Mann Mario!

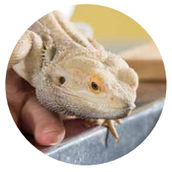
EIN MANN UND SEINE KÜCHE **TEIL DREI:** MARIO'S FEINE HAUTE CUISINE

Mario Kaltenbach ist wahrhaft ein UNIKAT. Denn bei Kaltenbachs wird man gleich beim Betreten des umgebauten Riegelhauses mit der Küche ins Haus empfangen. Diese wird im Haus gross gefeiert und wurde von der Peake bis ins letzte Detail von Mario und seiner Gattin selbst geplant. Die Vorgabe an die neue Küche war für sie klar: schön aber vor allem schön praktisch muss sie sein, mit besten Geräten bestückt und ein zentrales Element für die ganze Familie. Denn wer oft und gerne kocht wie dieser Mann, reicht nur eine teure Designerküche ab Stange nicht. Aber erst die unglaublich flinken Hände von Mario und seine Kochkünste lassen seine High-Tech-Küche mit Geräten von White House ausgestattet zu etwas ganz Besonderem werden. Wir nennen es Mario's Haute Cuisine und wenn Sie die Rezepte auf der nächsten Seite entdecken, wissen Sie auch warum.

Mario's Leben ist seit jeher mit Genuss und Cuisine tief verwurzelt. Die geschickten Handgriffe hat er vermutlich aus seiner Kindheit in der Confiserie seines Vaters in Olten geerbt. Und seinen raffinierten Geschmacksnerv hat er sich wohl während der Zeit als Wiederverkäufer von Lebensmitteln an die Gastroszene „feingezüchtet". Auch seine Kochkünste sind kein Zufall, denn diese pflegt er, wenn auch auf unterschiedliche Art und Weise seit Jahren in zwei unterschiedlichen Männer Kochclubs - und seit Neustem auch im Club der Unikate: dem Original Teppan Yaki Club. Dabei steht mit der Haidechuchi Kappel vor allem das Geniessen unter Männern im Vordergrund, während bei der Martin-Disteli-Chuchi in Olten jeweils ein 5-Gänger mit allem Drum und Dran immer wieder aufs Neue zelebriert wird. Und so erstaunt es wenig, dass in Mario's Küche die Pralinen aus Geissenkäse sind, der Fisch gleich zweimal geschuppt wird und die Kräuter allesamt frisch aus dem eigenen Garten den herzhaften Gerichten den Extraschliff verleihen.

Wir schauen ihm übers ganze Menü hinweg über die Schultern und staunen, wie meisterlich Mario sein gepflegt gehütetes und vor allem scharfes Messer-Reservoir in seiner Küche einsetzt. Zahlreich liegen sie perfekt gewetzt da, bereit zum Einsatz: fein werden die Kräuter gehackt, flink der Rhabarber geschält und gewürfelt, sauber der Fisch pariert, kreativ das Gemüse in Graffiti-form geschnitten und genau richtig den auf den Punkt gegarten Braten

MEINE MUST-HAVES



HUGO
MEINE BARTAGAME

MEIN ORIGINAL
TEPPAN YAKI VON
WHITE HOUSE

MEIN PUTZSET
VON CLEAFIN

MEINE SCHARFE
MESSERSAMMLUNG

MEINE
GEWÜRZE

in feine Scheiben geschnitten. Zwischen jedem Gang wird fleissig aufgeräumt und Arbeitsflächen werden in Schuss gehalten. Und auch da geht es bei Mario ganz profimässig her und zu: mit hochwertigen Microfasern Putzlappen- und tüchern und einem Wunderreinigungsmittel von CLEAFIN. Eine neue Marke, die er mit seiner Gattin seit diesem Jahr in der Schweiz mit weiteren Vertriebspartnern und vor allem Erfolg einführt und damit die Konkurrenz hinter sich stehen lässt. Mit ein Grund für diesen Erfolg ist die erhöhte Fasermenge und damit die bessere Qualität, die in jedem Tuch steckt wie auch die ausgeklügelten Putzsysteme.

Damit wäre wieder einmal mehr bewiesen, dass Putzen und Mann kein Widerspruch ist. Falls Sie dies auch finden und mit diesem Profi-Putzset den Unterschied in Ihrer Küche oder zu Hause machen möchten, bietet Mario mit CLEAFIN gerne Hand dazu. Und wer weiss, vielleicht auch mit tollen Ideen und wertvollen Tipps für Ihr nächstes Essen mit Gästen. Eine erste Menü-Empfehlung hat Mario hier schon mal für Sie bereitgestellt. Jetzt fehlen nur noch Ihre Lieblingsgäste, die Ihre Gastfreundschaft und Ihren Einsatz schätzen!

Cleafin CLEAN CONCEPT HIER KÖNNEN SIE CLEAFIN PRODUKTE BESTELLEN: **WWW.MARESTI.CH**

PILZHAMBURGERLI

VORBEREITUNG | Getrocknete Steinpilze mit der heissen Hühnerbouillon übergiessen und eine halbe Stunde einweichen lassen. Frische Pilze putzen und kleinschneiden. Wenige Kräuterseitlinge ganz belassen und für die Garnitur beiseite legen. Eier trennen, Eiweiss mit Salz versehen und steif schlagen. Zwiebel fein hacken, Knoblauchzehe zerdrücken, Rüebli fein raspeln und Petersilie fein hacken. Original Teppan Yaki auf mittlerer Stufe vorheizen. Olivenöl erhitzen, dann die Butter hinzufügen. Zwiebel andünsten und nacheinander alle anderen Zutaten dazugeben. Mehl darüber streuen, kurz umrühren und alles in eine Schüssel geben.

Eigelb, Käse, Thymian und Petersilie in die Schüssel zu den gedünsteten Pilzen unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Tabasco und wenig geriebener Muskatnuss abschmecken. Danach den Eischnee unterziehen.

ZUBEREITUNG | Original Teppan Yaki auf mittlere Stufe vorheizen. Mit reichlich Butter bestreichen. Jeweils ein Esslöffel Masse gleichmässig zu einem runden Burgerli formen und andrücken. Auf jeder Seite 10 - 12 Minuten braten. Nicht zu früh wenden, da sich erst mal eine Kruste bilden muss (dauert eine Weile). Beim Wenden die Platte nochmals reichlich mit Butter bestreichen. Garnitur: fein geschnittene Kräuterseitlinge kurz anbraten.

6 Personen als Apéro

PILZHAMBURGERLI

3 g getrocknete Steinpilze
250 g frische Pilze (Steinpilze, Eierschwämme, Kräuterseitlinge)
6 EL heisse Hühnerbouillon
2 Eier
1 Msp Salz
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Rüebli
2 EL Olivenöl
1 EL Butter
50 g Mehl
200 g geriebener Gruyère Käse
1 Eigelb
1 Thymianzweig
1 Bd Petersilie
Muskatnuss
2 Tropfen Tabasco
Salz/Pfeffer aus der Mühle
50 g Butter

Mit einem Petersilienblatt und dem Kräuterseitling dekoriert noch warm servieren.

SALATE MIT BIRNEN-SBRINZ-DRESSING

ZUBEREITUNG | Salat rüsten, waschen und beiseite stellen. Alle Zutaten zu einem Dressing anmischen. Birnen vierteln, Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden. Sofort mit dem Dressing vermischen. Den gehobelten Sbrinz ebenfalls mit dem Dressing vermischen.

FISCH MIT KARTOFFELSCHUPPEN AUF RAHMSPINAT

VORBEREITUNG FISCH | Fischfilets parieren und trocken tupfen. Kartoffeln in hauchdünne Scheiben hobeln und beisammen halten. Mit einem Obstausstecher kleine Kreise ausstechen. Butter in einem kleinen Pfännchen verflüssigen. Fischfilets auf einer Seite etwas bemehlen und mit der flüssigen Butter reichlich bestreichen. Kartoffelkreise schuppenartig auf die Butterseite belegen. Seite mit Kartoffelschuppen nochmals mit reichlich flüssiger Butter bestreichen. Die Fischfilets mit den Kartoffelschuppen mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

4 Personen

SALAT

100 g Frühlingssalat
1 Chicorée
100 g Rucola

DRESSING

8 EL Olivenöl
3 EL Crema die Balsamico Bianco
½ Zitrone (Saft)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 vollreife Birnen
100 g Sbrinz gehobelt
20 Walnusshälften
Olivenöl
Crema die Balsamico Bianco

Tipp: Zum anmischen des Dressings einen kleinen Quirl verwenden.

Den Salat auf den Tellern nach Belieben anrichten. Mit dem Birnen-Sbrinz-Dressing belegen. Alles mit Olivenöl und dem weissen Balsamico beträufeln. Mit den Nüssen dekorieren.

ZUBEREITUNG FISCH | Original Teppan Yaki auf mittlerer Stufe vorheizen. Kalte Fischfilets sofort auf der mit Kartoffelschuppen belegten Seite gar braten – nicht drehen! Mit Salz und Pfeffer würzen und Fisch mit einer Alufolie abdecken.

VORBEREITUNG SPINAT | Jungspinat waschen und gegebenenfalls Stiele entfernen, Zwiebel ganz fein schneiden.

ZUBEREITUNG SPINAT | Butter im Wok erhitzen und Zwiebel darin glasig dünsten. Erst jetzt fein gehackten Knoblauch zugeben, Spinat zugeben kurz mitschwenken. Hühnerbouillon dazugeben und kurz aufkochen, Rahm dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei mittlerer Hitze gar dünsten. Spinat aus dem Sud nehmen und warmstellen. Sud reduzieren bis eine sämige Sauce entsteht.

4 Personen

FISCH

400 g Fischfilet (z.B. Steinbutt)
2 grosse Kartoffeln festkochend
100 g Butter
etwas Mehl Salz
Pfeffer aus der Mühle

Tipp: Schuppen verbinden sich durch die erkaltete Butter fest mit dem bemehlten Fisch und lassen sich auf dem Original Teppan Yaki ohne sich zu lösen gar braten

RAHMSPINAT

400 g Jungspinat
20 g (geklärte) Butter
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
½ dl Hühnerbouillon
2 ½ dl Rahm
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Spinat kurz vor dem Anrichten in den Wok zurückgeben durchmischen. Fischfilet(s) vorsichtig auf Jungspinat Spiegel anrichten.

Tipp: Als Alternative zum Jungspinat Kohlrabi verwenden (mit 1 Bd Petersilie würzen)

SPARGELSUPPE MIT FLUSSKREBSEN

VORBEREITUNG SPARGELN | Spargeln schälen und aufteilen in: Schalen und Endstücke (für den Fond), 1/3 ganz belassen (für die Garnitur) und 2/3 klein schneiden (für die Suppe).

FOND | In einer Pfanne aufkochen. Spargelschalen und -endstücke ca. 30 Minuten ziehen lassen. Danach Fond sieben und beiseite stellen.

SUPPE | Butter im Wok erhitzen. Die klein geschnittenen Spargelstücke zugeben und 2 Minuten dünsten. Mehl zugeben und kurz mitdünsten. Spargelfond zugiessen und aufkochen. Bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten garen. Den Rahm zur Suppe geben, mit dem

Stab pürieren. Mit Salz, Zucker, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Suppe in vorgewärmten Schalen anrichten.

GARNITUR | Original Teppan Yaki auf mittlerer Stufe vorheizen. Ganz belassenen Spargel längsseitig halbieren. Mit Sesam- und Olivenöl 3-4 Minuten anbraten. Salzen und pfeffern.

4 Personen

SPARGELN
1 kg frische weisse Spargeln
0.5 kg Spargelbruch

FOND
1.5 Liter Wasser
1 EL Salz
1 EL Zucker

SUPPE
50 g Butter
1 EL Mehl

GARNITUR
2 EL Sesamöl
4 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
2.5 dl Rahm
200 g Flusskrebse gekocht
Zucker
Cayennepfeffer
Zitronensaft
frischer Dill

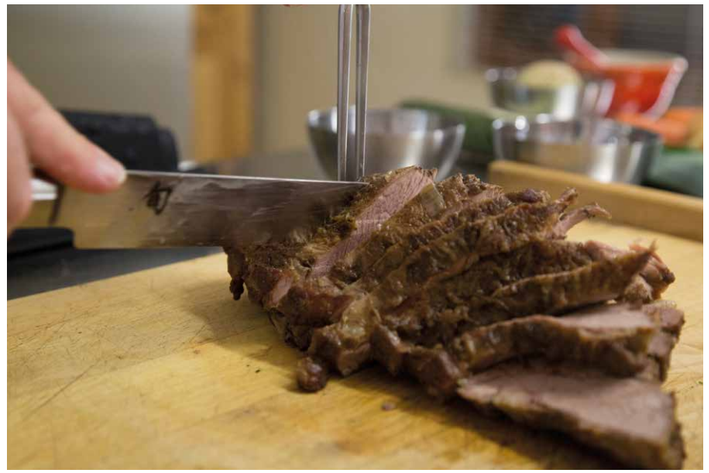
Flusskrebse mit den gebratenen Spargeln in die Schalen verteilen. Mit etwas Dill dekorieren.

MARIO'S KALBSHALSBRATEN MIT GEMÜSE-GRAFFITI & THYMIAN-JUNGKARTOFFELN

VORBEREITUNG FLEISCH | Fleisch wenig parieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln, Lauch, Sellerie und Rüebli rüsten und in 1 cm grosse Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken oder pressen.

ZUBEREITUNG FLEISCH | Original Teppan Yaki auf hoher Stufe vorheizen. Fleisch am Stück mit Olivenöl rundum anbraten und warmstellen. Gemüsewürfel gut anbraten und mit Cognac ablöschen. Gebratene Gemüsewürfel in den Bräter legen, Bouillon zugeben. Gebratenes Fleisch am Stück auf das Gemüse legen. Rosmarinzweig darauf legen. Zugedeckt in den auf 79 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Mindestens 5 Stunden bei geschlossenem Deckel zart garen. Olivenöl und Butter in kleiner Pfanne zerlassen. Pfefferkörner und Koriander in Mörser zerdrücken und beigeben. Braten von Zeit zu Zeit damit beträufeln. Fleisch nach 5 Stunden Garzeit aus dem Backofen herausnehmen. Mit Alufolie bedecken und warmstellen.

ZUBEREITUNG SAUCE | Sud durch ein Sieb passieren, einköcheln. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter zusätzlich binden.



4 Personen

FLEISCH
1 kg Kalbshals
Salz
Pfeffer
1 grosse Zwiebel
150 g Lauch
150 g Sellerie
150 g Rüebli
2 Knoblauchzehen
Olivenöl
0.5 dl Cognac
Ofenkasserolle/Bräter mit Deckel
1.5 dl Bouillon
1 Rosmarinzweig
1 dl Olivenöl
100 g Butter
Koriander
Pfefferkörner

GEMÜSE-GRAFFITI
25 g Butter
150 g rote Rüebli
150 g gelbe Rüebli
150 g Zucchini
2 dl Hühnerbouillon
Salz/Pfeffer aus der Mühle
1 Pr Zucker

THYMIAN-JUNGKARTOFFELN
400 g kleine junge Kartoffeln
1 Bd frischer Thymian
0.25 dl Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Salz

REZEPT
FÜR DIE BEILAGE
ERHÄLTLICH IN UNSEREM
REZEPTKARTEN
ONLINESHOP
www.rezept.unikat-magazin.ch

GEISSENKÄSEPRALINE AUF RHABARBERKOMPOTT

RHABARBERKOMPOTT | Rhabarber rüsten und in 1 cm lange Stücke schneiden. Zucker mit gleich viel Wasser im Wok bei mittlerer Hitze aufkochen. Flüssigkeit mit Tapioka oder Pektin binden. Rhabarberstücke zugeben und weich köcheln.

KALTE GEISSENKÄSEPRALINE | Mandelstücke bei niedrigster Hitze kurz rösten, abkühlen lassen. Käse mit Ricotta, Honig und gerösteten Mandelstücken mischen. Wenige Röstmandeln für die Garnitur beiseite stellen. Masse zu Pralinen formen und in einen flachen Teller legen. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens eine Stunde kalt stellen.

4 Personen

KALTE GEISSENKÄSEPRALINE

100 g Geissenfrischkäse
25 g Ricotta
1 EL Honig
30 g Mandelstücke (geröstet)

RHABARBERKOMPOTT

5 g Tapioka oder Pektin
125 g Rhabarber
50 g Zucker
Wasser

80 g Nature Joghurt
frische Minze
restliche geröstete Mandeln

Jeweils einen Löffel Joghurt auf flachen Tellern zu einem Spiegel formen. Den noch lauwarmen Rhabarber in der Mitte hinzugeben. Rhabarberkompott mit einem Strohhalm/Zahnstocher zu einem Sternmuster ziehen. Kalte Praline direkt aus dem Kühlschrank in die Mitte legen. Mit frischer Minze dekorieren.

PILZHAMBURGERLI

Champagner
ALAIN LEBOEUF

SALATE MIT BIRNEN-SBRINZ-DRESSING

Sauvignon Blanc
VON GAISBERG

FISCH MIT KARTOFFELSCHUPPEN AUF RAHMSPINAT

Les Amandiers
Chardonnay &
Sauvignon Blanc
KATARZYNA

SPARGELSUPPE MIT FLUSSKREBSEN

Le Rosé
Syrah & Malbec &
Cabernet Franc
KATARZYNA

MARIO'S KALBSHALSBRATEN MIT GEMÜSE-GRAFFITI & THYMIAN-JUNGKARTOFFELN

Contemplations
Merlot & Malbec
KATARZYNA

Ferruccio Grande
Chianti Classico
CASTELLO DI MELETO

GEISSENKÄSEPRALINE AUF RHABARBERKOMPOTT

Fournier
Pineau Blanc
PINEAU DE CHARANTE