

Magazin

THUNER TAGBLATT | BERNER OBERLÄNDER

www.thunertagblatt.ch | www.berneroberlaender.ch

21

Heisser Dampf, ein flinker Kräuterkoch und die Gnade Gottes

KOCHSCHULE Seit mehr als 10 Jahren sind Stefan Meiers Eglifilets einer der Hauptgründe, in den Zuger Rathauskeller zu gehen. Drei Geheimnisse stecken hinter dem Rezept.

Mit seinen 60 Jahren gehört Stefan Meier zu den Membres d'Honneur der Jeunes Restaurateurs. Er ist Mitbegründer der Sektion Schweiz und heute Ehrenpräsident. Seit 33 Jahren ist Meiers Wirkungsstätte das Gasthaus Rathauskeller in Zug. Wie man von Einheimischen hört, gehören er und sein Rathauskeller zu Zug wie das Münster zu Bern.

Meier ist ein Koch durch und durch: «Kochen fängt in der Lehre an und hört im Grab auf», sagt er – ohne zu schmunzeln. Gute Köche seien wie Leistungssportler. Sie übten jeden Tag. «Nur wenn du gut bist, kommt das Gericht genau so heraus, wie du es willst.» Gerade deshalb sei Kochen eine Philosophie. Man müsse seine Gerichte denken. Und doch: «Ich habe nur Ideen, der Gast macht sie zur Spezialität.»

Der Dauerbrenner seit 2001

Bevor Meier in Zug 1984 seine Heimat fand, war er «in den hiesigen Palace-Hotels» unterwegs: in Lausanne, Vevey, Genf, Zermatt, Lugano und in St. Moritz. Die prä-

gendste Station aber waren die 8 Jahre, die er an der Seite von Louis Pelletier im Restaurant Le Marignac in Genf verbrachte. Pelletier war einer von jenen französischen Köchen, die in den 1970er-Jahren die Nouvelle Cuisine in die Schweiz brachten. Hier begann Meiers eigentliche Karriere. «Erfahrung plus Louis Pelletier, das ergibt den heutigen Stefan Meier», sagt er.

Wer Zug kennt, kennt also den Rathauskeller, kennt Stefan Meier und kennt vor allem zwei Gerichte: Nudeln mit Hummersauce und sautierten Crevetten. Seit 1984 fest auf der Karte. Und Meiers Eglifilets, seit 2001 ein Dauerbrenner. 10 bis 12 Portionen gehen jeden Tag über den Tresen, rund 2500 Portionen pro Jahr. «Das ist meine Gnade Gottes», sagt Meier. «Wenn einmal etwas gut ist, kann ich das dann auch immer gleich machen. Es ist toll, wenn die Gäste an den Rathauskeller denken und ihnen das Wasser im Munde zusammenläuft, weil sie wissen, auf was sie sich freuen können.»

Kein Wunder, hat sich Meier entschieden, für uns seine Eglifilets zuzubereiten. Das Rezept ist simpel: Gedämpfte Eglifilets mit Kartoffelstock, Vinaigrette mit Kräutern und Gemüsestreifen. «Am Anfang sind die Leute kritisch. Fisch und Vinaigrette? Geht das?», sagt Meier. «Wenn sie es probiert haben, wissen sie: Ja, es geht.»

Drei Geheimnisse

Drei Geheimnisse stecken hinter Meiers Egli: ein Kombisteamer, ein Mitarbeiter namens Suti und dieses Dogma: «Eine gute Vinaigrette besteht aus Kräutern mit Öl und nicht aus Öl mit Kräutern.» So sind wir schon mittendrin in der Zubereitung. Die Vinaigrette kommt aber erst etwas später. Zuerst: Meier hat ein Dutzend frische Egli mitgebracht. Mit gekonnten Handgriffen zeigt er uns, wie man so einen Fisch eigentlich zerlegt. «Die wenigsten wissen, wie ein Egli aussieht. Die meisten kennen nur das Filet.» Schaut man dem Sternkoch zu, sieht das alles ganz einfach aus. Und doch: eine Viertelstunde für die acht Filets sind auch für Meier zu lang. Auch er bekommt die Fische bereits filetiert angeliefert – von Zugseeberufsfischern natürlich.

Die Zubereitung der Egli gibt dann auch kaum was zu tun. Einmal auf einem Blech ausgebreitet und mit Salz und Pfeffer gewürzt, kommen sie drei Minuten bei 80 Grad in Meiers Lieblingsküchengerät: in den Kombisteamer. Gleich sieben stehen in seiner Küche. Für seine Dampfküche ist Meier auch weitherum bekannt. «Ich bin sehr technikaffin. Neue Geräte interessieren mich immer.»

Sutis Gnade Gottes

Wenn also die Egli bereitliegen, ist die Vinaigrette an der Reihe. Suti ist in dieser Küche seit 16 Jahren für die Kräuter zuständig. «Kräuter schneiden ist seine Gnade Gottes», sagt Meier. Und in der Tat ist es ein wahres Vergnügen, Suti beim Schneiden von Schnittlauch, Basilikum und Petersilie zuzusehen. Suti schneidet Kräuter, wie Federer Tennis spielt. «Eine solche Handfertigkeit ist heute rar», sagt Meier. Nach wenigen Minuten ist die Show vorbei. Meier vermerkt alle Zutaten für die Vinaigrette in einer Schüssel. Der Stock aus frischen mehligkochenden Kartoffeln ist inzwischen auch so weit. Noch kurz das Gemüse anbraten, dann alles anrichten, etwas Olivenöl darüberträufeln, fertig. «So einfach ist kochen», sagt Meier.

Martin Burkhalter

Ein Video zu Kräuterkoch Sutis «Gnade Gottes» finden Sie auf unserer Website.



Vom ganzen Egli...



... zum hauchdünnen Filet.



Kräuter mit Öl, nicht umgekehrt.



Gemüsestreifen als Garnitur.

WEINTIPP

Zu Fisch passt ein Weisswein einfach besser. Stefan Meier empfiehlt dann auch den **Sauvignon Blanc «im Lee»** vom

Weingut zum Sternen im aargauischen Würenlingen. Der 2014er lebt einerseits von seinem Stachelbeer- und Cassisaroma und Akzenten von exotischen Früchten wie Mango. Andererseits von einer rässigen Säure. Ein kompakter, gehaltvoller und kräftiger Weisswein – für Meier ebenso speziell wie Vinaigrette zu Eglifilet. mbu

SERIE

In der Serie «Kochschule» verraten Mitglieder der Jeunes Restaurateurs d'Europe und Membres d'Honneur (über 49 Jahre alt) jeden ersten Freitag im Monat Tipps und Tricks aus ihrer Küche. Heute lässt sich **Stefan Meier vom Gasthof Rathauskeller in Zug** (14 «Gault Milau»-Punkte) über die Schulter schauen. Meier ist Ehrenpräsident und Mitbegründer der Sektion Schweiz der Vereinigung Jeunes Restaurateurs.

Alle Rezepte und Anleitungen der «Kochschule» sind jederzeit auf kochschule.bernerzeitung.ch abrufbar. mbu



Stefan Meiers gedämpfte Eglifilets sind im Gasthof Rathauskeller seit 2001 ein Dauerbrenner.

Bilder Bruno Arnold

REZEPT

Meiers Eglifilets

Kartoffelstock: 600 g mehligkochende Kartoffeln, geschält, 30 g Butter, 1 dl Rahm, heiss, Muskatnuss, Salz und Pfeffer. Die Kartoffeln in gleichförmige Würfel schneiden und auf ein ungelechtes Steamerblech legen. Leicht salzen und während circa 40 Minuten bei 100 Grad dämpfen. Danach durch das Passevite in eine Pfanne passieren, auf dem Kochherd bei mittlerer Hitze mit dem heissen Rahm und Butter mischen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und gut umrühren. Beiseitestellen.

Gemüsestreifen: Je 100 g Karotten, Lauch und Sellerie in feine Streifen schneiden. Danach auf Edelstahlblech während 3 Minuten bei 90 Grad dämpfen. Danach in ein Küchensieb abschütten, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Beiseitestellen.

Kräutervinaigrette: 20 g glattblättrige Petersilie grob schneiden, 15 g Schnittlauch und 8 g Basilikum in feine Streifen

schneiden, 15 g Schalotten schälen und fein schneiden, 60 g Tomaten in Würfel schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben und 8 EL Olivenöl und 2 EL Aceto Balsamico zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Umrühren. Beiseitestellen.

Eglifilets: 800 g Eglifilets entgräten, salzen und pfeffern, auf

Edelstahlblech legen und 3 Minuten bei 80 Grad dämpfen. Danach sofort anrichten.

Mit einem Glaceportionierer je vier Kugeln Kartoffelstock auf die Teller geben, die Eglifilets ringsum anrichten, die Gemüsestreifen dazuplatzieren und die Vinaigrette mit einem Esslöffel darüberträufeln. mbu



Fisch und Vinaigrette, geht das? Oh ja, das geht!

SCHOTTLAND
Zufriedene Wanderer
Wandern mit Hund: Zufrieden posiert Tapas zum Abschluss des West Highland Way neben dem Denkmal des «zufriedenen Wanderers». SEITE 22