

Jetzt ist Erdbeer-Saison! Raffinierte Rezepte!



×

STARCHEF

Achtien: Fingerfood, alte Kuh & Lamm-Milken

Tatort «Vitznauerhof»! Fünf gute Gründe, den Holländer Jeroen Achtien am Vierwaldstättersee zu besuchen.

22. Mai 2021

Text: Urs Heller Fotos: Olivia Pulver

1: DER FINGERFOOD-CAESAR'S SALAD. Das fängt ja gut an! Jeroen Achtien himself steht am Tisch, richtet das erste Amuse-bouche an, mit flinker Pinzette: Kopfsalat-Herz, süss-saure Tomatenstücke mit Tabasco, knuspriges Briochebrot, Cracker mit «Parmesan» von der Rigi, Eigelb, zwei Tage in Salz und Zucker geräuchert und getrocknet. Das Dressing darf man selber bestimmen: Anchovies, Bauernspeck oder Kräutercrème. Ein Caesar's Salad nach Art des Chefs, vor einem Jahr entwickelt, nicht mehr wegzudenken aus dem Menü. Jeroen sagt, wie man diese gewaltige Geschmacksbombe am besten genießt: Fingerfood! Das «Sens» ist eines der besten Restaurants im Land (17 Punkte, zwei Sterne); unkompliziert-fröhlich darf es hier trotzdem sein.

Helfen Sie uns,
gaultmillau.ch besser
zu machen

Jetzt an der Umfrage teilnehmen



[Nein danke](#)



Eines der besten Restaurants im Land: das «Sens» im «Vitznauerhof»!

2: ENTENLEBER, UNGESTOPFT! Achtiens ungestopfte Leber wird eine Nacht lang mit Cognac, Sherry und Salz mariniert. Sie durchläuft das volle Programm junger Köche: Roner (30 Minuten, 58 Grad), Thermomix, Stickstoff. Die Entenleber wird in Pulverform (!) serviert, kriegt eine attraktive Begleitung: Räucheraal, Gillardeau-Austern, Jalapeño.

3: KRABBen MIT KALBSZUNGE & WURST. Noch besser gefallen uns die Nordsee-Krabben, weil die Harmonie im Teller so plötzlich durchbrochen wird: Die Servicemitarbeiterin bohrt eine gebratene Kalbszunge ins Krabben-Törtchen, und Nduja gibt es auch noch dazu. Chef Achtien: «Leblich! Kalbszunge, die kriegt man sie nur selten. Und: Wie haben ein... e Wurst bei. Teamwork eben!» Wir notieren: frech

Helfen Sie uns,
gaultmillau.ch besser
zu machen

Jetzt an der Umfrage teilnehmen



[Nein danke](#)



Frisch aus dem Ofen: Zwölf Stunden gegarter Lammhals mit Selleriepüree und Chorizo.

4: DIE ALTE KUH VOM «UELI-HOF». Die Challenge: Wie kriegt man das geschmacksintensive Fleisch einigermaßen zart auf den Teller? «Das ist unser Job, alles eine Frage der Kochtechnik», sagt Achten. Acht Jahre alt war «unsere» Kuh, die nächste stand noch länger auf der Weide: «Wir haben Jasmine gekauft», freut sich der Chef, «sie ist 15-jährig, und wir verwenden von ihr möglichst alle Teile. Ein Stück wird rosa gebraten, dazu servieren wir immer einen Eintopf.» Die grosse «Kuh-Zerlegung» führt zu grandiosen Erlebnissen: Die Backe wird umamimässig in einer Aal-Pilz-Bouillon serviert, und ein «Alte-Kuh-Tatar» gibt es auch noch. Auf Kartoffel, mit noblem Royal Belgian Kaviar.

Helfen Sie uns,
gaultmillau.ch besser
zu machen

Jetzt an der Umfrage teilnehmen



[Nein danke](#)

herausgefunden, wie heimisches Lamm am besten schmeckt: eine Woche gedryaged, zwei Wochen im Nierenfett gelagert. Zwei grandiose Teile gibt es dazu: Den Hals, zwei Tage im Salzbad eingelegt und zwölf Stunden im Ofen gegart. Und die Lamm-Milke! Achtien ist der einzige Chef, der dieses kleine Teil bestellt und zubereitet. Da staunt selbst der Metzger.

PS. Die «Sens»-Terrasse ist ein Traum: Nirgends am Vierwaldstättersee ist der Sonnenuntergang beeindruckender.

>> www.vitznauerhof.ch

Helfen Sie uns,
gaultmillau.ch besser
zu machen

Jetzt an der Umfrage teilnehmen



[Nein danke](#)