



Andrew Clayton

«WICHTIG SIND KRÄUTER UND GEWÜRZE» – ANDREW CLAYTON, 40, «THE BLINKER», CHAM

Riyas Irmadona-Clayton und ihre Kinder Mutiara, 11, und Iman, 9, haben es gut: Zuhause steht ein Spitzenkoch am Herd, der seine Familie leidenschaftlich gern verwöhnt. Jeden Tag, wenn die Arbeit im Restaurant erledigt ist. «Kochen und Neues kreieren, das ist ein Teil von mir – da gibt es nie Pause», sagt Andrew Clayton, während er Block und Stift aus seiner Hosentasche kramt: Damit hält er seine Ideen fest, inspiriert von «all over the world». Sein Know-how holte sich der 40-Jährige in den USA, in Asien, in der Schweiz. Von Luzern kam er nach Cham, wo er im Szenelokal «the blinker» kulinarische Köstlichkeiten komponiert.

Kompositionen prägten bereits Andrews Jugendzeit in Cincinnati, Ohio. Schauplatz war jedoch nicht die Küche, sondern ein Musiksaal. Clayton spielte Posaune, Klassik und Jazz. Studierte am Konservatorium von Cincinnati mit dem Ziel, Berufsmusiker zu werden. Doch dann, während eines Sommerjobs in einem Restaurant in Boston, hiess es: Junge, du hast Talent. Andrew entschied: Ich werde Koch.

Mittlerweile braucht er seine Kochbücher kaum mehr. Liest ab und zu ein Fachmagazin. Die Ideen, sie kommen von allein. Oft dann, wenn er unter der Dusche steht. Oder im Restaurant den Frigo aufräumt. Klar, «trockene Perioden», wie er es nennt, gibt es auch: «Ich habe schon vierzehn Tage keine einzige Idee gehabt, dafür sprudelte es danach drei Wochen lang.»

Bei seinen Kreationen kennt er kaum Tabus, er nutzt seine Erfahrung und vertraut vor allem auf sein Gefühl. «Ich mache alles, querbeet, von einfach bis exklusiv.» So wird beispielsweise Hummer mit Jägerhörnli kombiniert und mit einer Sauerrahm-Tobikkosauce nappiert. Solches kommt bei den Gästen an. In der Küche wird meist ohne schriftliches Rezept gekocht: Chef Clayton kritzelt die Mise en place von Hand unter das jeweilige Menu auf der Speisekarte. Und vertraut dem Gespür seiner 12-köpfigen Küchenbrigade: «Ich achte darauf, wem ich was gebe, denn ich weiss, wer was gut kann.»

Gutes Essen müsse weder kompliziert noch teuer sein. Wichtig sind Zutaten, Kräuter und Gewürze. Und das Herz, denn: «Kochen ist Liebe und Leidenschaft.» Im Restaurant. Und daheim – auch da sitzen Gourmets am Tisch. Sagte doch unlängst Sohn Iman: «Da fehlt noch eine Prise Thymian!»

GESCHMORTE TEMPRANILLO-LAMMHAXEN MIT COUSCOUS

6 Personen

Geschmorte Tempranillo-Lammhaxen

6 Stk. Lammhaxen, Salz, Pfeffer
600 g Mirepoix (Karotten, Zwiebeln, Sellerie fein gewürfelt)
75 g Knoblauch, fein geschnitten
75 g Schalotten, fein geschnitten
60 g Tomatenpüree
je ¼ Bund Thymian und Majoran
2 Lorbeerblätter
½ Bund Rosmarin
1 dl Madeira und 5 dl Wasser
1 Flasche Tempranillo (Rotwein)
Kikkoman Sojasauce

→ Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben, scharf anbraten, in einen Schmortopf geben. → Sämtliche Zutaten hinzufügen, ohne Deckel auf kleinem Feuer 3–4 Stunden schmoren, bis die Haxen weich sind, jedoch noch gut am Knochen haften. → Fond abgiessen, Haxen und Gemüse separat auskühlen lassen, alles vorzugsweise über Nacht in den Kühlschrank stellen. → Beim Fond das obenauf schwimmende Fett entfernen, dann die Flüssigkeit erwärmen und einreduzieren lassen. → Die Lammhaxen begeben und ca. 30 Minuten mitkochen. → Mirepoix nach Belieben ganz oder püriert begeben. → Nach Belieben mit Sojasauce abschmecken.

Couscous

50 g Couscous
0,5 dl Wasser
10 g Butter
0,5 dl Olivenöl
1 Prise Meersalz und wenig Pfeffer
5 g Soja hell
1 KL Limettensaft
1 EL Sesamöl
75 g Salatgurke, entkernt, gewürfelt
¼ Stk. Zitronengras, fein geschnitten
1 g Limettenblatt, Stiel entfernt, fein geschnitten
1 Stk. Peperoncino
10 g Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
wenig Peterli, gehackt

→ Alle Zutaten bis und mit Sesamöl zusammen aufkochen, dann abkühlen. → Die restlichen Zutaten begeben und das Couscous einen Tag ziehen lassen. → In Pfanne, Steamer oder Mikrowelle aufwärmen.

→ Couscous in tiefe Teller geben, darauf Haxe mit dem Knochen nach oben anrichten, Jus am Rand verteilen. Mit weissem Sesam und frischen Kräutern garnieren.