

**Der Snack:** Gepuffte Schweinsschwarte mit Humus aus verkohlten Rinden und Haselnüssen, Randenasche, Blut und Couverture.



**Aufgespiesst:** Rindsherz vom Grill, Emulsion von verkohltem Spitzkohl und Apfel, Spitzkohl in der Asche gegart, Beurre Noisette, Schnittlauch.



**Auf die Hand:** Rosenkohlblatt Taco mit Flanksteak vom Grill, Püree aus verkohlten Schalotten und Knoblauch, Federkohl, gepickelte Zwiebeln.

# WIR BRAUCHEN KOHLE

Zu den Foodtrends 2018 gehört auch die Farbe Schwarz – und das Kochen mit Kohle. Dabei kann die Trendzutat längst nicht nur zum Einfärben der Speisen gebraucht werden, sondern auch zum Aromatisieren. Dave Wälti von der «Eisblume» in Worb zeigt, wies geht.

**O**b auf Food-Festivals oder Social-Media-Kanälen – schwarze Burger Buns, schwarze Glaces oder schwarze Smoothies sind hoch im Kurs. Auch Dave Wälti, Sous-Chef in der «Eisblume», Worb, ist solchen Kreationen schon begegnet: «Bei diesem Trend geht es ausschliesslich um den optischen Effekt. Die Lebensmittel werden mit Aktivkohle eingefärbt, diese hat aber keinen Eigengeschmack.» Schnell stellt Wälti klar: «Kochen mit Kohle bedeutet für mich keinesfalls, dass am Schluss etwas Schwarzes auf dem Teller liegt.»

## Schwarze Schale, feiner Kern

Kochen mit Kohle ist für Wälti zuerst einmal eine Kochmethode, und zwar ganz banal mit Grill und Glut: «Der Grill ist für viele der Inbegriff von Sommer. In der «Eisblume» stehen wir mittlerweile aber auch im Winter am Holzkohlegrill. Das Grillaroma ist eine Komponente, die einfach unvergleichlich ist und zu jeder Jahreszeit passt.» Gemüse, Früchte, Fleisch und Fisch – in der «Eisblume» landet alles auf dem Grill. Sei dies, um ein Produkt zu garen oder aber um ein Produkt – Sie lesen richtig – zu verkohlen. Ein Lebensmittel gezielt zu verkohlen, ist

eine weitere Möglichkeit, Kohle in der Küche einzusetzen. Dave Wälti arbeitet gern mit dieser Methode: «Das Produkt verkohlt äusserlich und gart innen im eigenen Saft – das ist ein äusserst effektiver Weg, den Eigengeschmack eines Produktes zu intensivieren und Röstnoten reinzubringen. Die äussere verbrannte Schicht wird dabei aber nur selten verwendet.» Um ein Lebensmittel zu verkohlen, müsse man übrigens nicht immer gleich den Grill anschmeissen, das funktioniere auch bei 200 Grad im Backofen, versichert der Profi.

## Ein Hauch Kohle

Für «Messer & Gabel» verkohlt Dave Wälti Schalotten und Knoblauch direkt in der Glut und püriert anschliessend ihren weichen, süsslichen Kern. Ausnahmsweise gibt er auch ein wenig verkohlte Schale zum Püree. «Das ergibt ein süss-saures und gleichzeitig herbes Püree, das perfekt zu einem Stück Fleisch vom Grill passt.» Im Schalotten-Knoblauch-Püree funktioniert die Kohle somit auch als eine Art Gewürz: «Beim Würzen mit Kohle muss man sehr zurückhaltend sein. Sie gibt Gerichten diese archaische, bittere Note. Diese kann durchaus spannend sein, man sollte sie aber immer nur erahnen können», erklärt Wälti. Auch das Gericht mit der gepufften Schweinsschwarte enthält Kohle als Gewürz. Hier ist Kohle geschmackliche und optische Würze zugleich. Die verbrannte und pulverisierte Schale der Rinden streut Wälti, vermischt mit Blutpulver und Couverture, über die schneeweissen Schwarte-Chips und erreicht damit, neben einer faszinierenden Aromakombination auch einen optischen Wow-Effekt.



### Dave Wälti

Nach der Lehre war Dave Wälti immer mal wieder auf Reisen und arbeitete in verschiedenen Küchen rund um den Globus. Seit drei Jahren ist er nun aber «ein bisschen sesshaft geworden» als Sous-Chef der «Eisblume», Worb.

» Lassen Sie sich inspirieren!  
Alle Kohlerezepte finden Sie unter:  
[messer-und-gabel.ch/kochen-mit-kohle](https://messer-und-gabel.ch/kochen-mit-kohle)