

Aus echtem Brot und Korn

Mais ist ein faszinierendes Produkt und erstaunlich vielfältig, findet **Nenad Mlinarevic**

Mais gehört für mich zu den faszinierendsten Produkten aus dem Gemüseladen. Man kann guten Gewissens behaupten, ganze kulinarische Kulturen gründeten auf der Kraft des Mais. Die mexikanischen Tortillas etwa, aus denen im gefüllten Zustand die Tacos werden, sind gewissermaßen die Pizza oder der Kebab Südamerikas.

Aber auch die Schweiz hat eine Tradition im Maisanbau, seit dem 18. Jahrhundert wird zum Beispiel in der Linthebene Mais kultiviert; darauf bin ich eher zufällig beim Surfen im Internet gestossen. Vieles in der Küche entsteht sowieso durch Zufälle, manches sogar durch Fehler. Kürzlich habe ich eine besondere Zitrusfrucht-Kreuzung von einem Produzenten aus Genf zu lange im Trockengerät liegen gelassen; das Resultat waren ein grandioser, süsser Geschmack und eine feste Konsistenz, die im Mund leicht an Kaugummi erinnerte. Aber zurück zum Mais: Ich stiess also zufällig auf dieses Maismehl aus der Linthebene und bestellte mir eine grosse Packung davon.

Inzwischen haben wir verschiedenste Dinge aus Maismehl und -griess in der Küche ausprobiert: Wir haben kleine Tacos mit konfiertem Entenfleisch oder langsam gebratener Saucisson gefüllt, wir haben eine Polentamasse in Frischhaltefolie schön gerollt, im



Leis rieselt der Mais: Starkoch Nenad Mlinarevic

Foto: Esther Michel

Dampf pochiert und abkühlen lassen. Danach kann man einzelne Polentascheiben abschneiden und in Butter goldbraun braten. Oder wir haben daraus Brot gebacken, was eine ganz eigene, lockere Konsistenz, einen besonderen Geschmack und eine intensive gelbe Farbe hervorbringt.

Einer unserer Lieferanten baut selbst kleine, blaue Maiskolben an, die grillieren wir mit den äusseren, zähen Blättern, und wenn man die Kolben am Ende aufbricht und das konzentrierte, rauchige, süsse Aroma dieses Mais entströmt, ist das jedes Mal wieder ein schöner Küchenmoment. Falls gerade keine kleinen, blauen Maiskolben zur Hand sind, lässt sich natürlich auch ganz normaler gelber Mais mit den Blättern auf den Grill legen.

Das Brot erhält immer einen speziellen Auftritt

Die Vielfalt, die Möglichkeiten und die Aromen, die der Mais bietet, finde ich als Koch sehr bereichernd. Letztlich ist der Mais trotz seiner südamerikanischen Wurzeln ebenso schweizerisch wie die Kartoffel oder Teigwaren. Es gibt laut dem Verein Linthmais Hinweise darauf, dass schon 1571 in Altstätten SG Mais angebaut wurde; um 1700 entstand aus dem Anbau in der Linthebene eine eigene Sorte, eben der Linthmais.

Brot spielt bei uns im Menü immer eine besondere Rolle. Anstelle einer Auswahl, die man oft so nebenher mit Butter isst, geben wir dem Brot einen speziellen Auftritt: Es wird bewusst als Gang serviert, zum Beispiel mit einer aromatisierten Butter. Das Maisbrot, das ich diese Woche zur Nachahmung empfehle, ist eine schöne Beilage für den Grillabend auf der Terrasse; es kann aber auch als Apéro serviert werden, zum Beispiel mit einer Avocadocreme oder etwas Frischkäse mit frischen Kräutern. Wer die Zeit und den Aufwand nicht scheut, macht eine Peperonicreme mit Sonnenblumenkernen dazu: Mit ihrer natürlichen Süsse und der leichten Säure passt sie ausgezeichnet zum Brot.

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

Muffinformen – Silikon oder beschichtetes Metall



Um schöne, gleichmässige Brötchen zu backen, ist eine Muffinform aus beschichtetem Metall oder aus Silikon eine gute Wahl. Silikon ist hoch erhitzenbar, und der Teig klebt weniger als in traditionellen Metallformen. Trotzdem empfiehlt es sich, die Formen immer einzufetten, zum Beispiel mit weicher Butter oder einem Backtrennspray. Gerade Muffinformen aus Silikon sind vielseitig nutzbar, zum Beispiel für Panna Cotta oder Pudding.

Maisbrötchen mit Peperonicreme (für 4 Personen)

Maibrot

170 g Maismehl
100 g Weissmehl
25 g Tortillachips, fein gemixt
1 TL Backpulver
1 Prise Salz, 15 g Zucker
1 Ei
50 g Butter, flüssig
250 g Milch

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und eine Muffin- oder Cakeform mit Butter fetten. Maismehl, Weissmehl, Tortillachips, Backpulver, Salz und Zucker mischen. In der Rührschüssel der Küchenmaschine das Ei verquirlen und mit der (nicht zu heissen) flüssigen Butter und der Milch mischen. Die Mehlmischung dazugeben und alles zu einem homogenen, zähflüssigen Teig vermengen. In die vorbereitete Form füllen und etwa 20 Minuten backen.



Peperonicreme

320 g rote Peperoni, halbiert, geschält und entkernt
200 g Sonnenblumenkerne
20 g Knoblauch
5 g Salz
5 g Zucker
50 g Rapsöl
70 g weisser Balsamico
150 g Rapsöl

Peperoni mit Sonnenblumenkernen, Knoblauch, 50g Rapsöl, Salz und Zucker gut vermischen und in einem schweren Topf zugedeckt im Ofen bei 170 Grad 40 Minuten schmoren, dann 15 Minuten ohne Deckel weiterbraten. Die Mischung in einen Standmixer geben und mit dem Balsamico möglichst fein mixen. Anschliessend bei laufendem Mixer langsam die 150g Rapsöl einlaufen lassen und weitermixen, bis eine homogene Creme entstanden ist.