

Ralph kocht,
Yvonne staunt:
Forelle in Chips
aus blauen
Bergkartoffeln.

NACHHILFE VOM GOURMET-KOCH

Autorin Yvonne Eisenring mag es nicht, gross in der Küche zu stehen. Um ihre Foodie-Freunde trotzdem mal so richtig zu beeindrucken, hat sie den Schweizer Starkoch Ralph Schelling gebeten, ihr einige seiner Tricks zu zeigen. Sie ist dabei ziemlich auf die Welt gekommen.

o Fotos: Sandra Kennel

Ich bin umzingelt von heimlichen Spitzenköchen. Von Gourmets und Foodies. Kochen ist nicht mehr einfach ein Trend. Kochen ist ein Lifestyle, bei dem das Konkurrieren zum guten Ton gehört: Wer macht die schönsten Gerichte? Wer steht am längsten in der Küche? Wer kennt die besten Restaurants?

Bisher hielt ich mich raus. Muss ja nicht jeder ein kleiner Jamie Oliver werden, dachte ich, und zelebrierte meine Unkenntnis. Bis ich irgendwann kapitulierte und ganz nach dem Motto «wennschon, dennschon!» Ralph Schelling anrief und ihn bat, mir zu zeigen, wie ich meine Foodaffinen Freunde beeindrucken kann.

Ralph ist der Shootingstar der Kochszene. Der talentierteste Jungkoch der Schweiz, wie es gern heisst. Der Ostschweizer ist erst 29, hat aber schon Stars wie Paris Hilton, Apple-Mitgründer Steve Wozniak oder Coldplay verwöhnt. Sein Handwerk hat er bei den besten Köchen dieser

Welt gelernt: bei Ferran Adrià, Heston Blumenthal, Horst Petermann und Andreas Caminada.

Wenn ich das Kochen bei einem der grössten Talente lerne, werde ich im Handumdrehen ein paar Gerichte zubereiten können, die jeden Kritiker überzeugen. So meine Hoffnung. Geht man zu einem Personal Trainer, macht man ja auch grössere Fortschritte im Sport als alle anderen.

Wir treffen uns in der geräumigen Küche der Interior Designerin Alessandra Scherzler. Ein eigenes Restaurant hat Ralph Schelling nämlich nicht. Will er auch nicht haben. «Es gibt schon so viele, und es ist schwierig, als Spitzenrestaurant rentabel zu sein», erklärt er.

Ralph verdient sein Geld als Private Chef. Für seine anspruchsvollen, oft sehr wohlhabenden Kunden reist er um den ganzen Globus. Er kocht in Villen und auf Jachten, fliegt nach Malibu, Korsika

oder an die Costa Careyes in Mexiko. «Vergangene Woche war ich bei einem Fussballspieler in Manchester», sagt Ralph. Ihm gefällt der nahe Kontakt zu seinen Gästen. Er gehe gern auf persönliche Wünsche ein, auch wenn diese immer spezifischer werden. «Der Trend zu veganem Essen macht das Kochen natürlich schwieriger», sagt er und legt Dutzende Geräte, Messer und Werkzeuge auf die Ablage. Spritzen und Spritzsäcke, ein Brenn-

eisen, Pinzetten, Silikonformen und einen Panini-Toaster packt er auch noch aus. Dinge, die ich in meiner Küche nicht vorfinden würde. Ralph wird mir zeigen, wie er ein paar seiner

Ralph ist erst 29, hat aber schon Paris Hilton und Coldplay bekocht.



Ralph beim Dämpfen seiner Dinkel-Buns; danach spritzt er eine Blue-Cheese-Füllung rein.

Sauberes Mise en Place: Nur ein kleiner Teil seines Arsenal.

Fotografiert bei AS Interior Design, Küsnacht - herzlichen Dank!

raffiniertesten Eigenkreationen zubereitet. Wir starten mit den sogenannten Gletschernüssen, die er mit Gletscherwasser zubereitet. Gletscherwasser? Was es von normalem Wasser unterscheidet, will ich wissen. Ralph erzählt irgendetwas von Mineral-salzen und Spurenelementen, ich nicke, das besondere Wasser wird mit Nusszucker sowie geschälten und gemahlene Baumnüssen vermischt und in eine Silikonform gegossen. Sind die so entstandenen «Nüsse» dann gefroren, werden sie in heisses Zuckerwasser getunkt und mit gepudertem Bergsalz bestreut. Sie schmecken süss und salzig, sind innen kalt, aussen heiss, eine Geschmacksexplosion im Gaumen. Das würde meinen Gästen gefallen. Klar. Aber ich wüsste nicht einmal, wie ich diese Zutaten, geschweige denn so eine Silikonform bekomme. Ralph hat seine selber gegossen. Extra für diesen Appetizer.

Auch die Dinkel-Buns mit einer speziellen Schweizer Blue-Cheese-Füllung werde ich wohl nicht selber zubereiten. Zu aufwendig. Buns machen, Füllung herstellen, Füllung reinspritzen, im

Panini-Toaster goldbraun braten. Zum Schluss werden sie mit einem heissen Eisen «gebrandmarkt». Sieht gut aus, ist aber geschmacklich unwichtig. Vielleicht ein Grund, warum Ralph Koch ist und nicht ich: Dieses ganze Dekorieren finde ich

komplett überflüssig. Ralph hält ebenfalls nichts von herkömmlichem Verzieren, sagt er. Aber seinen Brand in ein kleines Brötchen zu brennen ist doch

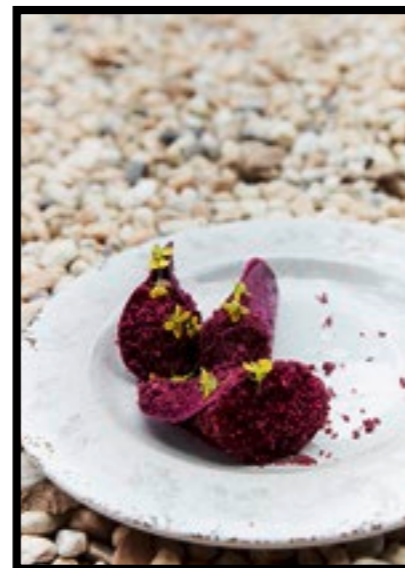
cool, sagt er und lacht. Er erklärt geduldig, lässt helfen, wenn ich helfen kann. Ohne mich wäre er doppelt so schnell. Er springt in der Küche umher, zackig, aber ohne Hektik. Jeder Griff sitzt. Man merkt, dieser Mann hat sein Handwerk von Grund auf gelernt. Was jetzt so locker aussieht, ist das Resultat harten Trainings. Auf Ruhm und Lohn hat er während seiner Lehrjahre bei den Maestros dieser Welt verzichten müssen. Gestört hat es ihn nicht. «Kochen ist auch mein Hobby», sagt er. Man glaubt es sofort.

Als Nächstes grillieren wir Senfkraut auf Kirschholz – «gibt bessere Kohle als anderes Holz» –, dann legt Ralph eine Schweizer Forelle auf die Ablage. Er kauft bewusst regionale Produkte, verwendet zum Beispiel Rhabarber- statt Zitronensaft, weil Zitronen hier nicht wachsen. Er zeigt mir, wie man

Senfkraut auf Kirschholz grilliert – «gibt bessere Kohle als anderes Holz».



Ralphs Gletschernüsse: Süss und salzig, heiss und eisig – eine Offenbarung.



«Crunchy kommt immer gut an», sagt Ralph: Die Forelle in Bergkartoffel-Chips, umhüllt mit zerbröselten Chips.



Das Senfkraut wäre so weit – bald ist auch die Forelle bereit. Wobei «bald» bedeutet: in 30 Minuten, frühestens.

einen Fisch filetiert. Mit dem Messer den Gräten entlang. Sieht total einfach aus. Ist es aber nicht. Ich wäre eine ver-schwenderische Köchin, schneide zu viel Fleisch weg. Die übrig gebliebenen Gräten werden mit der Pinzette rausgezogen. Ist ein bisschen wie Augenbrauen zupfen. Kann ich.

Wir zerteilen die Filets und vermischen die Stückchen mit Öl und Salz. «Ich mag es, wenn man das Pure der Zutaten schmeckt und der Geschmack des Fisches nicht überdeckt wird», meint Ralph. Nun kommt die Masse in Chips aus blauen Bergkartoffeln, die aber zuerst in Form gebracht werden müssen. Er tunkt einen flachen Chip in heisses Öl, wartet, bis er weich wird, er verbietet mir,

ihn anzufassen: «Viel zu heiss für deine Finger!» Dann formt der Chef den Chip zu einem Trichter. Mit blossen Händen! Wie jetzt? Doch nicht so heiss?, frage ich. «Für dich schon. Aber ich hab das so oft gemacht, ich habe kein Gefühl mehr in den Fingerspitzen», antwortet er und tippt die mit Fisch gefüllten Trichter in violette Brösmeli. «Crunchy kommt immer

gut an.» Ralph hält mir den fertigen Snack hin. Ich darf probieren. Es schmeckt hervorragend. Aber: Für einen einzigen dieser kleinen Happen brauchten wir gut dreissig Minuten! Und die Chips, das Crunchy-Zeug und eine spezielle Mayo, die auch reingespritzt wurde, hat er schon zuhause vorbereitet. All diese kleinen Zwischenschritte, die hier so schön in Schälchen parat liegen, müsste ich ja zuhause ebenfalls selbst zubereiten.

Wie ich im Kopf all die Arbeitsschritte durchgehe, beschliesse ich, dass ich nie mit solch aufwendigen Köstlichkeiten beeindrucken werde. Nicht, weil die verschiedenen Snacks, die mir Ralph gezeigt hat, nicht schmecken, sie sind allesamt fantastisch. Aber wir stehen nun schon

vier Stunden in der Küche. Ich bin erschöpft und mein Magen knurrt. Einsatz und Ertrag stehen in keinem Verhältnis zu dem, was ich persönlich beim Kochen für angemessen erachte. Nicht mal ansatzweise. Ich überlasse

Wir stehen schon vier Stunden in der Küche – mein Magen knurrt.

Yvonne darf auch ran, aber sie macht sich keine Illusionen: «Ohne mich wäre er doppelt so schnell.»



das lieber Menschen wie Ralph. Oder meinen Freunden, die Menschen wie Ralph nacheifern wollen. Mir fehlen nicht nur das Wissen und die Übung, sondern auch die meisten Werkzeuge und speziellen Zutaten. Und vor allem, so die Erkenntnis des heutigen Tags, der Ehrgeiz, stundenlang etwas herzustellen, das in zwei Bissen weggeputzt ist. Und das ist vielleicht die wichtigste Zutat, die man braucht, wenn man Spitzenköchin sein will. ♦



RALPHS WEG ZUM CHEF

Ralph Schelling, in Flawil SG aufgewachsen, wurde in den «Kunststuben» vom Küsnachter Spitzenkoch Horst Petermann ausgebildet. 2008 gewann Ralph den renommierten Kochwettbewerb Swiss Culinary Cup, es folgten Praktika in den besten Küchen dieser Welt: im El Bulli an der Costa Brava, im Ikarus in Salzburg, im Fat Duck im britischen Bray und im Ryugin in Tokio. Heute kocht er in privaten Küchen für internationale Stars oder für grosse Events auf der ganzen Welt. Zudem ist er Rezeptautor bei der «Annabelle».

• [instagram.com/ralph.schelling](https://www.instagram.com/ralph.schelling)

Ein Rezept Ralphs zum Nachkochen – einen Versuch ist's wert! – sowie ein Video mit einigen seiner Starkoch-Tipps gibts auf [FRIDAY-MAGAZINE.CH/LIFESTYLE](https://www.friday-magazine.ch/lifestyle)