



Alles in Kräuterbutter

Restaurants tischen Entrecôte Café de
Paris wieder auf – bloss nie im Original



Hier gibt es das Entrecôte mit der Originalbutter – sonst nur noch in Madrid, Dubai und Abu Dhabi.

ALAMY STOCK PHOTO



VON CHRISTIAN MEYER

Wer hat es erfunden? Der Satz aus der Kräuterbonbon-Werbung trifft den Nagel auf den Kopf: Selten wurde in unseren Breiten ein Gericht so oft kopiert wie das berühmte Entrecôte Café de Paris vom gleichnamigen Restaurant an der Rue du Montblanc in Genf. Nicht nur gnadenlos nachgeahmt, geradezu verhunzt wurde die zum Steak servierte Kräuterbutter, die in Genf nach einem Geheimrezept hergestellt wird. Und es kam, wie es kommen musste: zum Massenprodukt im Supermarkt, zum Kantinenalltag, zum Überdross. Während in den Siebzigerjahren in nahezu jedem Personalrestaurant Café-de-Paris-Butter (oder was man dafür hielt) auf Grilladen geklatscht wurde, nahmen manche Gastronomen das Gericht bereits wieder von der Karte.

Nun folgt das Revival. Steakhouses feiern ein Comeback. Ins Auge fällt die Entwicklung in Zürich. Seit ein paar Monaten macht etwa die Brasserie Entrecôte Café de Paris an der Ankerstrasse von sich reden. Die Spezialität des Hauses: Entrecôte Café de Paris. Ausserdem hat kürzlich das Restaurant Noir am Hechtplatz seine Pforten geöffnet. In dicken Lettern prangen die beiden Hauptgerichte auf der Karte: Entrecôte mit Kräuterbutter und Beefsteak Tatar.

Die beiden Restaurants werden künftig mit einem weiteren Konkurrenten rechnen müssen: Ein paar Schritte vom Hechtplatz entfernt, in Gassen 5, soll gemäss Website in den nächsten Wochen die in den 1960er-Jahren in Frankreich gegründete Restaurantkette Le Relais de l'Entrecôte einen Betrieb aufmachen.

Reduktion auf eine Spezialität

Das gemeinsame Merkmal der drei Restaurants lautet: Konzentration auf ein paar wenige Gerichte - oder gar auf ein einziges, wie im Original in

Genf. Derartige Konzepte, in Fachkreisen «One Food Wonder» genannt, werden seit geraumer Zeit als ein Ausweg aus der Krise gehandelt. Bekanntlich kämpft der gebeutelte Mittelbau der Branche seit Jahren gegen Kettenbetriebe, stark steigende Kosten und den Fachkräftemangel.

Wie aber kam das legendäre Entrecôte Café de Paris zu seinem Namen? Ganz einfach: Statt etwa «Café littéraire» oder «Café des amis» benannte der erste Wirt sein neues Lokal beim Hauptbahnhof an der Genfer Rue du Montblanc nach dem Namen der französischen Metropole. Damals, um 1900, war Paris der Inbegriff einer mondänen Lebensweise. Der Namensgeber mag damals noch stolz auf seine Wortschöpfung gewesen sein.

Doch für die Nachfolger stellte sich die Wahl als fatal heraus. Allgemein gebräuchliche Ausdrücke wie «Entrecôte», «Café» und «Paris» lassen sich nämlich nicht oder nur eingeschränkt als internationale Wortmarken schützen.

Erdacht wurden die Kräuterbutter und das berühmte Gericht gemäss Familiengeschichte um 1930 vom Genfer Ehepaar Boubier, den Schwiegereltern des späteren Chefs des «Café de Paris» an der Rue du Montblanc. Die Familie Boubier bewirtschaftete einst den populären «Coq d'or» an der Rue Pierre-Fatio; sie war bereits für ihr Entrecôte in einer mit Kräutern angeereicherten Buttersauce bekannt. Das Geheimnis um die Zubereitung der Kräuterbutter ging anschliessend an die Tochter der Familie. Welch eine Mitgift, die Schwiegersohn Arthur-François Dumont mit dem Originalrezept erhielt! Innett Kürze entwickelte sich das Gericht zum Stadtgespräch; es bescherte dem tüchtigen Wirtepaar goldene Jahre.

Boubiers Nachfahren dürften übrigens zu den ersten Gastronomen zäh-

len, die dem Konzept «One Food Wonder» hierzulande zum Durchbruch verhalfen. Das einzige warme Gericht, das im «Café de Paris» zubereitet wird, ist nach wie vor das berühmte Entrecôte.

Familienrezept ist geheim

Das sorgfältig gehütete Familienrezept wurde von Generation zu Generation weitergegeben; heute führt der aus Les Iséables VS stammende Verwandte Dumonts, Frans Vuillamoz (63), die Geschäfte, die inzwischen eine internationale Dimension angenommen haben. Vuillamoz hat die Kräuterbutterproduktion längst in einen kleinen Fabrikationsbetrieb ausgelagert, stellt die Mischung als Hüter des Rezepts aber immer noch höchstpersönlich her. Die Ware wird anschliessend tiefgekühlt und per Flugzeug in Partnerbetriebe in Madrid, Dubai und Abu Dhabi verschickt.

Trotz der aufkommenden Konkurrenz schaut die neue Generation mit Optimismus in die Zukunft. Sohn Jérémy (25) hat die Hotelfachschule Genf absolviert und bereitet sich darauf vor, seinen Vater François in der Geschäftsführung abzulösen. Noch nie sei das Familienrezept herausgegeben worden, bekräftigt der Chef des Hauses im Hinblick auf die Konkurrenten aus Frankreich, lässt aber durchblicken, dass Vorgänger Dumont einst eine «Second-Best-Version» zum exklusiven Gebrauch an ein Restaurant in Paris verkaufte.

Wer die originale Kräuterbutter geniessen möchte, muss also nach wie vor den Weg nach Genf auf sich nehmen. Oder Sie greifen zum nebenstehenden Rezept von Sternekoch Toni Continelli. Der Tüftler, Gewürz- und Kräuterspezialist hat das Rezept für die Leser der «Schweiz am Wochenende» «nachgebaut» - es reicht sehr nah an das Original heran.



Toni Continellis Kräuterbutter

620 g Butter, frisch
60 g Schalotten, gehackt
8 cl Weisswein, trocken
55 g Kapern aus dem Glas, ausgedrückt
45 g Sardellenfilets, ohne Öl
17 g Dijon-Senf
16 g Aromat
15 g Petersilie (1 Esslöffel, gehäuft)
22 g Worcester-Sauce (1½ Esslöffel)
5 g Estragon im Glas (eingelegt in Essig), ausdrücken (1 Mokkalöffel). Als Ersatz kann getrockneter Estragon verwendet werden, der einige Tage in Essig eingelegt wurde.
1 Mokkalöffel Estragon-Essig (vom Glas)
5 Teelöffel Cognac

2 g Salz (1 Mokkalöffel, gestrichen)
10 g Coleman's Mustard (Senfpulver)
3 g Pfeffer, weiss, gemahlen (2 Mokkalöffel, leicht gehäuft)
2 g Currypulver, sehr gelb, mild (2 Mokkalöffel, gehäuft)
1 Mokkalöffel Dillspitzen, ganz fein gerieben
je ½ Mokkalöffel gemahlene Kräuter: Kerbel, Liebstöckel, Bohnenkraut, Majoran, Rosmarin,
¼ Mokkalöffel Salbei, gemahlen
5 Messerspitzen Cayenne, gemahlen

Zubereitung

Butter auf Zimmertemperatur bringen

Schalotten sehr fein hacken und mit dem Weisswein einkochen. Am Ende sollte sehr wenig Wein übrig bleiben. Erkalten lassen.

Kapern, Sardellenfilets, Estragon und Petersilie einzeln sehr fein hacken.

Alle Zutaten, ausser der Butter, in eine Schüssel geben und mixen, bis eine kompakte Masse entsteht. Die temperierte Butter begeben. Schaumig rühren.

Die fertige Buttermischung auf ein Stück Klarsichtfolie legen und zu Rollen beliebiger Grösse formen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Kräuterbutter muss einige Stunden ziehen, bis sie den vollen Geschmack entfaltet. Sie kann mehrere Tage aufbewahrt werden und lässt sich auf Vorrat tiefkühlen.

REZEPT: TONI CONTINELLI



Unübertroffen: Entrecôte Café de Paris.