



Finalist Karim Madhour



Seehotel Kastanienbaum, Luzern

In einer kleinen Bucht nahe Horw, direkt am Ufer des Vierwaldstättersee und nur eine Viertelstunde Autofahrt von Luzern entfernt, liegt das renommierte Seehotel Kastanienbaum. Das Viersterne-Haus ist bekannt für seine idyllische Sonnenterrasse und für feinste Menüs, die im Gourmetrestaurant Chrüztrichter aufgetischt werden.

Das Hotel wird von Direktor Werner Kandl geführt, der im Mai zwei junge, engagierte Köche engagiert hat: Karim Madhour und Fabian Inderbitzin (Bild oben, links). Beide sollen der Seehotel-Küche in den nächsten Jahren ihren Stempel aufdrücken.

Ideen haben die zwei dazu genügend. Karim Madhour, sein Vater ist Tunesier, will behutsam nordafrikanische Elemente einfließen lassen. So serviert er bereits das Lammkotelett in Begleitung mit einer orientalische gewürzten, geschmorten Lammhaxe auf Couscous.

Belons-Austern-Kreation; Parmesansüppchen mit Trüffel und Parmesangebäck; Lammcarpaccio-Röllchen mit kalter Ratatouille und Sardellencreme; Gewürzkaninchenfilet auf Dörrfrüchte-Couscous und Rotweinjus; leicht geräucherter Tuna mit Karotten-Orangen-Emulsion und Pinien-Basilikum-Pesto.

Karim Madhour

Seit mehreren Jahren verfolgt der heute 27-jährige den Swiss Culinary Cup. Ende 2005 griff Karim Madhour nun zum ersten Mal zum Anmeldeformular und schickte sein Vorspeisen-Rezept an die Jury. «Auf den letzten Drücker», fügt er schmunzelnd an, «aber Hauptsache ich hab's in den Final geschafft.»

Karim Madhours bisherige Karrierestationen sind eindrücklich: Lehre im Steigenberger Hotel Gstaad-Sarnen, dann Gastspiele unter anderem im Kulm Hotel St. Moritz, Grand Hotels Bad Ragaz, «Giardino» in Ascona, Chateau Mosimann in Olten, Restaurant Pfauen in Einsiedeln sowie «The Inn at Little» Washington und Post Hotel Lake Louise in Kanada. Zwischen 2004 und 2006 arbeitete er im Parkhotel Weggis, ehe er im Mai dieses Jahres als Küchenchef ins Seehotel Kastanienbaum nahe Luzern wechselte. Auch was Wettbewerbe anbelangt, ist Karim Madhour kein Greenhorn mehr. 2004 gewann er die nationale Ausscheidung «Jeune Commis Rôtisseurs».

Rezepte im Internet

Der Schweizer Kochverband und die Partner vom Swiss Culinary Cup stellen dieses Rezept online zur Verfügung.

Dieses und weitere Rezepte finden Sie unter:

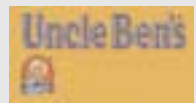
www.kochverband.ch

PATRONAT & ORGANISATION



Ein Partnerschaftsprojekt der **Hotels & Gastronomen-Union**
Une qualité professionnelle et d'Union

LEADING PARTNERS



Das Schweizer
Gastronomie-Kompetenz-Center

