

Cordon-Bleu & Gault&Millau

Pünktlich zum Herbstbeginn werden die Köche des Landes durch die Schulmeister von Gault&Millau benotet. Wir durften unsere 14 Punkte behalten, was mich natürlich sehr freut. Ein Artikel über diesen Erfolg im 'Zürcher Unterländer' war zusätzlich eine schöne Belohnung. Die Benotung ist vor allem fürs Ego. Es tut gut, wenn man gut wegkommt, aber dieses Mal bekam ich auch eine gewisse Schelte. Nur, diese Bewertung stammt aus einem einzigen Besuch. Wie ernsthaft kann das denn sein? Und wer bestellt denn schon ein Kalbskotelette um einen Gourmettest durchzuführen. Jä nu! Es soll so sein und seien wir zufrieden! Erinnerungen habe ich schon ein paar spezielle, an Begegnungen mit Testessern und mit Herausgebern von Gourmetpostillen.

Der erste Gastrojournalist, der mich in St. Peterzell besuchte, war Urs Oskar Keller aus Kreuzlingen. Mit der Bodensee Toggenburg Bahn fuhr er mit Freundin und Kamera von Kreuzlingen über Degersheim nach Brunnadern - Neckertal, um von dort mit dem Postauto nach St. Peterzell zu reisen. Pitoresk sei die Reise gewesen und der Besuch deswegen schon wert. Keller hatte spezielle Eindrücke von mir. Ein Rambo am Herd sei ich. Er meinte damit, wie ich mich für meine Gäste ins Zeug legte, arbeitete, schuftete und schwitzte. Im Jahr 1989 war ich zum ersten Mal im Gault&Millau gelistet, mit 12 Punkten und einer ansprechenden Kritik. Seit damals bin ich jedes Jahr im aktuellen Gastroführer Guide Gault&Millau erwähnt.

Dann im August 1990 tauchte der leider schon lange verstorbene Silvio Rizzi im Rössli auf. War das eine Aufregung - er war der Herausgeber des Gault&Millau. Purer Angstschweiss stand auf meiner Stirn. Natürlich fehlte sein Schosshündchen und Freund nicht. Nun, wir haben uns gut unterhalten und der Gastropapst Rizzi meinte, 14 oder gar 15 Punkte sei also dieses Essen schon wert, man müsse sich allenfalls noch über Champagner, Kaffee und Käse unterhalten.

Ok?

Die Herren orderten also die Rechnung und der Herr der Gastrokritiker meinte: ‚Ja, lieber Hansruedi‘ - inzwischen hatten wir bei einem schönem Bordeaux Duzis gemacht - ‚was machen wir denn nun mit dieser Rechnung?‘ Ich schluckte leer: ‚Das regle ich...!‘

Einige Jahre später tauchte Daniel E. Egli auf, seines Zeichens inzwischen verstorbener Gründer und Herausgeber der Gastropostille Salz&Pfeffer. Mit einem dicken Ami Schlitten parkierte er direkt vor der Eingangstüre. Er verbrachte den ganzen Abend im Rössli, nörgelte, pralagte und wusste alles besser. ‚Gastrokritiker sind Menschen, die in die Suppe spucken, die sie nachher auslöffeln müssen!‘ war seine Rede. Er verfasste einen schönen Artikel über uns und zahlte seine Rechnung selber! Egli war im Kern ein wunderbarer und liebenswürdiger Mensch. Ich mochte ihn.

Wieder einige Sommer später meldete sich ein gewisser Martin Kilchenmann an, Gastrojournalist bei der Bilanz - dem schweizerischen Wirtschaftsmagazin. Die haben die Wirtschaft - das ist da, wo der Wirt schafft! - im Titel, sollten also auch darüber berichten. Bevor ich mich überhaupt setzen konnte, strich er die halbe Speisekarte zusammen, in etwa so: ‚Das mag ich nicht, das ess ich nicht, auf das bin ich allergisch und das hatte ich gestern schon. Nun, mach mir etwas Schönes...!‘ Ich war echt wütend über diesen bornierten Menschen. Die Quittung war dann folgender Satz in der Bilanz: Die Gastfreundschaft im Rössli ist wunderbar, was aus der Küche kam, mochte uns nicht immer so zu überzeugen...! Immer wieder tauchten in den folgenden Jahren Gastro Schreiberlinge auf. Jeder hatte das Gefühl, dass er nun das alleinige Heil für die Gastronomie bringe und sicher dutzende Gäste ins Neckertal. Ob dem so war, sei dahingestellt.

Herbert Huber schrieb einen wirklich grossen Artikel in der Schweizer Familie. Ralph Brühwiler berichtete über uns im Toggenburger und im Toggenburg Aktuell und jedes Jahr wurden wir anonym von Gault&Millau, Passeport Bleu, Guide Michelin usw. getestet. Wir wurden in der 'Schweizer Illustrierten', im 'Sonntagsblick' und im 'Gastro Journal' erwähnt. Gäste brachte es nicht in Scharen, aber es half!

Darum reagiere ich gekränkt, wenn Gäste sagen, wir kommen sie jetzt dann mal testen...! Kommen Sie zu mir, um zu geniessen und um einige schöne Stunden zu verbringen. Und mit den Testessern ist es nämlich so. Wenn sie nicht von künstlicher Intelligenz übernommen worden sind, schreiben sie noch heute.

Heute das Rezept des Cordon Bleus - das Beste der Alpennordseite - kann man nicht testen, nur geniessen!

Ich wünsche gutes Gelingen!

Cordon Bleu

Das beste der Alpennordseite

Zutaten

für 1 Gast

140	g	Kalbsnuss in zwei feine Paillarde geschnitten
30	g	feine Tranche schwarz geräucherter Speck
30	g	feine Tranche gekochter Hinterschinken
120	gr	Appenzeller Käse 6 Monate gelagert in unregelmässigen Stücken geschnitten
		Salz, Pfeffer
1	Stk	Ei
		Mehl und Paniermehl
		geklärte Butter zum braten
		Zitrone

Zubereitung

Die Paillarde mit Hilfe von zwei Vacuum Säcken sehr schön ausklopfen.

Auf Klarsichtfolie legen.

Auf beide Seiten Speck und Schinken legen und Käse verteilen.

Beide Seiten aufeinander legen und die Ränder verschliessen.

Mit Klarsichtfolie einwickeln und eine Nacht im Kühlschrank liegen lassen.

Nun mit Mehl, Ei und Paniermehl vorsichtig panieren.

In geklärter Butter ausbacken indem man das Cordon Bleu immer wieder mit heisser Butter übergiesst