

COOK MY SONG



Was haben «Louenese», «Information Blues» und «Rose» gemein? Klar, es sind alles Songs von nationalen oder internationalen Künstlern. Doch seit Neustem sorgen sie dank René Maeder nicht nur für akustische Highlights, sondern auch für kulinarische.

Während die einen den Kühlschrank oder eine App öffnen, um Anregungen für ihre nächste Mahlzeit zu finden, kennt René Maeder eine ungemein originellere Inspirationsquelle: Songs! Als leidenschaftlicher Musikfan und Moderator seiner eigenen Radiosendung «Wop Bop A Loo Bop» lag es für ihn nahe, sich von Liedtexten, Rhythmen und Klängen inspirieren zu lassen und die musikalischen Kompositionen von Notenblättern auf Teller zu zaubern. So entstanden unvergleichliche und innovative Rezepte, die mit kreativen Twists und wohlgewählten Komponenten überzeugen. Sein soeben erschienenes Kochbuch «Cook my Song» präsentiert solche aussergewöhnlichen Gerichte, die René Maeder befreundeten Künstler:innen gewidmet und ihnen bei sich zu Hause serviert hat. Beispielsweise wünschte sich Newsfrau und Sängerin Cornelia Boesch, dass der passionierte Koch den «Information Blues» von Mike Andersen als Rezept umsetze. Die Vielzahl an Fragen, die in diesem Lied quasi aufpoppen, beflügelte René Maeders Fantasie und brachte ihn auf eine leckere Dessertidee: Popcorn-glance mit Erdbeerpapcorn. Die Rezepte werden von Porträts der Ideengeber:innen und tollen Bildern von den Köstlichkeiten sowie den Essevents begleitet. So regt «Cook my Song» Musikfans wie Kochbegeisterte gleichermaßen an, es René Maeder gleich zu tun und sich in der Küche ab sofort von Liedern inspirieren zu lassen.

Mehr zum Buch finden Sie auf Seite 44.



SRF-Moderatorin Cornelia Boesch und Musiker Georges «Schöre» Müller (rechts) freuen sich über die Kreationen von René Maeder (Mitte).



Kressesüppchen mit Eglifilets

Die Mundartrockband Span hat mit «Louenese» vor über 40 Jahren einen absoluten Hit gelandet, der auch heute noch zu begeistern weiss. Was liegt da näher, als sich davon inspirieren zu lassen und sich bei Georges «Schöre» Müller mit einer kulinarischen Kreation zu bedanken?

Zutaten

150 g	Kresse
4	kleine Kartoffeln (mehligkochend)
8	kleine Eglifilets
7 dl	Gemüsebouillon
1	Schalotte
2 dl	Vollrahm
	Kresse für die Garnitur
	Bratbutter
	Mehl
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Schalotte in Bratbutter glasig dünsten und mit der Bouillon ablöschen.

Die Kartoffeln rüsten und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit der gewaschenen Kresse in die Bouillon geben und so lange köcheln, bis die Kartoffeln weich sind. Anschliessend mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Spitzsieb streichen. Zurück in die Pfanne geben und den Rahm begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Eglifilets salzen und in etwas Mehl wenden. Die Bratbutter heiss werden lassen und die Eglifilets darin goldgelb braten.

In der Zwischenzeit die Suppe noch einmal kurz aufmixen und in vorgewärmte Teller geben.

Die gebratenen Eglifilets am Rand auflegen. Mit Kresse garnieren.