# Ein Meister alter Schule

Text: Tobias Hüberli | Fotos: Jürg Waldmeier

EXKLUSIV Wer die Küche von Robert Speth betritt, tut gut daran, vorher seine Hände aus den Taschen zu befreien. Den Anblick von im Hosenboden vergrabenen Pfoten kann der Chef nämlich nicht ausstehen. Sonst ist der 61-Jährige ein sehr umgänglicher und humorvoller Mensch. Sein Restaurant Chesery ist seit 35 Jahren so etwas wie die Dorfbeiz für die illustre Gesellschaft von Gstaad («80 Prozent sind Stammgäste»). Gleichzeitig fungiert der mit 18 Gault-Millau-Punkten und einem Stern beschlagene Speth als inoffizielle Anlaufstelle für die zirka 140 Privatköche, die in den luxurösen Chalets ihrem Handwerk nachgehen und im Chesery regelmässig Rat suchen oder den einen oder anderen Liter Fond einkaufen.

Speths Küchensprache geht direkt ins Herz. Kompliziert zusammengestellte Gerichte mit zehn Komponenten, Schaum, Staub und Chichi sind nicht sein Ding. Speth kocht möglichst einfach – was bekanntlich schwierig genug ist –, mit den besten Produkten, die er kriegen kann. Legendär sind sein vorzugsweise mit der Leine geangelte Loup de Mer in der Salzkruste («den verkaufen wir fast täglich»), der am Stück gebratene Turbot oder das Überraschungs-Ei mit Kaviar. Grandios schmeckt auch sein Siedfleisch vom Appenzeller Kabier-Rind. Zwar arbeitet Speth vorzugsweise mit Fisch («der bietet kochtechnisch einfach mehr Möglichkeiten»), mit Robert Bratschi hat er aber auch einen äusserst fähigen Metzger als Nachbar, der für ihn Fleisch von Simmentaler Rindern am Knochen über Wochen zur Perfektion reift.

Am 1. Dezember haben Susanne und Robert Speth ihre R.S. De Luxe Food AG, zu der neben dem Restaurant Chesery auch ein Golfclub, der private Gstaader Yachtclub und ein gut gebuchtes Catering gehören, an das Fünf-Sterne-Hotel Le Grand Bellevue verkauft. «Eigentlich hat sich nichts verändert», erklärt Speth. «Wir haben das Geschäft zwar verkauft, machen aber weiter wie bisher.» Noch drei bis fünf Jahre will das Ehepaar im Chesery bleiben. Zeit genug, um einen Nachfolger zu finden und aufzubauen. Etwas, was dieser ganz sicher beherrschen muss, ist die Herstellung von Speths berühmten Brie de Meaux aux truffes. Das Rezept hat Speth dereinst von Drei-Sterne-Koch Louis Outhier mitgenommen und in Gstaad perfektioniert. Zwei Tonnen verkauft er davon pro Jahr.■

**Restaurant Chesery**
Alte Lauenenstrasse 6, 3780 Gstaad
033 744 24 51
**www.chesery.ch**

# Überraschungs-Ei mit Kaviar

Für vier Personen

## Rührei

5 Stk. Eigelb | 2 Eier | 8 g Butter | 5 g Rahm | 4 Stk. Eierschalen (leer und geköpft) | Salz | Muskat

**Alle Zutaten** im Wasserbad zu einem Rührei à la française rühren. Mit Muskat und Salz würzen. Das Rührei in die vorbereitete Eierschale füllen. Mit dem Dressierbeutel geht es einfacher.

## Wodkasahne

100 g Vollrahm, steif geschlagen | 20 ml Wodka

**Alles** zusammenmischen. Die Wodkasahne mit einem Dressiersack (Lochtülle Nr. 4 oder 5) kreisförmig auf den Rand des Eis spritzen, 2 bis 3 Kreise übereinander.

## Kaviar

100 g Kaviar

**Zum Schluss** einen Kaffeelöffel Kaviar auf das Ei setzen und servieren. Für die Garnitur füllen wir im Chesery eine ausgehöhlte, rohe Kartoffel mit Wodka.

**Wichtig:** Die Eierschalen nicht warm stellen, da sonst die Wodkasahne nicht hält.

# Kabier-Siedfleisch mit frischem Meerrettich

Für vier Personen

## Fleisch

1 kg Rindfleisch aus der Schulter (wenn möglich vom *Kabier-Rind | 2 bis 3 Liter Wasser, Gemüsefonds oder Bouillon | 250 g Mirepoix von Lauch, Karotte und Sellerie | 1 Lorbeerblatt | 1 TL Salz | einige Pfefferkörner

**Wasser** oder Fond zusammen mit dem Mirepoix und den Gewürzen kochen. Das Rindfleisch zugeben und leicht köchelnd am Herdrand 1 bis 2 Stunden gar ziehen lassen. Das Siedfleisch, sobald es weich ist, vom Herdrand nehmen und im Fond auskühlen lassen.

## Sud

250 ml Weisswein | 125 ml Noilly Prat | 1 EL Schalotten (fein geschnitten) | 500 ml Fond vom Siedfleisch | 150 g Butterflocken | 300 g Wurzelgemüse, tourniert oder in Rauten bzw. Würfel geschnitten und gekocht | 200 g Kartoffeln, tourniert oder in Rauten bzw. Würfel geschnitten und gekocht | ½ Bund Schnittlauch | 100 g frischer Meerettich, gerieben

**Für** den Sud Weisswein, Noilly Prat und Schalotten völlig einreduzieren, mit dem Siedfleischfond auffüllen und um zwei Drittel einreduzieren. Danach die Butterflocken zugeben und mit dem Mixer emulgieren. Das gekochte Wurzelgemüse und die Kartoffeln im Sud erwärmen und mit geschnittenem Schnittlauch vollenden. Eventuell mit etwas Weisswein abschmecken.

**Die** Siedfleisch-Scheiben zusammen mit dem Sud und dem Gemüse in einem tiefen Teller anrichten. Frisch geriebenen Meerettich darüber reiben un dmit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

**Tipp:** Für die schlanke Variante (siehe Foto) das Siedfleisch nur in der Eigenbrühe mit frischem Meerettich servieren.

*** Kabier** ist die Schweizer Variante von Kobe Beef. Bezugsquelle: Sepp Dähler, Stein AR. Man kann aber auch Rindfleisch anderer Herkunft von guter Qualität verwenden. .

# Karamellisierte Zitronentarte mit Limoncello

Für vier Personen

## Teig

100 g Butterkeks oder Sablé, zerstossen | 30 g weiss, flüssige Schokolade | 25 g Butter, flüssig | 1 Stk. Zitronenabrieb | 4 cl Limoncello | 4 Stk. Metall- oder Kunststoffringe (8 cm Durchmesser, 2 cm hoch)

**Die Ringe** auf einer Seite mit Küchenfolie einschlagen und auf ein Backblech oder eine andere feuerfeste Form setzen. Die zerstossenen Kekse mit den übrigen Zutaten mischen. Je einen Löffel davon in die vorbereitete Form geben und einen Boden formen.

## Zitronenguss

100 g Doppelrahm | 100 g Zucker | 4 Stk. Eier | 2 Stk. Eigelb | 3 Stk. Zitronen (Schale und Saft)

**Alles** mischen und abpassieren. Die Masse auf zirka 60°C anwärmen und in die vorbereiteten Formen, zirka 1 cm hoch, geben. Während 45 Minuten bei 90°C backen.

## Garnitur Meringue

50 g Eiweiss | 100 g Zucker | 1 Prise Salz

**Das Eiweiss** zusammen mit der Prise Salz schaumig schlagen. Nach und nach den Zucker zugeben und weiterschlagen bis die Masse ganz steif ist. Einen Teil der Masse mit 1 dl völlig einreduziertem Rote-Beete-Saft vermengen und einfärben. Die Hälfte der Masse dünn auf ein Papier streichen, die andere Hälfte zu kleinen Makronen dressieren. Alles zirka 3 Stunden bei 90°C trocknen.

## Himbeercreme

250 g Himbeermark | 3 g Agar-Agar | 50 g Staubzucker | ¼ Stk. Zitrone (Schale und Saft) | 1 Blatt Gelatine

**Himbeermark** mit Agar Agar u nd Zucker aufkochen. Eingeweichte Gelatine zugeben und mit Zitronensaft und Schale abschmecken. Sobald die Masse fest ist, glattrühren und zur Weiterverarbeitung in einen Spritzbeutel abfüllen.

## Basilikumsorbet

550 g Läuterzucker | 2 Bund Basilikum | 2 Stk. Limetten (Saft und Schale)

**Alle** Zutaten mixen, abpassieren und im Pacojet frieren.

**Fertigstellung:** Die ausgekühlten Zitronentarts aus den Ringen nehmen, mit Staubzucker bestreuen und mit dem Gasbrenner karamellisieren. Zusammen mit den Meringuestücken, der Himbeercreme und dem Basilikumsorbet vollenden.