
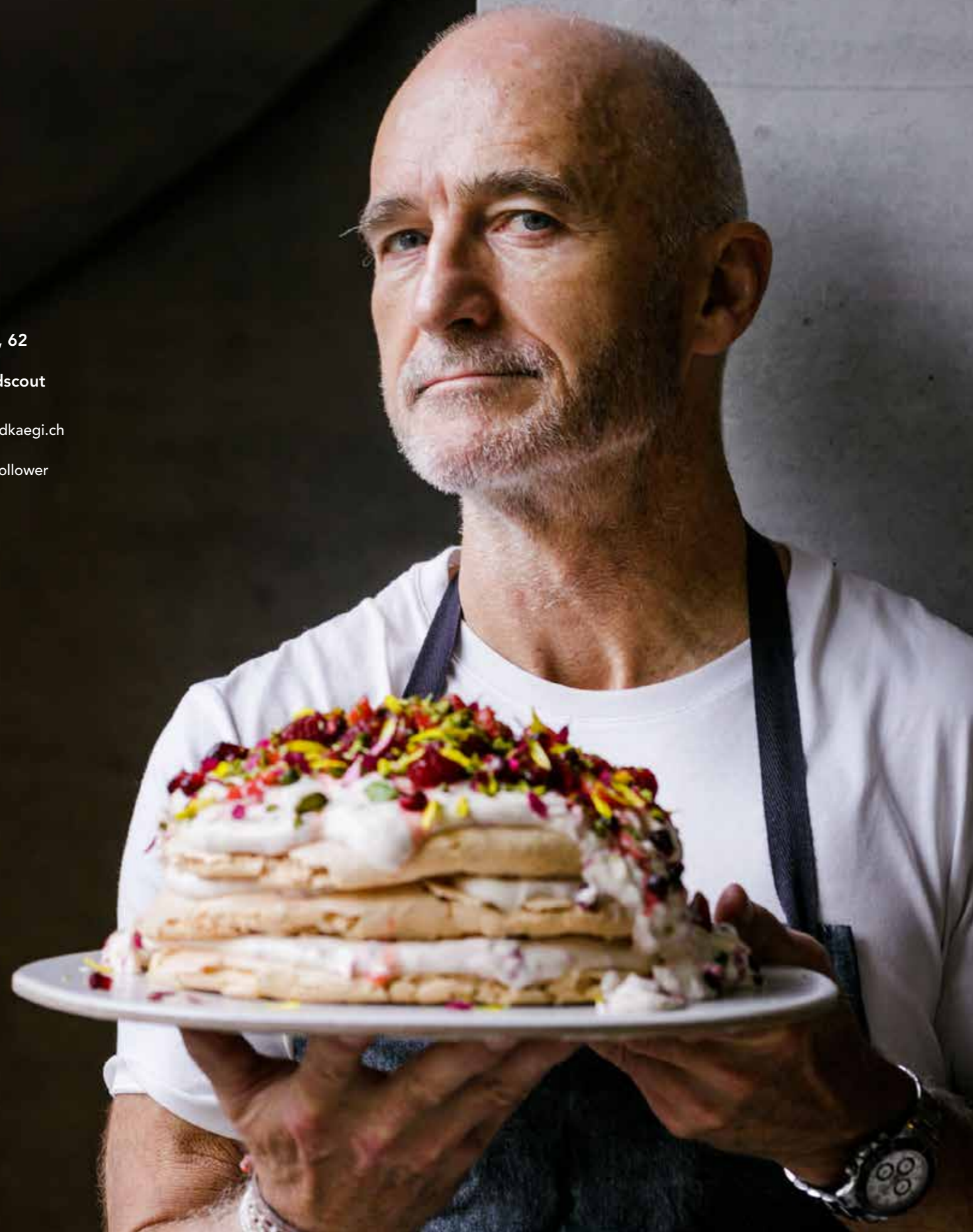


Richi Kägi, 62
Zürich
@richifoodscout

 richardkaegi.ch

 15k Follower



IN DER KÜCHE MIT RICHI

Beim kulinarischen Vielreisenden Richi Kägi dreht sich seit drei Jahrzehnten alles um den echten Genuss. Als Foodscout ist ihm dafür kein Weg zu weit, keine Chili zu scharf und keine Tomate zu angetütscht. Mit Reach teilt er eine seiner absoluten Geheimwaffen in Sachen Desserts – die königliche, köstliche Pavlova.

Wann hast du eigentlich deine Leidenschaft fürs Kochen entdeckt? Gab es einen Schlüsselmoment?

Ich wollte niemals von Frauen abhängig sein, die für mich kochen. Nein, ernsthaft: Mich faszinierte als Kind schon, wie meine Mutter aus einfachsten und günstigen Zutaten eine schmackhafte Küche zauberte. Und in der Schule wollte ich mit den Mädchen in die Kochschule statt ins Werken. Wohl weniger wegen dem Kochen...

Gibt es Lebensmittel, die dir einfach nichts sagen?

Alles, was industriell fabriziert wird. Welche Zutaten ermöglichen dir die spannendsten kreativen Höhenflüge? Tomaten, Sardellen, Olivenöl, Sojasauce, guter Essig, kräftiger Käse... alles, was sehr umami* ist.

Wie wichtig ist dir Social Media für den Job wie auch im Privaten?

Für meine Projekte ist es sehr hilfreich, privat hatte ich bisher keinen grossen Nutzen daraus (ausser als Tinder des kleinen Mannes).

Welche Köche inspirieren dich?

Ich habe sehr viele Freunde in der Spitzenköche-Liga und esse immer wieder bei ihnen – das ist grosse Inspiration. Aber auch Ottolenghi

oder die Foodseiten der New York Times, des Guardian oder der BBC. Beim Backen: Zoe bakes, Tartine Bakery und Julie Jones.

Wo holst du dir den Adrenalinkick?

Beim Laufen, vor allem bergauf! Überhaupt beim Sport: Schwimmen, Radfahren, Golf und einiges mehr.

Wie schmeckt für dich der Winter?

Nach Wurzelgemüse und kräftigen Suppen, nach lange Geschmortem aus dem Ofen, nach Kerzen und eisig kalter Winterluft.

Wohin führt dich deine nächste (Food-)Reise?

Zurzeit bin ich sehr oft auf Kurztrips unterwegs, gerade in Russland und Kärnten. In einigen Tagen geht's wieder einmal in die Emilia Romagna... es ist Trüffelzeit!

Und was ist für dich das absolut perfekte Dinner- oder Dessert-Rezept, das immer passt?

Pavlova-Torte.

*Umami ist ein japanischer Begriff für schmackhaft, herzhaft oder würzig und ist meist in proteinreichen Lebensmitteln zu finden.



REZEPT PAVLOVA-TORTE

ZUTATEN (6 Personen)

Fürs Meringue:

300 g Eiweiss, von ca. 8 Eiern
300 g Kristallzucker
1 TL Weissweinessig
1 EL Maisstärke
20 g Pistazien, fein gehackt
50 g Pistazien, grob gehackt, zum Servieren

Für die Himbeercreme:

125 g Himbeeren
2 EL Puderzucker
500 ml Vollrahm
250 ml Crème fraîche
1 Vanilleschote, ausgekratzt

Zum Garnieren:

Ein paar Erdbeeren oder andere Beeren
nach Belieben, evtl. essbare Blüten

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 150 °C vorheizen.

Auf 3 Stück Backpapier mit Bleistift je einen Kreis von 18-20 cm Durchmesser zeichnen. Papier mit Zeichnung nach unten auf ein leicht gefettetes Backblech legen.

Eiweiss und eine Prise Salz in einem Mixer verrühren (4-5 Minuten), bis sich weiche Spitzen bilden, dann bei laufendem Motor nach und nach Zucker hinzufügen und verrühren, bis die Masse fest und glänzend ist (2-3 Minuten).

Essig einrühren, dann Maizena und die 20 g Pistazien von Hand mit einem Spatel unterheben. Die Masse gleichmässig auf die 3 Kreise verteilen und glatt streichen.

In den Ofen stellen, auf 120 °C reduzieren und knusprig, aber nicht braun backen (1¼ bis 1½ Stunden). Ofen ausschalten und die Bleche bei geschlossener Backofentüre abkühlen lassen (mindestens 6 Stunden oder über Nacht). In einem luftdichten Behälter können die Scheiben einen Tag aufbewahrt werden.

Für die Himbeercreme Himbeeren und Puderzucker in einer Schüssel zerdrücken. Rahm, Crème fraîche und Vanillesamen in einer zweiten Schüssel etwas fest schlagen, Himbeermischung vorsichtig unterheben.

Zum Anrichten eine Pavlova-Scheibe auf einen Servierteller legen, mit einem Drittel der Himbeercreme bestreichen, mit einer weiteren Scheibe belegen und wiederholen, bis sie mit einer Schicht Himbeercreme abgeschlossen ist. Mit Beeren, Blüten und Pistazien bestreuen und sofort servieren.



Richard Kägi:
Kägi kocht – Rezepte für
mehr Geschmack.
AT Verlag (3. Auflage 2021),
für CHF 41.90
im Buchhandel erhältlich.

