch.

Welche Krustentiere mögen Sie am liebsten?

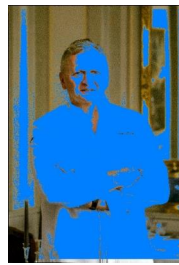
PK: Langostinos, Carabineros und Taschenkrebse. Bei den Langostinos muss man zwischen französischen und südafrikanischen unterscheiden. Roh oder nur ganz kurz angebraten und zu einem Carpaccio verarbeitet sind beide wunderbar, gegart bevorzuge ich jene aus Südafrika, da sie eine schönere Konsistenz besitzen als ihre europäischen Artgenossen. Carabineros mag ich wegen ihres intensiven Aromas lieber gebraten als roh.

Wie halten Sie es mit Kaviar?

PK: Da wir ihn eigentlich nur in warmen Gerichten verwenden, greife ich am liebsten zu Osietra. Er ist weniger intensiv als Beluga und besitzt eine schöne Körnung. Wir setzen ihn auf den Fisch, damit er ein wenig Temperatur bekommt. Zu heiss darf er aber keinesfalls werden, sonst wird er zu fest. Er soll sein typisches Aroma behalten und ein wenig Salzigkeit ins Gericht bringen.

Welche Länder haben Ihren Umgang mit Fisch beeinflusst?

PK: Vor allem Spanien, wo ich über 10 Jahre gelebt habe. Ausserdem natürlich Frankreich, aber auch Grossbritannien. Ich



habe schon immer die Nähe des Meeres gesucht, als Koch genauso wie als Privatperson.

Wo zieht es Sie als Gast hin, wenn Sie Fisch essen möchten?

PK: In den Nordosten Spaniens, ins Baskenland. Vor allem das Restaurant Elkano in der Nähe von San Sebastián hat es mir angetan. Es ist für mich das beste Fischrestaurant in ganz Europa.

Und was bestellen Sie im Elkano?

PK: Steinbutt vom Grill – eine Offenbarung, unvorstellbar gut! Dieses Gericht macht mich glücklich. Gäste aus der ganzen Welt kommen deswegen ins Elkano. Sogar Japaner, was wohl das grösste Kompliment ist. Neben der herausragenden Qualität des Fisches ist die Marinade unverzichtbar für das Gelingen. Das Rezept ist streng geheim und wird gehütet wie ein Schatz.

Frische Farben,
frische Aromen:
Jalapeño-Schaum
mit Carabinero
und Gurke
nach Art von
Peter Knogl.

