

SPEIS & TRANK: Mexikanische Gaumenfreuden

20.01.2011 *Stephanie Schmid*

Die Flammen züngeln hoch in die Luft. So hoch, dass Patrick **rettenmund** auch einmal einen Schritt vom Herd zurück treten muss. Den Pfannenstil hält er dabei jedoch stets fest in der Hand – feurige Routine im Landgasthof Sternen in Trub. Die mit Tequila flambierten Rindfleischstreifen sind ein fester Bestandteil seiner mexikanischen Speisekarte. Sie werden mit Teigfladen, den



Tortillas, serviert und dann mit verschiedenen Sossen zu den traditionellen Fajitas zusammengerollt. Die Tortillas kommen in einem Körbchen auf den Tisch, das wie ein Sombrero, ein breitkrepiger mexikanischer Strohhut, aussieht. Die Chilisaucen sind scharf und wärmen von innen. «Zu Besuch in Mexiko» steht in der Speisekarte, und diesen kulinarischen Kurzurlaub lässt sich der Gast vor allem im Winter gerne schmecken. Mexikanische Lebensfreude in Gusseisenpfannen serviert, lockt auch Gäste von ausserhalb des Emmentals in das Dorf Trub. Doch wie kommt ein Emmentaler Koch dazu, Burritos, Fajitas und Nachos zu servieren?

Mexican-Swiss-Style

Als sich der Koch Patrick **rettenmund** zusammen mit seiner Frau Brigitte vor gut sieben Jahren für die Selbständigkeit und einen eigenen Gastrobetrieb entschied, sollte es neben der gutbürgerlichen Küche noch Raum für eigene Kreationen und Träume geben. «Wir wollten etwas anbieten, was es im Emmental in dieser Form noch nicht gab», erinnert er sich. Durch entfernte Verwandte mit mexikanischer Abstammung in beiden Familien kam unter anderem die Inspiration mexikanisch zu kochen. Man kann nicht sagen, dass die Emmentaler auf seine mexikanische Küche gewartet hätten. Was heute im Landgasthof Sternen neben der heimischen Küche gerne bestellt wird, wurde anfangs noch skeptisch beäugt. «Der Mexikaner kommt» munkelte gar mancher, der den jungen Koch mit seinen aussergewöhnlichen Kochideen nicht recht einzuordnen wusste. Dabei ging er sein Vorhaben ernsthaft an. Er informierte sich bei den zwei Schweizer Importeuren für mexikanische Waren über typische Produkte und wurde auch von mexikanischen Bekannten, die ein entsprechendes Restaurant in Amerika führen, darüber aufgeklärt, was echt mexikanisch ist und was nicht. Patrick **rettenmund** erkochte sich Rezept für Rezept für die mexikanische Küche, die er heute anbietet. Durch seine Ergänzungen gibt er den Gerichten seine persönliche Note. «Mexican Kitchen mit Swiss-Style» nennen es die mexikanischen Verwandten freundschaftlich.

Kochen lernen vom Profi

«Mexikanische Gerichte klingen oft kompliziert, sind es aber gar nicht», erklärt Patrick **rettenmund**. Dennoch war auch sein Anfang nicht leicht: Er brauchte lange für sein erstes mexikanisches Gericht und konnte die damaligen Testesser, seine Schwiegereltern, nicht wirklich überzeugen: Versuche, die lange in der Vergangenheit liegen. Inzwischen geht ihm die mexikanische Küche leicht von der Hand und stösst auf soviel Interesse, dass schon wieder ein neuer Traum auf Verwirklichung wartet: Patrick **rettenmund** möchte eine Kochgruppe anbieten, in der Interessierte von und mit ihm lernen können mexikanisch zu kochen. Anfragen von Interessenten hat er schon genug, nur ein Termin fehlt noch. Warum in die Ferne schweifen, wenn sich soviel mexikanische Lebensfreude auch in Trub findet...

Gefüllte Avocados

Zutaten:

2 Avocados

1 Zwiebel

1 Dose Thunfisch

Saft einer ½ Limette

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die reifen Avocados halbieren. Kern entfernen und das Fruchtfleisch vorsichtig herausnehmen, ohne die Avocadohaut zu verletzen. Mit einer Gabel das Fruchtfleisch zerdrücken. Die Zwiebel fein hacken und unter das Avocadopüree ziehen. Den Thunfisch abtropfen lassen und ebenfalls unterziehen. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Püree wieder in die Avocadohälften füllen. Nach Belieben garnieren.

(Rezept für 4 Personen)