

3. Platz

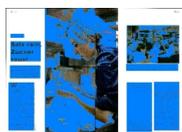
# Salz rein, Zucker raus!

*Sabrina Blum denkt Desserts ganz unkonventionell. Das begeistert auch ihren Chef, den Koch des Jahres 2022.*

**W**ie die Zusammenarbeit zwischen ihm und seiner Pâtissière Sabrina Blum ablaufe, möchten wir von Mitja Birlo wissen. «Ziemlich diktatorisch», sagt er mit einem breiten Grinsen im Gesicht. «Sabrina gibt mir bekannt, was sie sich ausgedacht hat, und ich nicke beflissen.» Aber Spass beiseite: Birlo, Küchenchef im 2-Sterne-Restaurant 7132 Silver in Vals und Gault-Millau-Koch des Jahres 2022, hält grosse Stücke auf die Drittplatzierte des marmite youngster 2023 und überträgt ihr bei der Entwicklung der Desserts viel Verantwortung. «Alles, was im Silver auf den Tisch kommt, ist Teamarbeit, wobei Mitja natürlich für den Feinschliff zuständig ist», erklärt Sabrina Blum.

Für Hobbychefs hat die 26-Jährige zwei elementare Dessert-Tipps: den Zuckergehalt tüchtig reduzieren und ruhig auch einmal Salz einsetzen. «Zu viel Zucker überlagert den Eigengeschmack der einzelnen Komponen-





**SAPORI TICINO**  
SAVEURS AGENCY

Marmite Professional / Youngster  
8048 Zürich  
044/ 450 29 49  
www.marmite-youngster.ch

Genere di media: Stampa  
Tipo di media: Stampa specializzata  
Tiratura: 8'000  
Periodicità: annuale

Pagina: 20  
Superficie: 122'716 mm²

Ordine: 3016158  
Tema n°: 666.002

Riferimento: 86446679  
Clipping Pagina: 2/2

ten, Salz wiederum weckt die Aromen auf, auch und gerade die süßen. Streue ich das Salz zum Schluss über das Dessert, greife ich zu Flakes, zum Beispiel Maldon Sea Salt, geht es nicht um die

## «Sherry passt wie Kirsch bestens zu Marroni»

Textur, sondern nur um die geschmackliche Balance, nehme ich normales Salz.» Die Maldon-Sea-Salt-Flakes kommen unter anderem in der 7132-Silver-Version der Bündner Nusstorte zum Einsatz, einer kreativen Neuinterpretation mit Mür-

beiteig, karamellisierten Baumüssen, Baumnusscrumble, Nussbutter Schaum, Lorbeer und selbst gepflückten Heidelbeeren. «Salz und Karamell bilden eines der kulinarischen Traumpaare», sagt Sabrina Blum. «Zu Hause kann man die Flakes beispielsweise über das Krüstchen einer Crème brûlée streuen. Mit ihrer knusprigen Textur sind sie dafür ideal und setzen präzise salzige Akzente.»

Ihr Marroni-Dessert, das bis vor kurzem im 7132 Silver auf dem Menü stand, verfeinerte die Pâtissière nicht nur mit dem gewohnten Kirsch, sondern auch mit einem Sherry-Vanille-Gel. Das von oxidativen Noten geprägte Aroma des Sherrys passe hervorragend zu jenem der Edelkastanien. Ihr Tipp für daheim:

einfach einmal etwas Sherry zur Vermicellesmasse geben! Natürlich ist das längst nicht so raffiniert wie im Sternrestaurant in Vals, wo es zum Dessert auch noch einen passenden Drink gibt, die Kombination macht den helvetischen Dessertklassiker aber auf jeden Fall ein ganzes Stück spannender.



Sabrina Blum arbeitet seit Dezember 2020 im 7132 Silver in Vals. Ihren Chef Mitja Birlo lernte sie kennen, als dieser im Rahmen von **Sapori Ticino** in Lugano kochte. Am marmite-youngster-Finaltag war das ganze Team vor Ort, um der Pâtissière die Daumen zu drücken – und mit ihr anzustossen.