



Eine leckere Schweinerei:
Ein Ibérico-Entrecôte mit Rostbratwurst.



Clouds-Chefkoch Martínez Salvany
mit einer seiner «Züritipp»-Kreationen.

ROSTBRATWURST

WURST IN BESTER GESELLSCHAFT

*David Martínez Salvany, katalanischer Küchenchef im Clouds,
hat für den «Züritipp» einen Dreigänger gekocht.
Im Zentrum der Kreationen steht die stadtbekannte Wiediker Rostbratwurst.*

VON ALEXANDER KÜHN (TEXT) UND SABINA BOBST (BILDER)

GOURMET Was passiert, wenn man einen der besten Köche Zürichs mit der berühmtesten Wurst der Stadt in die Küche schickt? Eine ganze Menge! Besonders dann, wenn der Koch David Martínez Salvany heisst. Der mit einem «Michelin»-Stern ausgezeichnete Katalane, Küchenchef des Clouds im Prime Tower, kreierte eigens für den «Züritipp» einen Dreigänger aus zwei Vorspeisen und einem Hauptgericht. Zu Ehren der Wiediker Rostbratwurst. Er beweist, dass die schlanke Schweinsbratwurst mit dem groben Fleisch und der geheimen Gewürzmischung auch in der Haute Cuisine bestens mitspielen kann.

«Wurst ist der Spiegel einer Kultur. Ein Land ohne Wurst hat kulinarisch ein Problem. Ich bin es aus meiner Heimat gewohnt, mit Wurst zu kochen, sie in Gerichte zu integrieren, nicht nur einfach zu braten und mit einer Beilage zu servieren. Darum hat mich diese Aufgabe gleich gereizt», sagt Martínez Salvany. Er bedauert, dass man Wurst als Element kulinarischer Kreationen so selten auf den Karten der Zürcher Restaurants findet. Dabei sei die Bratwurst als Solist doch so traditionsreich und beliebt. «Mit Wurst kann man alles machen, ausser wahrscheinlich Desserts. Sie passt zu Fleisch und Fisch gleichermaßen, ich könnte mir sogar

ein Restaurant vorstellen, in dem es nur Wurst zu essen gibt.»

Den Anfang von Martínez Salvany's Menü, das sich zu Hause leicht nachkochen lässt, machen mit der Wiediker Rostbratwurst, Zwiebel- und Speckcreme, Apfelwürfelchen und frisch geriebenem Meerrettich belegte Ciabattastreifen, die zuvor goldbraun geröstet wurden. Dazu gibt es einen kleinen Blattsalat. Die Schärfe und die leichte Bitternote des Meerrettichs verleihen dem Gericht eine wunderbare Frische, Zwiebel und Apfel sorgen für die Süsse. «Wurst und Frucht, das ist eine Kombination, die immer gut passt», sagt der Clouds-Küchenchef. «Auch Kartoffeln und Zwiebeln sind eine klassische und überzeugende Ergänzung. Schärfe tut der Wurst ebenfalls gut, Säure genauso, aber dazu braucht sie die Verbindung mit einem anderen Element wie der Zwiebel. Süsse muss man mit Vorsicht einsetzen. Süsser Senf, wie man ihn in Bayern zu den Weisswürsten reicht, ist zum Beispiel eine gute Sache.»

Als zweite Vorspeise bereitet Martínez Salvany eine Mariage von Meer und Land zu – bestehend aus Stockfisch, Rostbratwurst, Peperonicoulis, Eierschwämmchen und Kartoffel als Püree und Espuma. Ein geradezu unerschämter Genuss. Der Stockfisch hat dank der schonenden

Zubereitung bei 80 Grad und dem Schmelz der Kartoffel nichts mehr von der salzigen Widerborstigkeit, die ihm hierzulande einen schlechten Ruf eingetragen hat. Der Fisch zergeht regelrecht auf der Zunge, während die Wurst dem Gericht eine kräftige Komponente verleiht. Und wie lange brauchte der Meisterkoch, um auf diese Idee zu kommen? «Fünf Minuten etwa», sagt er und lacht. Wurst schmeckt offenbar nicht nur, sie inspiriert auch.

Der Hauptgang ist dann eine Schweinerei im allerbesten Sinn: Zur Wiediker Rostbratwurst von der Metzgerei Keller am Manesseplatz gesellen sich ein Entrecôte vom Ibérico-Schwein, Karotten, Bratkartoffeln, Haselnusscrumble, ein aromatischer Jus und Pimientos de Padrón. Auch diese Kreation schmeckt so gut, dass wir sogar ein Wurstdessert probiert hätte.

**MAAGPLATZ 5
8005 ZÜRICH**

TEL. 044 404 30 00 WWW.CLOUDS.CH

Die Rezepte von Martínez Salvany sowie
zusätzliche Bilder finden sie online unter: www.zueritipp.ch