

Rezept des Monats Februar 2024

Rumfort aus dem Ofen



Ich werde es nie vergessen: Wir waren vor Jahr und Tag bei Werni Tobler in der Braui in Hochdorf, als er dort noch wirtete. Seinerzeit eine super Adresse für feines Essen und angenehmen Aufenthalt. Wenn man dann noch einen Platz am Chef's Table ergattern konnte, war das ein Volltreffer.

Es war der Tag vor Wernis Ferien und es gab, was da war. Wir bestellten Gemüse-Lasagne und freuten uns auf einen schönen Abend.

Was dann aber kam, war grauenhaft. Ein unglaubliches Gematsche aus Weiss-der-Teufel-Was für Gemüse; undefinierbar und geschmacklich irgendwo, aber nicht im Ansatz lecker. Auf unsere Nachfrage, was er denn da serviert hätte, antwortete Werni in seiner unübertroffenen, noncholanten Art: Rumfort! Alles, was rumliegt und fort muss. Wir waren bedient!

Zu Wernis Ehrenrettung sei gesagt, dass sein einziger Ausrutscher und das Gericht seiner Zeit voraus war: Er benutzte halt seine Stammgäste, um Food-Waste zu vermeiden. Ich kann mich nicht erinnern, dass Food-Waste vor 15 Jahren schon ein Begriff war.

Werner Tobler kocht heute – wie ich mir von glaubhaften Zeugen habe versichern lassen, immer noch ausserordentlich und fein. Allerdings hat er seinen Arbeitsplatz verlegt und kocht jetzt sozusagen daheim im [Bacchus](#) in Hildisrieden. (Ich hoffe, die Adresse stimmt. Auf der Homepage sind drei Standorte angegeben, und Werni als Tausendsassa ist immer überall. Ansonsten kann ein Telefonat hilfreich sein: +41 79 415 45 59) Lesen Sie hier: <https://www.zentralplus.ch/regionales-leben/fuer-werner-tobler-ist-ein-leben-ohne-hacktaetschli-kein-leben-839075/>

Aus dieser Erfahrung heraus probieren wir zuhause öfters mal einen Rumfort-Auflauf aus dem Ofen. Und erfreuen uns jedes Mal am Genuss und an die genussreichen Stunden bei Werni.

Für den aktuellen Rumfort fanden wir im Kühlschrank zwei jeweils zur Hälfte aufgeweichte rote Peperoni. In einem Schüsselchen lagen drei oder vier kalte Gschwellte aus den Vortagen. Champignons, die kurz davor waren, zu Fallschirmen zu werden, fristeten ihr Dasein in einem Pappschälchen. Im Garten stand noch ein Stock Rosenkohl mit geschossenem Kopf und einigen kleinen Röschen. Das Weisse einer Lauchstange fand gerädelt ebenfalls seinen Weg in die Kasserole. Knoblauch und Schalotten sind immer im Haus, ebenso wie eine gesprossene Zwiebel. Eine alte, verschrumpelte Möhre war auch noch aufzutreiben. (Ich hoffe, ich habe nichts vergessen. Würde aber auch nichts machen; der Rumfort trägt alles!)

Die Gemüse wo nötig putzen und von unschönen und angefaulten Stellen befreien. Die Rosenkohl-Knospen halbieren und den Kopf zurechtschneiden. Die Champignons vierteln, die Peperoni stückeln. Zwiebeln halbieren oder vierteln, je nach Grösse. Kartoffeln würfeln, und den Knoblauch schälen und ganz lassen. Die geschälte Möhre in bissfreundliche Stücke teilen. Zur Geschmacksverstärkung eine Ingwerknolle und einen Kurkuma-Finger fein über alles drüber reiben.

Das ganze Ensemble in einer Schüssel oder gleich in der Kasserole mischen, salzen und pfeffern. Alles mit Olivenöl versorgen.

Ab in den Ofen mit der vorbereiteten Kasserole. Den Ofen auf 185° Umluft einschalten und die Uhr auf 30 Minuten stellen. Zwischendurch immer mal wieder reinschauen, ob sich die Blättchen des Kohls nicht dunkel verfärben. Wenn dem so ist, kurz mal das Ganze durchrühren.

Nach der halben Stunde die Kasserole aus dem Ofen nehmen, noch einmal durchrühren und ein wenig Bouillon angiessen. Ich habe anfangs weniger Öl genommen, weil die Bouillon die Kalorien nicht so in die Höhe treibt und das Öl mit der Bouillon eine wundervolle Sauce ergibt. Den Rumfort noch einmal eine Viertelstunde bei 160° Umluft im Ofen garen. Nach meiner Erfahrung dauern die Zwiebeln am längsten. Wenn die Häutchen schlorzig sind, ist das Gemüse insgesamt gar.

Separat habe ich Gnocchi (meine der italienischen Sprache nicht mächtige Tante Erika aus Belgien sagte immer «Knotschi»); das haben wir unter uns beibehalten, und so erinnern wir uns immer wieder an meine Lieblingstante, die leider viel zu früh verstorben ist.) im gesalzenen Wasser kurz aufgeköcht. Vorsicht: nicht zu lange kochen, sonst hat man Kartoffelbrühe!

Rumfort, wenn er gar ist, aus dem Ofen nehmen, mit den Gnocchi vermengen und geniessen.

Dazu haben wir einen [Chardonnay vom Weingut Schwedhelm](#) getrunken – Beides saulecker 😊!