

# A la carte

Einsatz am Herd: Mit der «Saisonküche» bei Christian Lang.

## Der kochende Architekt

**Christian Lang** gab dem Basler Hotel «Les Trois Rois» seinen alten Glanz zurück. Kocht er bei sich zu Hause für Freunde, glänzen nur noch seine Augen.

Im Lauf seines Lebens verzehrt der Mensch zwanzig Tonnen Lebensmittel und verbringt 2946,62 Tage mit Nahrungsaufnahme, Einkaufen, Kochen und Schlange stehen (aus «Gastronaut» von Stefan Gates). Kurz, der Mensch verwendet viel Zeit mit der Jagd nach Speis und Trank. Ob diese Statistik auf Christian Lang zutrifft, ist nicht bekannt. Wer ihn kennt, weiss jedoch, dass diese Werte bei ihm nicht ausreichen. Dabei ist er noch nicht einmal ein halbes Jahrhundert auf der Erde.

Wer ist Christian Lang? Auf einen Nenner gebracht: Lang ist ein verhinderter Koch, der als Architekt auszog, um alte Häuser zu renovieren. Und wie er sie renoviert: mit Respekt gegenüber der alten Bausubstanz, mit dem Auge für das Wesentliche und mit Ideen, die verblüffen.

Es war aber nicht sein Beruf, der sein Leben vor zwei Jahren veränderte, sondern seine Passion, das Kochen. *Weiter auf Seite 42*



Andrea Pistorius («Saisonküche») und Gastgeber Christian Lang amüsieren sich in der Küche.

Eines Abends wurden – wie so oft im Hause Lang – Freunde zum opulenten Mahl geladen, die ihrerseits einen Bekannten mitbrachten. Dieser Gast entpuppte sich als der Unternehmer und Hotelier Thomas Straumann, der an diesem legendären Abend nicht nur von den Kochkünsten Langs, sondern auch von seinem Haus begeistert war. Der Rest ist beste Basler Geschichte. Sie endete mit dem Umbau des weltberühmten Hotels «Les Trois Rois». Durch Christian Lang – versteht sich. Für ihn, der sich bis anhin mit alten Herrschaftshäusern herumzuschlug, war das «Trois Rois» mehr als eine Herausforderung. Er hat sie bestanden. Wie lautet ein Zitat von Jean Anthèlme Brillat-Savarin, dem grössten französischen Gastronomen des 18. und 19. Jahrhunderts? «Das Geschick der Nationen hängt von ihrer Nahrung ab.» Na also! Nur, für zwei Jahre wurde die Passion Lang aufs Eis gelegt. Zu Hause und in seiner wunderschönen Küche hielt er sich nicht mehr oft auf.

#### Der Rückblick

Andrea Pistorius von der «Saisonné» lässt noch etwas ungläubig die letzten Stunden Revue passieren. Sie steht in einer Küche, die man sich wünscht und nicht hat. «War das eine herrliche Kocherei», wird Pistorius in ihren Gedanken von Lang unterbrochen, der gut gelaunt an den Tatort zurückkehrt. Zwar sieht man der Küche das kulinarische Abenteuer an, doch wer tollkühn und unverzagt kochen kann, dem sei der «pochierte Steinbutt» empfohlen. Übrigens: Sucht man in einem Herrschaftshaus von

1875 die Küche, geht es nicht die Stufen hinauf, sondern ebenerdig hinein. Irgendwie sinnvoll, können doch so Moorhühner, Gänse, Schnepfen, Wachteln, Weine, Schnäpse, Biere und Säfte ohne Treppensteigen in die Vorratskammer

getragen oder gekarrt werden. Doch wie kommt das Essen aus der ebenerdigen Küche ins Esszimmer im Hochparterre? Die Küche hat einen Warenlift zum Anrichterraum, von wo aus einst «James» (oder hiess er «George»?) das Essen an die Tafel trug. Heute serviert Roswitha Lang die Leckereien ihres Mannes Christian an den Tisch. «James» hat ausge-

dient. «Die Feinschmeckerei trat auf, als sie notwendig wurde», zitiert Christian Lang Brillat-Savarin und schneidet für den Gemüsefond ritsch, ratsch die Zutaten in grobe Stücke. Andrea Pistorius schrubbt die Muscheln und zupft deren Barthaare. Etwas später landen sie in der Pfanne. Weisswein, Fenchel, Petersilie und, und – welche Düfte! Lang siebt nach einer Stunde den Muschelsud ab. Eine Geduldsarbeit, die sich lohnt. Der Sud wird nun mit dem Gemüsefond vermischt, und bevor der Steinbutt in die Pfanne kommt, wird sein Schwanz mit Alufolie eingewickelt, damit er nicht bricht.

Der Rest ist Kochgeschichte. Und wer Lang wirklich kennt, der weiss auch, dass bei ihm ein Fisch immer schwimmen muss. Ob im Wasser, im Sud oder im Bauch. Davon zeugt auch sein Weinkeller, in dem über 2000 Flaschen liegen, die grosse und ganz grosse Namen tragen. Schlicht atemberaubend, wie sein pochierter Steinbutt.

Text Martin Jenni, Bilder Hans Schürmann

«Die Feinschmeckerei trat auf, als sie notwendig wurde.»



**A.** Zwei konzentrierte Köche: Behutsam wird der pochierter Steinbutt mit der vorgängig eingelegten Alufolie aus der Pfanne gehoben.

**B.** Die Zutaten zum Rezept sind reichlich und setzen Kochlust voraus.

**C.** Die Karotten werden als Beilage zum Fisch in elegante Streifen geschabt.



**D.** Den Miesmuscheln werden unter dem fliessenden Wasser die Barthaare gezupft.

**E.** Der Fond, aus dem Träume sind. Zwar braucht er Zeit und Arbeit, aber das Resultat ist einfach genial.

**F.** Der pochierter Steinbutt wird mit Messer und Gabel filetiert und vorsichtig in einen Suppenteller gelegt.





## Steinbutt im Muschelfond

Für 4 Personen

**20 Stück Miesmuscheln, roh**  
**1 Zwiebel, 2 Lauchstangen**  
**4 Karotten, 1 Knollensellerie**  
**2 Zucchini, 1 Fenchel, 1 Bund Petersilie und Koriander, 1 Ingwerwurzel, 4 Maiskölbchen aus dem Glas, Olivenöl zum Dünsten**  
**3 dl Weisswein, 5 l Gemüsefond**  
**1 Steinbutt, ganz ca. 3 kg**  
**Safran, Curry, Salz, Pfeffer**  
**10 g gefrorene Butterwürfel**  
**2 EL Zitronensaft**

**1.** Muscheln waschen, abbürsten und entbarren. Zwiebeln hacken. Lauch, Karotten, Sellerie und Zucchini in Streifen und Fenchel in Würfel schneiden. Maiskölbchen längs halbieren. Petersilie, Koriander und Ingwer hacken. Petersilienblätter und Fenchelgrün beiseite legen.

**2.** Zwiebel in grosser Pfanne in Olivenöl dünsten. Hälfte des Fenchels, der Petersilie und Muscheln begeben. Alles kurz dünsten, mit Weisswein ablöschen. Sobald die Muscheln geöffnet sind, Pfanne vom Herd ziehen. Muscheln aus der Flüssigkeit heben. Ungeöffnete Muscheln wegwerfen. Vom Rest 8 Stück in der Schale belassen. Von den übrigen das Fleisch auslösen. Muscheln beiseite stellen. Muschelsud absieben, kurz stehen lassen, so umgiessen, dass der Sand im Gefäss bleibt.

**3.** Muschelsud mit Gemüsefond versetzen, mit restlichem Fenchel, Mais und Karottenabschnitten erwärmen. Kräuter und Ingwerstücke zugeben und alles kurz aufkochen. Schwanzflosse des Steinbutts in Alufolie wickeln. Fisch mit einem Foliestreifen hineinlegen. 45 Minuten ziehen.

**4.** Fisch mit der Folie herausheben, filetieren und in tiefen Tellern warm stellen. Lauch in Öl mit Curry und Safran andünsten. Restliche Gemüsestreifen im Sud bissfest garen. Mit Muscheln und Lauch zum Fisch geben. Hälfte des Fonds mit gefrorener Butter verfeinern. Teller damit auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Mit Petersilienblättern und Fenchelgrün servieren.

**Tip:** Restlicher Fond und Sudgemüse des Muschelsuds für eine Suppe weiterverwenden.

