EIN MANN UND SEINE KÜCHE
TEIL EINS

ORGANISIERTES CHAOS

HIER WIRD NICHT NACH REZEPT, DAFÜR AUSSCHLIESSLICH NACH BAUCHGEFÜHL GEKOCHT.

Urs Böhler, CEO des erfolgreichen Schmuck- und Uhrenherstellers „Les Millionnaires“ verlässt sich nicht nur beim Kochen immer auf sein Bauchgefühl. Der gelernte Typograf und Tontechniker hat sich über die Jahre kontinuierlich seinen Lebenstraum erfüllt und ein exklusives Schmucklabel aufgebaut. Und das obwohl er sich selbst nicht als typischen Boss sieht – er müsse ja auch nicht „chef-fähig“, sondern „partnerschaftsfähig“ sein, so der Unternehmer. Und der Erfolg gibt ihm (und seinem Bauch) Recht: Zusammen mit seinen Teilhabern und kreativen Partnern hat „Les Millionnaires“ gerade den ersten Franchise-Store in Moskau eröffnet und einen weiteren Standort am Limmatquai in Zürich.

Wenn er nicht gerade arbeitet oder kocht, segelt der überzeugte Genussmensch mit seiner Frau in Südamerika. Am liebsten in Venezuela, wo er oft und gerne hingeht. Dort leben die Böhlers dann mit wenig High-Tech und viel Naturverbundenheit. Und in der Schiffsküche werden die technischen Innovationen ohnehin ganz gegen gute, alte Kreativität eingetauscht.

Ganz anders sieht es bei Urs Böhler zuhause in Küsnacht aus: Die Küche ist zwar keine typische Hochglanzküche, jedoch – wie seine Schmuck- und Uhrenkreationen – ein Unikat mit viel Charme und Liebe zum Detail. Dennoch glänzt sie mit einer faszinierenden Ausstattung. So lassen sich zum Beispiel im runden Teppan Yaki nicht nur Fleisch und Fisch braten, sondern auch gleich die passenden Saucen kreieren. Auch auf den Wok für seinen Zitronenreis, den Profidampfgarer und seine zwei Backöfen will der Hobbykoch nicht mehr verzichten. Genauso wenig wie auf die massgefertigte Hubtischlüftung (und nach einem langen Kochabend mit vielen Gerüchen wissen wir auch, warum) und seinen Geschirrspüler – ein Profigerät, das in nur zwei Minuten Unmengen von Geschirr reinigt und gleich wieder perfekt gewärmt bereitstellt.

Aber am wichtigsten: seine Geräte müssen für ihn da sein – nicht umgekehrt. So kann Urs Böhler nämlich für die da sein, die er gerne, oft und regelmässig bekocht: seine vielen Gäste – allen voran Familie und Freunde. Wie sonst auch lässt sich der 58-jährige dabei von seinem Bauchgefühl und seinen Augen leiten. Als visuell orientierter Mensch kauft er kurzerhand das, was ihm auf den ersten Blick gefällt – und kreiert daraus mit Hilfe von einem

URS BÖHLER
CEO UND TREIBENDE KRAFT HINTER
LES MILLIONNAIRES

SEINE TECHNIK

LES MILLIONNAIRES
UHR UND RINGE

HUB
TISCHLÜFTUNG

WOK
INDUKTIONSFELD

EINZEL
INDUKTIONSFELDER

TEPPAN YAKI

fast unerschöpflichen Gewürzrepertoire und ebensolcher Phantasie einen wahren Augenschmaus. Es versteht sich von selbst, dass der „Selfmade-Millionnaire“ dabei nicht nach Rezept kocht, sondern nach Gefühl.
Bei so viel Improvisation gibt es dann aber doch Rituale. So beginnt das Kochen bei Böhler zum Beispiel immer mit Uhr und Ring ablegen und einem Glas Wein oder Champagner – letzteren nennt er aufgrund der eindrucksvollen Mengen, die sie zu Hause und während den zahlreichen Vernissagen konsumieren, auch „Familienchampagner“. Oft gibt es dann zum Apéro mit diesem Familienchampagner noch fein abgewandelte Gerichte vom Vortag, von denen er dafür meist extra mehr kocht. So wandert die Hälfte des Siedfleischs auch heute gleich in den Kühlschrank, um am nächsten Tag als Tafelspitz geschnitten mit Orangensenf wieder in aller Munde zu sein. Unser Bauchgefühl sagt uns: Wir müssen morgen wiederkommen. Oder um es mit Urs Böhler zu sagen: Männer, die kochen, sind einfach unwiderstehlich.

RUSSISCHER BORSCHTSCH

1 | Uhr ausziehen. 1 Flasche gekühlten Familienchampagner „Champagne Brut Tradition Jean-Pierre Secondé“ öffnen. 8 Suppenteller vorwärmen.

2 | Siedfleisch in zwei Teile schneiden, in den Steamer- oder Dampfgarerbehälter legen, salzen, pfeffern, grob geschnittene Schalotten und Rüebli in Scheiben ergänzen und mit der Bouillon aufgiessen. 40 Minuten bei 100°C im Steamer/Dampfgarer garen.

3 | Kartoffeln schälen und halbieren, im Wasser mit geschältem Knoblauch blanchieren. Kartoffeln abgiessen und die Hälfte des Suds für die Borschtsch in einer Suppenpfanne oder im Wok beiseite stellen. Die Kartoffeln werden als ideale Beilage zur Hauptspeise weiterverwendet (siehe Rindsfilet mit Bratkartoffeln).

4 | Randen ungeschält in feine Streifen schneiden, Rotkraut Storzen wegschneiden und ebenfalls in Juliennes schneiden, Tomaten vierteln, Zwiebeln und Dill grob hacken. Alles in den Kartoffelsud geben, aufkochen und bei mittlerer Hitze 30 Minuten kochen.

5 | Roggenbrot in 16 feine Scheiben schneiden, mit Peperoncino Olivenöl beträufeln und auf Teppan Yaki goldbraun rösten. Halbsauerrahm in kleinen Schüsseln verteilen und zusammen mit dem Brot als Beilage auf dem Tisch bereitstellen.

6 | Die eine Hälfte des gegarten Siedfleisches in grobe Würfel schneiden, zusammen mit dem Sud des Siedfleisches und allen Zutaten zum Randen/Rotkrauteintopf geben.

iiii iiii

SIEDFLEISCH

1 kg Siedfleisch
3 Schalotten
3 Knoblauch
1 Rüebli
1 Liter Rindsbouillon

GEMÜSE

8 Kartoffeln bzw. deren Sud
2 Randenknollen roh
½ Rotkrautknolle roh
4 kleine Tomaten
1 Bd. frischer Dill
2 rote Zwiebeln

GARNITUR UND BEILAGE

1 Laib Roggenbrot
Peperoncino Olivenöl
2 Becher Halbsauerrahm

Für den nächsten Tag
Orangensenf

Borschtsch in Suppentellern anrichten mit einem Löffel Halbsauerrahm garnieren. Zusammen mit dem gerösteten Brot und zusätzlichen Halbsauerrahm servieren.

Die Stärke des Kartoffelsuds gibt dem Gericht noch mehr Geschmack.

Der Knoblauch verleiht der Kartoffelbeilage eine würzige Note.

Die andere Hälfte des Siedfleisches schmeckt übrigens auch am nächsten Tag zum Apéro köstlich: in Würfel schneiden, mit Orangensenf und einer feinen Flasche Weisswein servieren.

FISCH DREIERLEI MIT ZITRONENREIS

MISE-EN-PLACE | Lachsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, Jakobsmuscheln mit grob gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer würzen, Crevetten in der Hälfte einschneiden, säubern und mit reichlich grob gehacktem Koriander, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Alles auf einen Teller legen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

ANBRATEN | Teppan Yaki mit wenig Olivenöl auf mittlerer Hitze aufwärmen. Jakobsmuscheln und Lachsfilet auf beiden Seiten anbraten, Crevetten nur auf Fleischseite anbraten.

ABLÖSCHEN UND SAUCEN | Lachsfilet mit Champagner ablöschen und wenig Rahm übergiessen. Jakobsmuscheln mit Pastis ablöschen und ebenfalls wenig Rahm übergiessen.

ZITRONENREIS ALS BEILAGE | 2 Tassen Reis in einem Sieb bei laufendem Wasser abwaschen. Wasser mit etwas Salz und gewaschenen Reis in Wok aufkochen und bei tiefer Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Feine Zesten einer halben Zitronenschale kurz vor dem Servieren beimischen.

iiii iiii

FISCH UND SAUCEN

8 Jakobsmuscheln
8 Tranchen Lachsrückenfilet
8 rohe Crevetten
½ Bd. frische Petersilie
1 Bd. frischer Koriander
1 Knoblauchzehe
1 dl Rahm
1 dl Pastis
1 dl Champagner
Olivenöl
Salz, Pfeffer

ZITRONENREIS

2 Tassen Reis
½ Schale einer Zitrone
Salz

Fisch Dreierlei in flachen, vorgewärmten Tellern anrichten und mit den Saucen beträufeln. Mit Zitronenreis servieren.

Pastis wird auch Pernod genannt und ist eine Spirituose aus Anis. Generell mit weniger Hitze kochen. Teller vorwärmen.

BÖHLERS RINDSFILETTURM MIT ROTEM PFEFFER, BRATKARTOFFELN UND FRUCHTIGEM SALAT

MISE-EN-PLAC | Temperierte Rindsfiletstücke mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit einer feinen Würzmischung würzen. Kartoffelhälften auf ein Backblech legen, mit Olivenöl beträufeln, grob geschnittener Petersilie und etwas geriebenem Parmesan garnieren. Beiseite stellen und kurz vor dem Servieren des Rindsfilets im vorgeheizten Backofen bei 200° C wenige Minuten backen.
Salat rüsten, waschen, beiseite stellen und Salatsauce vorbereiten.

RINDSFILET | Teppan Yaki oder Bratpfanne mit wenig Kokosöl auf mittlerer Hitze erhitzen. Roter Pfeffer grosszügig auf Teppan Yaki oder in Bratpfanne geben, Rindsfiletstücke darauf auf beiden Seiten scharf anbraten. Zwiebeln, Limetten und gemahlener Pfeffer dazugeben und mit etwas Brandy ablöschen. Teppan Yaki abstellen, bei Bratpfanne Hitze zurücknehmen. Filetstücke aufeinander auftürmen und ein paar Minuten ruhen lassen.

iiii iiii

RINDSFILET

1.6 kg Rindsfilet
3 EL rote Pfefferkörner
Vorbereitete Kartoffelhälften
(von Borschtsch Kartoffelsud)
Kokosöl zum Anbraten
½ Zwiebel fein gehackt
1 Limette
Salz, Pfeffer

BRATKARTOFFELN

Vorbereitete Kartoffelhälften
(aus Borschtsch Kartoffelsud)
4 EL geriebener Parmesan
½ Bd. frische Petersilie
Olivenöl

BÖHLER'S SALAT(SAUCE)

Grüner Blattsalat
Thomi Senf und Mayonnaise
Sonnenblumenöl
Kressi Essig
3 Spritz Cenoves
Knoblauchpulver
Aromat
Rahm
Frische Ananas (eine Handvoll)
oder irgendwas Fruchtiges
Schalotten
Frische Champignon
Salz, Pfeffer

Rindsfiletstücke mit rotem Pfeffer und Bratkartoffeln in vorgewärmten Tellern anrichten. Salat kurz vor dem Anrichten mit Salatsauce mischen und in separaten Schüsseln servieren.

Rindsfilet 2 Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen, 1 Stunde vor dem Braten aufschneiden und temperieren.
Das Aufeinandertürmen des Fleisches nach dem Anbraten macht das Fleisch noch zarter.

Russischer Borschtsch

Böhlers Familien-champagner

CHAMPAGNE BRUT TRADITION
JEAN-PIERRE SECONDÉ

Fisch Dreierlei mit Zitronenreis

Seine Special Edition

MATADOR CRISTINA IGLESIAS
POR MARIANO GARCÍA 2007

Rindsfilet mit rotem Pfeffer, Bratkartoffeln und Böhler's Salat

Ihr Lieblings-Roter

AALTO MAGNUMFLASCHE
ROTWEIN