



Die besten Rezepte

Patrik Friemels neue Waldhaus-Küche

«Immer wieder eine neue Herausforderung suchen!» Das ist das Motto von Patrik Friemel. Seit 2010 arbeitet der eidg. dipl. Küchenchef im Viersternehotel Dolder Waldhaus am Zürichberg, das jetzt grosse Pläne schmiedet.

Saibling mit Gurkensalat, Tomaten-Vinaigrette und Gurkenrelish



Architektonisch – und da muss man beileibe kein Experte sein – ist das Viersternehotel Dolder Waldhaus kein Glanzstück. Der graue Betonplattenbau mit seinen 70 Hotelzimmern und 30 Appartements passt so gar nicht mehr in die Zürichberg-Region. Nur wenige Schritte entfernt befindet sich das vor Jahren aufwendig umgebaute, glanzvolle Fünfsternehaus The Dolder Grand.

Das Restaurant wurde zwar 2009 renoviert, dennoch ist das zum Dolder Resort gehörende «Waldhaus» sanierungsbedürftig. «Ein kompletter Neubau wird ins Auge gefasst», bestätigt Dolder-Sprecherin Flack. Ein Architekturwettbewerb werde in die Wege geleitet. Ein Totalabriss und Wiederaufbau des Hotels sei aber nicht vor 2016 vorgesehen.

So veraltet die Architektur und die Haustechnik sind, so zeitgemäss präsentiert sich die Gastronomie des Hauses. Und das bereits seit Jahren. Schwung brachte Gion Martin Fetz 2007 in die «Waldhaus»-Küche mit neuen Angeboten an Thai-Spezialitäten, überarbeiteten «Waldhaus»-Klassikern und modernen Tagesmenüs. Im vergangenen Jahr wechselte Gion Martin Fetz als Executive Chef ins «Dolder Grand». Seinen Posten als Küchenchef im «Waldhaus» übernahm per 1. April 2010 Patrik Friemel, ein tatendurstiger, offener, probierfreudiger Kochprofi mit Kochwettbewerbserfahrung.



Dolder Waldhaus Frühestens 2016 soll das Viersternehaus umgebaut werden.

Wollschwein-Allerlei, Kartoffelbox und Bohnengemüse



Der 42-Jährige trägt sein Herz auf der Zunge. «Hier im «Waldhaus», sagt er, «fühle ich mich pudelwohl.» Wohl wissend, dass er das «Waldhaus»-Angebot mit Klassikern wie Wiener Schnitzel und Kalbsleberli nicht gänzlich umkrepeln kann, versucht er, seine Vorstellung von modernen Speisen umzusetzen. Vor allem bei den Tagesmenüs.

**Leichter soll es daherkommen,
moderner, mit schönem
Farbenspiel angerichtet.**

So findet sich auf der Karte ein pochier-tes Saiblingsfilet mit Kräuter-Beurre-blanc, Polenta mit geschmolzenem Trüffelbrie oder ein grilliertes Poulet mit Jus auf Waffelkartoffeln und Bohnen.

Patrik Friemels Menüsprache ist klar und deutlich, gänzlich frei von gedrech-selten Umschreibungen, die zwar auf Extravaganz hindeuten, beim Gast jedoch nur Verwirrung stiften. So be-zeichnet er die exklusiv für «Food & Be-verage» komponierte Vorspeise ganz ein-fach als «Saibling mit Gurkensalat». Den Hauptgang, für den er immerhin Brust, Schulter und Filet vom Wollschwein verwendete, nennt er «Allerlei vom Woll-schwein».

Küchenchef Patrik Friemel gehört zu den Neugierigen. Er ist an allem inte-ressiert, was neu auf den Markt kommt und was, wie die gute alte Kalbskopf-backe, wiederentdeckt wird. «Gwund-rig» sei er schon immer gewesen, sagt er schmunzelnd. Sogar schon als junger Stift im Mövenpick-Restaurant Feld-



Waldhaus-Terrasse. Ruhe pur und fan-tastischer Panoramablick auf Zürich, den See und die Alpen.

Gianduja-Schokolade mit Sauerrahmeis, Pistazienbiskuit, Minzenpesto



schlösschen an der Zürcher Bahnhofstrasse, als ihm Georges Pfäffli die ersten Handgriffe beibrachte. «Von ihm habe ich wahnsinnig viel gelernt, genauso wie von Urs Thommen vom Restaurant Bären in Utzenstorf, wo ich meine erste Commis-Stelle antrat.»

Später arbeitete er im Hotel Ascot in Zürich, im Restaurant Erlenhöhe in Erlenbach und in einem Fünf-Sterne-Resort in Kanada. Anfang der 90er-Jahre sammelte er Erfahrung während mehrerer Saisons im Berghaus Egli in Gstaad, im «Gstaader Palace» sowie im «Kronenhof» in Pontresina. Mehr als fünf Jahre war er anschliessend unter anderem als Instruktor an der Belvoirpark-Hotelfachschule in Zürich tätig. Danach zog es ihn ins «Au Premier», einen Betrieb der Candrian Catering AG im Zürcher Hauptbahnhof. «Während dieser Zeit absolvierte ich die höhere Fachprüfung zum eidgenössisch diplomierten Küchenchef», so Patrik Friemel stolz.

Fünf Jahre hielt er dem Betrieb die Treue, ehe er nach einem kurzen Abstecher ins «Courtyard by Marriott» in Zürich ins Hotel Airport nach Glattbrugg wechselte. «Nicht, dass es mir im «Airport» nicht mehr gefallen hätte», erzählt Patrik Friemel, «aber ich bin einer, der immer mal etwas anderes machen und vor allem viel lernen will.» So liess er sich Anfang 2010 von Gion Martin Fetz zu einem Gespräch ins «Waldhaus» an den Zürichberg locken. «Gion suchte damals einen Nachfolger und fragte mich, ob ich nicht Lust hätte, die «Waldhaus»-Küche zu übernehmen.»

Eigentlich, gibt Patrik Friemel unumwunden zu, hatte er ja überhaupt keine Lust, nochmal in ein Vier- oder Fünfsternehotel zu wechseln, aber das Angebot sei doch zu verlockend gewesen.

Patrik Friemel spricht das Potenzial seines Hauses an und zeigt auf die «Waldhaus»-Terrasse: «Nur schon diese Ruhe, dieser fantastische Panoramablick. Hierher lassen sich noch so viele neue Gäste locken!»

joerg.ruppelt@gastronews.ch

Fotos: René Frauenfelder, Stefan Schmidlin

www.dolderwaldhaus.ch



Zutaten (für 10 Personen):

Gurkensalat und Sprossen

- 300 g Gurken, mit «Mandoline» feine Julienne hobeln
- 50 g Quark
- 1 x Salz
- 1 x abschmecken, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Gurken salzen und 30 Minuten stehen lassen, Saft abschütten; mit Quark binden, abschmecken.

Gurkenrelish

- 300 g Gurkenwürfel (Rest der Gurken für den Gurkensaft aufbewahren)
- 1 x Salz
- 15 g Rapsöl



Zutaten (für 10 Personen):

Wollschwein-Allerlei

- 800 g Schweinebrust, pariert
- 500 g Schweineschulter, in Ragout geschnitten
- 600 g Schweinefilet, pariert
- 20 g Rohrzucker
- 100 g Fettstoff
- 1 x abschmecken, Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 150 g Jus lié

Zubereitung

Das Bruststück im Holdomat mit Fond garen, portionieren und glasieren (mit wenig Rohrzucker). Aus der Schulter ein klassisches Ragout fertigen. Das Schweinefilet rosé braten.

Saibling mit Gurkensalat und Tomaten-Vinaigrette, Gurkenrelish

- 10 g Balsamico, weiss
- 30 g Meerrettich, frisch gerieben
- 120 g Gurkensaft (aus den Gurkenresten herstellen)
- 1,5 g Xanthan
- 1 x abschmecken, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Gurkenwürfel salzen und 30 Minuten stehen lassen. Abtropfen lassen. Mit Rapsöl, Meerrettich und Essig Sauce herstellen, mit den Gurkenwürfeln mischen. Xanthan mit Gurkensaft binden (1 bis 2 Minuten mixen, Bindung herstellen). Gurkenwürfel und gebundenen Gurkensaft vermischen, abschmecken.

Tomaten-Vinaigrette

- 300 g Tomaten
- 30 g Weissweinessig
- 50 g Olivenöl
- 20 g Schalotten, fein gehackt
- 2 g Kristallzucker
- 1 x abschmecken, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Wollschwein-Allerlei, Kartoffelbox und Bohnengemüse

Schalotten-Confit

- 8 EL Schalotten, in Würfel
- 20 g Kochbutter
- 8 cl Portwein, rot
- 4 cl Madeira
- 20 cl Rotwein
- 1 x Zitronen-Thymian
- 1 x abschmecken mit Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Schalottenwürfel in Butter mit Salz dünsten, Zitronen-Thymian beigegeben. Mit Portwein, Madeira und Rotwein auffüllen und zusammen einkochen lassen, bis eine natürliche Bindung entsteht. Zitronen-Thymian entfernen, abschmecken.

Kartoffelbox

- 1,5 kg Kartoffeln, geschält
- 100 g Schalotten-Confit, fertig gegart
- 500 g Wollschwein-Ragout, gegart mit Sauce
- 1 x abschmecken, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Tomaten blanchieren und schälen, in regelmässige Würfel schneiden. Vinaigrette herstellen mit Weissweinessig, Kristallzucker, Olivenöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle. Tomaten mit der Vinaigrette marinieren.

Saibling

- 900 g Saiblingsfilet mit Haut (in regelmässige Stücke schneiden)
- 60 g Fettstoff
- 1 x abschmecken, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Saiblingsfilet würzen, auf der Hautseite sautieren (knusprig).

Garnituren

- 30 St. Knäckebrot, zugeschnitten
- 10 x Sprossen

Alle Zutaten nach Wunsch auf passendem Teller arrangieren.

Zubereitung

Aus geschälten Kartoffeln eine Kartoffelbox herstellen (zuschneiden, ausstechen, aushöhlen, mit Deckel). Blanchieren, auskühlen lassen, frittieren, füllen mit heissem Schalotten-Confit und dem heissen Ragout. Deckel schräg anlegen.

Bohngengemüse

- 200 g Fèves-Bohnen, gesotten und geschält
- 250 g Butterbohnen
- 250 g Stangenbohnen
- 60 g Schalotten, fein gehackt
- 60 g Butter
- 1 x abschmecken, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Alle Bohnen kurz mit Schalotten in Butter dünsten, abschmecken. Alle Zutaten nach Wunsch auf passendem Teller arrangieren.

Gianduja-Schokolade mit Sauerrahmeis und Pistazienbiskuit, Minzenpesto



Zutaten (für 10 Personen):

Gianduja-Mousse

- 400 g Edelbitterschokolade
- 4 EL Wasser
- 200 g Vollrahm
- 60 g Gianduja

Zubereitung

Schokolade, Wasser und Gianduja im Wasserbad schmelzen. Den steif geschlagenen Vollrahm in die leicht abgekühlte Masse melieren. In die vorbereiteten Ringe abfüllen.

Sauerrahmeis

- 130 g Kristallzucker
- 70 g Wasser
- 450 g Sauerrahm
- 1 EL Honig
- 1 St. Limette, Raps und Saft

Zubereitung

Alle Zutaten vermischen, in Pacojetbecher abfüllen, frosten. Portionsweise pacossieren.

Pistazienbiskuit

- 125 g Kochbutter, pomadig
- 125 g Staubzucker
- 90 g Mandeln, weiss, gemahlen
- 75 g Pistazien, fein gemahlen
- 0,5 EL Pistazienmark
- 200 g Vollei

Zubereitung

Alle Zutaten im Rotor mixen. In Springform zirka 1,5 cm hoch ausgiessen, bei 160 °C 15 bis 20 Minuten backen (darf und soll noch speckig sein). Ausstechen passend zu den Mousseringen.

Kuchenteig

300 g Kuchenteig, ausgerollt in zehn Portionen, rund ausgestochen (passend zu den Mousseringen). Mit Wasser mittels Pinsel bestreichen und mit Staubzucker leicht stäuben. Knusprig-hell bei 180 °C backen.

Knusperhüppe

- 50 g Kochbutter
- 50 g Puderzucker
- 50 g Weissmehl
- 50 g Glukose
- 2 EL geröstete, gebrochene Kakaobohnen

Zubereitung

Alle Zutaten gut vermengen und kleine Rollen mit 1,5 cm Durchmesser formen, kühlen. Kleine Bällchen (15 g) auf die Backbleche setzen, leicht flachdrücken, mit Kakaobohnen bestreuen. Backen bei 180 °C (Achtung schmilzt, Abstand halten, ergibt sicher pro Bällchen 5 cm Durchmesser). Warm zuschneiden – ausstechen je nach Wunsch.

Minzenpesto

- 50 g weisse Couverture
- 50 g Minze
- 50 g Sonnenblumenöl
- 25 ml Läuterzucker
- 25 ml Zitronensaft
- 1 x Ascorbin

Zubereitung

Alle Zutaten im Rotor mixen, bis eine Bindung entsteht und die Masse sich sattgrün färbt.

Garnitur

- 30 St. Himbeeren
- 10 St. Minzenzweige

Fertigen

Gebackener Kuchenteig, dann das Pistazienbiskuit und am Schluss die Mousse obenauf setzen. Knusperhüppe auf die Mousse platzieren. Vom Sauerrahmeis schöne Quenelles abstechen und garnieren mit Minze und Minzenpesto.



Weitblick. Von den Zimmerbalkonen bietet sich den Gästen eine unverbaute Aussicht auf Zürich.



Dolder-Waldhaus-Restaurant. 2009 wurde es innerhalb von zehn Tagen sanft renoviert und mit neuen Möbeln ausgestattet.