





MAHL GANZ PROFESSORAL

«Ein Tag ohne Kochen ist ein trauriger Tag», sagt Elisabeth Bronfen, Professorin der Anglistik an der Uni Zürich. Für annabelle hat sie ein paar ihrer Lieblingsrezepte gekocht.

Text: BARBARA LUKESCH Fotos: LUCAS PETERS

Es ist Sonntagmorgen, 9.30 Uhr. Elisabeth Bronfen (49), Professorin der Anglistik an der Universität Zürich, hat bereits die ersten Vorbereitungen getroffen – in ihrer Zürcher Wohnung riecht es nach frisch geschnittenen Zwiebeln. Das Menü soll ihrem Küchencredo entsprechen: gesund, saisonal, schmackhaft, unkompliziert. Zur Vorspeise kocht Elisabeth Bronfen eine Kürbissuppe, in der das orange Herbstgewächs eine Liaison mit drei verschiedenen Zwiebelsorten und süssen Birnen eingehen wird. Für die Hauptspeise hat sie grillierte Lachsfilets vorgesehen, die bereits seit zwei Stunden in einer Spezialmarinade eingelegt sind. Dazu wird sie einen Curry-Blumenkohl servieren. Und zum

Dessert soll es eine Birne geben, dazu ein paar Cantucci sowie einen Espresso.

Elisabeth Bronfen kocht leidenschaftlich gern. «Ein Tag ohne Kochen», sagt sie, «ist ein trauriger Tag.» Ihre Küche ist modern eingerichtet, mit hohen Regalen und Schränken, deren tiefe Schubladen Pfannen, Töpfe, Gratinformen, Schüsseln und Vorräte bergen, und einer Arbeitsfläche aus Marmor, die verstellt ist mit Büchsen voller Dörrfrüchte und Nüsse, mit Schokolade und anderen Leckereien. An bester Stelle thronen die Kaffeemaschine, der Toaster und der hochpotente Mixer im Raum, jene drei Küchengeräte, ohne die Elisabeth Bronfen nicht leben kann.

Dass eine Professorin, die bekannt ist für immense Arbeitspensen und grosse



Wovon die Professorin träumt: «TV-Köchin im Schweizer Fernsehen! Damit die Leute wieder die Freude an guter Ernährung und am Kochen entdecken»

literarische Produktivität, einem zeitaufwändigen Hobby wie dem Kochen frönt, ist keine Selbstverständlichkeit. Doch Elisabeth Bronfen hatte zwei Vorbilder: Das eine ist die US-Professorin Froma Zeitlin, eine Spezialistin für altgriechische Literatur und Kultur, die vorge-macht hat, dass sich intellektuelle Berufsarbeit und leidenschaftliches Kochen gut verbinden lassen. Von ihr hat Elisabeth Bronfen die Vorliebe für jüdische Kochtraditionen übernommen. Das andere Vorbild ist Elisabeth Bronfens lebenslang erwerbstätige Mutter, die «zwar sehr selten, dafür aber extrem gut gekocht hat». Ihre Spezialität war die deftige deutsche Küche, mit der sich die Tochter inzwischen allerdings schwer tut. Elisabeth Bronfen zieht Rezepte aus Italien, China, Japan und den USA vor. Am liebsten hat sie Mischungen. So charakterisiert Fusion, die Vereinigung von Ost und West, von Süßem, Saurem und Scharfem, ihre Küche am treffendsten.

Nach diesem Prinzip geht sie auch an diesem Sonntagmorgen zu Werke. Für die Kürbissuppe dünstet sie die fein geschnittenen Zwiebeln, die Schalotten und die Lauchringe. Sie schnuppert aufmerksam an den aufsteigenden Gerü-

chen, rührt mit viel Geduld, prüft wiederholt die Konsistenz der Zutaten und schüttet schliesslich Kürbis-, Karotten- und Birnenwürfel dazu, die der Suppe den süssen Touch geben. Dazu giesst sie Hühnerbouillon und lässt alles eine halbe Stunde simmern.

Kochen ist für die Professorin, die ganze Tage und Nächte vor dem Computer sitzt, Papiere liest oder an Tagungen Vorträge hält, eine willkommene Abwechslung: «Wenn ich in der Küche stehe, brauche ich alle fünf Sinne: Ich rieche, schmecke, schaue, höre auch, wie etwas vor sich hinköchelt, und betätige mich mit den Händen.» Kochen entspanne sie und habe einen therapeutischen Nutzen. Dazu esse sie selber «sehr, sehr gern gut». Und, ganz entscheidend, Elisabeth Bronfen ist eine Gastgeberin, die es liebt, ihre Freunde zu sich an den unteren Zürichberg einzuladen und ihnen das «Geschenk eines guten Essens» zu machen. Jeweils im Herbst richtet sie eine Thanksgivingfeier aus, an der sie dieses Jahr zehn Personen mit einem Truthahn mit Süsskartoffeln, gerösteten Pasternaken, Spinatsalat, Apfel-Sellerie-Püree und selbst gemachtem Preiselbeerkompott verwöhnt hat. Solche Anlässe

treiben sie wochenlang im Voraus um, da durchforstet sie noch im Bett ihre Kochbücher («meine Pornos»), von denen Hunderte in den Regalen im Entree stehen, überlegt, mit welchem Menü sie ihre Gäste am glücklichsten machen kann, stellt farblich ansprechende Kombinationen zusammen und gibt dann bei Globus oder Jelmoli eine Riesenbestellung für alle Zutaten auf.

Jetzt aber erfordert die Kürbissuppe Ihre ganze Aufmerksamkeit. Sie giesst das Gemüse in den Mixer, püriert es und verfeinert die Suppe mit einem Schuss Halbrahm, ein paar Tropfen dickflüssigem Kürbiskernöl und ein paar Kürbiskernen. Dies ist ihre Abwandlung eines Rezepts der grossen US-Kochbuchautorin Martha Stewart.

Dann macht Elisabeth Bronfen sich an die Zubereitung des in Curry, Kurkuma und Pelatipüree gedünsteten Blumenkohls, der dank einiger Chiliblocken eine schöne Schärfe erhält und durch eine Hand voll in Wasser eingelegerter süsser Rosinen effektiv kontrastiert wird.

Elisabeth Bronfens besonderer Stolz an diesem Morgen aber ist das Lachsfilet, das sie in Anlehnung an ein Rezept der berühmten britischen Kochbuchautorin Delia Smith zubereitet. Statt die Marinade aus Sojasauce, Sake und Mirin, dem süssen japanischen Reiswein, herzustellen, wie es Delia Smith vorschlägt, hat Elisabeth Bronfen eine süsssaure Marinade aus Öl, Sojasauce, Ahornsirup und Weisswein zusammengemührt. Den Fisch, den sie nach haargenau sechs Minuten aus dem Backofen holt, übergiesst sie mit einer Sauce, die aus der mit etwas braunem Zucker caramelisierten Marinade besteht. Es riecht verführerisch.

Elisabeth Bronfen bittet zu Tisch. Die orange Kürbissuppe passt farblich wunderbar zum goldgelben Blumenkohl, dem braunrosa Lachs und dem Rotwein, den sie in alten Pokalgläsern kredenzt. Das Essen ist eine Wucht, Elisabeth Bronfen zweifellos eine Spitzenköchin.

Hätte sie einen Wunsch frei, so erzählt sie, möchte sie beim Schweizer Fernsehen als TV-Köchin wirken. Das meint sie ganz ernst. Und das didaktische Geschick, ist die Professorin überzeugt, bringe sie ja mit: «Es ist mir ein echtes Bedürfnis, etwas dazu beizutragen, dass die Leute wieder die Freude an guter, gesunder Ernährung und am Kochen entdecken.»