

Aussen gleichmässig angebraten und innen noch rosa: So und nicht anders erwartet man die Lammracks von einem Meister.



MUT ZUM SPIEL MIT DEM FEUER

Im Restaurant Lagerhaus in St. Gallen kommen ehrliche Gerichte auf den Tisch und die Fleischstücke direkt vom Grill.

TEXT: NICOLE RÜSCH | REZEPTE: MICHAEL BATT, SIMONE CODONI | FOTOS: HANS SCHÜRMMANN



1

- 1 Aufsteiger: Der erst 25-jährige Chefkoch Michael Batt ist im «Lagerhaus» der Herr über Töpfe und Grillglut.
- 2 Retro-Look: Ständerlampen tauchen den kahlen Raum in warmes Licht.
- 3 Auslage: Die Gäste wählen ihr Fleischstück aus der Vitrine.



3

Die Flammen züngeln, zwei Lammracks brutzeln über der knisternden Glut des Holzgrills. Der heisseste Job im Restaurant Lagerhaus in St. Gallen ist Chefsache. Ein mintfarbener Ventilator im Retro-Look verschafft dem jungen Küchenchef Michael Batt etwas Luft, während er frische Holzscheite nachschiebt. In der Auslage gleich neben dem Holzgrill türmen sich Zitronen, daneben sind Rindsfilets, Bistecche, Meeresspieße und ein Pulpo auf Eis arrangiert. «Unsere Gäste können zur Vitrine kommen und ihr Grillgut selbst auswählen», sagt Batt.

Auswählen kann man auch die Beilagen. «Der Gast stellt sein Menü modular zusammen, je nachdem, worauf er gerade Lust hat», erläutert Florian Reiser, Geschäftsführer des Restaurants Lagerhaus, sein Konzept. Die Idee zum Holzgrill kam ihm auf seinen Südamerikareisen, auf denen er sich von der Leidenschaft der Argentinier fürs Asado anstecken liess. «Da ich nicht aus der Gastronomie stamme, überlasse ich die Umsetzung meiner Ideen dem Küchenchef», sagt Reiser, der in St. Gallen bereits die erfolgreiche Focacceria führt. Inzwischen nimmt Küchenchef Michael Batt einen Pulpo vom Grill. Später wird er ihn auf Wasabi-Fenchel-Salat als Vorspeise anrichten. Der Tintenfisch ist innen zart und aussen knusprig, der Wasabi begleitet den Fenchel mit seiner feinen Schärfe. Der sämige Safranrisotto mit Limetten (Rezept S. 80) oder je nach Saison mit Aprikosen, den die Gäste als Beilage zum Hauptgang bestellen können, kitzelt den Gaumen – und wird mit der Appenzeller Holunderblütenlimonade Flauder verfeinert.

Trotz mediterranem Einschlag spürt man im «Lagerhaus» die Liebe zur Ostschweiz – nicht nur am Flauder im Risotto: Die Biere sind von der Brauerei Locher in



2



1



2

Appenzell. Und auf der Karte fehlt die St.Galler Bratwurst nicht. «Regionalität und Herkunft der Produkte sind uns sehr wichtig», sagt Florian Reiser. Dies gilt für Früchte und Gemüse, ganz besonders fürs Fleisch. Auf dem Grill landet fast ausschliesslich einheimische Ware, von der Metzgerei Zeller in Herisau. Brot und Pasta werden in der eigenen Produktionsküche in einem anderen Quartier hergestellt. Im Tiefkühler findet man lediglich Glace und zweierlei Kräuterbutter, alles hausgemacht.

Das «Lagerhaus» am Rand der Innenstadt bereichert das gastronomische Angebot der Kantonshauptstadt. «Trotz der höchsten Beizendichte der Schweiz fehlte ein urbanes Restaurant», sagt der zweite Geschäftsführer, Marcel Walker, der eine Tür weiter das Kulturunternehmen Bretterwelt führt, zusammen mit dem Appenzeller Kabarettisten Simon Enzler. Und tatsächlich, das Lokal im ehemaligen Zollfreilager hat jenes postindustrielle Flair, das man in St. Gallen sonst vergeblich sucht. Die hohen Backsteinwände sind weiss übermalt, an der Decke hängen alte Rohre und glänzende Abluftschächte. Minimalistisch gehalten sind auch die Gedecke auf den massiven Holztischchen: Stoffserviette, Trinkglas, Besteck. Nostalgische Ständerlampen mit Faltschirmen werfen Lichtkegel an die rauen Wände und tauchen zusammen mit den Kerzen den kahlen Raum in warmes Licht. Später am Abend ist das Feuer im Grill ein paar flimmernden Kohleresten gewichen. Die meisten Fleischstücke in der Vitrine sind weg, und auch der Pulpo ist längst verspeist.



3



4

- 1 Schlicht: Auf dem Tisch stört kein unnötiger Dekorations-Chichi.
- 2 Nostalgisch: In dem Backsteinbau war einst das Zollfreilager untergebracht.
- 3 Gefaltet: Bei aller Einfachheit gehören Stoffservietten auf den Tisch.
- 4 Gradlinig: Unspektakuläre Weinkelche unterstützen das Wohlfühlambiente.
- 5 Verbunden: Chefkoch Batt (l.) und Geschäftsführer Reiser ergänzen sich ideal.



5



Wasabi-Fenchel-Salat


(Bild oben)
Vorspeise oder Beilage für 4 Personen

2 Fenchel
5 EL Olivenöl
4 EL Zitronensaft
ca. ½ TL Wasabi
Salz
1 Orange
4 Datteln
50 g Rucola

1 Fenchel halbieren, Strunk entfernen. Gemüse in feine Scheiben schneiden. Olivenöl, Zitronensaft und Wasabi zu einer Sauce rühren. Salzen. Fenchel begeben, mindestens 4 Stunden in der Sauce marinieren.

2 Orange samt weisser Haut schälen. Orangenfilets herauslösen. Datteln in Würfelchen schneiden. Beides mit dem Fenchelsalat mischen. Salat mit Rucola garnieren und servieren.

TIPP Im Restaurant Lagerhaus wird der Fenchelsalat mit grilliertem Pulpo serviert.

 **Zubereitung**
ca. 20 Minuten
+ mind. 4 Stunden
marinieren

Pro Person ca. 3 g Eiweiss, 10 g Fett,
25 g Kohlenhydrate, 850 kJ/200 kcal

CODE 0243

Kräuter- und Tomatenbutter


(Bild unten)
Ergibt 2 Portionen à 100 g

200 g Butter weich
1 Bund gemischte Kräuter
z. B. Petersilie, Thymian, Kerbel
und Salbei
¼ Apfel
ca. 1 TL Salz
ca. ¼ TL weisser Pfeffer
4–5 Tomaten getrocknet

1 Butter schaumig rühren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Kräuter von den Zweigen zupfen und sehr fein hacken. Apfel an der Bircherraffel reiben. Alles mit der Butter mischen. Masse salzen und pfeffern. Hälfte der Butter in eine andere Schüssel geben.

2 Tomaten sehr fein hacken oder cuttern. Unter eine Butterhälfte mischen. Tomaten- und Kräuterbutter getrennt in Spritzsäcke füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech Rosetten spritzen. Bis zum Servieren kühl stellen.

TIPP Die portionierte Kräuterbutter tiefkühlen. Dann in Plastikbehälter füllen. Sie bleibt 2–3 Monate haltbar.

 **Zubereitung**
ca. 20 Minuten

Pro Portion ca. 3 g Eiweiss, 87 g Fett,
9 g Kohlenhydrate, 3400 kJ/800 kcal

CODE 0244



RESTAURANT LAGERHAUS

Davidstrasse 42
9000 St. Gallen
Tel. 071 223 70 07
www.restaurantlagerhaus.ch

ÖFFNUNGSZEITEN
Dienstag–Samstag 16–24 Uhr

120 Plätze
(Saal 40–160 Personen)
Donnerstag–Samstag
reservieren empfohlen

PREISE

Vorspeisen:

- Pulpo vom Holzgrill auf Wasabi-Fenchel-Salat Fr. 14.50
- Feta al forno Fr. 9.50

Fleisch/Fisch:

- St. Galler Bratwurst Fr. 8.–
- Lammracks Fr. 28.–
- Rindsfilet Fr. 39.–
- Meeresspiess Fr. 26.50



VERLOSUNG

KOSTPROBE ZU
GEWINNEN

Die Saisonküche verlost 2 Gutscheine im Wert von je Fr. 150.–, einlösbar im **Restaurant Lagerhaus** in **St. Gallen**. Rufen Sie einfach an unter **Tel. 0901 600 020** (Fr. 1.–/Anruf). Sprechen Sie Namen, Adresse und Telefonnummer aufs Band. Oder schicken Sie eine Postkarte (A-Post) an: Verlag Saisonküche, Kostprobe 2/09, Postfach, 8099 Zürich. Einsendeschluss: 20. Februar 2009, 24 Uhr (Datum des Poststempels). **Oder senden Sie ein SMS (Fr. 1.–/SMS) an die Nr. 966 mit Stichwort Kostprobe, Namen und Adresse.**

Die GewinnerInnen werden schriftlich benachrichtigt. Keine Barauszahlung. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Mitarbeitende der Limmatdruck AG sind von der Verlosung ausgeschlossen.

Lammracks mit Safran-Limetten-Risotto

Hauptgericht für 4 Personen

2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Salbei
4–5 EL Olivenöl
30 g Ingwer
4 Lammracks à 180 g
Salz
Pfeffer

RISOTTO

ca. 0,8 l Gemüsebouillon
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
300 g Risottoreis z. B. Carnaroli
1 dl Prosecco
0,5 dl Flauder oder Apfelsaft
2 Prisen Safran
3 EL Mascarpone
1–2 EL Parmesan gerieben
1 Limette

1 Für die Lammracks Nadeln und Blättchen von den Kräuterzweigen zupfen und hacken. Mit Olivenöl mischen. Ingwer fein dazureiben. Lammracks salzen und pfeffern. Grosszügig mit Marinade bestreichen.

2 Bouillon aufkochen. Zwiebel hacken. Im Olivenöl kurz andünsten. Reis beifügen und mitdünsten, bis er glasig ist. Mit Prosecco und Flauder ablöschen, einkochen lassen. Etwas Bouillon und den Safran beifügen, erneut einkochen lassen. Unter Rühren nach und nach alle Bouillon dazugiessen. Garen, bis der Reis sämig ist, aber noch Biss hat.

3 Zum Fertigstellen Mascarpone und Parmesan begeben. Limettenschale fein dazureiben. Risotto noch einige Minuten köcheln lassen, bis er eine sämig-weiche Konsistenz hat. Mit Salz abschmecken.

4 Lammracks auf dem Holzkohlengrill oder in einer Grillpfanne bei mittlerer Hitze rundum 10–12 Minuten rosa braten. Racks zwischen den Knochen in Stücke schneiden. Auf dem Safran-Limetten-Risotto anrichten.

TIPPS

- Flauder ist eine Limonade mit Holunderblüte und Melisse.
- Im «Lagerhaus» wird das grillierte Fleisch mit Tomaten- und Kräuterbutter serviert (Rezept S. 79).



Zubereitung
ca. 50 Minuten

Pro Person ca. 35 g Eiweiss, 49 g Fett, 69 g Kohlenhydrate, 3650 kJ/870 kcal **CODE 0245**