

# Weihnachtsmenü vom Koch des Jahres

**ESSEN** Wir haben Franz Wiget bei unserem Interview-Besuch um Rezepte für ein Weihnachtsmenü gebeten – mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert. Et voilà!

HANS GRABER  
hans.graber@luzernerzeitung.ch

Zur Vorspeise ein Käsesoufflé, zum Hauptgang Kalbshaxe mit Gummelistunggis (Kartoffelstock), zum Dessert ein Chartreuse-Parfait: Das ist Franz Wigets Vorschlag für ein festliches Weihnachtsmenü. Extrem anspruchsvoll ist es nicht, wobei etwas Vertrautheit im Umgang mit Rezepten sicher nützlich ist. Da wir aber davon ausgehen, dass das Weihnachtsmenü nicht vom grössten Laien in der Familie zubereitet wird, sind die Rezepte sicher nachvollziehbar. Chartreuse ist ein französischer Kräuterlikör, der in spezialisierten Geschäften erhältlich ist. Eine mögliche Alternative könnte Grand Marnier sein.



Am besten gelingt auch das Weihnachtsmenü zu Hause, wenn schön Hand in Hand gearbeitet wird: Blick in die «Adelboden»-Küche.

Bild Pius Amrein

## Käsesoufflé

1 dl Milch  
15 g Griess  
2 Eigelb  
100 g Sbrinz  
1 bis 2 Eiweiss  
Pfeffer und Salz

**Vorbereitung:** Förmchen ausbuttern und mehlen, Ofen auf 190 Grad vorheizen.

**Zubereitung:** Milch aufkochen. Griess langsam einrieseln lassen und zu einem dünnen Brei kochen, vom Feuer nehmen. Eigelb einrühren. Käse zugeben. Das geschlagene Eiweiss vorsichtig unterheben. Mit Pfeffer abschmecken und in Förmchen füllen. Im Ofen bei 190 Grad im Wasserbad erst 3 Minuten mit Dampf, anschliessend weitere 5 bis 7 Minuten fertig garen. Dazu passt ein kleiner Salat.

## Kalbshaxe

1 Kalbshaxe vom hinteren Teil (zirka 1,5 Kilo)  
Rapsöl  
50 g Butterflocken  
1,5 l Kalbsfond (Bouillon)  
0,5 l Kalbsjus  
1 l kräftiger Rotwein (Côte-du-Rhône)  
1 geschälte und gewürfelte Karotte  
1 blättrig geschnittener Lauch  
1 in Würfel geschnittener Sellerie  
1 Bund Rosmarin  
Pfeffer und Salz

**Zubereitung:** Die Kalbshaxe mit Salz und Pfeffer würzen, im Rapsöl langsam und ausgiebig goldbraun anbraten. Die Kalbshaxe aus der Bratpfanne nehmen, geschnittenes Gemüse und Rosmarin

beigeben und langsam anziehen. Mit Rotwein ablöschen, etwas einköcheln lassen, Kalbsfond und -jus beigeben. Die Haxe ebenfalls beigeben und unter regelmässigem Übergiessen im Ofen bei zirka 160 Grad während 4 bis 5 Stunden langsam glasieren. Am Schluss die Ofentemperatur etwas höher stellen, um eine schöne glänzende Kruste zu erhalten. Die Haxen warm stellen, den erhaltenen Jus passieren, sirupartig reduzieren und die Butterflocken einrühren. Die Haxe tranchieren, auf Wintergemüse (Wurzelgemüse) und mit der Sauce anrichten.

## Gummelistunggis

300 g Kartoffeln (Agria, Bijntje, Rattes)  
½ Knoblauch (mit Schale halbiert)

1 kleiner Rosmarinzwig  
1 Lorbeerblatt  
zirka 1 dl Milch (je nach Kartoffeln)  
90 g Butter  
Pfeffer und Salz

**Zubereitung:** Kartoffeln waschen und in heissem Salzwasser mit dem Knoblauch, Rosmarinzwig und dem Lorbeerblatt ansetzen. Rasch auf den Siedepunkt bringen, evtl. abschäumen, die Kartoffeln langsam weich sieden. Abschütten, schälen, und die Kartoffeln auf einem Blech im Ofen ausdampfen lassen. Die noch ziemlich warmen Kartoffeln durchs Passevite drehen, anschliessend drei bis viermal durch ein Haarsieb streichen. Die Butter mit der Milch erwärmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Püree mit der abgeschmeckten Butter-

milch wie eine Sauce aufmontieren, bis der Stunggis sehr flaumig wird.

## Chartreuse-Parfait mit Quitten, Kräutern und weisser Schokolade

**Zutaten Parfait**  
25 g Zucker  
25 g Wasser  
2 Eigelb  
1 g Gelatine  
20 g Chartreuse-Likör  
125 g Rahm

**Zubereitung Parfait:** Zucker und Wasser aufkochen. Gelatine einweichen. Rahm luftig schlagen. Eier schaumig schlagen. Zuckersirup langsam beigeben, die aufgelöste Gelatine beifügen und mit dem Chartreuse-Likör parfümieren. Rahm darunterheben und in einer passenden Form im Tiefkühler gefrieren lassen.

**Zutaten Chartreuse-Gelee**  
100 g Wasser  
30 g Zucker  
10 g Chartreuse-Likör  
10 g Pektin

**Zubereitung:** Wasser und Zucker aufkochen. Salbei, Minze und Melisse begeben und ziehen lassen. Pektin begeben und nochmals aufkochen. Chartreuse-Likör darunterheben. Passieren und kaltstellen.

**Schokolade-Plättchen**  
40 g weisse Schokolade

Zudem für Garnitur: Mit Rundlöffel ausgestochene Kügelchen einer Quitte. Blättchen von Salbei, Minze, Melisse

Schokolade zergehen lassen und auf einem Pergamentpapier austreichen. Im Kühlschrank wieder fest werden lassen und in vier Rechtecke (gleich gross wie das Parfait) schneiden.

Chartreuse-Parfait aus der Form nehmen und in Tranchen schneiden. Anrichten und mit je einem Blatt der weissen Schokolade belegen. Mit dem Chartreuse-Gelee, den gelierten Quittenkugeln und den mit Puderzucker bestäubten Kräutern garnieren.

## Fortsetzung von Seite 145

### «Ich will immer besser werden»

Restaurants als ich.

#### Weshalb?

**Wiget:** Weil sie die perfekte Gastgeberin ist, weil sie mich und alle meine Launen aushält und ausgleichend wirkt. Gut, manchmal ist es auch umgekehrt, alle haben ja mal einen schlechten Tag, aber ich brauche sicher mehr Zuspruch von ihr als sie von mir.

#### Wie wurden Sie vom Bauernbub zum Koch?

**Wiget:** Weil ich nicht gern gebauert habe. Wir waren fünf Kinder, ich habe zwei Schwestern und zwei Brüder. Vor allem die Brüder haben als Kinder bei den Bauernarbeiten gerne mitgeholfen, ich aber war lieber bei Mutter in der Küche und ging ihr zur Hand. Wenn ich mich beim Bauern drückte und in die Küche abhuschte, war das nicht von allen gern gesehen, aber ich konnte mich immer herausreden, weil ich stark unter Heuschnupfen litt (lacht schallend).

#### Und bei Ihrer Mutter zeigten Sie Kochtalent?

**Wiget:** Ich entwickelte zumindest Freude am Kochen und konnte dann im «Rössli» in Steinen eine Schnupperlehre machen. Die hat mir noch meine Mutter organisiert. Wir waren damals noch schüchterne Kinder hier auf dem Berg oben – das hat sich zwischenzeitlich wohl auch geändert ...

#### Andere berufliche Optionen gab es nicht?

**Wiget:** Nicht gross, die üblichen Bubenberufe wie Lokiführer und Pilot. Studiert hätte ich auch gerne, aber dazu war ich schulisch zu wenig gut. Doch Koch hat mir von Anfang an gefallen.

Nach dem Schnuppern bin ich lange vor dem Beginn der Lehre an Sonntagnachmittagen ins «Rössli» gegangen und half beim Abwaschen.

#### Wie wurde aus dem «Hilfsgusli» der Spitzenkoch?

**Wiget:** Es mag altmodisch oder überheblich tönen, aber es ist so: Dank viel Herzblut, Leidenschaft, Freude an der Arbeit, Disziplin, immer verbunden auch mit dem Bestreben, für alle Gäste das Beste zu geben. So bin ich erzogen worden, und daran halte ich mich bis heute. Dass unsere Arbeit viel Anerkennung findet, ehrt uns. Es war nie unser Ziel, möglichst viele Punkte von Gault Millau zu erhalten, aber selbstverständlich freuen wir uns darüber, ebenso wie über den Titel «Koch des Jahres». Jeder Mensch braucht Schulterklappen.

#### Sie setzten von Anfang an auf regionale Produkte.

**Wiget:** Ja, das haben wir uns schon vor 23 Jahren auf die Fahnen geschrieben. Damals musste man die Lieferanten noch suchen, die wirklich Qualität produzieren, heute ist das der Trend. Gleich wie Bio.

#### Ist Bio wirklich besser?

**Wiget:** Absolut. Kochen Sie ein normales Rübli und ein Bio-Rübli. Oder einen gewöhnlichen Spinat und einen Bio-Spinat. Der Bio-Spinat hat halb so viel Wasser, und geschmacklich gibt es einen riesigen Unterschied. Entscheidend ist allerdings immer auch, was der Produzent mit seiner Ware macht, wie er sie lagert, behandelt, perfekt reifen lässt, gerade auch beim Fleisch. Anders als für Käse gibt es leider bei uns kaum Metzger-Affineure.

#### Essen Sie alles?

**Wiget:** Eigentlich schon. Das habe ich auch aus meiner Kindheit. Man ass, weil man Hunger hatte, und man nahm, was auf den Tisch kam. Damals kam jeweils noch ein Störmetzger auf unseren Bauernhof, wir Kinder schauten zu, schlossen

vielleicht im entscheidenden Moment die Augen. Danach gab es als Erstes Hirn, weil das am wenigsten lange haltbar war. Heute wäre das alles völlig undenkbar, seinerzeit war es die Realität, und die hat mich geprägt. Ich möchte sie nicht missen.

#### Heute sind Sie in einer anderen Welt, machen das Feinste vom Feinen.

**Wiget:** Ja, aber immer noch mit der Verbundenheit zur Welt von damals.



«Ich glaube daran, dass das Gute bleibt.»

Bild Pius Amrein

#### Würde bringt immer auch Bürde. Spüren Sie das?

**Wiget:** Absolut, und Köche sind ja manchmal dünnhäutig. Wenn ein Gast unzufrieden ist, macht mir das ehrlich gesagt zu schaffen. Gleichzeitig ist die Würde aber immer zusätzlicher Ansporn, noch besser zu werden. Immer besser

werden zu wollen, zeichnet alle guten Berufsleute aus, einen Maler, einen Möbelschreiner, einen Koch.

#### Sie haben 18 Gault-Millau-Punkte. Was muss besser werden, damit es 19 gibt?

**Wiget:** Keine Ahnung, wenn ich es wüsste, würde ich es morgen machen (lacht schallend).

#### In Küchen wird viel geflucht und herumgeschrien. Bei Ihnen auch?

**Wiget:** Absolut nicht, es wird praktisch kein Wort geredet. Wir sind sehr gut organisiert, und wir haben ja nicht x Gerichte auf der Karte, die zusätzliche Hektik verursachen.

#### Ginge es ohne Sie in der Küche?

**Wiget:** (überlegt lange) Ich glaube schon, zumindest für ein, zwei Tage. Aber ich tue mich schwer mit dieser Vorstellung. Jeder denkt halt, er sei unersetzlich, ich auch – obwohl, es ginge schon. Wahrscheinlich.

#### Zu Ihrer Brigade gehört ein Flüchtling ...

**Wiget:** Ja, Buyan, er stammt aus der Mongolei, er kam als Asylant in die Schweiz, sprach kaum Deutsch und wollte Koch lernen. Da kam er mal schnuppern, machte eine Anlehre – und jetzt ist er seit fünf Jahren hier, als ausgebildeter Koch. Im Sommer nächsten Jahres geht er auf seine Wanderjahre.

#### Hatten Sie keine Bedenken, einen Asylanten zu nehmen?

**Wiget:** Wieso auch? Jeder, der sich anstrengt, hat eine Chance verdient. Und bei Buyan sah ich sofort, dass er Talent hat.

#### Wie sieht man das?

**Wiget:** Allein schon daran, wie jemand etwas in die Hand nimmt.

#### Führt der Franz Wiget auch noch ein Leben neben dem Kochen?

**Wiget:** Ja, sicher. Ich lese zum Beispiel gerne, deutsche Literatur vor allem und Biografien. Lesen ist für mich oft späte Entspannung nach der Arbeit. Manchmal kann ich selbst weit nach Mitternacht fast nicht aufhören – und am Morgen habe ich dann wieder kleine Augen. Zudem gehe ich gerne in die Berge – Wandern, Skitouren, Skifahren. Leider komme ich so selten dazu.

#### Reisen?

**Wiget:** Gerne – und statt an einen Strand lieber in eine grosse Stadt oder nach Nepal oder in den Orient. Mich interessieren orientalische Gewürze.

#### Das ist nicht gerade regionale Küche.

**Wiget:** Doch, doch, denken Sie nur schon daran, wie viele orientalische Gewürze es in einem Obwaldner Lebkuchen hat. Die orientalische Küche hat die unsere sehr stark beeinflusst.

#### Ich habe gelesen, dass Sie ein religiöser Mensch sind. Richtig?

**Wiget:** Ja, ich bin praktizierender Katholik, wenn auch mit ein paar Schönheitsfehlern. Der fleissigste Kirchengänger bin ich nicht.

#### Weihnachten ist für Sie also nicht nur Kalbsbraten und Gummelistunggis essen?

**Wiget:** Definitiv nicht, das kann ich ehrlich sagen. Ich glaube an Gott, und ich kann bei Gott Kraft holen. Dazu stehe ich.

#### Wir leben in unsicheren Zeiten: Sind Sie zuversichtlich?

**Wiget:** Ja, weil ich daran glaube, dass das Gute bleibt. Ich nenne immer das Beispiel Champagner. Der hält sich seit x hundert Jahren – es gibt ihn immer noch. Natürlich, es gibt schwierige Zeiten, ganz schwierige, aber es gibt Dinge, die das alles überdauern. Ich glaube, dass das Gute Bestand hat. Klar, es gibt Auf und Ab, aber das Gute geht nicht unter.