

# Das Chriesi auf der Glace

Nur für Erwachsene: In Gin eingelegte und dann getrocknete Kirschen seien eine wunderbare, beschwipste Kleinigkeit, findet **Nenad Mlinarevic**



Macht aus Kirschen das gewisse Etwas: Sternekoch Nenad Mlinarevic

Fotos: Esther Michel

Mein Arbeitsort ist während des Sommers ein Kirschenparadies. Rund um die Rigi und den Vierwaldstättersee entlang sieht man alle paar Meter einen handgemalten Karton, auf dem «Kirschen zu verkaufen» steht. Heuer ist allerdings kein gutes Kirschenjahr, die Frosttage im Frühjahr haben manchen Obstbauern fünfzig bis hundert Prozent der Ernte gekostet, wie man hört.

Das hat mir wieder einmal gezeigt, wie wertvoll die Schätze der Natur sein können, und dass wir sie trotz des technischen Fortschritts nicht als selbstverständlich ansehen können. Und es hat mich dazu gebracht, darüber nachzudenken, wie man das kurze Zeitfenster, in dem es frische Kirschen am Strassenrand zu kaufen

gibt, etwas langfristiger nutzen könnte.

Eine Küche wie die unsere, die auf saisonalen, regionalen Produkten aufbaut, muss sich zwangsläufig mit Fragen der Haltbarmachung auseinandersetzen. Im Fall der Kirschen ist die einfachste, bewährte und wohl jahrhundertealte Methode natürlich das Trocknen. Das allein reicht aber für ein Restaurant mit Anspruch noch nicht. Hier erwarten die Gäste – zu Recht – das gewisse Etwas.

Wir hatten eben eine grössere Menge Kirschen bekommen, und mir kam eine Zubereitung in den Sinn, die ich bei Bruno Muff, dem innovativen Besitzer des Haldihofs in Weggis, gesehen hatte. Muff produziert eine ganze Reihe verschiedener Gin-Sorten, baut Hoch-

stamm-Obstbäume an, produziert Essige, Trockenfrüchte und vieles mehr.

## Dem Fleischjus geben sie eine sommerliche Fruchtnote

Ich fing also an, ein paar Handvoll frischer Kirschen zu entsteinen, vakuumierte sie mit dem Gin und vergass sie im Kühlschrank. Ein, zwei Tage später nahm ich die Früchte wieder heraus, legte sie in Zuckersirup und wieder zurück in den Kühlschrank. Schliesslich wurden die Kirschen im Trocknungsgerät aufgereiht, und das Resultat des stundenlangen Wasserentzugs schien mir überzeugend zu sein: konzentrierter dunkler Kirschgeschmack mit einer leicht alkoholischen blumigen Gin-Note. Der daraus entstehende Kirschsirup

mit Gin-Spuren lässt sich übrigens als Zugabe in Mixgetränke oder als Marinade für einen sommerlichen Fruchtsalat gut verwenden. Im Gefrierfach hält er sich problemlos mehrere Monate. Und wer die Gin-Kirschen nicht trocknen will, taucht sie, gut gekühlt, mit einem Zahnstocher kurz in flüssige Schokolade und erhält so ein besonderes, hausgemachtes Kirschpraliné.

Die getrockneten Gin-Früchte sind – wie die sprichwörtliche Kirsche auf der Torte – die Krönung eines Desserts; in diesem Fall mit einer einfachen Milchglace sowie Kirschmelasse. Diese gibt es ebenfalls bei manchen Kirschbauern zu kaufen, und sie eignet sich auch als Beigabe in Joghurt oder in einem Müesli. Sollten

übrigens Kinder mit am Tisch sitzen, kandiert man die Kirschen einfach, ohne sie zuvor in Gin einzulegen.

Die getrockneten Gin-Kirschen können aber noch mehr: In einem Fleisch-Jus zum Beispiel geben sie einem Lamm- oder Rindfleischgericht eine intensive sommerliche Fruchtnote. Oder man isst sie einfach so als kleiner, abendlicher Snack mit Schuss.

Nenad Mlinarevic ist Küchenchef des Restaurants Focus im Park Hotel Vitznau (2 «Michelin»-Sterne, 18 «Gault Millau»-Punkte) und war «Koch des Jahres 2016». Er kocht nur mit Schweizer Produkten und schreibt hier monatlich über seine Arbeit

## Kandierte Gin-Kirschen mit Milchglace

(für 4 Personen)

### Kandierte Kirschen

250 g schwarze Kirschen (gewaschen, entsteint)  
3 dl Gin (zum Beispiel Florales Rigi Dry Gin vom Haldihof)  
500 g Zucker  
2,5 dl Wasser

Die Kirschen in ein grosses Einmachglas geben und mit dem Gin aufgiessen. Verschluss für 24 Stunden im Kühlschrank aufbewahren. Den Zucker mit dem Wasser aufkochen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Abkühlen lassen und am nächsten Tag die **Kirschen in den Zuckersirup** legen. Nochmals 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Die Kirschen durch ein feines Sieb abgessen, den Sirup auffangen und für die weitere Verwendung aufbewahren. Die Kirschen nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei **50 bis 60 Grad** im Ofen (Heissluft) oder im Dörrex (siehe Kasten) trocknen lassen.



Zwischendurch prüfen, ob der gewünschte Trocknungsgrad schon erreicht ist.

### Milchglace

6 dl Milch  
15 g Glukose (oder Traubenzucker aus der Drogerie)  
60 g Zucker  
2,5 g Eisstabilisator (optional)  
30 g Milchpulver  
½ Blatt Gelatine, in Eiswasser eingelegt

Alle Zutaten bis auf die Gelatine in einem Topf auf 85 Grad erhitzen (mit einem Thermometer prüfen). Vom Herd nehmen, die Gelatine in der Masse auflösen, mit dem Stabmixer gründlich mixen und durch ein feines Sieb abgessen. Abkühlen lassen und im Kühlschrank **über Nacht kalt stellen**. Am nächsten Tag in der Glace-Maschine gefrieren und im Tiefkühler aufbewahren. Die Glace etwa 20 Minuten vor dem Servieren im Kühlschrank leicht auftauen lassen.

## Dörrex

Das Lufttrocknen ist eine althergebrachte Methode, um Früchte, Gemüse, Kräuter, aber natürlich auch Fleisch und Fisch haltbar zu machen. Das gutschweizerische Dörrex-Trocknungsgerät der **Glarner Firma Stöckli** gehört deshalb in vielen Bauernhaushalten schon seit Jahrzehnten zur Grundausstattung. Den Dörrex gibt es schon ab rund 135 Franken; in der Profigastronomie ist der etwas teurere **Excalibur** (ab ca. 260 Franken) weit verbreitet. Es gibt ihn in verschiedenen Grössen, und er garantiert hervorragende, gleichmässige Trocknungsergebnisse.

