

Mandi und Regula Keller, «Krone», Nottwil

«Unser Küchenchef ist wie ein Lottosechser»



Seit 2008 führt der Südtiroler Georg Putz, Sekretär des Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne, die Küche der renommierten «Krone» in Nottwil. «Für uns ein absoluter Glücksfall», sagt das Gastgeberpaar Mandi und Regula Keller.

Georg Putz ist auf dem Heimweg vom «Forum der Köche» in Interlaken, als ihn ein Anruf seiner Frau erreicht. «Du, Georg», sagt sie aufgeregt, «der Mandi Keller von der «Krone» in Nottwil hat dich nicht erreichen können. Er fragt, ob du für ihn nicht einen Küchenchef wüsstest.» Georg Putz überlegt einen Moment, dann antwortet er: «Weisst du was, ich schaue selber mal in der «Krone» vorbei.»

Gut zwei Jahre ist das nun her. Georg Putz, damals noch Küchenchef im Restaurant Obernau in Kriens, hatte ohnehin vor, sich zu verändern. In vier Monaten sollte er eine neue Küchenchefstelle in Sursee antreten. Bis dahin, so Georg Putz' erste Überlegung, könnte er Mandi Keller, den er bereits recht gut kannte, durchaus aushelfen.

Aus vier Monaten sind bis heute zweieinhalb Jahre geworden.

Georg Putz ist aus der «Krone» in Nottwil nicht mehr wegzudenken.

«Wir beide haben sofort gespürt, dass wir auf einer gleichen Wellenlänge sind», erzählt Mandi Keller, Besitzer und zusammen mit seiner Frau Regula Gastgeber im Restaurant.

Glücklich ist auch Georg Putz. Der 42-jährige Südtiroler gilt als sensibler Koch, der hundertprozentiges Vertrauen spüren muss, um zu Höchstform aufzulaufen. In der «Krone» genießt er nicht nur die Wertschätzung, sondern



Kunststube. Blick ins A-la-carte-Restaurant mit Wandmalerei im Stil einer toskanischen Landschaft.

Hausgeräucherter schottischer Lachs mit Kürbismousse im Apfelgelee, Kürbisschaumsüppchen und Brandteiggebäck



auch die Wärme und Herzlichkeit der Familie Keller.

Georg Putz wuchs in Meran auf und absolvierte die Kochlehre an der Berufsschule in Brixen. Anfang der 90er-Jahre zog es den ruhigen, gleichwohl zielstrebigem Jungkoch in die Schweiz. Seine erste Saisonstelle fand er als Chef entremetier im Hotel Balm in Meggen. Anschliessend heuerte er als Sous-chef von Raphael Tuor im «Adler» in Nebikon an. Drei Jahre blieb er dort, bis er selber zum Küchenchef aufsteigen konnte. Erst im «Hirschen» in Beromünster, dann in der «Oase» in Emmen und sechs Jahre lang im Restaurant Obernau in Kriens.

Viel habe er in diesen Wanderjahren gelernt, erzählt Georg Putz. Vor allem im «Adler» in Nebikon. Wie man kalte Vorspeisen anrichtet oder wie man Fischgerichte, etwa eine Saibling-Zander-Roulade, modern interpretiert.

Nun zeigt er also sein Können in der Nottwiler «Krone». Das Restaurant ist seit jeher bekannt für die besten Wildgerichte weit und breit. 60 bis 70 Rehe, darunter viele Sommerböcke (haben einfach kein Schrot im Fleisch), kommen bei Georg Putz für die Feinzerlegung unters Messer. Der Küchenchef profitiert von den engen Beziehungen, welche die Familie Keller zu Jagdgesellschaften in der Umgebung unterhält. Ab und an schießt auch Hermann Keller, Mandi Kellers Vater, noch einen Rehbock für die «Krone». Überhaupt wird im Betrieb Regionalität gross geschrieben. Gemüse



Blick in die Vinothek. Die «Krone»-Wein- auswahl führt 250 Positionen zu äusserst kundenfreundlichen Preisen.

Rehhüftli und Kalbsfilet im Kräuter-Eierschwämmli-Mantel an schwarzer Baumnußsauce



Rote Grütze mit Zitronenmelissensorbet auf Honigwabe und Holunderblütenschaum



und Früchte bezieht man von Bauern aus Nottwil, Schweine- und Kalbfleisch aus Sempach, Rindfleisch von einer Metzgerei aus Ruswil. Frische Balchen aus dem Sempachersee liefert ein Berufsfischer. Zu Georg Putz' grossen Leidenschaften gehört das Räuchern. Ob Lachs, Crevetten, Rindscarpaccio oder ein schöner Hirschrücken ... alles kommt in den Ofen, den Georg Putz bei sich zu Hause installiert hat.

«Georg tüftelt, besucht Kurse und engagiert sich im Luzerner Cercle», so «Krone»-Chef Mandi Keller.

«Er ist nicht nur ein Superkoch, sondern auch ein hervorragender Ausbilder für unsere Lehrlinge.» Als «absoluten Glücksfall», ja sogar als einen «Sechser im Lotto» bezeichnet Gastgeber Mandi Keller seinen Küchenchef.

Er wisse, wovon er rede. Schliesslich habe auch er Koch gelernt und in renommierten Betrieben wie dem «Bellevue Palace» in Bern oder der «Seerose», Meisterschwanden, gearbeitet, bevor er 1993 in den elterlichen Betrieb eingestiegen sei und zunächst die Küche übernommen habe, so Mandi Keller.

Stolz ist er auf die vergangenen fünfzehn Jahre. Aus einer gutbürgerlichen Dorfbeiz sei ein gehobenes Restaurant mit aktuell 13 GaultMillau-Punkten geworden. Bekannte Küchenchefs wie Arno Abächerli (heute im «Croix Blanche» in Villarepos) und Markus Walder (mittlerweile im «Höchhus» in Steffisburg) haben in der «Krone» ihre Spuren hinterlassen. «Leider», so Mandi Keller, «blieben sie jeweils nur zwei bis drei Jahre.»

Grosse Hoffnung setzt er jetzt auf Georg Putz. Er, der so unaufgeregt die «Krone»-Küche prägt, soll für Kontinuität sorgen und nach den Wünschen von Familie Keller bald mit 14 GaultMillau-Punkten belohnt werden. «Verdient hätte er es», ist Mandi Keller überzeugt.

joerg.ruppelt@gastronews.ch

Fotos: René Frauenfelder

www.krone-nottwil.ch



Hausgeräucherter schottischer Lachs mit Kürbismousse im Apfelgelee und Kürbisschaumsüppchen mit Ingwer und Zitronengras

Zutaten (für 5 Personen):

Rauchlachs

- 200 g Rauchlachs
- 10 g Meerrettichschaum Dill, Zwiebelsprossen, Kapernäpfel zum Garnieren

Apfelgelee

- 2,5 dl Apfelsaft
- 2,5 dl Apfelwein
- 1 Messerspitze Ingwer
- 1 TL Zitronengras
- 1 Messerspitze Chili
- 1 TL Schalotten
- etwas Zimtrinde
- 1 St. Nelke
- 12 g Gelatine

Zubereitung:

Alles kurz zum Kochen bringen und zirka zehn Minuten ziehen lassen. Gelatine dazu, austrühren und passieren. Nun eine Terrinenform oder eine Timbale ins Eiswasser stellen und die Form auschemisieren. Kühl stellen.

Kürbismousse

- 1 EL in Würfelchen geschnittene Zwiebeln
- 1 Messerspitze Knoblauch
- 1 EL Butter
- 1 Messerspitze Ingwer
- 1 St. Zitronengras
- 150 g Kürbis, geschnitten

- 1 dl Gemüsefond mit Salz, Curry, Zucker und Cayenne abschmecken
- 50 g Sauerrahm
- 8 g Gelatine
- 125 g Schlagrahm

Zubereitung:

Zwiebeln andünsten. Knoblauch, Zitronengras und Ingwer kurz mitdünsten, mit Gemüsefond ablöschen und mit Gewürzen abschmecken. Sauerrahm unterziehen und Gelatine dazu. Mixen und passieren. Auf Eiswürfeln kalt rühren. Schlagrahm unterheben. Terrine oder Timbale füllen. Nun zirka zwei Stunden kalt stellen.

Brandteig

- 35 g Milch
- 35 g Wasser
- 30 g Butter
- 1 g Salz
- 45 g Weissmehl, gesiebt
- 120 g Vollei

Zubereitung:

Milch, Wasser, Butter und Salz aufkochen. Mehl im Sturz begeben. Auf dem Herd austrühren, bis es keine Klumpen mehr hat und der Teig sich vom Pfannenboden löst. Vom Herd nehmen, etwas auskühlen lassen und Ei nach und nach begeben. Formen auf ein Backpapier dressieren und bei 120 bis 140 °C backen.

so dass die Pfifferlinge noch schön gelb sind. Abschmecken mit Petersilie, Salz und Pfeffer aus der Mühle.

Kräutermantel

- 150 g Pouletfleisch
- 1 Ei
- 50 g Rahm
- 1 EL gehackte Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Thymian und Rosmarin)
- Gewürzsalz

Zubereitung:

Diese Zutaten küttern oder pacossieren. Achtung, es muss alles sehr kalt sein. Dann erst küttern. Kalt stellen und dann durch ein Haarsieb streichen. Das Rehhüftchen mit Farce bestreichen, Pfifferlinge darauf geben, mit dem Kalbsfilet im Schweinenetz einrollen. Im Ofen auf einem Kuchengitter zwölf Minuten bei 185 °C garen. Bei 75 °C warm halten (höchstens 20 Minuten). Gemüse und Beilagen nach Belieben.

Rehhüftli und Kalbsfilet im Kräuter-Eierschwämmli-Mantel an schwarzer Baumnußsauce und Salatblume



Zutaten (für 5 Personen):

Rehhüftli und Kalbsfilet

- 750 g Rehhüftli
- 750 g Kalbsfilet
- 100 g Schweinenetz
- Gewürzsalz
- Öl zum Braten
- etwas Rosmarin und Thymian, Wacholderbeeren, zerdrückt

Eierschwämmli

- 150 g Eierschwämmli, gewaschen
- 1 TL Butter
- 1 EL geschnittene Zwiebeln
- 1 TL Knoblauch
- 1 TL gehackte Petersilie
- Gewürze

Zubereitung:

Zwiebeln andünsten, Knoblauch dazu, Pfifferlinge begeben und kurz mitdünsten,



Rote Grütze (Beerenkompott)

Zutaten (für 5 Personen):

Beerenkompott

- 500 g frische Beeren
- 2 dl Erdbeersauce (etwas Orangenlikör und Himbeergeist)
- 50 g Zucker (mit Maizena abbinden)

Zubereitung:

Beeren waschen. Erdbeersauce aufkochen und mit Likör und Zucker abschmecken. Mit Maizena cremig-flüssig abbinden. Etwas abkühlen lassen und Beeren dazu.

Holunderblütenschaum

Schlagrahm mit Holunderblütensirup parfümieren. Parfait, Zitronenmelissensorbet oder Vanilleglace nach Belieben. Honigwaben können auch durch Hippen ersetzt werden.

MASTERPIECES, MADE OF

CRIOLOGO
TOBAMERA
VELMA
CREMA
CARAMEL
SUCHAMILK
CLARISSA
BIANCA

Entdecken Sie jetzt unter www.billetdoux.ch die Gastrezepte von 8 Maîtres Chocolatiers, die für Premium-Kreationen auf Suchard-Couverture schwören.

Gewinnen Sie mit etwas Glück 16 kg Couverture nach Wahl.

www.billetdoux.ch
Direktwahl +41 58 440 54 52
bburri@krafteurope.com
Kraft Foods Schweiz GmbH

CLICK AND
WIN
billetdoux.ch

SUCHARD
COUVERTURE-CONFISEUR
SUISSE