

Magazin

THUNER TAGBLATT | BERNER OBERLÄNDER

www.thunertagblatt.ch | www.berneroberlaender.ch

23



NORWEGEN

Wandern mit Weitblick

Seen, Flüsse, Moore – und noch viel mehr: Die norwegische Hardangervidda ist die grösste Hochebene Europas. Ein Paradies für Wanderer. **SEITE 25**

Thommens Tortelli-Therapie

KOCHSCHULE Sie schmecken nach Sommer und einem leichten Leben und haben erst noch therapeutische Wirkung: Martin Thommens Tortelli.

Werden sie davonschweben? Hoffentlich nicht. Zuzutrauen ist es ihnen – diese Tortelli sind leicht und luftig wie der Weissweinschaum, der auf ihnen liegt, und sehen sie nicht auch ein wenig aus wie UFOs? Lustige UFOs. Martin Thommen hat den Pastateig selber gemacht und die Tortelli selbst geformt. Sie schmecken besser als alle anderen Pasta. Es ist wirklich so.

Die Küche ist leer, es ist Ruhetag im Bären Utzenstorf, und diese Ruhe schwebt bhäbig und schwer über den alten Gemäuern und im Gebälk. In der Küche ist es dunkel und angenehm kühl. Thommen schafft in 14. Generation in diesem geschichtsträchtigen Haus (von General Guisan, der in der Gaststube Suppe löffelte und von der lustigen Isabelle, nach der ein Dessert benannt ist, wurde an dieser Stelle auch schon berichtet).

Die unendliche...

Dass hier schon immer gut gekocht wurde, spürt man, jetzt nicht nur in der Küche. Dort aber besonders. Thommen rüstet Eierschwämmchen um Eierschwämmchen, sorgfältig schabt er mit einem Küchenmesser den Stiel ab und putzt die Lamellen. Die ganzen Pilze sautiert er dann – sehr heiss, mit Schalotten. Löscht ab mit Weisswein, Cognac, Zitronensaft. Das ist die ganze Kunst. Sind sie erst einmal abgekühlt, würfelt man sie mit einem sehr scharfen Messer, gibt Mascarpone dazu, Parmesan, Salz und Pfeffer und Kräuter nach Belieben. Die Füllung in den Spritzsack und in den Kühlschrank legen. Denn bis der Pastateig hauchdünn auf dem Tresen liegt, vergeht dann doch noch eine Weile.

Ja, die Pasta. Natürlich hat nicht jeder eine Pastamaschine



Die Füllung für die Tortelli: Martin Thommen aus dem Bären Utzenstorf sautiert Eierschwämmchen. *Bilder Urs Baumann*



Nicht überladen! Teigkreise ausstechen, Füllung in die Mitte geben.



Die Ränder mit Wasser befeuchten und in der Mitte falten.



Die Enden zusammenfügen und das Tortelli umstülpen.



In Hartweizengriess legen und dann sorgfältig kochen.

REZEPT

EIERSCHWÄMMCHEN-TORTELLI

Teig: 200 g Hartweizengriess, 100 g Weissmehl, 1 Ei, 5 Eigelb, 10 g Olivenöl **Füllung:** 100 g Eierschwämmchen, 20 g Schalotten fein gekackt, 100 g Mascarpone, 30 g Parmesan gerieben, gehackte Kräuter, Weisswein, Cognac, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zitronensaft.

Olivenöl, Eier und Eigelb vermischen. Hartweizengriess und Mehl beigegeben und alles gut zu einem Teig kneten – zuerst mit der Maschine, zum Schluss von



Hand. Teig 24 Stunden kalt stellen. Vor der Verarbeitung nochmals von Hand kneten, das ist wichtig!

Eierschwämmchen rüsten und waschen. Bratbutter erhitzen und Pilze kurz sautieren.

Fein gehackte Schalotten beigegeben. Mit Weisswein und Cognac ablöschen. Eierschwämmchen auf eine Platte geben und kalt stellen. Mascarpone, Eierschwämmchen, Parmesan und Kräuter gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Fertige Masse in einen Dressiersack abfüllen.

Tortelli formen (siehe oben). In Salzwasser (8 g auf 1 l Wasser) simmen, dann in Butter und wenig Wasser in der Pfanne warmhalten. Anrichten, zum Beispiel mit Weissweinschaum.

WEINTIPP

Zu diesem Essen lohnt es, einen richtig guten Wein zu trinken! Martin Thommen empfiehlt den toskanischen **Morellino di Scansano DOCG 2013** (39.90 Fr., im Bild) von Podere 414, Magliano (Rebsorten: Sangiovese, Cilieggiolo, Colorino, Alicante, Syrah). Er duftet nach reifen Früchten und hat einen würzigen Abgang. **Erhältlich bei Weibel Weine** Thun. *nk*



SERIE

In der Serie «Kochschule» beraten Mitglieder der Jeunes Restaurateurs d'Europe (unter 49 Jahre alt) jeden ersten Freitag im Monat Tipps und Tricks aus ihrer Küche. Heute lässt sich **Martin Thommen vom Bären Utzenstorf** (14 «Gault Millau»-Punkte) über die Schulter schauen. Es gibt Tortelli mit Eierschwämmchenfüllung. Mehr Kochschulen sind zu finden auf www.kochschule.bernerzeitung.ch; mehr über Essen und Trinken: blog.bernerzeitung.ch/foodblog www.blog.nk

FOODTRUCK I

Motor aus, Herd an



Edition Michael Fischer: Das Foodtruck-Kochbuch Auf vier Rädern erobern sie die Strassen. Ob

Gourmetfood, bodenständige Klassiker oder süsse Versuchungen, das Angebot ist schier endlos. Das Foodtruck-Kochbuch stellt über 20 Truckbesitzer aus Deutschland, Österreich und der Schweiz vor. Als besonderes Highlight für alle Fans enthält das Buch deren geheime Rezepte. Hier ein kleiner Vorgeschmack: «The Holy Taco Shack» aus Freiburg im Breisgau liefert mit Fish-Tacos und Quesedillas deftigen Mexican Food, «Swagman» aus Bayreuth überraschen mit exotischem Bohnen-Hummus, «RibWich» aus Schwabach präsentieren ihren namensgebenden Bestseller, den «RibWich» – gewürztes und trocken mariniertes, auf Niedrigtemperatur im Hickoryrauch gesmoktes Schweinefleisch aus der Rippe – im Sandwich-Bun, und «401 Dishes» aus Zürich kochen mit Mehrfachkohlehydraten und pflanzlichen Fetten. Nachschlag gefällig? (Edition Michael Fischer, 176 S., ca. Fr. 32.–)

FOODTRUCK II

Eine Prise Weltverbesserung



Adam Sobel: Food Truck Vegan Wie das Leben so spielt, verliebte sich der junge Koch Adam Sobel in die Vega-

nerin Joey, die sich hauptsächlich von Pommes und Dosensuppen ernährte. Beflügelt durch seine Liebe zu ihr, tüftelte er fortan an neuen fleischlosen Gerichten und identifizierte sich dabei mehr und mehr mit dem veganen Lebensstil. Mit seinem «Cinnamon Snail»-Foodtruck rollt Adam heute durch die Strassen New Yorks und bringt seine fleischfreien Kreationen unter die Leute. «Ich mache schlichtes, ehrliches Essen, aber das mit viel Liebe – und mit der Absicht, die Welt in einen glücklicheren und friedlicheren Ort zu verwandeln», meint er bescheiden. Wer denkt, vegane Ernährung beschränke die eigene Freiheit oder die Vielfalt auf dem Teller, den belehrt Sobel in seinem neuen Werk rasch eines Besseren. Auf über 200 Seiten präsentieren sich Gerichte wie scharfe Tofustreifen in Bierteig, Brotpudding mit Knoblauch, Pfannkuchen mit Feigen, Pinienkernmus oder ein Vanille-Sesamdrink. Besonders für Neugegane enthält das Buch viele nützliche Tipps und Tricks, wie etwa eine Liste von Zutaten für den Vorratsschrank. Der sympathische Adam Sobel steckt viel Fantasie und Herzblut in seine Kreationen und würzt diese zum Schluss mit einer unaufdringlichen Prise Weltverbesserung. (Narayana-Verlag, 271 S., ca. Fr. 32.–) *mel*



Besser zu zweit: Dank der Pastamaschine wird der Teig sehr dünn.



Wer Geduld hat, putzt die Eierschwämmchen sorgfältig.

zur Hand, aber mal ganz ehrlich: Lohnt sich nicht die Anschaffung eines solchen Geräts? Wahrscheinlich schon. Den Unterschied merkt man schon, auch, weil man nach dem Formen – der Tortelli in unserem Fall – wunderbar entspannt ist und nur noch zuschauen muss, wie die Kisselchen, die aussehen wie Mexikanerhüte, lustig im schwach brodelnden Wasser auf- und abhüpfen. Mamma mia. Wie schön.

... Leichtigkeit des Teigs

Apropos italienisch: Unser Koch, der Thommen, hat mal im Acquarello in München gearbeitet, das Restaurant von Spitzenkoch Mario Gambas hat letztes Jahr von einem einschlägigen (italienischen) Magazin die Auszeichnung «Bestes italienisches Restaurant der Welt ausserhalb Italiens» erhalten. Bei dieser Sachlage erstaunt es nicht, dass Thommen schnell seine Tortelli formt, es sieht ganz einfach aus. Das ist es auch. Vor allem, wenn man sich ein bisschen Zeit nimmt und den Teig zum Beispiel so lange bearbeitet, bis er durchsichtig ist. Man kann hindurchblicken, wie durch ein Fenster zum Süden. Capito? Sì? Dann essen Sie schnell. Sonst fliegen sie davon, die Tortelli. *Nina Kobelt*