

A close-up photograph of Executive Chef Heinz Brassel in a professional kitchen. He is wearing a white chef's uniform and a tall white toque. He is focused on plating a dish, using a pair of wooden chopsticks to place a small green garnish on a white plate. The plate contains a beautifully plated dish with lamb chops, purple onions, and other ingredients. The background shows a busy kitchen with various pieces of equipment and another chef working in the distance.

Heinz Brassel und seine besten Rezepte

Der Food-Dirigent im «Seedamm Plaza»

Geradlinig und authentisch im Geschmack ist das, was in der «Pur»-Showküche im Kongresshotel Seedamm Plaza in Pfäffikon SZ zubereitet wird. Executive Chef Heinz Brassel zeigt drei seiner aktuellen Gerichte und erzählt, weshalb ihm sein Team so wichtig ist.

Sandwich von der Altendorfer Forelle mit San-Daniele-Schinken und Nüsslisalat mit Ei



Zwölf Jahre ununterbrochen an einem Ort. Ungewöhnlich für einen Küchenchef. Entweder schiebt da einer 'ne ruhige Kugel. Oder der Job ist so spannend und vielseitig, dass man gar nicht auf die Idee kommt, seine Zelte abubrechen und nach einer neuen Herausforderung Ausschau zu halten.

Für Heinz Brassel, Executive Chef im Kongresshotel Seedamm Plaza in Pfäffikon SZ, trifft genau diese Variante zu. Der Koch hat an den Gestaden des Zürichsees so tiefe Wurzeln geschlagen, dass er aus dem Hotel nicht mehr wegzudenken ist.

«Im Seedamm Plaza kann ich mich verwirklichen. Hier habe ich die Chance, neue Projekte anzugehen»,

sagt der für seine exakte Planung und seinen ausgeprägten Ordnungssinn bekannte Heinz Brassel begeistert.

Der heute 41-Jährige ist ein Mann der ersten Hotelstunde. Seit 1998, dem Eröffnungsjahr des «Seedamm Plaza», dirigiert er das gastronomische Angebot des Hauses, zu dem mittlerweile drei Restaurants gehören. Während im «Punto» gutbürgerliche Küche mit italienischem Touch serviert wird, gibts im «Nippon Sun» klassische japanische Gerichte mit Schwerpunkt Sushi und Teppanyaki. Flaggschiff im «Seedamm Plaza» ist zweifellos das dritte und jüngste Restaurant «Pur». Ein Lokal mit edlem Interieur, grossen Fensterfronten hin zum



Seedamm Plaza. Im Seminar-, Kongress- und Eventbereich gehört das Hotel zu den Top Ten Europas.

Zürichsee und einer halbrunden offenen Showküche. Den Begriff «Pur» nimmt man, was die Gerichte anbelangt, wörtlich. «Natürliche Zutaten, klare Formen und Anrichtelinien, authentischer Geschmack, das ist unser Verständnis von pur», so Heinz Brassel.

Rund 50 Mitarbeitende führt der Executive Chef im «Seedamm Plaza». Wichtig sind ihm qualifizierte und ambitionierte Köche. Tüftler und solche, die jederzeit mit anpacken können. Heinz Brassel versteht es, immer wieder ambitionierte Wettbewerbsköche für eine Stelle im «Seedamm Plaza» zu begeistern. So gehören aktuell drei aktive und ein ehemaliger Kochkünstler zur Küchenmannschaft. Roman Okle etwa, Heinz Brassels Stellvertreter, ist Captain der Aargauer Kochgilde. Thomas Bissegger, auch er Mitglied der Aargauer Kochgilde, nahm dieses Jahr zum zweiten Mal am Swiss Culinary Cup teil. Reto Jenal gehört der aktuellen Juniorenkochen an. Und schliesslich Florian Bettschen. Er kochte bis vor zwei Jahren mit der Juniorenkochen. «Ohne sie und die anderen Köche wären wir mit dem «Seedamm Plaza» nicht dort, wo wir heute sind», sagt Heinz Brassel und verweist auf die 15 Punkte, mit denen das «Pur» im Gastroführer GaultMillau aufgelistet ist.

Sich selbst bezeichnet Heinz Brassel heute als Manager. Er, der einst in Muttenz Koch lernte und kurz darauf eine



Restaurant Pur. Gestylte Ambiance mit Cheminée, erlesenen Möbeln und moderner, offener Showküche.

Medaillon vom SwissPrim-Kalbsfilet mit Oxtail-Gewürzjus, Silser Knödelterrine, Champagnerwirsing und Kalbsstroh



Zweitausbildung im Servicfach in Basel absolvierte, befasst sich mit Visionen, mit der Zukunft des Hotels. Drei Fragen beschäftigen ihn dabei. Erstens: «Wie positionieren wir uns in Zukunft als Caterer und arbeiten mit Gastrounternehmen zusammen?» Zweitens: «Wie definieren wir neue Abläufe im Qualitätsmanagement?» Und drittens: «Was müssen wir als Unternehmen anstreben, um weiter die Nummer eins in der Kongresshotellerie in der Region zu bleiben?»

Stolz erzählt Heinz Brassel vom Schweizer Wirtschaftspreis «ESPRIX», den Bundespräsidentin Doris Leuthard dem «Seedamm Plaza» dieses Jahr verliehen hat. Nächstes Jahr soll der neben dem Hotel gelegene «EventDome» einem neuen Konzept weichen. Welchem genau, will Heinz Brassel nicht verraten.

Bei allen Managementaufgaben, als Koch mit Leib und Seele dürfe man ihn nach wie vor bezeichnen. «Wenn ich auf meine Kochlaufbahn so zurückblicke», erzählt Heinz Brassel, «haben mich die Saisonstellen in Klosters bei Jakob Jan und in Locarno bei Robert Riedl sehr geprägt. Und natürlich meine Jahre in Australien. Von 1990 bis 1997 habe ich als Sous-chef und Küchenchef in New South Wales gearbeitet und zwei Neueröffnungen mitgemacht.»

Wichtig ist dem Executive Chef, sein über die Jahre aufgebautes Köche-Kontaktnetz weiter zu pflegen. Besonders am Herzen liege ihm die so genannte freie Runde, eine Gruppe von eidgenössisch diplomierten Küchenchefs innerhalb des Cercle des Chefs de Cuisine Zürich. Aber auch am «Chefstable» von Nestlé hänge er. Nicht zu vergessen seine Freunde von der ehemaligen Lerngruppe für die höhere Fachprüfung. Christoph Wildhaber, Marcel Merlo, Philipp Mutzner und Max Gsell. «Mit ihnen tausche ich mich regelmässig aus», so Heinz Brassel und fügt nach kurzem Überlegen bedauernd an: «Man müsste einfach mehr Zeit für so was haben.»

joerg.ruppelt@gastronews.ch

Fotos: René Frauenfelder

www.seedamm-plaza.ch

Igel und Sorbet von der Williamsbirne mit Olivenölgelee



Sandwich von der Altendorfer Forelle mit San-Daniele-Schinken



Zutaten (für 10 Personen):

Sandwich mit Schinken und «Schraubrot»

- 1 kg Altendorfer Forellenfilets
 - 1 St. Schraubrot, dunkel/gefroren
 - 5 St. Tranchen San Daniele Schinken
- wenig Butter etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Forellenfilets sehr sauber entgräten, häuten und Bauchlappen etwas trimmen.

Filets gegeneinander zusammenlegen, dass eine gleich dicke Fläche entsteht. In 70-g-Tranchen schneiden, leicht salzen und in jeweils eine längs halbierte Tranche Schinken einrollen. Gefrorenes Schraubrot dünn schneiden und die Forellen-Päckchen darin einwickeln. Für 20 Minuten bei trockener Wärme (70 Grad) temperieren, in Butter knusprig ausbraten und sofort servieren.

Traubengelee

- 250 g Traubensaft
- 2 Bl. Gelatine
- 1 g Gelan
- 2 g Agar-Agar
- 20 g Zucker

Zubereitung:

Traubensaft und Zucker zum Siedepunkt bringen. Gelan und Agar-Agar beigegeben und nochmals kurz zum Siedepunkt bringen. Eingeweichte Gelatine beigegeben, verrühren und passieren. Auf ein mit Folie bespanntes Blech

geben und auskühlen lassen. Der Gelee kann auch leicht warm serviert werden.

Wachtelei wachweich:

Zubereitung:

10 St. Wachteleier
Die Wachteleier exakt zwei Minuten sieden und danach für zirka 30 Minuten in Eiswasser liegen lassen. Schälen und vor dem Servieren in lauwarmem Salzwasser temperieren.

Garnitur

- Trauben, halbiert
- Portwein-Crème-fraîche
- Nüsslisalatblätter
- Speckvinaigrette
- geröstete Nüsse

Medaillon vom SwissPrim-Kalbsfilet mit Oxtail-Gewürzjus, Silser Knödelterrine, Champagnerwirsing und Kalbsstroh



Zutaten (für 10 Personen):

SwissPrim Kalbsfilet und Kalbsstroh

- 1,5 kg Kalbsfilet, gross (eine Tranche)
 - 1 kg Kalbsbruststroh
- (als Abschluss für Fleisch)

Zubereitung (Kalbsstroh):

Kalbsbrust sehr weich sieden und abkühlen. Fleisch von Hand auseinander zupfen, so dass lange Fäden entstehen. Die Fleischfäden gut trocknen, leicht mehlieren, abschmecken und in geklärter Butter ausbacken.

Silser Knödelterrine

- 400 g schnittfestes Laugenbrot
- 70 g Zwiebelschwitze
- 3 EL Öl
- 150 g weiche Butter
- 3 St. Eier
- 2 St. Eigelb
- 220 g Milch

- 2 EL gehackte Petersilie
 - 2 EL Mehl
- etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Laugenbrot in Würfel schneiden. Weiche Butter schaumig rühren, Eier und Eigelb untermischen und gut verrühren. Laugenbrot, Zwiebelschwitze, Milch zusammen mit Petersilie, Salz und Pfeffer zur Buttermasse geben. Mehl untermischen und alle Zutaten vermengen, bis eine glatte Masse entsteht. Die Masse zehn Minuten ruhen lassen. In einer kleinen Terrinenform auf Kern 85 Grad bei 90 Grad Dampf. Terrinentranchen in Butter ansautieren.

Champagnerwirsing

- 3 St. Wirsing, mittlere Grösse
 - 100 g Zwiebeln
 - 50 g Weisswein
 - 400 g Halbrahm
 - 150 g Champagner
- nach Wunsch Maizena, angerührt
etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle
etwas Muskat

Zubereitung:

Zwiebeln ohne Farbe dünsten und mit Weisswein ablöschen und reduzieren. Mit dem

Halbrahm aufgiessen, simmern lassen und passieren. Mit dem Maizena stark abbinden, damit die Sauce den Alkohol aufnehmen kann, ohne zu gerinnen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Champagner beigegeben und die Sauce nicht mehr zum Siedepunkt bringen. Den Wirsing feinblättrig schneiden und dunkle und hellere Blätter separat blanchieren, so dass alle knapp weich sind. Den Wirsing dann kurz vor dem Anrichten in der Sauce erhitzen, damit das Ganze schön bindet. Nach Wunsch etwas Säure oder Champagner beigegeben.

Oxtail-Gewürzjus

- 600 g Oxtailjus
- 3 St. getrocknete Feigen
- 1 St. Sternanis
- 1 St. Vanilleschote (Tahiti)
- 3 St. grüner Kardamon
- ½ St. Zimtstange
- 2 g Ingwerpulver
- 5 g tasmanischer Pfeffer
- 3 g Senfkörner
- 2 g Ingwerpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten mischen und am besten über Nacht knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Vor dem Ziehenlassen entsprechend mit Wasser auffüllen.

Igel und Sorbet von der Williamsbirne mit Olivenölgelee



Zutaten (für 10 Personen):

Crustillon

- 250 g Williamsbirne, geraffelt
- 40 g Puderzucker
- 30 g gemahlene Mandeln
- 40 g Löffelbiscuit
- 40 g flüssige Butter
- 20 g Zitronat

Zubereitung:

Die geraffelten Birnen leicht auspressen und die restlichen Zutaten beigegeben. Kurz stehen lassen und dann Kugeln von zirka 20 Gramm drehen.

- Eiweiss
- Filoteigstreifen
- Puderzucker

Die Kugeln in flüssigem Eiweiss drehen und in die Filoteigstreifen einrollen. Im Fett schwimmend backen und mit Puderzucker bestreuen.

Williamsbirnensorbet

- 200 g Püree von der Williamsbirne
- 140 g Zucker
- 250 g Wasser
- 1 Bl. Gelatine
- 1 St. Zitronensaft
- 20 g Williams

Zubereitung:

Püree: Birnen in einem Minimum Zuckerwasser pochieren, mit wenig Zuckerwasser pürieren und das Ganze durch ein Passier-

tuch passieren. Es dürfen keine Fasern im Sorbet sein. Eingeweichte Gelatine und Zitronensaft dazugeben, abkühlen und mit Williams abschmecken. Masse einfrieren.

Dattelparpaccio

Zirka sechs Jumbodatteln schälen und entkernen. Zwei Blatt Backpapier einfetten und die Datteln dazwischen einen Millimeter dünn plattieren/ausrollen. Das Ganze einfrieren und danach in gewünschte Grössen schneiden.

Olivenölgelee

- 100 g Isomalt
- 24 g Glucose
- ½ St. Vanille
- 4 Bl. Gelatine
- 200 g Olivenöl

Zubereitung:

Wasser, Isomalt, Puderzucker, Glucose fünf Minuten bei 90 Grad rühren, nicht sieden. Eingeweichte Gelatine bei 60 Grad einrühren und in den Bechermixer geben. Öl wie bei einer Mayonnaise einlaufen lassen. Etwas abkühlen und in ausgelegte Schnittform giessen. Beim Anrichten die obere Seite in Zucker absetzen.



SwissPrimGourmet steht für Schweizer Gourmet-Fleisch von höchster Qualität. Es stammt ausschliesslich von ausgesuchten Tierrassen wie dem Angus-Rind. Tierfreundliche Haltung, natürliche Fütterung und sorgsame Verarbeitung können wir nicht nur garantieren, sondern mit Ohrmarken-Nummer und Herkunftspass sogar lückenlos dokumentieren. Mit SwissPrimGourmet erhalten Sie ein geschmacklich perfektes, aromatisches, ebenso saftiges wie zartes Stück Fleisch. Mehr erfahren Sie unter www.traita fina.ch.



Exklusivvertrieb: Traitafina AG, 5600 Lenzburg