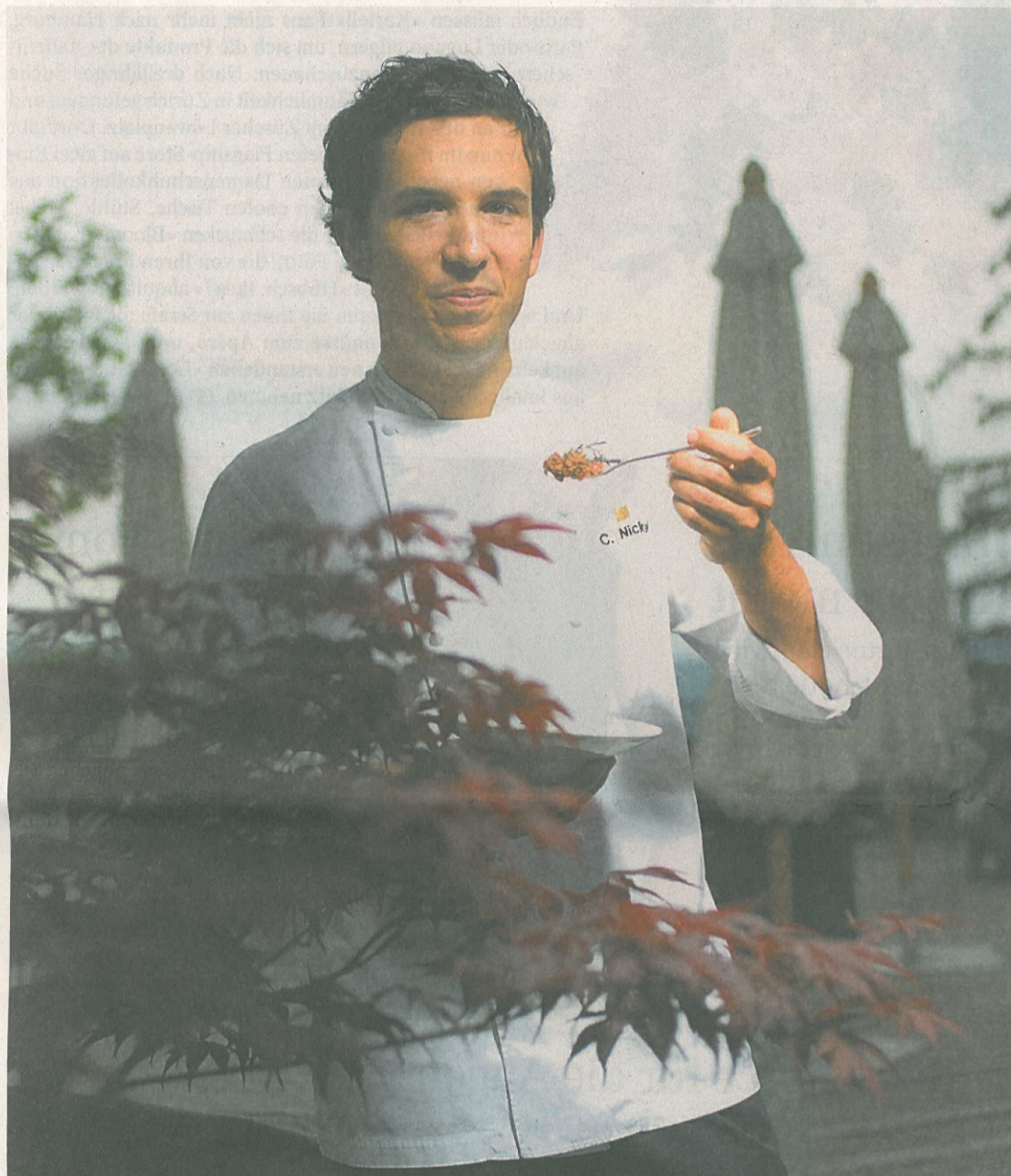
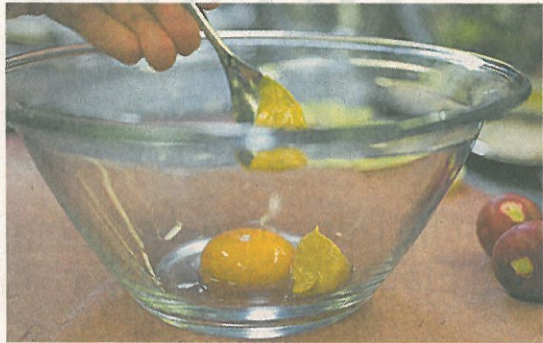


Fleischliche Freuden

Einfach perfekt: Das Tatar von Christian Nickel ist der ideale Leckerbissen für den Aperitif



Marinade zubereiten;
Rindfleisch hacken;
Marinade und Fleisch mischen,
mit schwarzem Pfeffer
abschmecken;
Metallring konstruieren
oder eine vorgefertigte Form
für das Tatar verwenden,
mit Salat garnieren –
fertig ist die Köstlichkeit

VON GABY LABHART (TEXT) UND
HEIKE GRASSER (FOTOS)

Der Arztsohn aus Offenbach (D) hat als Kind schon gerne gekocht, jetzt ist er 28-jährig und dirigiert eine Brigade von elf Köchen: Christian Nickel heisst der Blitzstarter, und er ist der neue Küchenchef im Restaurant Spice im Hotel Rigiblick an prächtigster Aussichtslage über Zürich. Seit 2007 hat er hier als Sous-Chef von Felix Eppisser gearbeitet. Jetzt sind die Eppissers unterwegs zu neuen Ufern, was durchaus wörtlich zu verstehen ist. Nickel führt den Betrieb zusammen mit seiner Schwester Julia.

2005 wurde das Spice eröffnet, und im «Gault Millau» hiess es kurz darauf, hier amte mit Felix Eppisser einer der besten Köche der Stadt. Es gab auf Anhieb hohe 16 Punkte und einen «Michelin»-Stern. Die spicy Küche im Spice ist geprägt von französischer Klassik und asiatischen Einflüssen und trotzdem weit davon entfernt, eine dieser mittlerweile allgegenwärtigen Fusionsküchen zu sein. Nickel wird die prägnant-würzige Handschrift weiterpflegen.

Neben dem Restaurant Spice gehört zum Hotel Rigiblick auch das Quadrino, eine Bistro-Bar. Hier kann man Köstlich-Kleines essen, einen Apéro geniessen, im

Sommer draussen auf der Piazza sitzen. Zum Geheimtipp im Bistro aber gehört das Tatar, von dem Aficionados behaupten, es sei das beste weit und breit. Ob der neue Küchenchef verrät, warum es so unvergleichlich ist?

Christian Nickel, können wir zuerst einmal die immerwährende Diskussion beenden, ob es nun Tatar oder Tartar heisst? Das weiss ich nicht. Es soll ja mit dieser Geschichte zu tun haben, dass den Tataren nachgesagt wird, sie hätten rohe Fleischstücke unter ihren Sätteln mürbe geritten und anschliessend verzehrt. Darum Tatar. Wir sagen jedenfalls Tatar. In Deutschland hab ich auch schon den Ausdruck Schabfleisch gehört.

Wohl kaum, weil es geschabt wird?

Nein, aber sehr fein geschnitten.

Von Hand? Bei uns ja. Es ist allerdings nicht ganz einfach, wenn man keine Übung hat. Das Fleisch muss auf jeden Fall eine Stunde in den Tiefkühler gelegt werden, damit man es anschliessend hauchdünn schneiden kann. Wenn es zu weich ist, geht das nicht.

Was tun Laien?

Sie können das Fleisch schon geschnitten kaufen. Das ist dann meist maschinell und feiner als das Handgeschnittene. Aber so wichtig finde ich die Schnitttechnik nicht. Die ist für das «Mouth Feeling», die Haptik, wichtig. Für den Geschmack sind Fleischqualität und Marinade entscheidend.

Was nehmen Sie für ein Stück?

Wir greifen zu einer schönen, mageren Rindschufft. Man kann auch ein Stück vom Rindsfilet verwenden. Das Fleischstück muss von Sehnen und Fett befreit sein. Und es sollte nicht zu lange gelagert sein. Dann wird es zwar zart, ja mürbe, aber die Milchsäurebakterien vermehren sich, und es kommt schneller zur Farbveränderung – Richtung Grau – beim Marinieren.

Zu den Zutaten: Gibt es da ein Geheimnis?

Nein. Es muss einfach alles ganz fein geschnitten sein. Wer mag, kann das auch mit dem Wiegemesser machen.

Es heisst doch immer, damit zerdrücke man die Zellen mehr, als dass man sie

schneide, und alles werde bitter. Stimmt das nicht?

Ach, davon bin ich nicht überzeugt. Wenn man die Zutaten mit dem Wiegemesser hackt und sofort verwendet, ist das kein Problem. Nur nicht herumliegen lassen.

Sie mischen zuerst die Marinade mit allen Zutaten und geben dann das rohe Fleisch dazu. Kann man das auch umgekehrt machen? Marinade übers Fleisch verteilen und dann vermischen?

Sicher. Das hat den Vorteil, dass Sie besser dosieren können. Denn wenn das Tatar zu feucht ist, wird es pampig, und wenn es zu trocken ist, kartonartig.

Das ist ungewöhnlich: Sie verwenden Estragon?

Estragon habe ich sehr gerne. Er galt lange als etwas altmodisch, war fast verpönt. Das ist schade. Estragon hat eine frische Aromatik, eine ganz leichte, prickelnde Süsse. Passt wunderbar zu Tatar, zu Geflügel, in eine Fischsauce. Man sollte Estragon frisch verwenden und ja nicht lange kochen. Dann wird er seifig.

Letzte Frage: keinen Calvados, Cognac oder Whisky?

Ich persönlich bin kein Fan von Alkohol im Tatar. Mich dünkt, er sei zu dominant und überdecke den Eigengeschmack des Fleisches.

Rindstatar nach Christian Nickel, Restaurant Spice

Für 4 Personen

Zutaten:

2 Eigelb
2 Teel. milder Senf
1 Essl. Ketchup
½ Teel. Tabasco
½ Teel. Worcestersauce
2 Schalotten
2 Cornichons
1 Teelöffel Kapern

2 Zweige Petersilie
Etwas Estragon
Nach Belieben
Sambal Oelek
600 g Rindsfilet oder Rindschufft, kurz gelagert
1 Essl. Fleur de sel
1 Essl. Olivenöl
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Marinade: Eigelb, Senf, Ketchup, Tabasco und Worcesters-Sauce verrühren. Kapern, Schalotten, Cornichons und Kräuter fein hacken, dazugeben.
Fleisch: Das Rindfleisch (am besten vom Metzger Ihres Vertrauens) von Sehnen und Fett befreien und hacken lassen. Oder selber schneiden.
Fertigstellung: Marinade mit dem Fleisch vermengen, nochmals abschmecken und in einem Metallring anrichten. Nach Belieben ausgarnieren. Dazu empfehle ich immer etwas frischen Salat, Crostini oder hausgemachte Pommes frites.

LUXEMBURGER
SEIT ÜBER 50 JAH
EIN HOCHGENU

Confiserie Sprüngli
Telefon 044 224 47 1
bestell-service@spruengl
www.spruengl.ch

Sprüngli