

# A la carte

Einsatz am Herd: Mit der «Saisonküche» bei Hans-Peter Suter.



Können das Fachsimpeln nicht lassen: Hans-Peter Suter (links) und Felix Häfliger.

## Showtime im Kochstudio

In Hans-Peter Suters Kochstudio wird die Internet-Kochshow «M-Cooking» gedreht. Hier kocht er mit «Saisonküche»-Rezeptautor Felix Häfliger Jakobsmuscheln und scharfe Wasabi-Nudeln.

**B**einahme wäre Hans-Peter Suter (37) Fernseh-Showkoch geworden, wäre das Projekt nicht im letzten Moment gescheitert. Schade, er hätte sich mit seiner extrovertierten Art bestimmt zum Publikumsliebling gemausert.

Doch auch ohne Fernsehen ist er Moderator geworden und Koch ebenfalls. Kein gelernter zwar, doch er besitzt heute ein eigenes Kochstudio, in dem er Events aller Art veranstaltet. Sein Konzept ist einfach. Er vermietet Firmen und Privatpersonen sein Kochstudio

mit angrenzendem Saal und organisiert ihnen einen massgeschneiderten Anlass. Sei es ein Kochkurs oder eine Hochzeit, Hans-Peter Suter weiss auf alles eine Antwort und führt auch mal selbst durch den Abend. Seine Ideen und sein Können stammen aus früheren

Zeiten. Suter ist ein richtiger Tausendsassa. Er ist Elektromonteur, Marketingfachmann, Verkaufsleiter und eben – ein passionierter Koch. Oft steht er selbst in der Küche mit den Gästen oder verwöhnt sie mit Unterstützung seiner Mitarbeitenden. Seine Lo-

kalität befindet sich in Rapperswil AG, in einer ehemaligen Spinnerei. Diverse Unternehmen haben sich eingemietet, und zuoberst befinden sich grosszügige Lofts, in einem von denen er selbst wohnt. Eine alte, aber gleichzeitig moderne Angelegenheit. Die Location und das Kochstudio hat den Verantwortlichen der Internet-Kochshow «M-Cooking» gefallen. Seit diesem Sommer wird hier jede Woche ein Dreigänger produziert, dessen Rezept jederzeit abrufbar ist. Die Menüs sind meist in kurzer Zeit zubereitet, und dank den Anleitungen des Internetkochs kann kaum mehr etwas schiefgehen.

Etwas aufwendiger zu gehts heute mit «Saisonküche»-Koch Felix Häfliger. Es stehen hausgemachte Wasabi-Nudeln und Jakobsmuscheln auf dem Kochplan.

### Rassiger Nudelteig

Die beiden teilen sich die Arbeit: Häfliger macht den Nudelteig, Suter die Jakobsmuscheln an Sauerkirchsauce. Für den Nudelteig lassen die Herren die Maschine arbeiten: Das Knöpfli-mehl, der Spinat, die Wasabi-Paste und das Ei sind im Nu zu einem elastischen Teig geknetet. Nach der Ruhezeit lässt Häfliger den Teig mehrmals durch die Walze, damit die Struktur feiner wird.

In der Zwischenzeit macht sich Suter an die Sauce. Routiniert hackt er Knoblauch und Ingwer. Beim Schneiden schaut er kaum aufs Brett, sondern in die Augen seines Gegenübers. «Das beeindruckt die Gäste am meisten, wenn man blind schneiden kann», sagt er schmunzelnd und erhitzt das Öl. Zusammen mit dem Thy-

mian düstet er das Geschnittene an, löscht mit Balsamico und Bouillon ab. Die Sauce soll nun bis auf ein Drittel einkochen. Zum Schluss kommt für die süssliche Note die Sauerkirskonfitüre dazu. Damit die Sauce sämig wird, schwingt er portionenweise kalte Butter darunter. «Die Sauce darf danach nicht mehr kochen», warnt Häfliger, «sonst fällt sie zusammen.»

«Das Goldlöffeli bringt mir Glück beim Kochen.»



Suter probiert die Sauce mit seinem persönlichen Goldlöffeli und sinniert: «Der Goldlöffel ist für mich ein Maskottchen, er bringt mir Glück.»

Nun kommen die Jakobsmuscheln an die Reihe. Er brät sie beidseitig scharf an, und zwar direkt auf der japanischen Herdplatte Teppan Yaki. «Man kann die Muscheln ohne Weiteres auch auf einer normalen Platte in der Pfanne anbraten. Ich benutze den Teppan einfach gerne in der Showküche», erklärt Suter.

### Tipps für ein Schäumchen

Kurz vor dem Servieren schäumt Suter die Sauce mit dem Pürierstab auf. «Das ist eine der meistgestellten Leserfragen», bemerkt Häfliger, «wie man eine schaumige Sauce hinkriegt.» Die beiden geraten ins Fachsimpeln, kommen einstimmig zum Schluss, dass die Temperatur stimmen muss. «Die Sauce darf keinesfalls kochen, aber auch nicht zu kalt sein», sagt Häfliger. Sie haben die Temperatur wohl getroffen – denn das Schäumchen ist perfekt.

Text Anna-Katharina Ris

Bilder Lucas Peters

Mehr Infos finden Sie unter:  
[www.4-you.org](http://www.4-you.org)  
[www.alte-spinnerei.ch](http://www.alte-spinnerei.ch)  
[www.migros.ch/m-cooking](http://www.migros.ch/m-cooking)



A. Man muss kein gelernter Koch sein, um Jakobsmuscheln profimässig anzubraten, wie Hans-Peter Suter beweist.

B. Hier einige Zutaten: Jakobsmuscheln, Sauerkirskonfitüre, Wasabi-Paste, Spinat und mehr.

C. Nudelteig immer wieder falten und durch die Walze wallen. So wird der Teig geschmeidiger.



D. Eisgekühlte Butter unter die warme Sauce schwingen, das macht sie sämig.

E. Jakobsmuscheln auf der japanischen Herdplatte Teppan Yaki oder in einer Bratpfanne scharf anbraten.

F. Mit dem Pürierstab die Sauce schaumig schlagen.





## Jakobsmuscheln mit Wasabi-Nudeln

Für 4 Personen

### Wasabi-Nudeln:

50 g Blattspinat, aufgetaut

1 grosses Ei

3–4 TL Wasabi-Paste, nach Belieben

ca. 220 g Knöpfliemehl

### Sauerkirschensauce:

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 EL frischer Ingwer, fein gehackt

3 Zweige Thymian, nur Blättchen

1 EL Olivenöl

3 dl Rindsbouillon

3 EL Aceto balsamico rosso

4 EL Konfitüre Sauerkirschen-Vanille

3 EL eiskalte Butter, in Flocken

Fleur de Sel, rosa Pfeffer aus der Mühle

16 frische Jakobsmuscheln, ohne Rogen

Olivenöl zum Braten

1. Für die Nudeln Spinat grob hacken. Mit Ei und Wasabi fein pürieren. In eine Schüssel geben, genau abwägen (= ca. 100 g). Ungefähr 220 g Knöpfliemehl (gut doppelte Menge des Ei-Spinat-Gewichts) dazugeben, zu einem sehr festen Teig kneten. In Klarsichtfolie eingepackt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

2. Für die Sauce Knoblauch, Ingwer und Thymian im Öl andünsten. Mit Bouillon und Balsamico ablöschen, auf ein Drittel einkochen lassen. Konfitüre begeben, kurz weiterkochen. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Butter darunterschwingen. Warm halten, aber nicht mehr kochen lassen. Mit Fleur de Sel und rosa Pfeffer abschmecken.

3. Teig mit Hilfe einer Pastawalze dünn auswallen, in feine Nudeln schneiden. In Salzwasser 4 Minuten kochen. Währenddessen Muscheln in etwas Öl beidseitig kurz braten. Leicht salzen. Sauce mit dem Pürierstab schaumig aufschlagen. Nudeln abgiessen, mit Muscheln und Sauce anrichten.

Nach Belieben garnieren, zum Beispiel mit Borretschblüten.



Mehr Rezepte:

**saisunküche**

[www.saison.ch](http://www.saison.ch)