

A la carte

Einsatz am Herd: Mit der «Saisonküche» bei Marco Mazzotti.



Umschwärmt von Ziegen und Esel: Selbst im Tierpark «Lange Erlen» in Basel hat Hobbykoch Marco Mazzotti seine Verehrerinnen.

Eseleien am Grill

Tierpfleger am Tag, Koch am Abend, Jazzer in der Nacht: Marco Mazzotti ist ein vielschichtiger Mensch. Auch im Freien am Grill mit Fisch und Risotto – und «Saisonküche»-Koch Felix Häfliger.

aaaaah! Belinda, die schöne Eseldame des Tierparks Lange Erlen, protestiert lauthals. Ihr Tierpfleger Marco Mazzotti steht für einmal nicht im, sondern vor dem Gehege – und erst noch neben einem Fremden mit Kochschürze und verdächtig funkelnden blauen Augen. «laaaaah!» Jetzt wird auch noch der Grill angeworfen und

werden zwei Pfannen aus der Holzkiste hervorgeholt. Die ausgepackten Rotbarbenfilets und der Salbei scheinen Belinda zu beruhigen. Schliesslich ist man nicht im Tessin, sondern in Basel. Also kein Grund zur Panik. Eselragout steht nicht auf dem Menüplan von «Saisonküche»-Koch Felix Häfliger. Wobei, kaum hat

Belinda ausgebrüllt, schon nehmen Maira, Fina und Latina, drei vorwitzige Bündner Strahlenziegen, mit einem fragenden Gemecker am Gespräch teil. Wie gesagt, Rotbarbenfilets mit Salbei und Rohschinken sind angesagt – nicht geschmorte Ziegenschenkel. Um dem Geschrei ein Ende zu setzen, steigt Marco Mazzotti

behände in das Gehege, streichelt seine verunsicherten Verehrerinnen und hält ihnen einen grossen Bund Salbei unter die Nase, den sie mit Wonne – ratzfatz – vertilgen. Welch aufregender Morgen im Tierpark Lange Erlen! «Salbei ist offenbar nicht nur mein bevorzugtes Gartenkraut», kommentiert Marco Mazzotti den Appetit der

vier Damen. Seine Pfleglinge, mit all ihren Eigenheiten, sind ihm ans Herz gewachsen. Auch wenn es zuweilen Improvisationstalent braucht. Dann zum Beispiel, wenn die Esel nicht wollen wie Mazzotti, oder die Wollschweine oder die Strahlenziegen. Wie auch immer. Eins haben die Tiere mit ihm gemeinsam: Sie sind Feinschmecker. Wehe, das Heu ist nicht von bester Qualität – dann geht das Gebrüll erst recht los.

Eine Familie von Gourmets

Nicht anders verhält es sich mit Marco Mazzotti, wenn er als passionierter Beizengänger einmal mehr bitter enttäuscht ist von dem, was er serviert bekommt. Dann greift er selber zum Kochlöffel, setzt den Reis für ein sämiges Risotto auf, schmort liebevoll die würzigen Kalbshaxen oder präpariert mit Hingabe sein stadtbekanntes Cordon bleu mit Alpengruyère und Rohschinken. Das Kochen hat er von seiner Mama Carla gelernt, die eine wunderbare Köchin ist. Schon als Knirps war Marco mehr in der Küche bei den Kochtöpfen anzutreffen als bei seinen Kameraden auf dem Spielplatz. Bei der Familie Mazzotti hat Genuss einen hohen Stellenwert. Papa Gino nahm seine Söhne Marco und Gian Luca schon früh in die besten Beizen der Region mit, stets mit von der Partie Mama Carla und Nono Luigi, der mit 91 Jahren heute noch immer über einen rekordverdächtigen Appetit verfügt.

Tempo beim Marinieren

Rekordverdächtig ist auch die Geschwindigkeit, mit der Häfliger und Mazzotti die Fischfilets marinieren, mit Salbei bedecken, panie-

ren und mit Rohschinken umwickeln, leicht pfeffern und beiseitestellen.

«Es wird schon werden»

Obwohl das Wetter umschlägt, halten die Köche die Stellung. «Es wird schon werden», bemerkt Häfliger. Und wie es wird. Mazzotti wirbelt mit dem Messer durch die Peterli, dünstet Knoblauch, Schalotte und Risotto in Olivenöl, löscht mit Brühe ab und lässt die Chose auf kleinem Feuer köcheln. Dabei rührt er den Risotto, giesst Brühe nach und verhindert, dass Regen das Gericht verwässert. Am Ende zieht er Butter, Parmesan und Zitronenschale unter und schmeckt mit Salz und Pfeffer ab. Perfekt! Marco Mazzotti schnalzt mit der Zunge, was die Tiere zu einem musikalischen Intermezzo verleitet.

Apropos Musik: Neben Genuss und Tieren liebt Mazzotti nicht nur den Jazz – er spielt ihn auch. Kurz, Jazz ist seine Passion: an der Hammondorgel und am Piano. Den Swing im Blut hat er von Papa Gino, der einst am Kontrabass brillierte und Junior Marco bereits im Kinderwagen den Sound von Oscar Peterson vorspielte. Swingen tut es mittlerweile auch auf dem Grill – mit Rotbarbenfilets über dem Feuer à la Häfliger und im Topf mit Risotto à la Mazzotti. Im Hintergrund hört man «Iaaaah», «Mäh», «Grunz» und am Tisch das «gefrässige Schweigen». O yes!

Text Martin Jenni

Bilder Lucas Peters

Infos zum Tierpark www.erlen-verein.ch
Mazzotti spielt mit Big Band am 29. 11.
Infos unter www.swing-jazz.ch.
CDs kann man per Mail mazzotti@hispeed.ch beziehen.

«Salbei ist
offenbar nicht nur
mein bevorzugtes
Gartenkraut.»



A. Zwar verstehen Marco Mazzotti und «Saisonküche»-Koch Felix Häfliger beim Risotto keinen Spass. Sämig und nicht zu weich muss er sein. Aber für einen scharfen Witz hat es allemal Platz.

B. Die Zutaten: Rotbarbenfilets, Zitrone, Rohschinken, Salbei, Petersilie, Parmesan und mehr.

C. Es ist wichtig, dass der Rohschinken nicht zu stark gewürzt ist.



D. Fisch mit Salbei belegen und jeweils zwei passende Filets aufeinanderlegen.

E. Die belegten Fische in einer Form marinieren.

F. Die belegten Filets im Paniermehl wenden und im Rohschinken einschlagen.





D



E



F

Rotbarbenfilets mit Salbei und Rohschinken

Für 4 Personen

500 g Rotbarbenfilets «Pelikan», tiefgekühlt

Salz, Pfeffer aus der Mühle

½ Bund Salbei, 1 Biozitrone

50 ml Olivenöl, Paniermehl

8 grosse Scheiben Rohschinken

1 Bund glatte Petersilie (50 g)

7 dl Wasser, heiss

2 EL Fischfumet instant (20 g)

1 Schalotte, gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 EL Olivenöl, 250 g Risottoreis

1 dl Weisswein, 2 EL Butter

50 g Parmesan, frisch gerieben

1. Aufgetaute Fischfilets trocken tupfen. Auf der Innenseite würzen. Je 2–3 Salbeiblätter auf die Hälfte der Filets legen, mit den restlichen Filets bedecken, in eine flache Schale legen. Zitrone auspressen, Zitronenschale beiseitelegen. Saft mit Öl, Salz und Pfeffer im Schüttelbecher mischen, über den Fisch giessen. Zugedeckt im Kühlschrank 2 Stunden marinieren, dabei einmal wenden.

2. Die Fisch-«Sandwiches» aus der Marinade heben, im Paniermehl wenden und je in eine Scheibe Rohschinken wickeln. Mit der in der flachen Schale verbliebenen Marinade beträufeln, leicht pfeffern.

3. Für den Risotto Petersilie samt den Stielen grob hacken, mit Wasser im Mixer pürieren. Mit restlichem Wasser und Fischfumetpulver verrühren. In einer Pfanne aufkochen. Schalotte und Knoblauch im Öl andünsten. Reis begeben, glasig dünsten. Mit Wein ablöschen, einkochen. Die heisse Petersilienbrühe nach und nach dazugiessen und unter Rühren zu einem sämigen Risotto köcheln. Die beiseitegelegten Zitronenschalen abreiben, mit Butter und Parmesan unter den Risotto rühren und neben dem Feuer zugedeckt etwas ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Fisch-«Sandwiches» auf dem Grill bei mittlerer Glut auf jeder Seite 3–4 Minuten grillieren.

Mehr Rezepte:

saisonküche

www.saison.ch