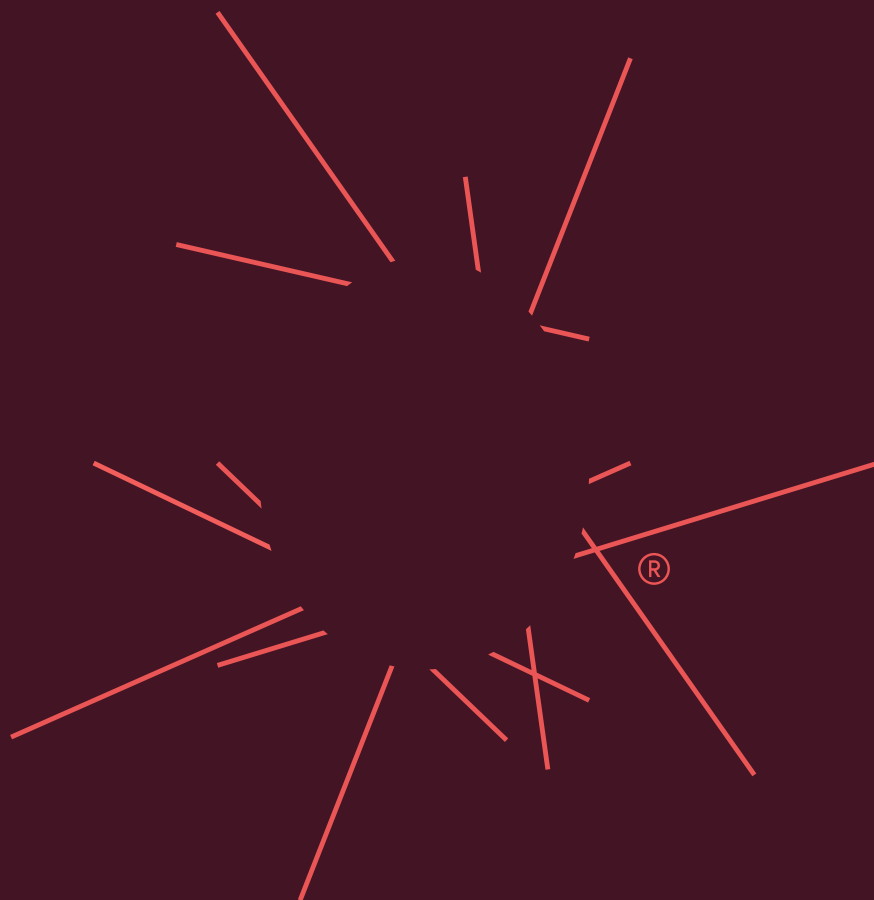


CAMINADA





Vivian Suter, Ohne Titel, 2020

Fantasievolle Gerichte zum Teilen – regional verwurzelt und weltoffen zugleich – genießt, wer sich in einem IGNIV verwöhnen lässt. Oder wer es sich zutraut, die Signature Dishes der IGNIV-Küchenchefs nachzukochen. Mit den Rezepten in diesem Buch ist das möglich, wenn auch einige küchentechnische Vorkenntnisse und teilweise Profi-Geräte erforderlich sind. Wo nicht anders vermerkt, sind die Mengen für 4–6 Personen berechnet.

Wer es etwas relaxter mag, nimmt sich das kleine Buch. Es enthält Andreas Caminadas Rezepte für einen gepflegten Brunch, eine fröhliche Grillade oder einen wohligen Winterschmaus. Soll nicht nur das Essen, sondern auch die Küche geteilt werden, werden die Gerichte je nach Kochfähigkeiten in der Tafelrunde vergeben.

Inhalt

Willkommen im Nest 11
«Wir wollen Orte schaffen, die man mit allen Sinnen genießt» 19
Im Kopf von Patricia Urquiola 23

Bad Ragaz

From Russia with Love 33
Das gastronomische Traumpaar, mit dem alles begann 36
«Ich bin stolz auf jeden Teller, den ich aus der Küche trage» 38
Rezepte 45
Grosse Flaschen und ein ganz besonderer Geist 92
Art Collection 98

Bangkok

In der Welthauptstadt der Aromen 107
Drei kreative Köpfe – eine grosse Leidenschaft 110
«Das Food Scouting ist die grösste Herausforderung» 114
Rezepte 122
Art Collection 188

Zürich

Wo einst die Seehunde tanzten 197
Zwei wie Champagner 201
Rezepte 205
Losgelöst von Zeit und Raum 269
Cocktails 273
Art Collection 282

On the Road

Reisende im Auftrag des guten Geschmacks 293
Rezepte 296

Lang lebe die Erinnerung! 371

Rezeptverzeichnis 378



WILL- KOMMEN IM NEST

Keine Termine und leicht einen sitzen: Harald Juhnkes Definition von Glück umschreibt auf höchst pointierte Weise, dass wir das Leben nur dann in vollen Zügen genießen können, wenn wir die Pflichten und Sorgen des Alltags für ein paar Stunden über Bord werfen. Dann beseelt uns jene prickelnde Beschwingtheit, die ein, zwei Gläser Champagner oder ein sorgfältig gemixter Cocktail noch verstärken. Dann sind wir angekommen in der Welt des fröhlichen Stimmengewirrs, der klirrenden Gläser, des klappernden Bestecks und der zufrieden mahlenden Kiefer. Kurzum: in einem wohligen Nest der Gastfreundschaft und des Genusses.

Dass IGNIV im Rätoromanischen «Nest» bedeutet, ist natürlich kein Zufall. Die Lokale atmen genau jenen Geist der Ungezwungenheit und Geborgenheit, vermitteln die Freude am Fine Dining ganz ohne Brimborium und steife Etikette. Wer in einem IGNIV die Sauce mit dem Brot aufzutunken oder zur Fischterriner lieber Limonade als Weisswein trinken möchte, ist herzlich dazu eingeladen.

Da mag sich der sittenstrenge Freiherr Knigge mitsamt seinen vier Vornamen Adolph, Franz, Friedrich und Ludwig sooft im Grab umdrehen, wie er möchte. Der IGNIV-Schriftzug steht aber nicht nur für fröhliche, vibrierende Gastgebekultur mit erlesenen Speisen und Getränken, sondern auch für Ästhetik und Kunst. Jedes der Restaurants trägt die DNA der Interior-Design-Ikone Patricia Urquiola in sich, bringt seine Gäste mit Werken zeitgenössischer Künstlerinnen und Künstler in Kontakt.

Der Kulturbegriff, er ist hier ein ganz und gar universeller. Die Kulinarik steht im Zentrum, um sie herum nehmen Musik, Fotografie, Malerei und die übrigen bildenden Künste ihre Plätze ein.



BAD
RAGAZZ

SILVIO
GER-
MANN &
FRAN-
CESCO
BEN-
VENUTO

Das gastronomische Traumpaar, mit dem alles begann

Als Francesco Benvenuto und Silvio Germann 2015 ihre Verträge unterschrieben, war der Brand IGNIV erst eine Vision. Die beiden brauchten aber nicht lange, um dieser Vision Leben einzuhauchen. Mit Kompetenz und Einsatz, vor allem aber mit ihren menschlichen Qualitäten. Sprechen Gourmets vom IGNIV Bad Ragaz, ist immer wieder dieser eine Satz zu hören: «Wir gehen zu Francesco und Silvio.» Ein Satz, der zeigt, wie sehr sich die Gäste dem Duo verbunden fühlen.

Über die Jahre sind Francesco und Silvio zum Synonym für eine neue Form der Gastronomie geworden, die den Menschen ins Zentrum stellt und bei allem Streben nach Perfektion viel Raum für Emotionen, Verspieltheit und Freundschaften lässt. «Wir sind hier fast wie eine Familie. In so einer Umgebung zu arbeiten, das macht einfach Freude», sagt Simon Wagner, einer der Köche im IGNIV Bad Ragaz, stellvertretend für das ganze Team.

Eigentlich hätte Silvio eine Stelle bei Joachim Wissler im 3-Sterne-Restaurant Vendôme in Bergisch Gladbach antreten sollen. Doch dann unterbreitete ihm Andreas Caminada ein Angebot, das er nicht ausschlagen konnte. «Zu meiner grossen Überraschung fragte mich der Chef, ob ich nicht die Küche in seinem neuen Sharing-Lokal im Grand Resort Bad Ragaz leiten wolle. Und obwohl ich grossen Respekt vor dieser Aufgabe hatte, sagte ich zu. Unter einer Bedingung: dass Andreas Herrn Wissler in Deutschland anruft und ihm erklärt, warum ich nun doch in der Schweiz bleiben will», erinnert sich Silvio.

36

Nach Stages beim Björn Frantzén in Stockholm, Thomas Dorfer in Mautern an der Donau und Quique Dacosta in Dénia bei Alicante trat der damals 25-Jährige schliesslich seine Stelle in Bad Ragaz an. Motiviert bis in die Spitzen der stets sorgsam frisierten Haare – und noch immer ein wenig nervös. Umso gelegener kam es ihm da, dass er am neuen Arbeitsort auf einen Mann traf, der das Grand Resort aus dem Effeff kannte: Francesco Benvenuto. Dieser war schon Restaurantleiter und Sommelier in der Äbtestube, deren frisch renovierte Räumlichkeiten das erste IGNIV übernahm. «Von Francesco habe ich alles Wichtige über das Hotel und die Gegend hier erfahren. Er war sowohl beruflich als auch privat immer für mich da und nahm mir sogar den allergrössten Teil der Büroarbeit ab, damit ich mich voll auf meine Aufgaben in der Küche konzentrieren konnte», erzählt Silvio.

Mit Engagement und Teamgeist kletterten die beiden die Erfolgsleiter immer weiter empor. Schon ein Jahr nach der Eröffnung verlieh der «Guide Michelin» dem IGNIV Bad Ragaz den ersten Stern, der «Gault Millau» belohnte den fulminanten Einstieg mit 15 Punkten und kürte Silvio zur «Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz». In der folgenden Ausgabe des gelben Restaurantführers war dann Francesco mit einer persönlichen Ehrung an der Reihe und durfte sich für zwölf Monate «Sommelier des Jahres» nennen. Seit Februar 2020 leuchten sogar zwei «Michelin»-Sterne über dem IGNIV Bad Ragaz, und im Oktober des so turbulenten Jahres stufte der «Gault Millau» das Lokal von 17 auf 18 Punkte hoch.

Noch mehr als all diese Meriten zählt für die beiden Galionsfiguren des IGNIV Bad Ragaz aber ihre Freundschaft. Dass die letzten gemeinsamen Reisen schon eine Weile zurückliegen, hat einen sehr erfreulichen Grund: Francesco ist innerhalb kurzer Zeit zweimal Vater geworden. Bald soll es aber wieder einmal klappen mit einem kulinarischen Ausflug. Das Ziel steht schon fest: Es ist das Restaurant Frantzén in Stockholm. «Dort ist nicht nur die Küche herausragend. Man spürt auch Schwingungen, die einen glücklich machen», sagen Francesco und Silvio unisono. So wie im IGNIV Bad Ragaz, möchte man anfügen.

37



BANG-
KOK

DAVID
HART-
WIG,
ARNE
RIEHN
& GINA
D'SOUZA



Gegrillter Chinakohl

Gegrillter Chinakohl mit Schwarzer-Knoblauch-Sabayon

Gegrillter Chinakohl

3 Köpfe Chinakohl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
50 ml Olivenöl
1 kleine Schalotte,
in feine Würfel geschnitten
eingelegte Senfkörner (siehe Seite 167)
weisser Balsamicoessig
Olivenöl zum Abschmecken

Schwarzer- Knoblauch-Sabayon

Reduktion
150 ml Weisswein
100 ml Wasser
10 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
1 Schalotte
6 fermentierte, schwarze
Knoblauchzehen, klein geschnitten

Sabayon

3 Eier
3 Eigelb
400 g Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zum Anrichten

Getrockneter schwarzer Knoblauch
zum Reiben

Den Chinakohl längs halbieren, die äusseren Blätter ablösen. Den Kohl mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Olivenöl vakuumieren. Im Steamer bei 92 Grad Dampf 8 Minuten garen. In Eiswasser abschrecken, herausnehmen und auf dem Grill von beiden Seiten grillen.

Die abgelösten äusseren Blätter fein hacken und mit den Schalottenwürfelchen, eingelegten Senfkörnern, Salz, Balsamico und Olivenöl zu einer Vinaigrette rühren.

Für den Knoblauch-Sabayon wird zunächst eine Reduktion hergestellt. Dafür alle Zutaten zusammen in einen Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen. 100 ml der Reduktion abmessen. Zur Herstellung des Sabayons die Reduktion mit den Eiern und Eigelben verrühren, dann die Butter einmischen. Abschmecken, in einen Rahmbläser (iSi Whip) füllen, verschliessen und im Steamer bei 63 Grad Dampf etwa 25 Minuten stocken lassen. Die Flasche mit einer Kapsel versehen und gut schütteln.

Anrichten

Die gegrillten Kohlhälften jeweils in vier Stücke schneiden und seitlich auf dem Teller anrichten. Mit der Vinaigrette benetzen. Daneben einen Tupfer Sabayon aufsprühen. Den getrockneten schwarzen Knoblauch darüberreiben.



ZÜRICH

DANIEL
ZEINDL-
HOFER
& INES
TRIEBEN-
BACHER



Walter Pfeiffer, Ohne Titel, 2003 (2010)

«Die Kunst im IGNIV Zürich nimmt die frivole Vergangenheit des Hauses an der Marktgasse 17 auf. Walter Pfeiffers Fotografien von leicht bekleideten jungen Männern ebenso wie der ikonische Neonschriftzug «Miniskirts Forever» oder die High-Heels-Skulptur von Sylvie Fleury. Der Schriftzug ist übrigens bereits nach kurzer Zeit zu einem veritablen Magneten für Gäste geworden, die Fotos für Instagram oder TikTok machen.» Andreas Ritter, Kurator der IGNIV-Kunstsammlung



ON THE
ROAD

ST. MORITZ,
KUALA LUMPUR,
SINGAPUR,
BANGKOK

MARCEL
SKIBBA
& GIU-
SEPPE
LO
VASCO

Engadiner Berggipfel

Engadiner Berggipfel

50 g Butter
2 EL Mehl
100 ml Rahm
50 ml Milch
½ Vanilleschote, ausgekratztes Mark
4 Eier
2 ½ Päckchen Vanillezucker
60 g Zucker

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter schmelzen, das Mehl einrühren. Rahm, Milch und Vanillemark dazugeben und alles bei geringer Hitze zum Kochen bringen.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Vanillezucker schaumig schlagen und zusammen mit der Rahmmischung einige Minuten glatt mixen. Die Masse in feuerfeste Formen füllen.

Das Eiweiss mit dem Zucker zu einem weichen Baiser schlagen und als Nocken auf der Masse in den Formen verteilen.

Ein grosses flaches Gefäss zwei Finger hoch mit kochendem Wasser füllen und auf der mittleren Schiene des Ofens platzieren. Die vorbereiteten Schälchen in das Wasserbad setzen und im vorgeheizten Ofen 10–12 Minuten pochieren. Der Eischnee sollte eine goldbraune Farbe haben.

350



Rezeptverzeichnis

Air Bread Langoustine 45
Air Bread mit Linsenhummus, Estragoncreme und Jalapeños 205
Apfel-Donuts mit Karamellcreme 260

Bananen-Espuma mit Nougat und Kaffeebaiser 80
Blumenkohl, frittiert, mit Trüffelglasur und Nussbutter Schaum 151
Brikteig-Cannelloni mit Sauerampfermousse und Liebstockcreme 50
Brioche 366
Brötchen, Körner- 168

Canelés 184
Carabinero-Croustillon mit scharfer Sauce 150
Chinakohl, gegrillt, mit Schwarzer-Knoblauch-Sabayon 155

Ei-Royal mit Haselnusskrokant und Schokoladen-Espuma 251
Ei-Royal mit Kimchi, Speck und Buttermilchschaum 207
Engadiner Berggipfel 350
Entenbrust mit Selleriecreme und Tardivospitzen 71
Entenküchlein mit Sellerieboden, Apfel und Brioche 215
Entenleber-Mandeln mit Randenpulver 122
Entenleberterrine mit Apfel und Brioche 58

Felchen-Ceviche mit Schnittlauchöl 226
Fischsuppe mit Krebsfleisch-Ravioli 324
Fischterriner mit Saibling und Safran 237

Hefeknödel mit Dörrzwetschgencreme und Vanillesauce 264
Heilbutt mit Lauchcreme, Estragonvinaigrette und warmer Zitronenmayonnaise 230
Himbeer-Schoko-Nüsse 178
Holunderblüten-Parfait mit Meringue und Zitrus-Gel 83

Joghurtbutter 367
Joghurtkugel mit Mango, Koriander und Russisch Brot 353
Joghurtkugel mit Zitronenvariation 253

Kalbsbacke, geschmort, mit Variationen von der Zwiebel 156
Kalbsmilke, paniert, mit Blumenkohl, Zitronenbutter Schaum und Knoblauch-Hollandaise 328

Karamellköpfchen, Sundae- 162
Kartoffelbrot 367
Kartoffel-Topinambur-Tartelettes 247
Käse, gebacken, mit Zwiebel-Chutney und Datteln 167
Kokos-Ananas-Savarin 165
Königmakrelentatar mit Avocado und Estragoncreme 309
Kopfsalat mit Kimchi und Harissa-Mayonnaise 306

378

Langoustine mit Wassermelone und Kerbelcreme 57
Langustinenravioli mit Krustentiersauce 68
Langustinenschwänze mit Krustentier-Espuma und eingelegten Urkarotten 316
Langustinenterrine mit Sellerie-Chili-Vinaigrette und Tomatenmayo 61
Lattichherzen mit Lardo, Champignons und Knoblauchmayonnaise 221
Lauch-Royal mit Kartoffel-Spoom und Nussbuttermayo 52
Laugenbrötchen 366

Macarons mit Champagner und Grapefruit 257
Macarons mit Entenleber- und Dörrbirnencreme 47
Macarons mit Pistazienfüllung 363
Makrelenfilet, geräuchert, mit marinierter Rande 63
Mandelküchlein 173
Mangoleewürfel 181
Markbein mit Rauchkartoffelstampf 340
Maultaschen mit Sauerkraut-Entenleber-Füllung 344
Milcheis mit Rum-Karamell 263
Milchlammrücken mit Harissa und Bärlauchöl 74

Nori-Cracker mit Pilzmayonnaise, Pilzconsommé und eingelegten Champignons 296
Nuggets mit BBQ-Creme 318

Ochsenschwanzessenz mit Ochsenschwanzravioli 224

Papayarolle mit Erdnuss-Crumble 126
Paprika-Kohl-Roulade 248
Passionsfrucht-Macarons 177
Pilze, gemischte 242
Pommes soufflées mit Stanser-Fladä-Espuma und Trüffel 55

Quarksoufflé 86

Randen-Cornetti, gefüllt mit Cicorino-rosso-Glace 302
Randenröllchen mit Kalamansi-Gel 210
Rehrücken mit Röstzwiebel-Spoom, Preiselbeeren und Dörrbirnencreme 239
Reisflan, geröstet, mit knusprigem Schweinerücken 145
Rettich-Gurken-Cornets mit Joghurtcreme und Saiblingsrogen 208
Rindstatar mit Kartoffelschaum, Röstzwiebeln und Belper Knolle 229
Rindstatar-Röllchen mit Kartoffelchips und Trüffelcreme 219
Rosenkekse mit Orangencreme 358
Rotbarbe mit Chorizo-Schaum 147
Rüben-Randen-Salat mit Dillcreme und Dillvinaigrette 235

379

Sablé-Törtchen mit Störmousse und Kaviar 131
Saibling, gebeizt, mit Dill und Beurre blanc 66
Saibling, gebeizt, mit Rauchfischmousse, Rettichhütchen
und Rogencecreme 312
Salzkaramellen 174
Schaumküsse 183
Schokoladen-Haselnuss-Terrine 355
Schweinebauch mit süß-sauren Zwetschgen
und Weisse-Bohnen-Creme 332
Schweine-Buns, gedämpft 136
Schweinenacken mit Schnittlauchöl und orientalischer Joghurtcreme 245
Schweinerücken, knuspriger, auf geröstetem Reisflan 145
Sellerie, geschmort, im Salzteig mit Trüffel 79
Short Rib mit Chimichurri und Röstzwiebeln 161
Spareribs 336
Sundae-Karamellköpfchen 162

Tartelettes mit Kerbelmousse und grünem Spargel 48
Tartelettes mit Shrimps-Tatar und Joghurt-Espuma 128
Taubenstrudel mit glasierten Kirschen und Selleriecreme 337
Thai-Rindfleisch-Salat 133
Thunfisch-Rettich-Salat mit Avocadocreme 141
Tomatensalat 142

Überraschungsei mit Kaffee-Mascarpone 360
Überraschungsei mit Trüffel und Spinat 300

Wasabi-Macarons mit marinierter Forelle 125
Wintersalat in Weiss 320
Wolfsbarsch-Radieschen-Tatar mit Dillcreme 137

Zander mit Pilzpüree, Schnittlauchöl und Beurre blanc 75
Zander mit Schalottenconfit und Artischockensalat 347
Zander-Tataki mit Rettich-Avocado-Röllchen und Wasabimayonnaise 213
Zuckerkugel mit Rhabarber, Reispops und weissem Schoko-Gel 87
Zwiebeltartes mit Zwiebelmarmelade und Schnittlauch 305

Drinks

Bloody Rosemary 273
Find Me In The Alps 274
From Fürstenau With Love 277
Little Swiss Sunshine 278

YOU
& ME

Inhalt

Auf in die Küche	5
Frühstück und Brunch	14
Grillvergnügen	46
Herbst und Winter	80
Rezeptverzeichnis	107

Pancakes

Nach meiner Lebre habe ich ein sehr inspirierendes Jahr in Kanada verbracht und dort nach anfänglicher Zurückhaltung auch fluffige, selbst gebackene Pancakes lieben gelernt. Heute sind sie – erst recht zusammen mit Ahornsirup – eine schöne Erinnerung an diese Zeit.

1 Ei
1 EL Zucker
275 ml Buttermilch
125 g Mehl
½ EL Backpulver
50 g Butter, flüssig
1 grosse Msp. Salz
Sonnenblumenöl zum Braten

Das Ei trennen und das Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen. Das Eigelb mit der Buttermilch verschlagen. Mehl, Backpulver, flüssige Butter und Salz zugeben und verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Den fertigen Teig 15 Minuten ziehen lassen.

Eine beschichtete Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl auspinseln und auf mittlerer Stufe erhitzen. Mit einer Schöpfkelle einen Klecks Teig hineingeben und langsam ausbacken. Sobald sich kleine Bläschen bilden, den Pancake wenden und von der anderen Seite goldbraun backen.

Die fertigen Pancakes nach Belieben mit Ahornsirup, Puderzucker, Haselnussereme oder selbst gemachter Marmelade bestreichen.

3



Rezept- verzeichnis

Auberginenkaviar 50

Baguette mit Kräuterbutter 52

BBQ-Salsa 58

Bulgursalat 61

Champignons, eingelegt 66

Croissants 41

Dorade vom Grill 62

Entenkeule 88

Federkohl-Chips mit Senf-Dip 95

Feigen-Confit 38

Gewürz-Quark-Dip 70

Glühweibirnen 99

Granola 19

Hirschkraut 96

Jalapeños, eingelegt 69

Kartoffelknödel 92

Kräuter-Remoulade 24

Lauch-Kimchi 74

Oeufs Bénédicte 32

Pancakes 20

Pastrami 28

Peperoni-Chutney 35

Pfifferlinge, eingelegt 84

Pflaumenbrot 104

Presa in Barbecue-Marinade 65

Radieschen, eingelegt 27

Rotkraut 91

Saibling, gebeizt 23

Salade Niçoise 55

Schupfnudeln mit Sauerkraut 100

Sellerie-Marroni-Suppe 87

Tomaten-Chutney 36

Tzatziki 77

Wasserrettich, koreanischer 73

Zitronenkuchen 24