

Edle Stücke und Hygiene sind oberstes Gebot

EIN KLASSIKER • «Rindstatar mille sens» gehört zu jenen Gerichten aus Domingo S. Domingos Küche, mit denen der Spitzenkoch bei seinen Gästen seit 20 Jahren immer wieder punktet.

1921 hat der französische Meisterkoch Auguste Escoffier erstmals ein Tatar kreiert und seinen Gästen aufgetischt. «Ich bin mir bewusst, dass ein Gericht aus rohem Rindfleisch nicht jedermanns Sache ist», sagt Urs Messerli. Er weiss ebenfalls, dass sich die Essgewohnheiten mit den Jahren geändert haben. Innovative Köchinnen und Köche liessen darum ihrer Kreativität freien Lauf. «Vegetarische und vegane Varianten sind heute viel mehr als fleischlose Alternativen eines Rindstatars.» Nichtsdestotrotz habe sich das «Rindstatar mille sens» als zeitloser Klassiker auf der Speisekarte des «mille sens» seit nunmehr 20 Jahren halten können und sei bei den Gästen sehr beliebt und sehr gefragt, so der Inhaber der «mille sens groupe AG».

«Das A und O eines guten Tatars ist fein gewürfeltes oder fein gehacktes Muskelfleisch vom Rind. Es sollten zudem nur die edelsten Filetstücke – ohne Fett und ohne Sehnen – verwendet werden», sagt Messerli. Minderwertiges Fleisch lasse sich nicht zu einem Tatar verarbeiten. «Wichtig ist zudem, dass bei der Zubereitung ausgesprochen hygienisch und «à la minute» gearbeitet wird.» Das heisst: «Das Fleisch muss, damit es nicht zerquetscht wird, mit einem scharfen Messer genau auf die Zeit fein geschnitten oder gehackt werden.» Bei diesem Arbeitsgang könne das Fleisch bereits ein wenig mit Salz bestreut werden. Dadurch werde es keimresistenter, sei vorgewürzt und behalte die Farbe besser, so der Tipp des Profis. «Je nach Vorliebe werden dem gerührten Eigelb verschiedene Gewürze, Salzgurkenwürfelchen, geschnittene Schalotten und Paprikapulver sowie ein gutes Olivenöl beigefügt und mit dem Fleisch vermischt.» Es müsse zudem kühl gehalten werden und dürfe nicht zu lange warmen Temperaturen ausgesetzt sein. Eine Magenverstimmung lasse sonst postwendend grüssen. «Noch heute wird in guten Lokalen ein Rindstatar vor den Gästen am Tisch fertig zubereitet und wie ein Hamburger auf dem Teller serviert», sagt der Punktekoch. Für den Hausgebrauch empfiehlt Urs Messerli, beim Metzger bereits gehacktes oder geschnittenes Tatarfleisch gefroren zu kaufen. Mit einer eigenen Sauce, zum Beispiel mit einem Schuss Whisky, Calvados oder Cognac, könne dem Gericht eine ganz persönliche Note verliehen werden. Eine Praxis, die in Gastroküchen immer öfters angewendet werde, sagt Messerli. **Jürg Amsler**



«Rindstatar mille sens» mit Parmesan-Mousse ist ein Klassiker aus Domingo S. Domingos Küche.

zvg

Rindstatar «mille sens»

(Zutaten für 4 Personen)

- 200 g Rindshuft, in kleine Würfel schneiden/hacken
- Salz, Pfeffer
- 1 Parisette oder Focaccia
- 1 Eigelb
- 40 g Olivenöl extra vierge
- 2 cl Zitronensaft
- 30 g Ketchup
- 2 cl Cognac
- Paprika, Pfeffer, Tabasco nach Wunsch und Schärfe
- 30 g Cornichon-Brunoise
- 20 g Petersilie, gehackt
- 20 g Bärlauchblätter

Radieschen, Frühlingskräuter und Blüten als Garnitur

Zubereitung

Saucenzutaten mit kleinem Schwingbesen gut vermischen. Rindshuft-Würfelchen dazugeben, vermischen, nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Parisette in zirka 7 Millimeter dicke Scheiben schneiden und im Ofen rösten.

Die Tatar Masse in einen Ring anrichten, mit den Garnituren garnieren.

Parmesan-Mousse mit einem Spritzsack dazu anrichten. Geröstete Parisette-Scheiben oder Focaccia dazu servieren.

Rezept: Domingo S. Domingo/Urs Messerli

Parmesan-Mousse

(Zutaten für 6 Personen)

- 2,2 dl Milch/Rohmilch offen
- ½ dl Vollrahm, flüssig
- 1,2 g Gelatine
- 150 g Parmesan, gerieben
- 100 g Mascarpone
- 40 g Philadelphia Cream Cheese
- 1,2 dl Vollrahm, geschlagen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Alle Käse und die Gelatine in die warme Milch mit dem flüssigen Rahm einrühren, erkalten lassen, gut abschmecken mit Pfeffer, Salz und wenig Tabasco. Vor dem Stocken den geschlagenen Rahm daruntertermischen und sofort in einer Schüssel abkühlen lassen.

Wo der Name Programm ist und tausend Sinne geweckt werden

JUBILÄEN • 20 Jahre «mille sens – les goûts du monde» und 10 Jahre «mille vins»: Grund genug für kulinarische Feierlichkeiten.

Die «mille sens groupe AG» hat eine bewegte Geschichte. Sie beginnt eigentlich schon 1993. Urs Messerli macht sich im «Hirschen» in Langnau, seinem Lehrbetrieb, mit einer Kollektivgesellschaft selbstständig. Nach einem Abstecher ins freiburgische Villarepos (1999) gründet er 2003 «mille sens – urs messerli» als Einzelfirma und baut das Restaurant in der damaligen Markthalle in Bern auf. Aus der Idee einer begehrten Weinkarte wird später die «mille vins gmbh» gegründet. Die Vinothek und der eigenständige Laden werden unter dem Namen «mille vins – vinothek & weinhandlung» geführt. 2008 erwirbt Messerli die Sensorik-Lizenz an der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften in Wädenswil. Schon als Kochlehrling waren Messerli Wein und Sensorik wichtig. Seine Ferien verbrachte er meistens auf Märkten oder in feinen Restaurants und später bei Winzern in deren Weinkeller. Dass er einmal Weinhändler würde, hatte er sich damals aber nicht träumen lassen.

Die Vinothek und die Weinhandlung finden nach dem Auszug aus der



«Les messieurs mille vins et mille sens»: Urs Messerli (l.) und Domingo S. Domingo. zvg

Markthalle 2013 an der Mottastrasse 20 im Berner Kirchenfeldquartier ein neues Zuhause – notabene in einer ehemaligen Weinhandlung. Die Weine von «mille vins» stammen hauptsächlich aus Europa, von kleinen Weinbaubetrieben, denen Nachhaltigkeit und Qualität am Herzen liegen. Messerli und sein Team kennen die Produzentinnen und Produzenten persönlich. Mit einigen wurden Eigenabfüllungen

kreiert, die sich zu bekannten Marken entwickelt haben. Wilddirektsäfte und alkoholfreie Spezialitäten ergänzen als wichtige Nischenprodukte das Angebot.

Die «mille sens groupe AG» führte als Holding die verschiedenen kleinen Firmen schliesslich unter einem gemeinsamen Dach zusammen. Zeitweise standen über 80 Angestellte auf der Lohnliste. Weit über 40 Lernende wurden seither ausgebildet. Viele von ihnen sind weltweit in der Gastronomie tätig. Heute ist sie eine kleine Unternehmung mit den drei Geschäftszweigen Restaurant, Vinothek und Weinhandel sowie Gastronomie-Beratung.

Schon vor der Geburtsstunde der «mille-sens-Geschichte» hat Domingo S. Domingo im Rahmen eines Studentenaustausches bei Urs Messerli in der Küche eines Restaurants in der Westschweiz gearbeitet. Nach einem Engländeraufenthalt kehrte er 2006 als zweiter Küchenchef zurück an den Herd des «mille sens» in der Markthalle und stieg bis zum Mitinhaber und Geschäftspartner der «mille sens groupe AG» auf.

Nach und nach, aber ganz sicher seit dem Umzug an den neuen Standort in der Schweizerhof-Passage, ist «Dodó» zum Gesicht des Gourmetrestaurants geworden und als Kochstar im «mille sens – les goûts du monde» weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt. **sl**

Jubiläumsprogramm

Das Restaurant «mille sens» in der Schweizerhof-Passage in Bern feiert in diesem Jahr das 20-Jahr-Jubiläum mit verschiedenen Anlässen.

- 5. Mai: Grosser Geburtstagsanlass «20 Jahre les goûts du monde»
- 8. bis 13. Mai: Klassiker-Woche mit «Dodos» beliebtesten «Domingo-pur-Menüs»
- 25. bis 29. Juli: Chef Domingo lädt zur grossen Sommertavolata
- 2. bis 7. Oktober: Grosses «Domingo-pur-Wild-Menü» **sl**

Details zu allen Events unter www.millesens.ch

20 Mille AC, Bordeaux Supérieur, 2020

Dieser kräftige Merlot passt zum würzigen Rindstatar genauso gut wie zu Wildgerichten, reifem Hartkäse oder feinen Eintopfgerichten. Der Rotwein riecht nach Pflaumen, Zedernholz, wohlriechenden Gewürzen und Tabak. Er ist



mundfüllend, kräftig und besitzt einen langen Abgang. «20 Mille» ist ein exklusiver Wein, der auf nur 1,4 Hektar Rebfläche erzeugt wird. Der Weinberg ist mit 20 000 Rebstöcken pro Hektar bepflanzt und gleicht einem japanischen Garten. Die Rebstöcke sind Bonsais, die nur drei Trauben mit aussergewöhnlich konzentrierten Früchten hervorbringen. Jean Philippe Janoueix hat einen echten Grand-Cru-Wein geschaffen, der Fülle und Komplexität ausstrahlt. Pro Jahrgang werden nur 3000 bis 5000 Flaschen produziert – und das nur in ausgezeichneten Jahrgängen.

Alle Arbeiten an den Rebstöcken und in der Kellerei werden von Hand ausgeführt. Ein ehrgeiziges und sehr interessantes Projekt. Dieser spezielle und hochklassige Wein ist eine echte Rarität, die hervorragend zur Philosophie von «mille sens» und «mille vins» passt.

1994 feierte Jean Philippe Janoueix seinen ersten Jahrgang als Junglandwirt mit der Gründung des «Château de Chambrun» auf einem Grundstück in Lalande-de-Pomerol (F). **Urs Messerli**

Bezugsquelle: Vinothek mille vins, Mottastrasse 20, Bern www.millevins.ch

PERSÖNLICH

Danke, Urs!

Während der vergangenen elf Jahre und drei Monate hat Urs Messerli mit grossem Fachwissen und vielen Ideen seinen Beitrag für die Genuss-Seite geleistet. Diese erscheint heute zum letzten Mal in dieser Form. Ganze 135 Mal hat der Punktekoch in der Weltcuprennen (25. Januar 2012) – bis Z wie zwanzig Jahre «Mille sens» (22. März 2013) ist es ihm gelungen, die verschiedensten Themen aufzutischen. Immer angereichert mit Tipps aus der Küche und dem Keller sowie Rezepten zum Nachkochen. Einfache Gerichte und Klassiker hat Urs Messerli des Öfters auf genussvolle Art neu interpretiert. Mehrfach hat der Punktekoch einen in die Kochtöpfe der internationalen Küche blicken lassen – hin und wieder unterstützt von seinem Geschäftspartner Domingo S. Domingo. «Nose to tail», Nachhaltigkeit und Saisonalität sind beiden Spitzenköchen ein grosses Anliegen. Wie ein roter Faden hat sich ihre Botschaft durch die über 100 Genuss-Seiten gezogen.

Über die Jahre ist es für mich nicht nur bei den Begegnungen mit Urs Messerli geblieben. Er hat mir Türen geöffnet, um das Reich der Genüsse kennenzulernen. Er hat mich mit Personen zusammengebracht, die ihre Leidenschaft leben und praktizieren, um einen mit exzellenten Gaumenfreuden zu verwöhnen. Er hat mich angeregt, das Wissen rund um das Kochen und die Produkte, die es dazu braucht, zu ergründen.

Danke, Urs: Für die Zeit, die Du aufgewendet hast, damit sich die Leserinnen und Leser Monat für Monat in eine genussvolle Seite vertiefen konnten. Für die Gespräche, die wir – erst in der altherwürdigen Markthalle, später an der Mottastrasse in Bern – geführt haben. Für die kulinarischen Events, denen ich beiwohnen durfte. Ich möchte keine Sekunde unserer Zusammenarbeit missen. Ich bin mir sicher, dass sich unsere Wege nicht scheiden, sondern ab und zu wieder kreuzen werden. **Jürg Amsler**