

A la carte

Einsatz am Herd: Mit der «Saisonküche» bei Alfred Herbert.



Wenn die Aktienkurse steigen, wächst auch der Appetit: Börsenguru Alfred Herbert beim Apéro in seiner rustikal eingerichteten Küche.

Muscheln hoch im Kurs

Am Herd mit Börsenexperte und Sportflieger Alfred Herbert: Er ist ein Enthusiast – auch in der Küche. Am liebsten hat er Meeresfrüchte. Sie erinnern ihn an seine Kindheit in Nizza.

Eine Reihe blaugrüner Arizona-Pressen schirmt die Auffahrt zu Garage und Hauseingang hoch über dem Zürichsee ab. Jona, Paradiesstrasse 7. Das siebte Paradies, in der indischen Mythologie die höchste Stufe erreichbaren Glücks im Jenseits. Und weil gera-

de die Sonne über dem Etzel wie ein Bühnenscheinwerfer in den nebelverhangenen See sticht, verschwimmt die Wirklichkeit für Sekundenbruchteile: das Schloss Rapperswil wirkt wie ein Scherenschnitt im Gegenlicht, der Alpenfirn im Hintergrund.

Mit Fiktionen und Visionen hält der gross gewachsene, breit-schultrige Hausherr, der uns mit trockenem Humor begrüsst, die halbe Finanzschweiz auf Trab. Seine Kommentare in den Medien zum Börsengeschehen haben ihn in den Status eines Gurus erhoben. Und

der gut sichtbare Wohlstand, mit dem sich Alfred Herbert gern umgibt, macht Kleinanleger zu süchtigen Besuchern seiner Internetseite cash.ch/guru.

Bevor das Migros-Magazin ihn besuchen darf, bittet er um einen kurzen Abriss des geplanten Ab-

laufs. Koch Felix Häfliger von der «Saisonküche» erklärt ihm gern Menü und Arbeitsschritte. Die knappen Fragen, die Alfred Herbert einwirft, verraten den versierten Hobbykoch. Prima, dann kann es jetzt ja losgehen.

Bevor wir in die Küche geführt werden, geht es aber runter in den Weinkeller, eine wahre Schatzkammer voller Raritäten und uralter Jahrgänge. Noch wertvoller sind aber die vielen Diplome und Ehrenurkunden, die das Treppenhaus zieren. Alfred Herbert ist leidenschaftlicher Flieger und nach eigenem Bekunden «eine der letzten Wildsäue der Fliegerei.»



Alles hat er bereits gesteuert, vom Segel- über das Wasserflugzeug bis hin zum Helikopter – und Rekorde gesammelt wie andere Briefmarken.

Noch heute geht der rüstige 71-Jährige regelmässig in die Luft. Nur das Helikopterfliegen hat er inzwischen aufgegeben. Vom Welt-Luftsportverband wurde er für seine Verdienste um die Sporthelikopter-Fliegerei mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. «Die höchste Auszeichnung, die man in der Fliegerei erhalten kann», erklärt Herbert.

Ein Meister des Hackens

In der Küche fühlt sich der Vielseitige aber genauso wohl wie im Cockpit. Jeder Handgriff sitzt, die benötigte Schale, das spezielle Küchenmesser landen sofort auf der Arbeitsfläche. Diese Leidenschaft fürs Kulinarische hat Alfred Herbert aus der Kindheit mitgebracht. Zur strengen Erziehung im grossbürgerlichen Haushalt gehörte, dass man frühzeitig lernte, sich selber zu verpflegen. So hackt er heute Petersilie mit dem grossen Messer so gekonnt wie ein Fernsehkoch.

Felix Häfliger kippt die gut gewaschenen und sorgfältig entbarteten Muscheln ins angedünstete Gemüse. «Der Grösse nach kommen sie wohl aus Italien», schätzt Herbert. «Am liebsten mag ich die aus der Bretagne. Sie sind um einiges kleiner und feiner.» Doch Koch Häfliger widerspricht: «Das ist Geschmackssache! Und für unseren Zweck sind diese hier besser. Sie geben optisch mehr her und sind daher für das Foto besser geeignet.» Er schüttelt die Pfanne, damit die Muscheln gleichmässig garen.

Gemeinsam machen sich die beiden ans Begutachten der Meeresfrüchte. Alle Schalen müssen geöffnet sein, geschlossene Muscheln gehören in den Abfall, denn sie sind ungeniessbar. «Man kann gar nicht vorsichtig genug sein», warnt Alfred Herbert. «Einen guten Bekannten von mir hat es bei einem Restaurantbesuch in Zürich erwischt. Resultat: sieben Monate Spital wegen Gelbsucht.»

Technik ist Frauensache

Während Felix Häfliger das Muschelfleisch aus den Schalen löst, schnuppert er noch einmal daran. «Da bin ich ganz pingelig», entschuldigt er sich, während Alfred Herbert den Backofen einheizt.

Als schliesslich die fertig präparierten Muscheln zum Überbacken ganz oben im Ofen liegen, sollte noch die Grillschlange zugeschaltet werden. Die Frage ist nur, wie? Der gesamte in der Küche versammelte Männerverstand versagt.

Erika Herbert, eine vornehm zurückhaltende Baslerin, seit 53 Jahren mit dem Tausendsassa Herbert verheiratet, richtets und zieht sich dann wieder diskret in den Salon zurück.

Text Gérard Wirtz

Bilder Lucas Peters



A. Zwei Experten beim Fachsimpeln: Felix Häfliger von der «Saisonküche» (vorne) und Alfred Herbert.

B. Muscheln, viel Gemüse und Weisswein – eine verlockende Kombination.

C. Nachdem die Petersilienblättchen abgezupft sind, werden die Stiele zusammengebunden. Das Gemüse muss in feinste Streifen geschnitten werden.



D. Wird die Sauce sehr langsam eingekocht, kann ein «Mehlgeschmack» verhindert werden.

E. Die Gratinform wird mit grobem Meersalz ausgelegt, denn auf dem Salz können die Muschelschalen nicht kippen.

F. 2 bis 3 Muscheln werden in eine Muschelhälfte gelegt. Zuerst wird das Gemüse darauf gegeben, dann vorsichtig die Sauce darübergegossen.





Überbackene Muscheln

Vorspeise für 4 Personen

1 kg Miesmuscheln, roh
1 Karotte
½ Lauchstange
1–2 Schalotten
½ Bund glatte Petersilie
Oliveöl
1 dl trockener Weisswein
1 EL Weissmehl
50 g Sbrinz, gerieben
50 g Sauerrahm (Crème fraîche)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Messerspitze Currypulver
grobes Meersalz
1–2 Tomaten

1. Muscheln waschen, entbarten. Abtropfen lassen. Karotte, Lauch und Schalotten in feine Streifen schneiden. Petersilienblättchen abzupfen, hacken, beiseite legen. Petersilienstiele zusammenbinden.

2. Gemüsestreifen und Stiele in 1 EL Oliveöl andünsten. Hitze erhöhen, Muscheln begeben. Mit Weisswein ablöschen, zugedeckt 3–4 Minuten dünsten. Dabei die Pfanne einige Male schütteln, damit die Muscheln gleichmässig garen. Geöffnete Muscheln herausnehmen (ungeöffnete wegwerfen). Flüssigkeit offen kurz kochen lassen, absieben. Stiele entfernen, Gemüse beiseitelegen.

3. Mehl in 1 EL Oliveöl unter Rühren, ca. 5 Minuten hell andünsten. 2 dl Muschelflüssigkeit nach und nach dazugeben, zu sämiger Konsistenz einkochen. 25 g Sbrinz, gehackte Petersilie und Sauerrahm begeben, abschmecken.

4. Backofen auf 200 Grad vorheizen. 4 kleine Gratinformen mit reichlich Meersalz bestreuen. Muscheln aus den Schalen lösen. Je 6 halbe Schalen auf das Salz setzen. 2–3 Muscheln in jede Schale geben. Tomate schälen, entkernen, würfeln. Mit den Gemüsestreifen auf die Muscheln verteilen. Mit der Sauce übergiessen, restlichen Sbrinz darüberstreuen. Grillschlange des Ofens zuschalten. Muscheln unter dem Grill 6–8 Minuten überbacken.

Mehr Rezepte:

saisonküche

www.saison.ch