

Die junge Köchin Françoise Wicki kreiert fantasievolle und farbige Gerichte.

Mit einem Schuss Lebensfreude

Sie ist frech, selbstbewusst und hat den Mut für ungewohnte kulinarische Kreationen. Seit Juni 2001 erstaunt Françoise Wicki als fantasievolle Küchenchefin im «Drei Könige am Rhein» die Basler Gourmetszene.

Miriam Schwaller
Fotos Francesca Giovanelli



Rotbarben-Filet auf mariniertem Stangensellerie

für 10 Personen

Zutaten Fisch und Sellerie

10 Rotbarbenfilets entgrätet
800–900 g Stangensellerie gerüstet und
in gefällige Stücke geschnitten
Olivenöl extra vergine
Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Cayenne, grob geschnittener Liscio

Zubereitung

Sellerie in Salzwasser blanchieren und in einer Mischung aus Olivenöl, Liscio, Zitronensaft, Salz und Pfeffer ca. 3 Stunden bei Raumtemperatur marinieren. Den Fisch im Olivenöl auf den Punkt braten.

Zutaten Pernot-Extrakt

5 dl Pernot
2 dl Fischfumet
2 dl Tomatenessenz
Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Cayenne
etwas Agar-Agar oder Reismehl

Zubereitung

Pernot, Tomatenessenz und Fischfond auf 2,5 dl einreduzieren lassen, mit Safran würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Reismehl in Tomatenessenz einrühren und in die gewünschte Dicke einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Cayenne abschmecken.

Zutaten Lakritz-Jus

ca. 20 g Lakritz
2 dl dunkler Kalbsjus
1 EL Aceto Balsamico

Zubereitung

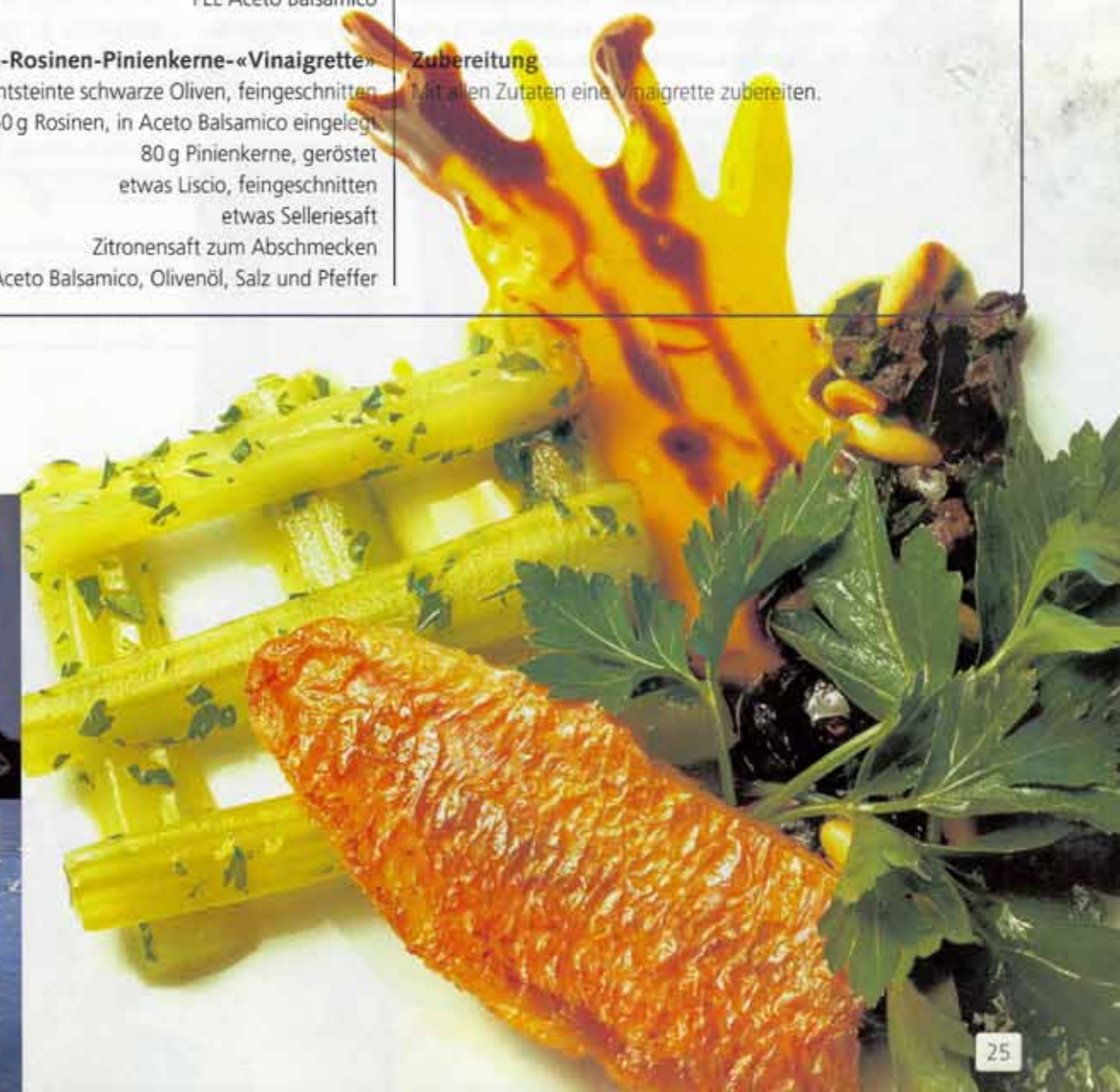
Lakritz im Kalbsjus und Aceto schmelzen lassen und auf die gewünschte Dicke einreduzieren lassen.

Zutaten Oliven-Rosinen-Pinienkerne-«Vinaigrette»

150 g entsteinte schwarze Oliven, feingeschnitten
50 g Rosinen, in Aceto Balsamico eingelegt
80 g Pinienkerne, geröstet
etwas Liscio, feingeschnitten
etwas Selleriesaft
Zitronensaft zum Abschmecken
Aceto Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Mit allen Zutaten eine Vinaigrette zubereiten.



In der prunkvollen Empfangshalle des Basler Hotels Drei Könige am Rhein kommt uns eine zierliche junge Frau entgegen. Man würde kaum vermuten, dass Françoise Wicki, seit Juni 2001 Küchenchefin im Fünfsterne-Hotel, einem Team von dreizehn Männern sagt, wo's lang geht – und zwar nicht allzu zimperlich. «Manchmal», sagt sie, «dauern ausführliche Erklärungen einfach zu lange.» Für viele Leute war die quirlige Köchin anfangs zu frech und zu eigensinnig, doch der frische Wind, den sie ins ehrwürdige Leading Hotel gebracht hat, zeigt bereits Wirkung: Das Haus am Rhein wird für Gourmets mehr und mehr zur attraktiven Adresse.

Schöpferische Momente

Ihre Küche bezeichnet Françoise Wicki als urban und zeitgemäss, denn ihre aussergewöhnlichen Kreationen lassen sich nicht so einfach in einen Rahmen zwängen. Gault Millau bemerkt treffend: «Es macht den Eindruck, als würde sie am liebsten alle Düfte und Aromen dieser Welt in ihren Gerichten vereinen.» Und wirklich: Vom Rentierrücken

über ein Limetten-Korianderschaumsüppchen bis zu Südafrikanischen Scampi – ihre Speisekarte ist eine bunte und überraschende Weltreise.

Ihre Philosophie? «Ich weiss manchmal selber nicht, wie die Kreationen zustande kommen. Die Gerichte entstehen einfach, ich habe die Aromen und Farben im Kopf. Und wenn ich weiss, dass die Kombination stimmt, setze ich die Idee um.» Diese schöpferischen Momente beglücken sie in ihrem Beruf am meisten. Oft spielt Wicki damit, völlig gegensätzliche Zutaten und unterschiedliche Kulturen in einen Einklang zu bringen. «Ich versuche, zwischen den Geschmäckern, Konsistenzen und Farben auf einem Teller einen Dialog herzustellen, ohne die Harmonie zu stören. Ein Gericht muss verschiedene Erlebnisse bieten, muss farbig sein und Freude bringen.»

In diesem Sinn serviert sie zum Tauben-Artischockensalat ein Pastinaken-Püree mit Trüffeljus, mariniert ein Wildschweinragout mit Feigenbalsam-Essig und kombiniert ein Marzipan-Soufflé mit einem Trauben-Sorbet.

«Kochen ist meine Passion, die Grenzen zwischen meiner Arbeit und meinem Leben sind fließend.» Nicht verwunderlich also, dass ihre Gerichte genauso farbig und voller Lebensfreude sind wie die 32-Jährige selbst.

Traumberuf Clown

Der Einstieg als Küchenchefin in Basel war für Françoise Wicki jedoch nicht ganz einfach: «Zuerst dachte ich, das Drei Könige wäre zwei Nummern zu gross für mich, doch ich wollte und musste es schaffen.» Nie wäre es für sie in Frage gekommen aufzugeben. Sie sei ein ehrgeiziger Mensch, sagt sie von sich selber. Dieser Ehrgeiz, kombiniert mit einem eisernen Willen und grossem fachlichen Können, ist das Rezept für ihre steile Karriere, die nun im renommierten Basler Hotel gipfelt. Oder ist das Drei Könige etwa nur ein Zwischenhalt?

Vielleicht, bemerkt sie nachdenklich, werde sie einmal etwas anderes machen als kochen. Auf die Frage, ob Köchin zu werden denn nicht immer ihr Ziel gewesen sei, lacht sie nur herzlich. Eigentlich wäre ihr Traumberuf

«Idylle am Rhein. Wie sein Name schon sagt, liegt das Fünfsterne-Hotel »Drei Könige am Rhein« direkt am Wasser.

«Françoise Wickis Kreationen werden in der klassisch-eleganten Rôtisserie serviert.

«Das Sujet der drei Könige ist im ganzen Hotel präsent.



Südafrikanische Scampi und Calamari auf Thymian-Olivenöl-Stampfkartoffeln und Kenyabohnen

für 10 Personen

Zutaten Scampi, Calamari, Stampfkartoffeln und Kenyabohnen

20 Scampischwänze
8 Calamari, geputzt, geschnitten, ausgenommen
1,2 kg Agria-Kartoffeln
Thymian
400 g Kenya-Bohnen gerüstet, blanchiert
wenig Knoblauch

Zutaten Rouille-«Hollandaise»

Reduktion:
3 dl trockenen Weisswein
je 1 Zweiglein Rosmarin und Thymian
2 Eschalotten, grob geschnitten
1 Knoblauchzehe in feinen Scheiben
1/2 Chilischote grob geschnitten
3 EL Sherry-Essig
gestossener weisser Pfeffer, Salz

300 g Peperoni rot
1 ganze Knoblauchzehe
Thymian
frische rote Chilischote (nach Belieben)
Olivenöl

4 Eigelb
600 g geklärte Butter

Zubereitung

Kartoffeln in der Schale weichkochen und schälen. Bohnen im Olivenöl mit Knoblauch anbraten, Tintenfische anbraten, Scampi grillieren. Die heissen Kartoffeln mit der Gabel zerdrücken, Thymianblättchen zufügen und mit Olivenöl verfeinern.

Zubereitung

Chilischote und Zitronenzeste in Julienne schneiden und im Zuckerwasser kochen. Die Reduktion abpassieren und mit Butter und Eigelb eine Hollandaise zubereiten. Knoblauch und Chilischote im Olivenöl anbraten und Peperoni dazugeben, weichgaren und pürieren. Hollandaise mit Peperoni-püree vermengen, mit Safran, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, die confiierten Chilischoten und Zitronenzesten beigegeben und an die Wärme stellen.



Bitterschokolade-Moelleux mit Mandarinsorbet

auf Papayacoulis, Quittengelée und Espresso-Schokoladen-Sauce

für 10 bis 12 Moelleux

Zutaten Bitterschokolade-Moelleux

400 g Bitterschokolade
500 g Kochbutter
200 g Mehl
200 g Mandeln, gemahlen
300 g Puderzucker
450 g Eiweiss

Zubereitung

Schokolade und Butter zusammen schmelzen, Mehl und Mandeln dazufügen. Eiweiss mit einer Prise Salz und etwas Puderzucker schlagen, und wenn es halb steif ist, den Rest des Puderzuckers beifügen.

Zutaten Mandarinsorbet

250 g Zucker
250 g Wasser
500 g Mandarinpulpe oder eingedickter Mandarinsaft

Zubereitung

Mit Wasser und Zucker einen Sirup zubereiten, mit Mandarinpulpe vermischen und in der Glacemaschine drehen.

Clown gewesen. Oder Buchhändlerin. Doch als sie nach einem Stage im Zürcher Tübli für sieben Monate bei Anton Mosimann in London landete, packte die Kochkunst sie voll und ganz. Die Lehre absolvierte sie im Hotel Davoserhof, später kochte sie in Sagogn bei Hilda Veraguth. Eineinhalb Jahre lang war sie anschliessend Küchenchefin im Hotel Ammann in Davos.

Einfach ehrlich sein

Und vorerst bleibe sie jetzt einmal am Rhein. Dort bringt ihr der Hoteldirektor Rudolph Schiesser sein volles Vertrauen entgegen, was Françoise Wicki sehr zu schätzen weiss.

Auch in der Küche ist ihr wichtig, dass die Atmosphäre stimmt. «Mein Ziel ist, dass meine Mitarbeiter ihre Arbeit gerne machen und dass es ihnen im Team wohl ist.»

Natürlich könne sie manchmal auch giftig sein, aber die Jungs verstünden das schon richtig. «Sich immer nur aufzuopfern und zu lächeln ist nicht mehr zeitgemäss. Ich versuche, einfach nur ehrlich zu sein.»

