

Die geheime Zitronencreme

Nach meiner Kochlehre arbeitete ich ab 1982 einige Saisons mit Unterbruch durch Rekruten-, Küchenchef- und Fourierschule in der Küche des Grand Hotel Hof in Bad Ragaz.

Mein 'Chef de Partie' - das ist der Koch, der einen Posten mit Köchen und Lehrlingen führt - war kein geringerer als Renato Wüst. Aktuell leitet er als 'Exekutive Chef' alle Küchen in den Grand Hotels Bad Ragaz. Er führt über 100 Köche und einige Restaurants mit dutzenden GaultMillau Punkten.

Renato sagte mir damals zur Begrüssung zu: 'Du darfst vor dem Kochen einfach keine Angst haben!' Ich hatte eher Angst vor dem Küchenchef, der seine Küche mit eisernem Regime führte, als vor den Kochtöpfen.

Während meiner Lehrzeit in Nesslau führte ich die ganze Küche. Im Grand Hotel Hof hatte ich das Gefühl, ich müsste das Kochen von Neuem erlernen. Ich war eine Null, ein Commis de Cuisine!

Umso grösser war die Freude, als mich in der Küche mein alter Freund Peter Müller begrüßte. Wir sassen in der Gewerbeschule drei Jahre lang Seite an Seite und nun arbeitete er im Hof Ragaz in der Patisserie. Das war eine Freude.

Nach unserer Zeit im Hof hatten wir immer mal wieder Kontakt. In Erinnerung sind mir die mystischen Ansichtskarten aus Hawaii geblieben. Ja, stellen Sie sich vor, es gab noch Ansichtskarten. Keine SMS, keine Mails, kein WhatsApp. So richtige farbige Karten mit wunderschönen Bildern. Doch mystisch waren die Grüsse. 'Morgen stürze ich mich mit Tausenden in die Fluten zu meinem grössten Abenteuer!' Oder die nächste Karte: 'Wundervolle Landschaft, einzigartiges Ambiente, Desaster im Frauenrace!' Ganz ehrlich, ich hatte keine Ahnung, was das alles bedeuten sollte. Erst später wurde mir klar, der Kerl war einer der ersten überhaupt, der den Ironman Hawaii finishte. Unglaublich!

Peter Müller treffe ich auch ab und dann in Kloten. Er fliegt mit der Swiss in der Kabine um die halbe Welt, hat schon dutzende Ironman Wettkämpfe absolviert, ist Ultra Ironman Finisher und hat den Marathon de Sable absolviert. Ein unglaublicher Kämpfertyp. Inzwischen bin ich selber mehrfacher Ironman Finisher. Aber das ist eine andere Geschichte! Speziell erinnere ich mich aber noch an den Tag, als Peter mir ein Rezept zusteckte. 'Dieses Rezept ist geheim. Du darfst es niemandem geben. Diese Zitronencreme ist die geheime Füllung der Zitronencrepes im Real Vaduz!' Mein Freund hatte im Real Vaduz die Kochlehre gemacht und mit der besten Abschlussnote im Kanton St. Gallen, beider Appenzell und Fürstentum Lichenstein abgeschlossen. Das Real war damals die Nummer eins der Gourmetrestaurants in der Schweiz.

Und nun hatte ich also dieses eine Rezept. Ich habe es etliche Male gekocht und immer gestaunt, wie einfach und überall einsetzbar es ist. Und dazu total fein und gut! Inzwischen gibt es dieses Restaurant nicht mehr und ich kann Ihnen - liebe Geniesser - das Rezept mit gutem Gewissen weitergeben! Ich wünsche viel Spass beim Nachkochen!

Zitronencreme Grundrezept

Zutaten für 1 l Zitronencreme

1 dl Zitronensaft
3 Stk ganze frische Eier
2 Stk Zitronengelb
120 g Zucker
120 g Butter

5 dl Vollrahm

Vorbereitung:

Butter leicht erwärmen und flüssig machen.

Eier aufschlagen und mixen.

Rahm kühl stellen

Zubereitung:

Zitronensaft, gemixtes Ei, Gelbes der Zitrone, Zucker und Butter miteinander mischen.

Auf kleiner Hitze langsam erhitzen und mit einem Gummischaber immer gut abspachteln. Das Ei bindet nun und die Creme wird dick.

Nun durch ein feines Haarsieb in eine Glasschüssel streichen. Mit Klarsichtfolie abdecken und für sechs Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

Die Creme kann so als Grundlage über mehrere Tage aufbewahrt werden.

Zum Verwenden einen Teil der Creme mit gleich viel geschlagenem Rahm mischen.

Diese Creme kann für allerhand verwendet werden.

- als 'erfrischende' Beilage zu Beeren aller Art.
- Beeren können damit vermischt und dann gratiniert werden
- als Füllung für gratinierte oder flambierte Crêpes
- als Füllung für kleine Tartelettes, die sie mit Früchten oder Beeren belegen können.
- usw.