

Jetzt ist Erdbeer-Saison! Raffinierte Rezepte!



STARCHEFS

Jeroen Achtien: Bärlauchsuche mit der Harley

Der 17-Punkte-Koch vom «Sens» in Vitznau gibt Tipps zum Umgang mit dem grünen Waldknoblauch.

20. März 2021

Text: David Schnapp Fotos: Thomas Buchwalder

«**SIE HAT JA GESAGT.**» Spätestens, wenn die ersten knallgrünen Blätter des Bärlauchs am Waldrand durch Herbstlaub oder den letzten Schnee stossen, ist Zeit, sich auf den Frühling zu freuen. Beim holländischen Starchef Jeroen Achtien sind die Frühlingsgefühle dieses Jahr besonders ausgeprägt. Vor kurzem hat er um die Hand seiner Partnerin Sanne Schuring angehalten – «und sie hat ja gesagt», sagt der sichtlich gut gelaunte 33-Jährige.

RUHIG GEHT NICHT. Erst seit 2018 arbeitet der ehemalige Küchenchef des stilprägenden 3-Sterne-Restaurants De Librije in Zwolle im «Vitznauerhof» am Vierwaldstättersee und hat in dieser Zeit mit seinen eigenwilligen Ideen schon viel erreicht – 17 Punkte im GaultMillau und zwei Sterne im «Michelin» ist die bisherige Bilanz. «Mit 15 Punkten wäre ich eigentlich völlig zufrieden gewesen, aber ich habe auch gemerkt, dass ich nicht gut darin bin, Dinge ruhig anzugehen», sagt Achtien über seinen Antrieb, jeden Tag noch etwas besser zu werden. Die Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten gehört dabei ebenso zum handwerklichen Selbstverständnis Achiens wie der Streifzug durch Felder, Blätter oder wilden Kräutern.

Helfen Sie uns,
gaultmillau.ch besser
zu machen

Jetzt an der Umfrage teilnehmen



[Nein danke](#)



Auszeit auf der Harley: Jeroen Achtien unterwegs zum Bärlauchsammeln.

IDEENMASCHINE HARLEY. «Mein Team versteht nicht immer, warum ich mich manchmal mitten im hektischen Arbeitsalltag für eine Stunde verabschiede. Dann setze ich mich auf meine Harley und fahre zum Beispiel in die Gegend von Muotathal, um auf andere Gedanken zu kommen. Dort sammle ich im Frühling zum Beispiel Bärlauch, aber wenn ich zurückkomme, habe ich auch immer neue Ideen», erzählt Jeroen Achtien.

Helfen Sie uns,
gaultmillau.ch besser
zu machen

Jetzt an der Umfrage teilnehmen



[Nein danke](#)




Helfen Sie uns,
gaultmillau.ch besser
zu machen

Jetzt an der Umfrage teilnehmen



[Nein danke](#)

Untrügliches Zeichen für den nahenden Frühling: Bärlauch im Schnee.



Helfen Sie uns,
gaultmillau.ch besser
zu machen

Jetzt an der Umfrage teilnehmen



[Nein danke](#)



Der Wasserfall in Muotathal ist einer der Lieblingsplätze von Jeroen Achtien.

Helfen Sie uns,
gaultmillau.ch besser
zu machen

Jetzt an der Umfrage teilnehmen



[Nein danke](#)

Balance», sagt er. Das trifft für ihn ebenso auf den mentalen Ausgleich im Alltag zu, wie es für das geschmackliche Gleichgewicht auf einem Teller wichtig ist. Im neuen Menü, das Achtien im hübschen kleinen «Sens» direkt am See zum Saisonstart ab 18. März serviert, gibt es zu Beginn ein erfrischendes Broccoli-Cornet mit Spargel und Broccoli-Kohlrabi-Eis und zum Schluss beispielsweise ein Dessert zum Thema Wald.

MOOS UND PILZE ZUM DESSERT. Mit einer fast schon berührenden Präzision werden Pilze in verschiedenen Texturen, ein Cremeeis auf Basis von selbstgesammeltem Moos, Berberitze, knusprige Milchhaut und ein Zwetschgensud in Einklang gebracht. Und um Balance geht es auch, wenn Achtien Bärlauch in seiner Küche verwendet, «eine Selbstverständlichkeit», wie er findet. «Es wäre ja blöd, nicht zu nutzen, was uns die Natur direkt vor unserer Haustüre anbietet.»

Helfen Sie uns,
gaultmillau.ch besser
zu machen

Jetzt an der Umfrage teilnehmen



[Nein danke](#)



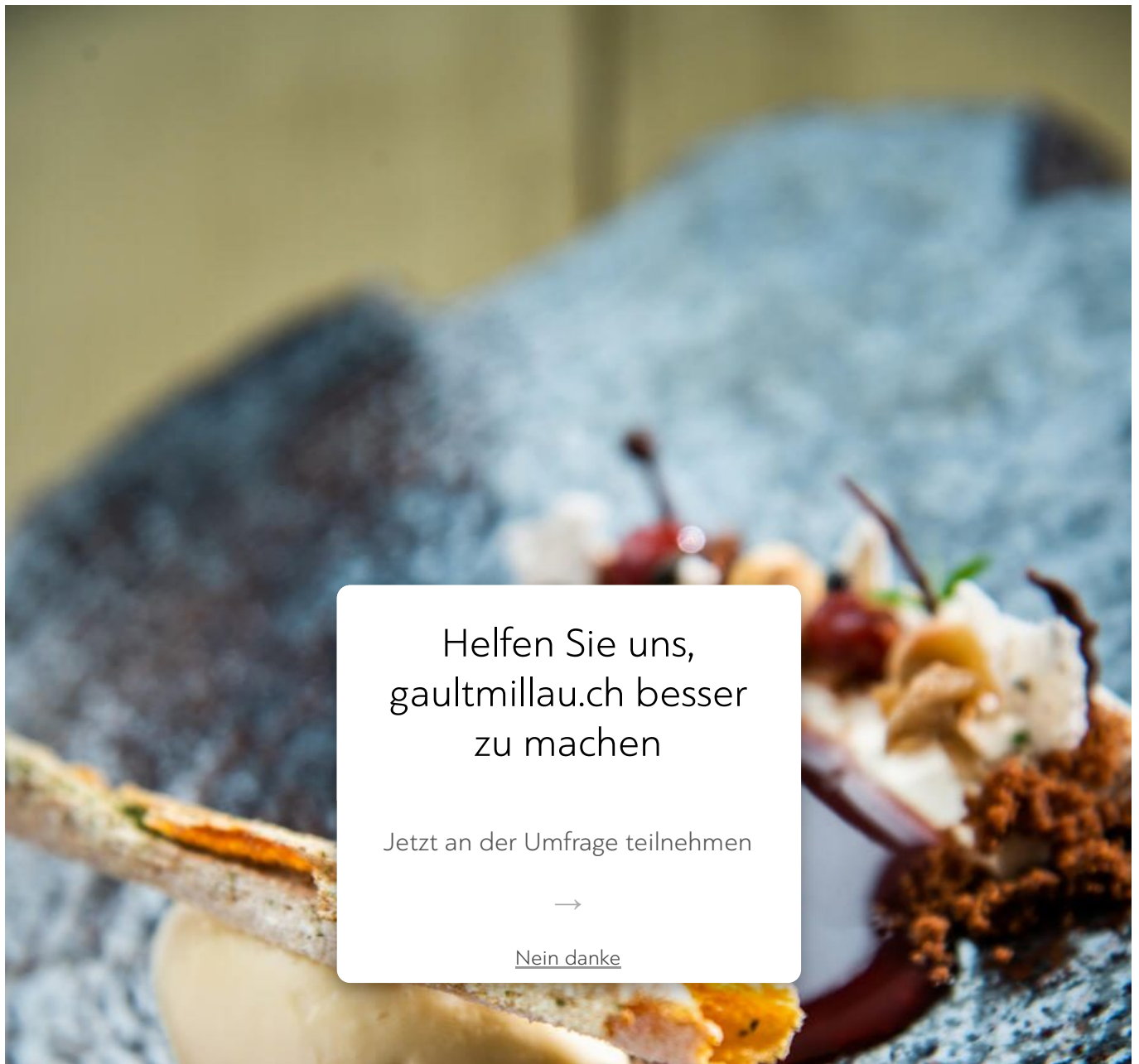
Helfen Sie uns,
gaultmillau.ch besser
zu machen

Jetzt an der Umfrage teilnehmen



[Nein danke](#)

Aus dem neuen Menü: Broccoli-Cornet mit Joghurt, Ingwer, Spargel und Broccoli-Kohlrabi-Eis.



Helfen Sie uns,
gaultmillau.ch besser
zu machen

Jetzt an der Umfrage teilnehmen



[Nein danke](#)



Der Wald als Dessert: Moos-Eis, knusprige Milchkhaut, Pilze in verschiedenen Texturen und Zwetschgensud.

BÄRLAUCH ALS ÖL. Die einfachste Möglichkeit, Bärlauch zu verwenden, ist für Achtien ein Öl. «Bei der Herstellung des Öls kann man den Geschmack sehr gut ausgleichen, indem man am Ende einfach noch etwas mehr neutrales Sonnenblumenöl dazugibt, wenn das Knoblaucharoma zu sehr dominiert», erklärt der Küchenchef. Das Öl selbst ist einfach in einem Standmixer herzustellen: Auf 200 Gramm blanchierten Bärlauch kommen 500 Gramm Sonnenblumenöl. Das wir zusammen so lange gemixt, bis sich das Öl leicht erwärmt hat. Dann giesst man alles durch ein feines Sieb oder Passiertuch ab. «Die Resten, die im Sieb zurückbleiben, kann man gut zum Würzen eines Teigs verwenden», sagt Achtien. «Wir haben so zum Beispiel auch schon ein gedämpftes Bao-Bun zubereitet.»

Helfen Sie uns,
gaultmillau.ch besser
zu machen

Jetzt an der Umfrage teilnehmen



[Nein danke](#)




Helfen Sie uns,
gaultmillau.ch besser
zu machen

Jetzt an der Umfrage teilnehmen



[Nein danke](#)

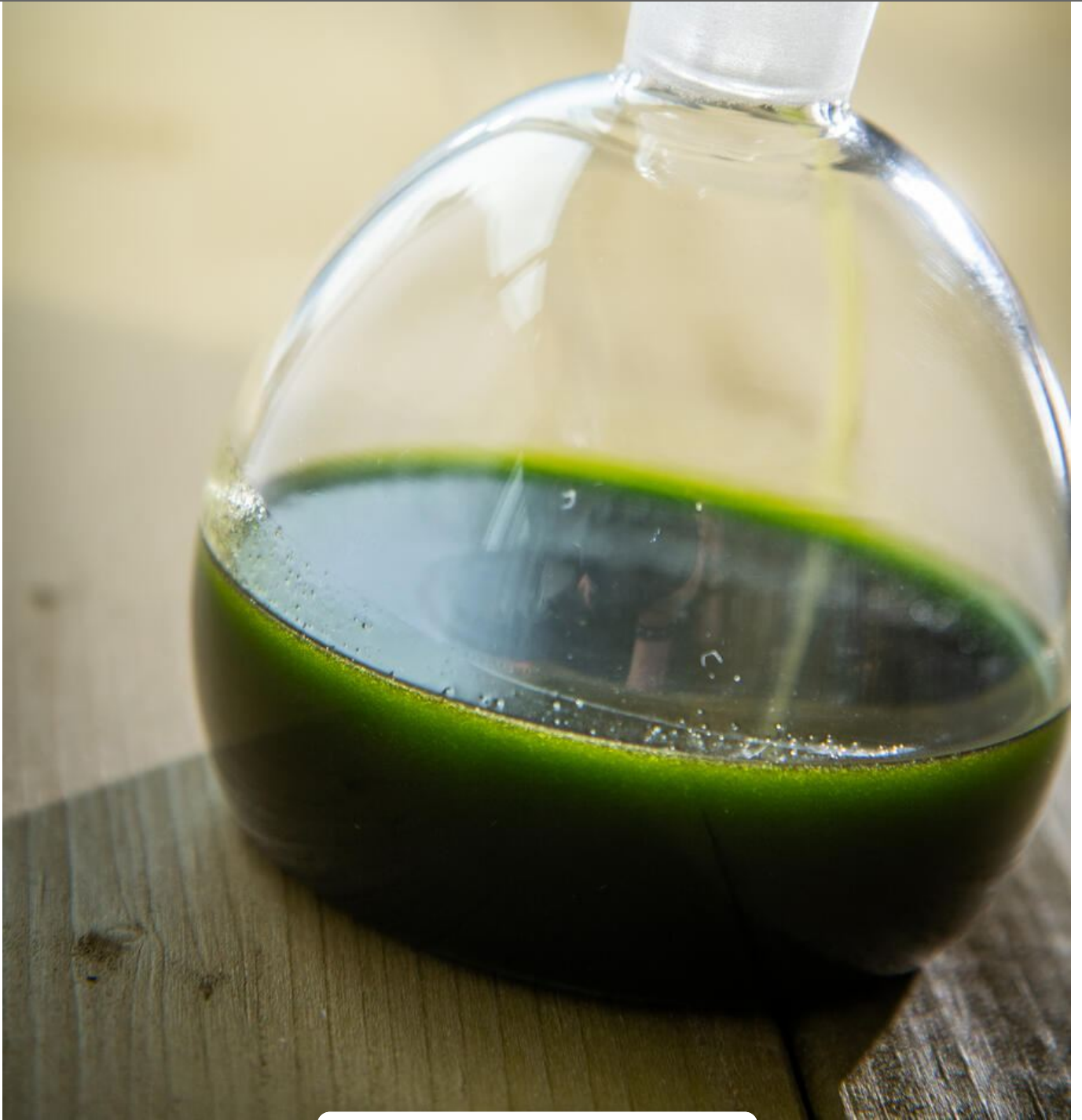


Helfen Sie uns,
gaultmillau.ch besser
zu machen

Jetzt an der Umfrage teilnehmen



[Nein danke](#)



Ideal für zu Hause: Sonnenblu

ein feines Sieb geben, fertig.

PASST ZU SPARGEL ODE
aromatischen Akzent für se
und einer wunderbar rund
brauche ich das Öl – zum E
geben, und man erhält ein

Öl im Restaurant als
puma, grilliertem Spargel
n. «Aber auch zu Hause
n an gekochte Spaghetti
uchgeschmack», erklärt er.

Helfen Sie uns,
gaultmillau.ch besser
zu machen

Jetzt an der Umfrage teilnehmen

→

[Nein danke](#)



Helfen Sie uns,
gaultmillau.ch besser
zu machen

Jetzt an der Umfrage teilnehmen



[Nein danke](#)

Für den Käsegang des Frühlingsmenüs werden Spargeln auf dem Tischgrill geröstet...

Helfen Sie uns,
gaultmillau.ch besser
zu machen

Jetzt an der Umfrage teilnehmen



[Nein danke](#)



Helfen Sie uns,
gaultmillau.ch besser
zu machen

Jetzt an der Umfrage teilnehmen



[Nein danke](#)

... und am Schluss mit knackige

ouletflügel-Sauce kombiniert.

Bärlauchblätter mit Bärlauchöl, gerösteten Leinsamen und Sonnenblumenkerne und gebe fünf Prozent Salz hinzu, um es lange haltbar zu machen» Das sei eine gute, vegane Alternative für Leute, die keine Nüsse essen und auch keinen Käse mögen.

ALLES VOM BÄRLAUCH. «Nose to tail» ist für den begabten Koch selbst beim Bärlauch ein Thema. «Wir verwenden alles von der Pflanze und auch zu verschiedenen Wachstumsstadien», so Achtien. Die jungen Blätter werden samt den Wurzeln in einem Einlegefond aus weissem Balsamico, Wasser, Salz und Zucker haltbar gemacht. Auch die Kapern und später die Blütenkapseln lassen sich so süß-säuerlich einmachen. «Blätter und Wurzeln passen gut an einen Salat oder zu einem Stück Fleisch», findet Achtien. Und die zarten weissen Blüten pflückt der Koch bei Bedarf hinter seinem Restaurant – Geschmack, direkt vor der eigenen Haustüre.

>> www.vitznauerhof.ch

REZEPT



Helfen Sie uns,
gaultmillau.ch besser
zu machen

Jetzt an der Umfrage teilnehmen



[Nein danke](#)

