



Bild: Urs Oskar Keller

Salade gourmande - in der Küche seines «Schäfli» in Altnau giesst Koch Urs Wilhelm seine cremige Salatsauce über den Salat.

Viel mehr als Grünzeug an Essig und Öl

Da scheiden sich die Geister: Welches Dressing passt am besten zum Salat? Der Thurgauer Spitzenkoch Urs Wilhelm aus Altnau ist berühmt für seine Salatsauce. Er verrät sein Geheimnis und empfiehlt den Gartenkräutersalat.

URS OSKAR KELLER

«Wilhelms Salat ist ein Muss, weil er eine erlesene Vielfalt an bitteren und sanften, zarten sowie pfeffrigen Blättern und Kräutern vereint; alleine oder mit Kalbsmilken oder Scampi – für mich ein Einstieg von anregender Köstlichkeit», sagt ein Stammgast aus Friedrichshafen. Keiner seiner besonders anspruchsvollen Gäste muss hier über eine saure Salatsauce mäkeln. Sie ist perfekt abgeschmeckt. «Einfach unwiderstehlich», schwärmt seine Begleiterin, die gerne nach Altnau pilgert. Die frisch gebackenen Brötchen tunkt sie am liebsten in die Salatsauce oder löffelt den Rest – als sei es ein Süsspchen – aus dem Teller. Knigge hin oder her.

Kräuter kommen aus dem Dorf

Die Salatsauce, die Wilhelm im Porzellankännchen serviert, ist vermutlich eine der aufwendigsten, die ein Koch je erfunden hat. Die vielen Zutaten, Gewürze und Kräuter müssen sich zwei Tage lang zu einem harmonischen Ganzen zusammenfinden (siehe Kasten). Die Kräuter kommen aus dem Dorf, wo vieles grünt und blüht. Die Altnauer Gärtnerin und «Kräuterfee» Luzia Braun kultiviert für Wilhelm in ihrem 800 Quadratmeter grossen Garten über 80 Sorten Küchenkräuter, davon 20 verschiedene Basiliken.

Er ist ein Renner und Longseller: Jeder Gast rühmt seine Salate, aus Blättern und Gewürzkräutern, zu einem bilderbuchreifen Bouquet mit knackigen Kopfsalatherzen, Eichblatt, Sauerampfer, Fenchelkraut, Ananassalbei, Basilikum, Zitronenmelisse, junges Maggikraut, Estragon, Eiskraut, Rucola, Bärlauch, Pe-

tersilie arrangiert (je nach Saison). Fingerfertigkeit gepaart mit einem untrügerischen Sinn für Farbe, Form und geschmackliche Harmonie ist Urs Wilhelm eigen und bildet eine besondere kulinarische Symbiose. Auf dem bunten Salat thront auch mal ein halber Maine-Hummer frisch abgekocht und fleischig-zart. Sein Kräutersalat à la française, den «80 Prozent der Gäste» bestellen, kostet je nach Grösse zwischen 19.50 und 24.50 Franken.

Die kleinen und knackigen, in Rosetten stehenden Gartensalate bauen

Richard und Agnes Ammann in Sommeri für ihn an. Urs Wilhelm: «Der einfache Kopfsalat ist für mich die Mutter vieler Salate und zählt deshalb – mit Eichblatt- und Eisbergsalat – auch zu meinen Favoriten.» Davon verwendet er nur die Herzen, den Rest bekommen die glückliche Hühner seiner «Kräuterfee» Luzia Braun.

Markenzeichen Seidenfoulard

Urs Wilhelm – ein Bär von einem Mann und Seele von einem Koch – verwöhnt seine Gäste seit 24 Jahren im hübschen Jugendstilhaus im Bo-

densee-Dorf Altnau in einer Mischung aus schweizerisch-französischen Küche. Der heute 71-Jährige wurde mit der höchsten Ehre der Gastronomie gekrönt, einem Guide-Michelin-Stern – 17 Jahre in Folge. Anzusehen ist ihm das nicht. Der Thurgauer, der in Steckborn aufwuchs, gleicht mit seinen langen Haaren und Bart eher einem Kunstmaler. Das Tragen seidener Foulards und das Sammeln von Bildern und Antiquitäten gehören heute ebenso zu seinem Markenzeichen wie seine bunten Salate.

Moderne 1960-er-Jahre-Küche

Kochen war stets eine seiner Leidenschaften – heute als Rentner ohne Druck und (Gastroführer-)Ratings. Wilhelms «feu sacré» wird wohl noch einige Zeit glühen. Der besessene Alleinkoch lässt sich nur schwer in die Gastrolandschaft einordnen. «Ich mache eine modern interpretierte, lustvolle 1960er-Jahre-Küche.» Dabei legt er grössten Wert darauf, dass alles frisch zubereitet wird und nur erstklassige Zutaten verwendet werden. Die sehr aufwendig hergestellten Saucen hätschelt und pflegt er wie kleine Kinder. Urs Wilhelm betreibt eine gastronomische Marktnische höchster Qualität und ist immer auf der Suche nach dem Besten. Eglifilets vom Bodensee gibt es nur vom Tagesfang – oder keine. Das «à la carte»-Angebot – saisonal abgestimmt – ist bestückt mit dem berühmten Salat, Kalbsmilken, Pilzgerichten, Hühnercurry, Tafelspitz, Rindsfilet Stroganoff, kaiserlich-königlichen Wiener Schnitzel, ganz gebratenen Barberie-Enten und vielem mehr. Der «Couturier der kulinarischen Gelüste», wie er sich auch nennt, zelebriert keine grossen Menüs mehr. Bei ihm kann auch ein Salat erotisch sein. Öffnungszeiten: Fr bis So ab 16 Uhr. Reservation nötig.

Das Rezept Sauce zwei Tage ziehen lassen

Der Hauptbestandteil von Urs Wilhelms Salatsauce ist Öl, in diesem Fall Oliven- und Erdnussöl, weil es für uns Europäer am besten mit rohem Gemüse harmonisiert. Die Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, denn nur so entsteht die beste Bindung mit dem Öl. Die aufwendige Sauce kann man nicht in kleinen Mengen zubereiten. (Am besten in einer Küchenmaschine mit Rührwerk) «Man könnte sie gemeinsam mit Freunden und Freundinnen zubereiten und dann teilen», meint Urs Wilhelm. Die Sauce ist zwei Wochen im Kühlschrank haltbar.

Zutaten 8 Eigelb, 350 g Mayonnaise, 400 g Senf, 3,5 dl kalt gepresstes Olivenöl, 1,25 Liter Erdnussöl, 2,5 dl Balsamico, 2,5 dl Bordeaux- oder Chianti-Rotweinessig, 1,35 Liter Hühnerbouillon, 40 g Salz, 35 g Pfeffer, geschrotet 110 g Kristallzucker.
Folgende Zutaten gehackt: 8 Zwiebeln (mittelgross), 50 g Knoblauchzehen (geschält), 20 g Basilikum, 500 g Liebstöckel, 2 EL Estragon (getrocknet).
Zubereitung Die Eigelb cremig schlagen. Danach Mayonnaise und Senf dazugeben. In kleinen Mengen die beiden Öle ein-

emulgieren. Anschliessend den Essig beifügen und die Hühnerbouillon einrühren. Zucker, Salz, Pfeffer beifügen. Zum Schluss die gehackten Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Liebstöckel und Estragon dazugeben – wiederholt alles gut rühren. Die sämige, braune Sauce zwei Tage im Kühlschrank ziehen und fermentieren lassen. Anschliessend das Ganze durch ein grobes Sieb seihen. Die Feststoffe mit Gummihandschuhen nochmals gut «ausdrücken» und dadurch den Ertrag steigern. Im Anschluss die ganze Sauce durch ein feines Sieb giessen. Vielleicht nach «persönlichem Gusto» nachwürzen. Die Sauce wird auch gerne für Wurst- oder Siedfleischsalat serviert. (uok)



Salatbouquet und frische Brötchen.

Salatküche Einmal süss-sauer, einmal pikant

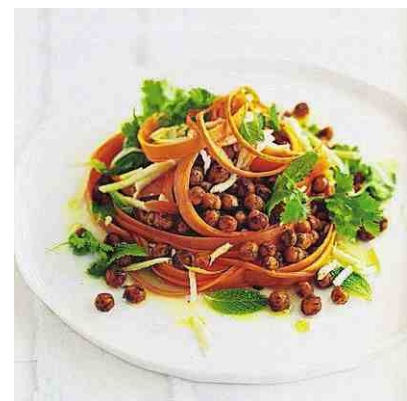
Auch wenn die Temperaturen der vergangenen Tage eher Lust machten auf Sauerkraut mit Rippli – der Sommer wird kommen... Hier ein Rezept für Sauerkrautsalat.

Sauerkrautsalat mit Ananas und Bananen

Zutaten für 4 Portionen:
750g rohes Sauerkraut (abgetropft), 50g Rotkabbisprossen, 6EL kaltgepresstes Rapsöl, Saft einer Orange, 2 Bananen, 1 Baby-Ananas, 50g Cashewkerne, 50g ungeröstete Erdnüsse, 1 Bund Koriander
Zubereitung:
Sauerkraut, Sprossen, Öl und Orangensaft mischen. Bananen in Scheiben schneiden und unter das Kraut mischen. Ananas halbieren, Fruchtfleisch herauslösen und klein würfeln. Ananaswürfelchen, Cashewkerne, Erdnüsse und Koriander (grob gehackt) unter das Kraut mischen. In den Ananasschalen anrichten.
Aus: «Rohe Lust», Fona Verlag, Lenzburg



Sauerkrautsalat mit Ananas und Bananen



Pikant mit gerösteten Kichererbsen

Damit auch bei den Daheimgebliebenen etwas Ferienstimmung aufkommt: Eine Salatvariante mit Halloumi-Käse und Kichererbsen.

Pikanter Salat von geschmorten Kichererbsen

Zutaten für 4 Portionen:
Olivenöl, 1TL gemahlener Kreuzkümmel, 1TL süsses geräuchertes Paprikapulver, 1/2TL Meersalz, 1TL Fenchelsamen, 2 Dosen Kichererbsen à 400g (abgetropft), 3 Rüebli fein geschnitten, 1-2 Bund Koriander, 1-2 Bund Minze, 200g Halloumi (gerieben), 2 EL Zitronensaft, 1TL Honig
Zubereitung:
Beschichtete Pfanne hoch erhitzen, 1 EL Öl hineingeben und darin Kreuzkümmel, Paprika, Salz und Fenchelsamen 2 Min. anrösten. Dann unter Rühren die Kichererbsen 5 Min. mitdünsten, bis sie leicht angebraten und von den Gewürzen umhüllt sind. Rüebli, Koriander- und Minzeblätter, Halloumi, Zitronensaft und Öl (1 EL) mischen. Den Salat auf Teller verteilen und darauf die Kichererbsen anrichten.
Aus: «Frisch und leicht» AT Verlag, Aarau