

A chef in a white uniform and red tie is standing in a restaurant, reading a menu. The restaurant has a classic, elegant interior with arched windows, patterned curtains, and tables set with white tablecloths and glassware. The lighting is warm and ambient.

Roland Schmid's beste Rezepte

Meisterkoch in der Äbtestube

«Wenn kochen, dann in ganz grossen Häusern.»
Das sagte sich der junge Commis Roland Schmid, als er
seine Kochlaufbahn startete. Seit 2003 zelebriert er seine
Kunst im Grand Resort Bad Ragaz, vergangenes Jahr vom
GaultMillau zum «Hotel des Jahres» gewählt.

Fotos: René Frauenfelder

Wer seit bald 17 Jahren ununterbrochen mit 17 GaultMillau-Punkten geehrt wird, gehört zweifellos zur ersten Garde der Schweizer Köche. Damit gross auf den Putz zu hauen und als Star durch die Kochwelt zu stolzieren, ist Roland Schmid indes fremd. Der gebürtige Rheintaler ist in all den Jahren bescheiden geblieben. Ohnehin ist der 47-Jährige ein ruhiger, besonnener Zeitgenosse. Ein Mann mit dem feinen Gespür für Nuancen.

Angesprochen auf seine ganz persönliche Kochphilosophie sagt er, dass er gerne Altes und Bewährtes mit Neuem verbindet. Tradition mit einer Prise Avantgarde. Im Kopf entstehe zuerst eine Idee für eine neue Komposition. «Die verschiedenen Geschmacksnuancen sind in Gedanken abrufbar, virtuell fühl- und schmeckbar. Erst dann schreite ich zum Kochen.»

Seine Kunst zelebriert Roland Schmid in der «Äbtstube» im denkmalgeschützten Teil des renommierten Grand Resort Bad Ragaz. Auf der kleinen, aber exklusiven Karte stechen besonders das pochierte Bisonfilet im Sellerie-Trüffel-Sud und der Cocktail von Freiämter Weinbergschnecken mit Salbei-Sabayon und Blattgold heraus.

Eine besondere Vorliebe hegt Roland Schmid für Fisch und Krustentiere. Statt üblicherweise ein Fleischgericht zu komponieren, kreierte er für die F&B-Rubrik «Die besten Rezepte» gleich zwei Fischgerichte. Als Vorspeise einen Teller mit Scheiben vom Thunfisch mit Sternanisbeize, Zander-Croustillant, Shiso-Kresse und Tobiko-Kaviar mit Wasabi. Als Hauptgericht eine Kombination von Rotbarbenfilet und Bio-Black-Tiger mit Melone und Pfefferzwiebeln sowie knusprigen Kartoffel-Erbсен-Cannelloni.

«Wichtig für mich ist, dass die Grundprodukte von exzellenter Qualität sind und ihren Eigengeschmack behalten. Darüber hinaus achte ich auf Krustentiere aus möglichst nachhaltiger Fischerei wie beispielsweise die Bio-Black-Tiger-Shrimps, die von einem Familienbetrieb am Golf von Thailand aufgezogen

Roland Schmid's Vorspeisentipp

Scheiben vom Thunfisch mit Sternanisbeize, Zander-Croustillant, Shiso-Kresse und Tobiko-Kaviar mit Wasabi



gen werden.» Obwohl er nicht aus einer Gastrofamilie stammt, träumte Roland Schmid immer nur davon, die Kochlaufbahn einzuschlagen. In Rebstein im Rheintal geboren, zog er mit seinen Eltern schon früh nach Bülach. In der Kleinstadt im Kanton Zürich ging er zur Schule. Im Hotel-Restaurant zum goldenen Kopf, einem prächtigen Riegelhaus in Bülach, schnupperte er in der Küche und absolvierte dort auch die Kochlehre.

Wenn schon kochen, sagte sich der junge Roland Schmid, dann in richtig grossen Häusern.

Als Jungspund klopfte er im noblen «Palace» in St. Moritz an und wurde als Commis eingestellt. Unter Küchenchef Guido Jäger lernte er, was es heisst, in grossen Küchen seine Spuren abzuverdienen. «Der riesige Ölherd, die Hitze, 80 Köche um mich herum ... für mich war das Neuland. Die ersten drei Wochen hatte ich richtig zu kämpfen, aber ich war total fasziniert», erinnert sich Roland Schmid.

Fortan suchte er nur in grossen und noblen Häusern Herausforderungen. So zählen unter anderen das ehemalige Hotel Zürich, die Hotels Waldhaus Sils Maria, Giardino in Ascona, der Schweizerhof in Bern, «Mosimann's» in London und das Parkhotel in Bremen zu seinen Karrierestationen.

1992 bestand er als Zweitbesten die Prüfung zum eidgenössisch diplomierten Küchenchef. Kurz darauf nahm er die Stelle des Küchenchefs im Hotel Alpenhof in Zermatt an. Zehn Jahre lang benotete ihn der GaultMillau mit 17 Punk-



Grand Resort Bad Ragaz. Nach Umbau 2008 gleich «Hotel des Jahres 2009».

Roland Schmid's Fischtipp

Gebratenes Rotbarbenfilet und Bio-Black-Tiger mit Melone und Pfefferzwiebeln, knusprige Kartoffel-Erbsen-Cannelloni



ten. Hinzu kam ein Michelinsterne. Vor sieben Jahren wechselte er in die «Äbtestube» des Grand Resorts Bad Ragaz. Bis heute belohnt GaultMillau seine Kochkünste mit hohen 17 Punkten.

Frische Impulse für seine Arbeit holt er sich immer wieder durch Stages bei Berufskollegen im In- und Ausland. Darunter bei Harald Wohlfahrt von der «Traube» in Tonbach im Schwarzwald. Seit rund 20 Jahren unumstritten die Nummer eins in Deutschland.

Einzigartig sind die von Roland Schmid vor vier Jahren ins Leben gerufenen Kochevents mit Promis. Mehrmals im Jahr lädt er bekannte Köpfe in die «Äbtestube» zum gemeinsamen Kochen ein. Seinem Ruf sind unter anderen «Yellow» Dieter Meier, Mia Aegerter, Maria Walliser und Kurt Aeschbacher gefolgt.

Für Hobbys bleibe wenig Zeit, meint der «Äbtestube»-Chef. Neben Skifahren, Wandern und Tennis erzählt er von seinem kleinen Rebberg in Balgach. Mittlerweile seien die 12 Aren, bestückt mit Pinot noir, aber verpachtet. 220 Flaschen füllte ihm der Winzer vom zwei Jahre gereiften Jahrgang 2007 ab. Stolz zeigt Roland Schmid auf das von seinem Sohn kreierte Etikett «Pinot noir Schmid». «Wer weiss, irgendwann werde ich noch selber Weinbauer», schmunzelt der Küchenchef.

joerg.ruppelt@gastronews.ch

Fotos: René Frauenfelder



Äbtestube-Team. Martina Müller, Tim Disch, Roland Schmid, Markus Brutschin und Erika Bechter.

Roland Schmid's Desserttip

Variation von Erdbeere und Rhabarber





Zutaten (für 10 Personen):

Scheiben vom Thunfisch mit Sternanisbeize

400 g Thunfisch, Sashimi-Qualität

Marinade

50 g Geflügelfond
50 g Olivenöl
50 g Sesamöl
50 g Sojasauce
10 St. Korianderblätter, frisch
½ St. Zitronensaft
½ TL Ingwer, frisch gerieben
1 Messerspitze Cayennepfeffer
1 Messerspitze Dayong China-gewürz
2 St. Sternanis
etwas Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Marinade zusammen sehr gut mixen und passieren. Thunfisch in sehr dünne Scheiben schneiden und mit der Marinade kurz marinieren.

Koriandermayonnaise

50 g Mayonnaise
50 g Sauerrahm
20 g Olivenöl
½ Bund Koriander, frisch
Salz und Pfeffer



Zutaten (für 10 Personen):

Gebratenes Rotbarbenfilet und Bio-Black-Tiger

10 St. Rotbarbenfilets mit Haut
10 St. Bio-Black-Tiger, ¾ bis auf die Schwanzflosse ausgelöst
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl

Sauce

1 dl Weisswein
1 dl Zitrusfruchtsaft (je ⅓ Grapefruit, Orange, Zitrone)
2 dl Fischfumet
2 dl Rahm
Salz
Cayennepfeffer
etwas zerstoßener schwarzer Pfeffer
Noilly Prat

Scheiben vom Thunfisch mit Sternanisbeize, Zander-Croustillant, Shiso-Kresse und Tobiko-Kaviar mit Wasabi

Zubereitung:

Olivenöl mit gezupftem Koriander ohne Stiele, Salz und Pfeffer möglichst kurz, aber gut mixen und mit Mayonnaise und dem Sauerrahm nach geschmacklichem Belieben verrühren. In Cornet aus Backpapier abfüllen.

Zander-Croustillant

150 g Zanderfilet ohne Haut
Salz und Pfeffer
Mehl, Ei, Mie de pain zum Panieren

Zubereitung:

Zanderfilet in zehn schöne Würfel à 15 Gramm schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Zanderfarceknugeln à 40 Gramm formen, die Zanderwürfel in die Mitte der Kugeln drücken und schön formen. Vor dem Gebrauch panieren und bei 160 °C zirka vier Minuten knusprig frittieren, herausnehmen, auf Küchenpapier entfetten und leicht nachsalzen.

Farce

230 g Zanderfilet ohne Haut und Gräten
160 g Rahm
Salz und Pfeffer
Cayennepfeffer
10 g Noilly Prat
50 g Mie de pain

Zubereitung:

Aus Zander und Rahm eine gut gewürzte Farce herstellen, am Schluss mit dem Mie de pain etwas binden.

Gebratenes Rotbarbenfilet und Bio-Black-Tiger mit Melone und Pfefferzwiebeln, Kartoffel-Erbsen-Cannelloni

Zubereitung:

Weisswein und Zitrusfruchtsaft einkochen, Fumet dazu und ebenfalls reduzieren. Den Rahm begeben und zur gewünschten Dicke einkochen, kurz vor Gebrauch aufmixen und gut abschmecken. Rotbarbenfilet und Bio-Black-Tiger im letzten Moment im Olivenöl braten.

Melone und Pfefferzwiebeln

1–2 St. Melone
20 g Butter
10 St. Frühlingzwiebeln
10 g Limonen-Oliven-Öl
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Aus der Melone 10 Rechtecke von zirka 5 mm Dicke schneiden und bei Gebrauch in etwas Butter mit wenig Farbe braten. Restliche Melone in kleine Kugeln oder Würfel schneiden. Frühlingzwiebeln schälen und nach Belieben in Stücke schneiden und in Salzwasser blanchieren. Frühlingzwiebelragout bei Gebrauch in Limonen-Oliven-Öl kurz dünsten und mit den Melonenwürfeln mischen und gut würzen.

Garnitur

Distelöldressing
Sesamöldressing
½ St. Gurke, ziseliert
3 Schalen Shiso-Kresse, rot
100 g Sojasprossenspitzen
30 g Fliegenfischkaviar mit Wasabi (Tobiko-Kaviar)
10 St. schöne Korianderblätter, kurz frittiert und gesalzen

Zubereitung:

Sechs dünne ziselierte Gurkenscheiben, mariniert mit Distelölsauce, zu einem Rechteck legen, 40 Gramm marinierte Thunfischscheiben in einem etwas kleineren Rechteck darauflegen. Zirka zehn Sojasprossenspitzen von 2 cm Länge mariniert mit Sesamöldressing schön auf dem Thunfisch verteilen, ebenso etwas Shiso-Kresse. Das Ganze mit Sesamöldressing gut beträufeln. In die Mitte die Zander-Croustillantkugel setzen, garniert mit einem Tüpfel Koriandermayonnaise und einem frittierten Korianderblatt. Oben und unten vom Teller je fünf Punkte Koriandermayonnaise setzen. Mit etwas Fliegenfischkaviar über den Salat garnieren.

Knusprige Kartoffel-Erbsen-Cannelloni

250 g dickes Kartoffelpüree
250 g dickes grünes Erbsenpüree
Salz und Pfeffer aus der Mühle
etwas Vollei
Filoteigblätter
frische Erbsen
10 g Butter

Zubereitung:

Dicken Kartoffelstock mit Erbsenpüree vermischen und gut würzen. Kalt in Spritzbeutel füllen. Filoteig mit Vollei bestreichen, zweiten Filoteig darauflegen, Cannelloniblätter auf 12 x 12 Zentimeter schneiden, mit Vollei bestreichen, einen Zentimeter dick Masse aufspritzen, zu einer Rolle formen, an den Enden gut verschliessen, damit 10 Zentimeter lange Rollen entstehen, auf Pergamentpapier legen. Bei Gebrauch drei Minuten frittieren, leicht salzen, diagonal halbieren und anrichten. Frische Erbsen in Salzwasser gekocht und in Butter kurz gedünstet.

Variation von Erdbeere und Rhabarber

Zutaten (für 10 Personen):

Erdbeersorbet

300 g Erdbeeren, TK
250 g Zuckersirup 1:1
25 g Zitronensaft, frisch

Zubereitung: Aufgetaute Erdbeeren mit Zuckersirup und Zitronensaft mixen, passieren und gefrieren (Pacojet).

Knusperbödeli

55 g Milchcouverture, 36%
50 g Pralinémasse 1:1
50 g Croquantine von Pistor

Zubereitung: Milchcouverture schmelzen, Pralinémasse und Croquantine darunterühren. Warm zwischen zwei Backpapieren zwei Millimeter dick auswallen und kalt stellen. Beliebige Grösse ausstechen.

Frühlingsrolle mit Rhabarber

5 St. Frühlingsrollenteigblätter 20 x 20 cm, TK
1 St. Eiweiss
200 g Speisequark
25 g Eigelb
40 g Zucker
10 g Cremepulver
½ Vanillestängel, ausgekratzt
250 g Rhabarber
Puderzucker

Zubereitung: Rhabarber in dünne Streifen schneiden. Frühlingsrollenteig der Länge nach halbieren und mit Eiweiss bestreichen. Speisequark mit Eigelb, Zucker, Cremepulver und Vanille verrühren. Quarkcreme als Wurst auf den Frühlingsrollenteig dressieren, die Enden frei lassen. Quarkcreme mit Rhabarberstreifen belegen. An den Enden einschlagen und aufrollen. Bei Gebrauch bei 170 °C zirka vier Minuten frittieren, gut entfetten und mit Puderzucker stäuben.

Erdbeermeringue

50 g frisches Eiweiss
90 g Zucker
15 g reduzierte Erdbeerpulpe
evtl. etwas rote Lebensmittelfarbe

Zubereitung: Eiweiss mit etwas Zucker zu Schnee schlagen, den restlichen Zucker nach und nach dazuschlagen. Die Erdbeerpulpe darunterziehen. 20 Meringue-Halbkugeln von zirka drei Zentimetern Durchmesser auf Backpapier spritzen. Bei 80 °C im Ofen zirka sechs Stunden trocknen.

Rhabarbercreme

70 g festes Rhabarberpüree
50 g Zucker
20 g Eigelb
1 Bl. Gelatine, eingeweicht
25 g Joghurt, nature
150 g Rahm, geschlagen

Zubereitung:

Zucker und Eigelb über dem Wasserbad zum Band schlagen und kalt rühren.

Aufgelöste flüssige Gelatine darunterühren. Rhabarberpüree und Joghurt darunterühren und zum Schluss den geschlagenen Rahm darunterheben, kalt stellen.

Honigwabe

125 g Puderzucker
80 g Butter
60 g Honig
60 g Mehl

Zubereitung:

Weiche Butter mit dem gesiebten Puderzucker, Mehl und flüssigem Honig gut verkneten, kalt stellen. Einen Zentimeter dicke längliche Rollen machen und auf Silikonmatte legen. Auf Gitter bei 200 °C backen, bis alles zerlaufen ist. Etwas abkühlen lassen, sodass man sie gut formen kann, in Streifen von 1,5 x 18 cm schneiden, um ein Metallrohr von zirka sechs Zentimetern Durchmesser wickeln und abkühlen lassen. Wenn sie kalt sind, vorsichtig vom Rohr entfernen.

Erdbeersalat

250 g Erdbeeren
30 g Erdbeerpulpe
1 cl Grand Marnier

Zubereitung:

Erdbeeren beliebig in kleine Stäbchen schneiden, mit Erdbeerpulpe und Grand Marnier marinieren und in Honigwabe anrichten.

Vanille-Milchschaum

100 g UHT-Milch
10 g Zucker
¼ Vanillestängel, ausgekratzt

Zubereitung:

Alle Zutaten mischen und in Kaffeekrug mit Dampf aufschäumen, einige Minuten stehen lassen und den Schaum verwenden.

Garnitur:

10 Zuckerringe



Das Original aus Graubünden

Im Herzen Graubündens stellen wir für Sie Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Coppa und Rohess-Speck nach traditionellen Rezepten und mit Schweizer Fleisch her.



Exklusiv in der Schweiz bei

merat
VIANDES & COMESTIBLES

www.merat.ch

Cash+Carry
CC A **Angehrn**

www.cca-angehrn.ch