

## Blick in die Pfanne

Sich Speisen von Spitzenköchen aus allen Teilen der Welt servieren zu lassen, bedarf aufwendiger und teurer Reisen. An der «Kitchen Party» in «Badrutt's Palace» in St. Moritz kann man das im Rahmen des Gourmet-Festivals an einem einzigen Ort tun, und man

06.02.2004

Merken Drucken Teilen

Sich Speisen von Spitzenköchen aus allen Teilen der Welt servieren zu lassen, bedarf aufwendiger und teurer Reisen. An der «Kitchen Party» in «Badrutt's Palace» in St. Moritz kann man das im Rahmen des Gourmet-Festivals an einem einzigen Ort tun, und man kann den renommierten Köchen überdies bei der Ausübung ihrer Kunst über die Schulter blicken. In diesem Jahr war die Party, an der rund 180 Personen teilnahmen, noch um eine Attraktion reicher, weil erstmals der neue Küchenchef des «Palace», Enrico Derflinger, als Hausherr wirkte.

Der dynamische Italiener aus Como, der seine Lehrjahre bei Eckart Witzigmann in München und bei Joel Robouchon in Paris absolviert hatte, dann in seinem eigenen Restaurant Terrazza dell'Eden in Rom nach Michelin-Sternen griff und unter anderem im Weissen Haus und für den englischen Thronfolger kochte, strahlt genau die Selbstsicherheit aus, die aus einer solchen Karriere resultiert. Er war im Gewusel des Abends omnipräsent mit kurzen Anordnungen, egal, ob es etwas zu servieren galt oder ob ein Glas in die Brüche gegangen war.

Rainer Zinngrebe, Chef im «Riz-Carlton» in Cancún, bereitete als Beispiel für seine Mexican-Asian-Fusion hinreissenden rohen Thunfisch als Ceviche. Jörg Müller aus Westerland brachte Austern aus Sylt mit und bereitete Gänseleber in einem Mantel aus Pumpernickel; Richard Reddington von der «Auberge du Soleil» in Rutherford, Kalifornien, brillierte mit einer auf den ersten Blick befremdenden Kombination von Jakobsmuscheln und Blumenkohl; Hans Nussbaumer vom «Kulm» und sein Gast Jean-Louis Nomicos vom Restaurant Lasserre in Paris verblüfften mit überbackenen Makkaroni, denen mit einem Spritzsack eine Füllung von Gänseleber, Sellerie und Trüffel verpasst worden war. Ettore Bocchia von der «Villa Serbelloni» in Bellagio, der ständig an seiner «Cucina Molecolare» herumtüftelt, bereitete einen hervorragenden Eiskaffee mit Hilfe von flüssigem Stickstoff, den er sich aus Genf vom Kernforschungszentrum Cern hatte bringen lassen.

An sich wurde die Dessertküche von der Confiserie Sprüngli dominiert, die in einer aus Schokolade errichteten Welt einen Brunnen mit warmer Schokolade plätschern liess. Nicht vergessen gehen sollte das Team von Nobu, das noch bis zum 14. März in der Trattoria des «Palace» kocht. Der Japaner Nobuyuki Matsuhisa führt 14 exklusive Restaurants weltweit, darunter in Tokio, New York, London und Las Vegas. Obwohl die «Kitchen Party» erst um 22 Uhr begann, kamen schwarz befrackte Kellner noch mit Bestellungen, und es war spannend zuzusehen, wie in dem ganzen Betrieb die japanischen Köche – gewissermassen in aller Ruhe – zwei Hummer mit viel Gemüse zubereiteten, die der Oberkellner dann sehr schnell davontrug, damit sich die Gäste, die sich in der Küche drängten, nicht daran vergriffen.

