

Christian Hürtge geht nicht schnell in die Luft – auch wenn das «Salzhaus» in Solothurn täglich brummt – für gute Birnen aber schon. Pflückfrisch gehts zum Lustbiss.





Confierte Birne auf Knusperteig und Kardamomespuma mit Schokoladencreme

Dessert für 4 Personen

→ Birnenstampf und Kardamomespuma

1 Birne, z. B. Gute Luise
3 Blatt Gelatine
75 ml zubereiteter Grüntee
100 g Zucker
4 Kardamomkapseln*
75 ml Birnensaft
150 g saurer Halbrahm
Birne schälen, halbieren, entkernen und in Alufolie wickeln. 1 Stunde im 160 °C heissen Ofen backen. Abkühlen lassen und mit dem Stabmixer grob pürieren. Beiseite- stellen. Für den Espuma Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Tee, Zucker und Kardamom aufkochen und 3 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb giessen. Gelatine ausdrücken und im Tee auflösen. Birnensaft und Sauerrahm darunter- rüh-

ren. In den Rahmbläser füllen. Kapsel einsetzen. Mindestens 6 Stunden kühl stellen. Rahmbläser kräftig schütteln.

→ Confierte Birne

5 dl Weisswein, z. B. Gewürztra-
miner
5 dl Wasser
500 g Zucker
2 Kardamomkapseln*
½ Stange Zimt
1 Sternanis
2 Birnen, z. B. Gute Luise
Wein, Wasser, Zucker und Gewürze aufkochen. 20 Minuten bei kleinster Hitze köcheln lassen. Birnen schälen, halbieren und entkernen. Birnenhälften in je 5 Schnitze schneiden. Birnenschnitze in den heissen Sud geben und darin auskühlen lassen.

→ Knusperteig

1 EL getrocknete Cranberries
1 EL Pistazien
3 EL Butter
1 Pack Filoteig à 250 g
1 EL Puderzucker
Ofen auf 180 °C vorheizen. Cran- berries und Pistazien sehr fein hacken. Butter schmelzen. Filoteig in 24 Rechtecke à 12-mal 4 cm schneiden. Mit Butter bepinseln und mit Puderzucker, Cranberries und Pistazien bestreuen. Je 3 Teigstücke aufeinanderlegen. In der Ofenmitte ca. 8 Minuten backen.

→ Schokoladencreme

50 g Schokolade (70% Kakao)
100 g Doppelrahm
15 g Zucker
1 Eigelb
Schokolade hacken. Rahm und Zucker aufkochen. Eigelb unter Rühren beigegeben und kurz vor den Siedepunkt bringen. Unter Rühren zur Schokolade giessen und mischen.

→ Schokoladensalz

1 EL Meersalz
½ EL Rohrzucker
½ EL Kakaopulver
Alles gut mischen.

Anrichten

Je 1 Teigplatte mit 3 Birnenschnit- zen belegen, 1 Teigplatte daraufset- zen und mit 2 Birnenschnitzen belegen. Shotgläser mit etwas Birnenstampf füllen. Kardamom- espuma daraufspritzen. Schokola- dencreme tropfenförmig auf Tellern anrichten. Mit Schokoladensalz bestreuen.

* aus dem Delikatessgeschäft.

In Richtung Kocholymp

Christian Härtge (32) ist die Ruhe selbst. Ein Merkmal für Menschen aus dem Norden? Wer weiss. Gradlinig steht er hinter dem Herd und klar ist seine Küchensprache, die er täglich verfeinert, ohne dabei den Sinn für das Wesentliche zu verlieren. Seine Basis ist und bleibt die klassische Küche, was nicht heissen will, dass er Texturen nicht neu definiert. Regionales kombiniert und interpretiert Christian Härtge frech mit Aromen aus Asien und der neuen Welt, wie er aber auch der gut gelagerten Kartoffel den Eigengeschmack beim Kartoffel- küchlein belässt. Nach Basel («Veronica» und «Krafft») und St. Moritz («Cascade» und «Kuhstall») ist er im «Salzhaus» in Solothurn angekommen, in dem er den Weg in Richtung Kocholymp eingeschlagen hat.

www.restaurant-salzhaus.ch.