



Spitzenkoch Schumann verrät: So gelingt Fisch auch zuhause!

Foodbloggerin Zoe Torinesi verbringt drei Tage im Vitznauerhof am Vierwaldstättersee. Die Fischgerichte von Spitzenkoch Karim Schumann bringen sie zum Schwärmen. Er verrät der Foodbloggerin seine sechs Tipps, wie Fisch auch zuhause perfekt gelingt.



Moderne Kunst oder Amouse - Bouche? Danach folgten unsere acht Gänge, während wir ... © zVg

Am wunderschönen Ufer des Vierwaldstättersees, gleich neben der Schiffstation Vitznau, liegt das Viersterne - Superior - Hotel « Vitznauerhof ». Hier spielt die Kulinarik eine der Hauptrollen. Regisseur des Food - Spektakels ist der erst 29 - jährige Küchenchef Karim Schumann , dessen Fischspezialitäten - Restaurant « Sens » im Gault-Millau



-Guide 15 Punkte verzeichnet.

Im Juni verbrachten eine Freundin und ich drei traumhafte Tage im Vitznauerhof am Vierwaldstättersee. Wie umwerfend schön die Schweiz doch ist! Die Schifffahrt von Vitznau nach Beckenried ist so atemberaubend, dass jeder Schweizer sei einmal erleben sollte.

Fisch zubereiten fast wie im Spitzenrestaurant

Schumann hat uns gleich am ersten Abend mit einem Achtgänger überrascht. Jeder Gang beinhaltete Fisch, jedes Mal geschmacklich und optisch ganz anders interpretiert. Und da kam mir die Idee: Warum nicht Schumann fragen, ob er mir Fischtipps für zuhause geben kann?

Worauf sollte man beim Garen besonders achten? Hat er spezielle Tricks auf Lager? Die Antwort lautet: natürlich! Hier sechs nützliche Tipps des Kochvirtuosen, wie Fisch auch zuhause (fast) wie im Spitzenrestaurant gelingt:

Den Fisch am besten 15 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen - so gart er schneller. Falls die Pfanne klebt oder nicht so gut beschichtet ist, kann man den Fisch auf einem Stück Backpapier braten. Damit der Fisch nicht trocken wird, sollte man ihn lediglich 80 Prozent auf der Haut langsam knusprig braten und danach noch 20 Prozent ruhen lassen. Frischen Fisch erkennt man am Geruch (er darf nicht stark nach Fisch riechen), den Kiemen (sie sollten schön dunkelrot sein) und den Augen (diese dürfen nicht trüb aussehen). Fisch erhält im Ganzen zubereitet besonders viel Geschmack, wenn er vorher mit Zitrone, Knoblauch und Kräutern gefüllt wird. Eine weitere tolle Variante ist, den Fisch in geklärter Butter (mit Kräutern, Knoblauch und Noilly Prat aromatisiert) zu pochieren.

Im Dossier: Alle Blogs von Zoe Torinesi

Zoe Torinesi am 9. Juli 2017, 9.57 Uhr