

Salat mit
Borlottibohnen,
Feta und
Mango:
Perfekt zum
Mitnehmen.



s.18

Take Out

Sie kocht für uns Shutdown-Gerichte

Köchin Daniela Chemelli hat letzten Frühling ihre Nachbarn verwöhnt. Jetzt gibt es die Rezepte als Buch.

TEXT: Claudia Schmid

Sie hat gerade einen Kuchen gebacken; einen feuchten Gâteau de Menton mit viel Zitronen, den sie gleich serviert. Daniela Chemelli benutzt dafür nicht irgendwelche Zitrusfrüchte. «Es müssen ganz bestimmte sizilianische in Bioqualität sein», sagt die Köchin beim Besuch in ihrer Wohnung in Hottingen. Mit den Zitronen aus der Migros schmecke der Kuchen anders. Nicht so gut. Ob sie die Zitronen auf dem Markt finde? «Jesses nein», sagt sie vehement. «Märkte sind der Horror! Ich habe keine Geduld, zuzuschauen, wie andere Leute für 100 Gramm Gemüse anstehen. Aber das ist mein Problem», sagt sie und lacht. Lieber gehe sie zu Huber, dem Gemüsehändler ihres Vertrauens am Hottingerplatz. Wenig später klingelt ihr Telefon. Eine Bekannte möchte wissen, wo man Wachteln findet. «Geh nach Volketswil zu den Fiechter-Schwestern», sagt die 65-Jährige kurz angebunden.

Man könnte der Köchin ewig zuhören, wie sie über Foodprodukte spricht. Und ehe man sich versieht, hat man sie schon geduzt, obwohl die Bekanntschaft mit ihr noch ganz frisch ist. Wahrscheinlich passiert das allen, die sie wegen ihrer fadengraden Art ins Herz schliessen.

Seit 2008 führt die gebürtige Bernerin ein Cateringunternehmen. Davor leitete sie verschiedene Restaurants, eine Pension in Südfrankreich und war Inhaberin eines Feinkostgeschäfts mit Restaurant. Chemelli macht kein Geheimnis daraus, dass das Cateringgeschäft in den letzten Monaten schlecht lief.

«Immerhin erhalte ich jetzt etwas Erwerbsersatz», sagt sie.

Ihr neues Buch «Take Out» kann denn auch als Herzens- und Beschäftigungsprojekt nach einem fast auftragslosen Frühling verstanden werden. Die Idee kam Chemelli, als sie während des ersten Lockdown Mittagsmenüs inklusive Vorspeise und Dessert zum Mitnehmen an ihre Nachbarinnen und Nachbarn verkaufte. Ihr Küchenfenster funktionierte sie kurzerhand zur Ausgabestelle um. Die Gerichte ihres kleinen Fenster-Take-aways sind nun im Buch verewigt.

«Take Out» dürfte eines der brauchbarsten Kochbücher sein, das in den letzten paar Jahren erschienen ist. Die Rezepte: simpel. Kein Satz bei den Zubereitungstexten ist zu viel – was eher selten ist. Denn es gibt kaum ein Koch, der vor dem Rezept nicht noch einen (oftmals viel zu langen) Einführungstext schreibt. «Ich mag es möglichst einfach», sagt Chemelli und betont, dass sie nichts Neues erfunden habe. «Es gibt ja schon alles dutzendfach.»

Die meisten dürften die Zutaten für Chemellis Gerichte zu Hause haben: Butter, Käse und Pasta spielen neben Gemüse und Früchten eine tragende Rolle. Daraus entstehen unaufgeregte Alltagsgerichte, die angenehmerweise auch ohne Trendprodukte wie Hafermilch, Dattelsirup oder Grünkohl auskommen.

Dass sich die Köchin gerne von Reisen inspirieren lässt, ist offensichtlich. Der Orangensalat mit Sardellen und Peperoncino sei eine

s.19

Erinnerung an eine Reise nach Sizilien, die sie kurz vor der Pandemie unternommen habe, sagt sie. Ein Soufflé, eine Tarte oder Hachis Parmentier, ein Kartoffelauflauf mit Hackfleisch, zeugen von ihrer Zeit in Frankreich. Der salzige Maiskuchen (mit Instant-Polenta!) sowie der rohe Rosenkohlsalat sind eine Reminiszenz an Marfa, Texas. Dort hat sich Chemelli 2019 länger aufgehalten.

Da Chemellis Mamma aus Bologna stammt – diese kochte hervorragend und hängte auch mal selbst gemachte Pasta zum Trocknen auf – drückt der italieinische Einfluss ihrer Küche wohl am stärksten durch. Im Buch findet man denn auch einige klassische Rezepte wie Linguine alle Vongole oder Scaloppine al Limone.

Vor sieben Jahren hat die Wahlzücherin schon mal ein Buch herausgebracht. «Mmmmmmmh» hiess es und ist mittlerweile vergriffen. Mirjam Graf, die damals die Fotos gemacht hat, war auch für «Take Out» wieder im Einsatz. Ihre bunten, schnörkellosen Bilder sind mit Andrea Münch und Markus Läubli vom Grafikbüro Weicher Umbruch entstanden, die ihrerseits das Buch gestalteten.

«Take Out», 172 Seiten, 48 Franken erhältlich über weicherumbruch.ch



Daniela Chemelli

Die Bernerin (geboren 1956) lebt seit Jahren in Zürich. Nach der KV-Ausbildung stieg sie in die Gastroszene ein. Als sie 24 war, übernahm sie mit Kolleginnen eine kleine Wirtschaft. Sie führte auch lange in der Provence eine Pension mit Restaurant, die Cuisine du Bonheur. Zurück in der Schweiz, eröffnete sie 2003 das Feinkostgeschäft Chemelli, zu dem ebenfalls ein kleiner Gastrobetrieb gehörte. Seit 2008 führt sie ein Catering- und Störkochenunternehmen.



Roher Rosenkohlsalat (4 Personen)

500 g Rosenkohl
Baumnüsse oder Pistazien
Olivenöl
Pecorino oder Parmesan
Salz, Pfeffer und Zitronensaft

Rosenkohl rüsten und mit der Mandoline direkt in eine Schüssel oder Platte feinhobeln. Nüsse in einer Pfanne oder im Ofen etwas anrösten, grob hacken und zum Rosenkohl geben. Mit Salz, Pfeffer, geriebenem Käse (Menge nach Geschmack), Olivenöl und etwas Zitronensaft gut vermischen und als Vorspeise servieren.



Gnocchi-Malfatti (6 Personen)

500 g Blattspinat, gefroren
500 g Ricotta, z.B. Galbani
2 ganze Eier
75 g Parmesan, gerieben
Mehl
1 TL Fleur de Sel und etwas
Muskatnuss
100 g Butter
Parmesan zum Servieren

Den gefrorenen Blattspinat in einer Pfanne mit 1 dl Wasser und etwas Salz bei kleinem Feuer auftauen lassen. In einem Sieb abtropfen, abkühlen lassen, gut ausdrücken. Spinat hacken, in eine Schüssel geben, Ricotta, Eier, Parmesan, Salz und Muskatnuss gut untermischen. Zum Schluss kommt das Mehl dazu: Zuerst nur 3 EL mit dem Spachtel daruntermischen, dann nach und nach mehr dazugeben, bis die Spinatmasse weich, aber immer noch formbar ist. Backpapier auf ein grosses Blech legen, Mehl darüberstreuen. Etwas Mehl in einen Suppenteller geben. Mit den Malfatti starten: Mit einem Löffel Häufchen abstechen, im Mehl wenden, mit den Händen zu Kugeln formen und auf das Blech legen. Die Malfatti ins gesalzene und kochende (nicht sprudelnde) Wasser geben. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, noch 2 Minuten köcheln lassen, auf die Servierteller legen. Butter und Parmesan dazugeben.



Orangenkuchen mit Olivenöl (6 Personen)

50 g Paniermehl
100 g Mandeln, geschält, gemahlen
200 g Puderzucker
4 Eier
1 EL Backpulver
1 Zeste von 1 Bio-Zitrone, gerieben
1 Zeste von 1 Bio-Orange, gerieben
1 dl Olivenöl
1 dl Sonnenblumenöl
Für den Sirup:
75 g Puderzucker
Saft einer Orange und einer halben Zitrone

Ofen auf 180 Grad vorheizen. In der Küchenmaschine Eier und Öl aufschlagen, alle weiteren Zutaten dazugeben und gut durchmischen. Alles in eine runde Kuchenform mit 22 cm Durchmesser füllen, die mit Olivenöl ausgepinselt oder mit einem Backpapier belegt ist. 40 Minuten backen. In der Zwischenzeit den Sirup herstellen. Puderzucker, Orangen und Zitronensaft in ein Pfännchen geben und 5 Minuten köcheln lassen. Nach dem Backen, noch in der Form, den Sirup darüber geben und abkühlen lassen. Mit Orangenfilets und griechischem Joghurt servieren.