

Siebzehn Rezepte

Kochen verbindet ...

... Menschen, Kulturen, Gegensätze.

gribi theurillat

Siebzehn Rezepte

Auf kulinarischer Entdeckungsreise mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der gribi theurillat.

Kochen verbindet ...

... Menschen, Kulturen, Gegensätze.



Willkommen

Was gibt es Schöneres, als Freunde zu einem guten Essen einzuladen? Der Marktbesuch am Samstagmorgen – die Zutaten auswählen, frisches Gemüse, farbenfrohe Gewürze, reifen Käse für das Dessert. In der Küche alles selber machen, von der Vorspeise bis zu den kleinen Süßigkeiten am Schluss. Dann ist der Apéro bereit und die Gäste treffen ein.

Hand aufs Herz: Wann haben Sie sich zum letzten Mal Zeit dafür genommen, Freunde kulinarisch zu verwöhnen? Vielleicht gestern, aber wahrscheinlicher ist es eine Weile her. Uns bei gribi theurrillat geht es nicht anders. Wir sind eingespannt im Alltag, merken kaum, wie wenig Zeit wir uns für den Genuss nehmen. Für gemeinsamen Genuss. Denn Kochen und Essen verbindet – Menschen, Herzen und Gedanken.

Aus diesem Grund schenken wir Ihnen ein Kochbuch. Ein spezielles Kochbuch, in dem 17 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unseres Unternehmens ihre Lieblingsmenüs vorstellen. Kommen Sie mit uns auf eine kulinarische Reise. Lassen Sie sich inspirieren und verführen, nehmen Sie sich Zeit.

Die Auswahl der Rezepte und das Kochen für dieses Buch waren lustig, genussvoll und haben uns Freude gemacht. Für die Lektüre – und hoffentlich mehr – wünschen wir Ihnen dasselbe.

E Guete – Ihr Urs Gribi und Team.

Vorspeisen

- 8/9 Mrs Gribli Maple Mashed Sweet Potatoes
10/11 Priska Knobel Coquilles Saint Jacques
12/13 Heidi Schmidig Amerikanische Kürbissuppe
14/15 Dieter Ruf Lachsrollchen auf Salat
16/17 Claudia Schommer Auberginen-Carpaccio

Hauptgänge

- 20/21 Beatrix Klein Risotto con Grappa e Luganighe
22/23 Johanna Guggenbühl Rindfleischtaschen
24/25 Jacqueline Bülow Zander auf Rahmsauerkraut mit Frühstücksspeck
26/27 Christian Rööshli Cordon bleu
28/29 Silvana Pedruzzi Kaninchenragout
30/31 Jan Walder Rindsgulasch alla Nonna mit selbstgemachten Spätzli
32/33 Reto Kalt Rindsstreifen in Zwetschgenkonfitüre-Marinade
34/35 Mrs G. Gribli Ossobuco alla milanese

Desserts

- 38/39 Manuela Rimondini Zabaione mit Kirschen
40/41 Beat Jundt Fondant au chocolat
42/43 Bruno Tschumi Erdbeergratin
44/45 Jack Wyss Himbeer-Tiramisu

E Gwete

MEIN
MENÜ

Vorspeisen

Die kulinarische Reise beginnt bei den Vorspeisen. Den Appetit anregen, das ist ihre Aufgabe. Oder je nach Kultur und Klima auch den grössten Hunger im Zaum halten. Vom französischen Hors d'œuvre über die italienischen Antipasti bis zu den spanischen Tapas und libanesischen Mezze kennt die internationale Küche eine riesige Vielfalt an Vorspeisen. Fünf davon stellen wir Ihnen vor. Leichte und anregende Entrées wie ein Auberginen-Carpaccio. Maple Mashed Sweet Potatoes für kalte Winterabende. Und auch Suppenliebhaber kommen auf ihre Kosten.





Urs Gribis. Ich bin verheiratet und stolzer Vater von drei Jungs. Wer mich kennt, weiss um meine Passionen (neben Immobilien): Essen, Trinken und Reisen. Das Rezept für die Maple Mashed Sweet Potatoes habe ich von amerikanischen Bekannten aus der Nähe von Chicago. Sie luden uns spontan zu sich nach Hause ein und bekochten uns himmlisch.

Ein US-Leckerbissen erster Güte.

Urs Gribis Maple Mashed Sweet Potatoes

Sweet Potatoes



Geheimtipp. Ein schönes US-Beef passt herrlich zu den Maple Mashed Sweet Potatoes und macht aus der Vor- eine Hauptspeise. In Verbindung mit dem Zinfandel ein einzigartiger Hochgenuss und ein riesiges Plus für Ihre Reputation als Gastgeber.

Der Wein. Mit den Maple Mashed Sweet Potatoes harmoniert ein Zinfandel California Private Selection von Robert Mondavi. Seine Aromen wie Nelke, Zimt, Pflaume und schwarze Kirsche können neben dem kräftigen Ahornsirup der Vorspeise bestens bestehen.

Zubereitung.

- Ofen auf 200 Grad Celsius vorwärmen.
- Jede Kartoffel zweimal mit einer Gabel einstechen, danach in einem mit Alufolie ausgelegten niedrigen Blech im unteren Drittel des Ofens backen, bis sie weich sind (ca. 1 Stunde); herausnehmen und leicht abkühlen lassen.
- Die Kartoffeln der Länge nach halbieren, das warme Innere mit einem Löffel herausschälen und in eine grosse Schüssel geben.
- Die Kartoffelmasse mit einem Kartoffelstampfer zu einem feinen Purée verarbeiten (mit einer Kartoffelpresse wird es noch feiner).
- Zerlassene Butter, Rahm, Ahornsirup, Salz und Pfeffer in das Purée geben, verrühren und fertig!



Zutaten. Für 4 Personen
(Achtung: US-Portionen sind gross)

3 kg	Süsskartoffeln (oder Yams)
½ Tasse	ungesalzene Butter, geschmolzen
½ Tasse	Vollrahm, aufgewärmt
2 Esslöffel	Ahornsirup pur
1 Teelöffel	Salz
½ Teelöffel	schwarzer Pfeffer

Zeiten.

Vorbereitung 30 Minuten
Zubereitung Take your time, don't hurry!

Ambiente. Ideal für die Herbst- und Winterzeit, wenn es draussen kälter wird und die ersten Frostwellen den Boden gefrieren lassen. In festlicher Atmosphäre werden Ihre Gäste begeistert sein. Ein US-Leckerbissen erster Güte.





Zubereitung.

- Die Jakobsmuscheln sorgfältig waschen, um die letzten Sandresten zu entfernen.
- Die fein gehackten Zwiebeln in Butter langsam andämpfen. Die fein geschnittenen Champignons zufügen.
- Mit Marc flambieren.
- Mehl hinzugeben.
- Alles gut umrühren, den Rahm, das Tomatenkonzentrat und den gepressten Knoblauch dazugeben.
- Unter vorsichtigem Umrühren weiter erhitzen, bis die Sauce erstmals kocht.
- Das Muschelfleisch hinzugeben und während ca. 15 Minuten köcheln lassen.
- Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.
- Die Muschelstücke mit der Sauce in Muschelschalen anrichten und unter dem Infrarotgrill während drei Minuten «anbräunen». Heiss servieren.

Zeiten.

Vorbereitung 15 Minuten
Zubereitung 20 Minuten



Priska Knobels. Kochrezepte faszinieren mich! Ich probiere neue Gerichte aus und überrasche gerne meine Familie und meine Gäste. Gerichte aus meiner Kindheit liebe ich, weil sie schöne Erinnerungen wecken. Damit mir das Essen nicht auf den Hüften sitzen bleibt, helfen mir meine sportlichen Aktivitäten Joggen, Biken, Wandern und Klettern.

Perfekter Einstieg in einen französischen Abend.

Priska Knobels

Coquilles Saint Jacques

Coquilles Saint Jacques

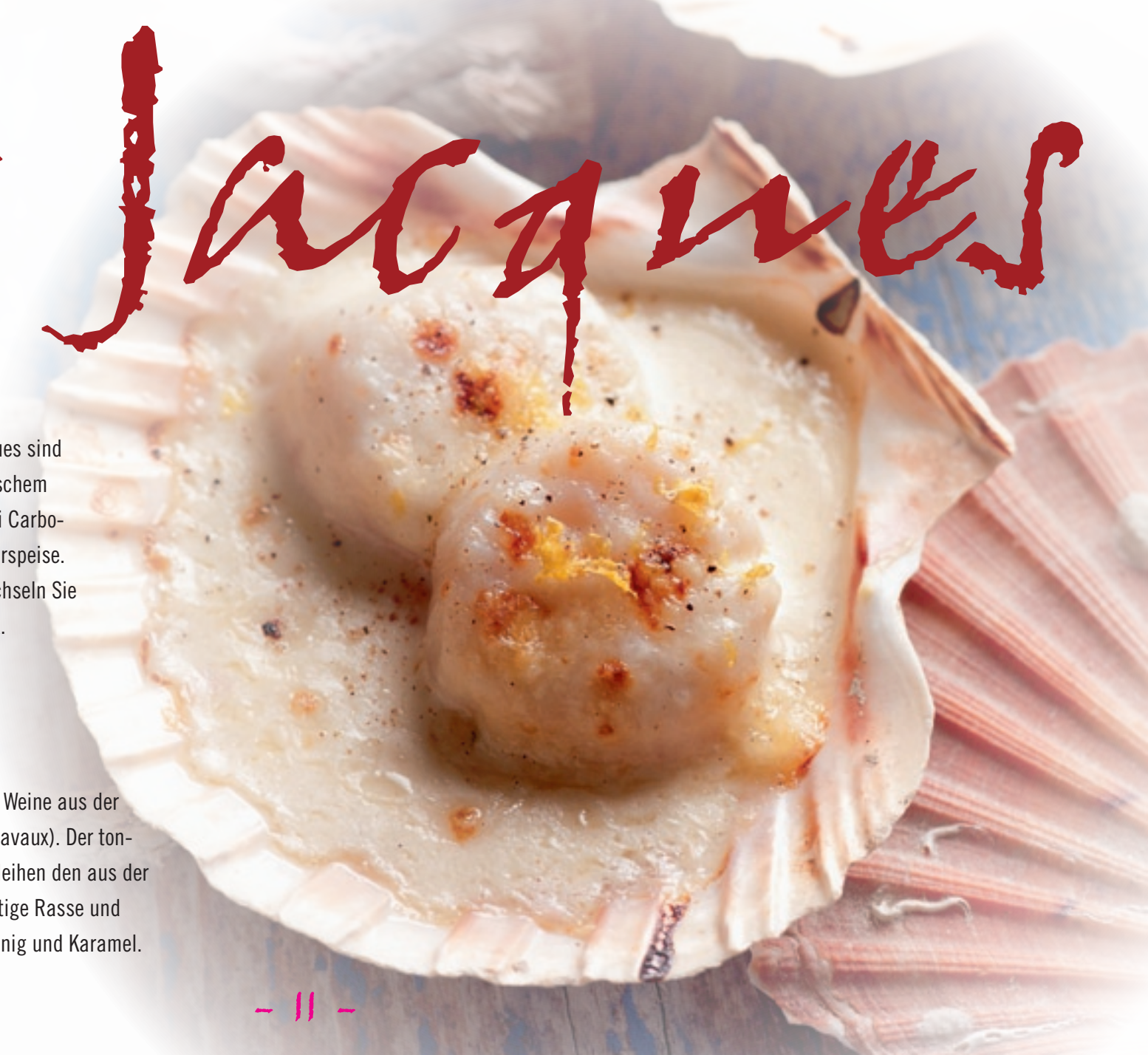
Zutaten.

Für 4 Personen
8 Coquilles Saint Jacques
Butter
Schalotten oder Zwiebeln
6–10 kleine Champignons
2 Esslöffel Marc
1 Esslöffel Mehl
1 Becher Vollrahm
1 Knoblauchzehe
2 Esslöffel Tomatenkonzentrat

Geheimtipp. Auf keinen Fall tiefgefrorene Coquilles Saint Jacques verwenden. Gehen Sie zum Fischhändler und kaufen Sie frische Muscheln. Sie sind geschmacklich viel besser und haben einen knackigen Biss. Ihre Gäste werden entzückt sein.

Ambiente. Coquilles Saint Jacques sind ein Einstieg in ein festliches Essen mit französischem Charakter. Wer danach eine Röstli oder Spaghetti Carbonara folgen lässt, verschenkt die Wirkung der Vorspeise. Machen Sie mit einem Meerfisch weiter oder wechseln Sie für die Hauptspeise zu einem edlen Fleischstück.

Der Wein. Wählen Sie einen der Weine aus der Waadtländer Gemeinde Dézaley am Genfersee (Lavaux). Der ton- und kalkhaltige Boden und das lokale Klima verleihen den aus der Chasselas-Traube gekelterten Weinen ihre fruchtige Rasse und ihre charakteristischen Aromen wie Mandeln, Honig und Karamel.





Heidi Schmidig. Wenn es um das kulinarische Verwöhnen meiner Familie geht, mache ich keine Kompromisse. Die Zeit dafür nehme ich mir einfach. Übrigens: Kinder sind eine anspruchsvolle Kundschaft! Meine zweite Passion ist der Sport.

Geheimtipp. Ein Häubchen Schlagrahm auf jedem Teller Kürbissuppe sorgt für ein visuelles i-Tüpfchen. Künstler garnieren das Häubchen noch mit einem eingesteckten Kürbiskern.

Ambiente. Eine Kürbissuppe gehört auf einen grossen Tisch mit vielen Gästen rundherum. Ein offenes Feuer im Kamin sorgt für Wärme und Gemütlichkeit. Ideal für eine Halloween-Party: Die Kids vergnügen sich in der Kälte draussen und die Eltern geniessen gemeinsam einige Stunden Ruhe.

Zubereitung.

- Kürbis waschen. Deckel abschneiden, Kerne und Fäden auskratzen, sodass eine grosse Höhlung entsteht. Danach das Innere salzen und würzen.
- Brot und Käse in Lagen einlegen, Würze und Flüssigkeit darüber leeren.
- Deckel wieder auf den Kürbis legen, sodass er gut verschliesst. Auf flacher Form im Ofen bei 220 Grad Celsius (später weniger) knapp 2 Stunden garen.
- Beim Servieren jeweils Kürbisfleisch mit abstechen.

Zutaten.

	Für 10 Personen
1	Kürbis (orangerot) à 3–4 kg
250 g	Brotwürfeli, in etwas Butter angeröstet
100 g	gerappter Gruyère
2 Esslöffel	gekörnte Hühnerbouillon oder Gemüsebouillon
	Salz, Pfeffer, Nelken, Muskat, Kardamom
6 dl	Rahm
1 l	Milch
2–3 dl	Wasser

Zeiten.

Vorbereitung	40 Minuten
Zubereitung	2 Stunden im Ofen garen

Für einen gemütlichen Abend am grossen Tisch.

Heidi Schmidigs Amerikanische Kürbissuppe

Kürbissuppe



Der Wein. Für die üppige amerikanische Kürbissuppe eignet sich ein kräftiger Rotwein. Wir bleiben in Nordamerika und empfehlen einen kalifornischen Cabernet Sauvignon aus dem Sonoma Valley. Neben den sortentypischen Aromen von schwarzer Johannisbeere und Zeder zeigen diese Weine oft auch einen feinen Ton von schwarzer Olive – wunderbar zu Kürbissuppe.



Dieter Ruf. Als echter Basler ist der FC Basel mein erstes Hobby. Lesen und Reisen kommen erst viel später. Wobei ich Letzteres noch mehr mit dem FCB verbinden möchte, wenn er international gross aufspielt.

Auftakt zu einem langen Sommerabend.

Dieter Rufs Lachsrollchen auf Salat



Geheimtipp. Statt normalem Tafelsalz das rosagetönte Himalayasalz verwenden. Es ist in Reformhäusern erhältlich und verfeinert die optische Wirkung der Vorspeise.

Zutaten. Für 4 Personen

Lachsrollchen	
300 g	Rauchlachs
200 g	Frischkäse ohne Kräuter
200 g	Frischkäse mit Kräutern
je 30 g	Karotten, Sellerie und Zucchini
4	getrocknete Algenblätter (Sushi nori)
1 Esslöffel	Mascarpone
1 Teelöffel	Sojasauce
	Salz
	Cayennepfeffer
Salat	
350 g	Kleiner Lattich (Minilattich)
200 g	Chicorée
½	Salatgurke
je ½	Peperoni gelb und rot
	Schnittlauch
10	Cocktailtomaten
	Balsamico
	Salz und Pfeffer
	Salatkräutermischung
	Salatöl
	Zwiebelsprossen (Dekoration)
	Frischer Dill (Dekoration)

Der Wein. Der ideale Begleiter für die Lachsrollchen ist ein trockener Blanc-de-Blancs-Champagner. Er wird zu 100 Prozent aus der weissen Chardonnay-Traube gekeltert und weist wunderbar feine Aromen von Zitrusfrüchten, Holunder und oft Akazie auf.

Zubereitung Lachsrollchen.

- Karotten, Sellerie, Zucchini und Schnittlauch fein zerhacken.
- Frischkäse, zerhacktes Gemüse und Mascarpone gut zu einer Masse vermischen.
- Lachs und Füllung auf Algenblätter verteilen.
- Rolle aufrollen und in Klarsichtfolie einpacken – ca. 1 Stunde im Kühlschrank kühlstellen.

Zubereitung Salat.

- Minilattich waschen, vierteln und direkt auf Teller anrichten.
- Chicorée waschen und auf Teller anrichten.
- Salatgurke in ca. 2 cm breite Stücke aufschneiden und anschliessend in kleine Stäbchen schneiden.
- Peperoni vierteln und in kleine Würfel schneiden.
- Cocktailtomaten vierteln.
- Alles gut vermischen.
- Salatsauce (Salz, Pfeffer, Salatkräuter, Balsamico und Salatöl) hinzugeben und gut vermischen.

Anrichten.

- Minilattich und auf Chicorée auf Teller drapieren.
- Salat über Minilattich und Chicorée verteilen.
- Lachsrollen in ca. 1 cm breite Stücke schneiden und auf Teller anrichten.
- Das Ganze mit Zwiebelsprossen und frischem Dill dekorieren.

Ambiente. Ein Sommertag im Garten mit Freunden neigt sich dem Ende zu. Der Grill steht bereit, aber der Abend verspricht lange zu werden. Das ist der Moment für diese Vorspeise. Sie öffnet die Geschmacksknospen, nimmt den ersten Hunger und vermittelt ein fast mediterranes Gefühl.

Zeiten.

Zubereitung	30 Minuten
Kühlstellen	ca. 1 Stunde



Claudia Schommer.

Der Mensch braucht Nahrung und ein Dach über dem Kopf. Ich bin in der glücklichen Lage, beides kombinieren zu können. Beruflich vermittele ich den Wohnraum, der die Kunden glücklich macht. Und als passionierte Hobbyköchin bereite ich meinen Gästen, so oft ich kann, Hochgenuss.



Geheimtipp. Die gegarte Aubergine tiefkühlen und 6 bis 8 Stunden vor der weiteren Zubereitung im Kühlschrank antauen lassen. Im noch leicht gefrorenen Zustand lässt sich die Aubergine optimal in sehr dünne Scheiben schneiden.



Zutaten. Für 4 Personen

1	violett-hell gestreifte Aubergine (ca. 250 g)
	Salz
2–3 Esslöffel	Zitronensaft
1–2 Esslöffel	flüssiger Honig
6 Esslöffel	gutes Olivenöl
nach Belieben	1 sehr fein gehackte Knoblauchzehe
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
50 g	Rucola
30 g	fein gehobelter Parmesan

Zeiten.

Zubereitung 20 Minuten ohne Abkühlzeit

Zubereitung.

- Die Aubergine mit einer Gabel rundum einstechen und in kochendem Salzwasser 5–10 Minuten garen.
- Die Aubergine aus der Pfanne nehmen, gut abtropfen und abkühlen lassen. Den Zitronensaft mit dem Honig, dem Olivenöl, dem Knoblauch (nach Belieben) und etwas Salz kräftig verrühren.
- Die Aubergine in möglichst feine Scheiben schneiden und diese nebeneinander oder leicht überlappend auf eine Platte legen. Mit der Sauce beträufeln und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
- Den Rucola grob schneiden und über den Auberginenscheiben verteilen. Mit den Parmesanspänen bestreut servieren.



Vegetarisch und bekömmlich.

Claudia Schommers Auberginen-Carpaccio

Der Wein. Zum Auberginen-Carpaccio passt am besten ein spritziger und trockener Weisswein. Probieren Sie es mit einem deutschen Riesling aus den Schieferweinbergen an Mosel, Saar oder Ruwer. Sie gehören aufgrund ihrer Mineralität weltweit zu den begehrtesten Tropfen ihrer Art und überzeugen mit feinen Aromen von Grapefruit, Limone, Zitrone, Apfel, Pfirsich und Passionsfrucht.

Auberginen-Carpaccio

Ambiente. Das Auberginen-Carpaccio ist eine eher sommerliche Vorspeise, die aber auch in allen anderen Jahreszeiten serviert werden kann – zum Beispiel als Entrée vor einem Pasta-Hauptgang.

Hauptgänge

Das Entrée hat überzeugt. Die Spannung steigt. Was haben Sie sich als Hauptgang – als Höhepunkt des Abends – einfallen lassen? Je nach Anlass, Gästen, Klima und Jahreszeit werden Sie als Gastgeberin oder Gastgeber eine andere Wahl treffen. Unsere Vorschläge bieten Ihnen eine breite Palette von Möglichkeiten, von Zander auf Rahmsauerkraut über das klassische Cordon bleu bis zu Tessiner Luganighe.





Beatrix Klein. Das Kochen kommt in meinem Singlehaushalt manchmal etwas zu kurz. Aber wenn ich Gäste habe, bin ich kreativ und experimentierfreudig. Als Ausgleich zum hektischen Alltag spiele ich Golf, wobei das Après-Golf nicht zu kurz kommen darf.

Wärme für Winterabende.



Beatrix Kleins Risotto

con Grappa e Luganighe

Risotto con Grappa



Zubereitung.

- Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie im heissen Öl dünsten.
- Luganighe in Scheiben schneiden und mit dem Tomatenpüree der Zwiebel-/Kräutermischung beifügen; ebenfalls gut durchdünsten.
- Reis begeben, mit Grappa ablöschen und mit Butter verfeinern.
- Auf kleinem Feuer ca. 20 Minuten köcheln lassen; ab und zu etwas Bouillon dazugiessen.
- Vor dem Servieren abschmecken und Sbrinz oder Parmesan darunterziehen. Heiss auftischen.

Ambiente. Risotto con Grappa und Luganighe ist ein Gericht für einen Winterabend. Verdienen Sie sich den Genuss mit einem langen Spaziergang in der Kälte.

Zutaten.

	Für 4 Personen
1	kleine Zwiebel gehackt
2	Knoblauchzehen gepresst
1 Esslöffel	Tomatenpüree
2 Esslöffel	Öl
30 g	Butter
100 g	Sbrinz oder Parmesan
250 g	Luganighe (Tessiner Schweinswürstchen)
250 g	Risotto
½ Bund	Petersilie
½ dl	Grappa
7 dl	gute Bouillon

Zeiten.

Vorbereitung	10 Minuten
Zubereitung	30 Minuten

Der Wein. Mein persönlicher Favorit: Merlot Grandmaitre Barrique, ein Produkt des Winzers Gregor Kuonen aus dem Walliser Salgesch und der Beweis dafür, dass neben dem Tessin auch andere Schweizer Regionen einen guten Merlot produzieren.

Geheimtipp. Je feiner der Grappa ist, desto besser schmeckt das Gericht. Verwenden Sie einen Traubengrappa, der ohne die Stiele vergärt wurde. Als eigentliches Wintergericht kann das Risotto auch gerne mal im Sommer abends im Garten bei einem guten Glas Wein verspiessen werden.



Johanna Guggenbühl. Ich bin ein spontaner Mensch, der gerne für andere da ist. Gutes Essen und anregende Mitmenschen sind für meine positive Lebenseinstellung und meine Lebensqualität wichtig.

Währschaft und doch raffiniert.

Johanna Guggenbühls Rindfleischtaschen

Rindfleischtaschen

Ambiente. Festliches Gericht für ein sonntägliches Mittagessen mit Liebhabern währschafter und doch raffinierter Küche.

Geheimtipp. Als Abwechslung lassen sich die Rindfleischtaschen auch mit Chicorée oder Zucchini füllen.

Der Wein. Ein robuster und tanninbetonter Brunello di Montalcino mit seinen floralen und würzigen Aromen von Iris, Veilchen und Vanille begleitet die Rindfleischtaschen hervorragend. Der Brunello ist einer der gesuchtesten italienischen Rotweine und wird sortenrein aus einer Spielart der San-Giovese-Traube gekeltert – dieselbe Traube, wie sie für den Chianti Verwendung findet.

Zubereitung.

- Alle Zutaten fein schneiden.
- Plätzli mit Senf bestreichen; danach mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Thymian bestreuen.
- Peperoni, Lauch und Champignons auf den Plätzli verteilen, diese zusammenklappen und mit einem Zahnstocher fixieren. Im Bratfett auf jeder Seite 1 Minute anbraten.
- Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen; die Plätzli in einer Pyrexform auf mittlere Höhe in den Backofen schieben und 30 Minuten schmoren lassen; danach Temperatur auf 160 Grad Celsius zurücknehmen und die Rindfleischtaschen weitere 15 Minuten garen lassen.
- In der Zwischenzeit die Pommes rissoles in einer Bratpfanne knusprig braten.
- Die Rindfleischtaschen bei 60 Grad Celsius im Backofen warmstellen; Bratenjus mit Rotwein, Bouillon und Rahm aufkochen, verfeinern und abschmecken.
- Die Zahnstocher aus den Rindfleischtaschen entfernen und diese zusammen mit den Beilagen auf Tellern anrichten.
Tipp: Die Zahnstocher lassen sich mit einer Drehbewegung problemlos herausziehen.



Zutaten. Für 2 Personen

2	Rindsplätzli
1	Lauchstängel
1	Peperoni
100 g	Champignons frisch
1 Teelöffel	Thymian
	Salz und Pfeffer
	Knoblauchpulver
	Senf
	Bratfett
2 dl	Rotwein
2,5 dl	Bouillon
1 dl	Rahm
500 g	Kartoffeln

Zeiten.

Vorbereitung	1 Stunde
Zubereitung	45 Minuten

Jacqueline Bülow. Kreativität ist eine meiner Stärken, sei es am Herd oder im Atelier eines Goldschmieds, bei dem ich meinen eigenen Schmuck kreierte. Bei beiden Tätigkeiten lasse ich meinen Ideen freien Lauf und gestalte ein Endprodukt nicht nur für den Gaumen, sondern auch für das Auge. Wenn es um Essen und Trinken geht, halte ich es wie der irische Schriftsteller Oscar Wilde: «Ich habe einen einfachen Geschmack. Ich bin mit dem Besten zufrieden.»



Edler Fisch mit wechselnder Beilage.

Jacqueline Bülows Zander auf Rahmsauerkraut mit Frühstücksspeck

Zander auf Rahmsauerkraut



Zubereitung Zander.

- Die Haut mit einer scharfen Klinge rautenförmig anritzen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
- Auf beiden Seiten hauchdünn mit Mehl bestreuen, dann ca. 7 Minuten auf der Hautseite und ca. 4 Minuten auf der anderen Seite anbraten.
- Frühstücksspeck auf beiden Seiten kurz anbraten.

Zutaten. Für 2 Personen

Zander	
2	Zanderfilets auf Haut, je ca. 150 g
½	Zitrone
	Salz und Pfeffer
	Mehl
	Butter zum Anbraten
2 Scheiben	Frühstücksspeck (ca. 20 g)
Rahmsauerkraut	
600 g	frisches Sauerkraut (Wintersaison)
20 g	Butter
200 g	Rahm
1 Esslöffel	Crème fraîche
2,5 dl	Kalbsfond
1	Lorbeerblatt
1	Schalotte
	Salz und Pfeffer
Beilage	
500 g	Kartoffeln

Zeiten.

Vorbereitung	15 Minuten
Zubereitung	35 Minuten

Geheimtipp. Alternative für Sommertage: Anstatt Rahmsauerkraut kann man auch ein Gurken-Dill-Gemüse sowie eine frische Schnittlauchcreme dazu reichen. Eine Gurke schälen und längs halbieren, Kerngehäuse mit Löffel auskratzen und in gleichmässige Stückchen schneiden. 2 Schalotten würfeln, 2 bis 4 Dillrispen hacken und ein Stück Butter in der Pfanne zerlassen. Gurkenstückchen und Schalotten glasig anschwitzen, einen Schluck saure Sahne hinzufügen und mit 1 Teelöffel Senf abschmecken. Zum Schluss Dill unterheben und servieren. Das Gericht ist in 15 Minuten bereit.

Ambiente. Das Rahmsauerkraut macht das Gericht deftig und zu einem meiner Favoriten für kühle Tage. Mit anderen Beilagen (siehe Geheimtipp) lässt sich der Zander aber auch im Sommer bestens geniessen, am besten im Garten unter einem schattigen Baum oder auf der geschützten Terrasse.

Der Wein. Die Zeiten sind vorbei, als nur Weissweine Fischgerichte begleiten durften. Deshalb empfehle ich einen Spätburgunder (Pinot Noir), Selektion «S», Barriqueausbau, vom Weingut Heinemann in Scherzingen, südlich von Freiburg im Breisgau. Eine weisse Alternative und ein sommerlicher Gruss aus dem Tessin: Bianco Rovere Ticino, Bianco di uve Merlot (I vini di Guido Brivio S.A. Mendrisio, Svizzera).

Zubereitung Rahmsauerkraut.

- Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotte anschwitzen, Sauerkraut hinzufügen und mit 2,5 dl Kalbsfond auffüllen.
- Lorbeerblatt dazugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen.
- Abschliessend Rahm hinzufügen und nochmals aufkochen lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
- Einen Löffel Crème fraîche unterziehen und anrichten.



Zubereitung.

- Die Kalbsschnitzel flach auf Klarsichtfolie auslegen, mit Klarsichtfolie belegen und mit dem Wallholz 2–3 mm dünn walzen oder mit dem Fleischklopfen flach klopfen. Klarsichtfolie entfernen, Fleisch würzen.
- Je 1 Käsescheibe mit einer Schinken tranche umwickeln, auf die untere Schnitzelhälfte legen. Rundum sollte ein 2–3 cm breiter Rand frei bleiben. Zweite Schnitzelhälfte darüberlegen, Ränder gut zusammendrücken und die Luft hinausdrücken.
- Für die Panade Mehl und Paniermehl je in einen Teller geben. Ei mit Milch verquirlen, in einen Teller geben.
- Kurz vor dem Braten das Fleisch zuerst im Mehl wenden, überflüssiges Mehl abklopfen. Dann im Ei und anschliessend im Paniermehl wenden, gut andrücken.
- Cordon bleus portionenweise bei mittlerer Hitze in genügend Bratbutter beidseitig je 4–5 Minuten knusprig braten. Mit Zitronenschnitzen servieren. Bei Bedarf kurz im auf 60–80 Grad Celsius vorgeheizten Ofen, mit leicht geöffneter Ofentür, warm stellen.

Geheimtipp. Wer sich mit Kalbfleisch schwertut, kann die Cordon bleus auch mit Pouletfleisch zubereiten. In diesem Fall die Bratzeit auf keinen Fall überschreiten, da das Pouletfleisch sonst zu trocken wird.



Christian Röösl. Nach getaner Arbeit geniesse ich die Freizeit mit Familie und Freunden. Gesellige Abende mit einem guten Essen sind für mich etwas Wunderbares. Wobei ich gerne zugebe, dass meine Stärken eher beim Essen als beim Kochen liegen.

Zeiten.

Vorbereitung Fleisch ca. 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.
Zubereitung ca. 40 Minuten

Zutaten.

Für 4 Personen
Klarsichtfolie
4 Kalbsschnitzel, z.B. Nuss, je ca. 100 g, vom Metzger zum Füllen aufgeschnitten
Salz
Pfeffer
4 dünne Scheiben Gruyère, 4 x 9 cm, je ca. 30 g
4 Tranchen Schinken, ca. 150 g
2–3 Esslöffel Mehl
ca. 100 g Paniermehl
1 Ei
1 Esslöffel Milch
Bratbutter oder Bratcreme
1 Zitrone, in Schnitze geschnitten

Klassiker mit Kultpotenzial.

Christian Rööslis Cordon bleu

Cordon bleu

Wale



Ambiente. Geniessen Sie die Cordon bleus bei Kerzenlicht und gemütlicher Musik zuhause. Sich von einem Restaurant aus mit vollem Bauch nach Hause zu schleppen, ist selten ein Vergnügen.

Der Wein. Rioja Muga Reserva DOC, ein klassischer Rioja aus dem oberen Ebro in Spanien. Dicht in der Farbe, mit einem offenen rotbeerigen Bouquet, unterlegt mit Leder-, Tabak- und Gewürzaromen. Hat genügend Struktur, um neben dem Käse im Cordon bleu zu bestehen.



Der Wein. Ein Tessiner Gericht, ein Tessiner Merlot. Versuchen Sie zum Beispiel den Fustoquattro von Daniel Huber, einem der Deutschschweizer Pioniere des Tessiner Rebbaus, in Monteggio im Malcantone.

Ambiente. Natürlich, am schönsten wäre es in einem Tessiner Grotto unter voll behangenen Rebstöcken. Wenn das gerade nicht möglich ist, empfehle ich, eine CD des Cantautore Marco Zappa einzulegen. Er bringt Tessiner Feeling an jeden Ort.



Zutaten.

Für 4 Personen	
1	Knoblauchknolle
1 Bund	Frühlingszwiebeln
je 75 g	entsteinte grüne und schwarze Oliven
8	in Öl eingelegte Dörrtomaten
1 Bund	glattblättrige Petersilie
½ Bund	Oregano
1,2–1,5 kg	Kaninchen, in Stücke geschnitten
	Salz
	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 dl	Olivenöl
2 dl	Weisswein
1 dl	Gemüsebouillon

Zeiten.

Vorbereitung	ca. 30 Min.
Zubereitung	ca. 1½ Stunden

Silvana Pedruzzi.

Was ich koche, hat viel mit meiner Herkunft zu tun. Meine Mutter ist hinter dem Herd eine Meisterin und hat uns immer verwöhnt. Von ihr habe ich sehr viel gelernt und abgeschaut. Unter anderem auch das Kaninchenragout – das Lieblingsgericht meines Vaters.



Papas Lieblingsgericht.

Silvana Pedruzzis Kaninchenragout

Geheimtipp. Nehmen Sie beim Metzger die Vorderschenkel des Kaninchens. Es sind die saftigsten Stücke.

Kaninchenragout

Zubereitung.

- Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.
- Die Knoblauchzehen auslösen und schälen. Die Frühlingszwiebeln rüsten und mit samt schönem Grün hacken. Die Oliven halbieren. Die Dörrtomaten in feine Streifen schneiden. Die Petersilien- und Oreganoblätter hacken.
- Die Kaninchenstücke mit Salz und Pfeffer würzen.
- In einem grossen Bräter die Hälfte des Olivenöls erhitzen. Die erste Hälfte der Kaninchenstücke rundum anbraten. Herausnehmen. Dann in der zweiten Portion Olivenöl die restlichen Kaninchenstücke anbraten. Ebenfalls aus der Pfanne nehmen.
- Im Bratensatz Knoblauchzehen und Frühlingszwiebeln 2–3 Minuten anbraten. Dann Oliven, Dörrtomaten und Kaninchenstücke beifügen. Die Kräuter darüber streuen und den Weisswein sowie die Bouillon dazugiessen. Alles kurz lebhaft kochen lassen.
- Den Bräter decken und das Ragout im 180 Grad Celsius heissen Ofen auf der untersten Rille etwa 1½ Stunden sehr weich schmoren. In dieser Zeit die Stücke zwei- bis dreimal wenden und mit Sauce übergiessen.



Zubereitung Gulasch.

- Fleisch kurz abspülen, gut abtrocknen und in drei bis vier Zentimeter grosse Würfel schneiden. Leicht mit Fett durchzogenes Fleisch ist gut. Grosse Fettteile jedoch sollten entfernt werden.
- Zwiebeln grob hacken (halbieren und in Streifen schneiden). Knollensellerie schälen und in 2 x 2 cm grosse Würfel schneiden, Karotten schälen, längs halbieren und in 2 cm grosse Stücke schneiden. Butter in einen Bräter geben und flüssig werden lassen. In der Butter dann die Zwiebeln mit Mehl bestäuben und unter häufigem Wenden leicht braun werden lassen.
- Fleischwürfel portionenweise so lange anbraten, bis sie braun sind. Portionenweise bedeutet, dass nur jeweils der Boden bedeckt ist. Man muss also, wenn man nicht gerade einen sehr grossen Bräter besitzt, das Fleisch in mehreren Durchgängen anbraten.
- Das Fleisch samt Saft zu den Zwiebeln hinzugeben und umrühren. Anschliessend Sellerie und Karotten hinzugeben.
- Temperatur senken und Paprika, Knoblauch, Senf, Curry, Lorbeerblätter und Tabasco hinzugeben und mit der Rinderbouillon (3–5 dl) und dem Barolo (3 dl) ablöschen. Markbeine beifügen. Anderthalb bis zwei Stunden schmoren, aber nicht kochen lassen.
- Falls das Gulasch nicht genügend Flüssigkeit hat, etwas Wasser oder Bouillon hinzugeben. Ca. 20 Minuten vor Ende der Garzeit nochmals mit Barolo (ca. 1 bis 2 dl) und Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Spätzli.

- Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Restliche Zutaten verquirlen. Alles zu einem glatten Teig verklopfen, bis er Blasen wirft. 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- Reichlich Wasser (2–3 Liter) aufkochen. Salzen. Den Teig vom Brett ins kochende Wasser schaben oder durch ein Spätzli-Sieb streichen. Sobald die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Lochkelle herausheben. Abtropfen. In einer Servierpfanne mit flüssiger Butter durchmischen.



Jan Walder. Wenn ich Zeit habe – also meist am Wochenende – bekoche ich meine Familie. Damit die Linie unter Kontrolle bleibt, begleite ich meinen Hund oft auf seinen ausgedehnten Spaziergängen durch Feld, Wald und Wiese.

Der Wein. Ein Barolo aus dem Piemont kommt mit seinen kräftigen Tanninen und Aromen selbst gegen das rustikalste Gulasch an. Neben Brunello di Montalcino, Amarone, den besten Chiantis und den Super-Toskanern gehört der aus der Nebbiolo-Traube gekelterte Barolo zu den Perlen der italienischen Weinkultur.

Geheimtipp. Gulasch lässt sich hervorragend einige Tage vor der grossen Einladung kochen. Wenn etwas übrig ist: Gulasch wird bei jedem Aufwärmen noch besser. Eine wunderbare Beilage ist gutes Weissbrot.

Zutaten.

Für 4 Personen

Gulasch	
50 g	Butter
1	Knollensellerie
3	Knoblauchzehen
1 kg	Rindschmorbraten (gut abgehangen Nacken oder Bug)
2 Esslöffel	Rosenpaprika (scharf)
5 dl	Rinder- oder Gemüsebouillon
5 dl	Rotwein (Barolo)
2	Lorbeerblätter
2	Karotten
8–12 Tropfen	Tabasco (je nach Schärfegrad)
Je 1 Teelöffel	Curry, Salz, Pfeffer (Mühle)
1 kg	Zwiebeln
2	Markbeine
1 Esslöffel	Mehl
Spätzli	
400 g	Weissmehl
1 Esslöffel	Salz
4	Eigelb
2,5 dl	Wasser
30 g	Butter

Zeiten.

Zubereitung	60 Minuten aktiv
	120 Minuten passiv

Genau das Richtige für grosse Runden.

Jan Walders Rindsgulasch alla Nonna mit selbstgemachten Spätzli

Ambiente. Gulasch eignet sich gut für grosse Runden. Sei es im Winter in der guten Stube, im Sommer im Garten oder sogar im Wald rund um ein Feuer. Und wer erinnert sich nicht an die gute alte Gulaschkanone, die jeweils an den Dorffesten zum Einsatz kam.

Reto Kalt. Ich zähle mich zu jenem Typus Mann, der über den Alibi-Grillmeister und -Fonduekoch hinausgeht. Es macht mir Spass, für Gäste und die Familie auch mal ein paar Stunden hinter dem Herd zu stehen und Kreativität walten zu lassen. Gerade die Familie durfte schon manches Experiment mit aussergewöhnlichen Kombinationen erleben. An den Gesichtern meiner Kinder sehe ich dann jeweils rasch, ob etwas gelungen ist oder nicht.

Geheimtipp. Ich weiss nicht, wie es Ihnen geht. Aber ich kriege beim Kochen immer eine trockene Kehle. Als Gegenmittel empfiehlt sich ein Glas Weisswein. Passend zum Rocca Rubia empfehle ich einen ebenfalls aus Sardinien stammenden Vermentino.



Wenn der Frühling naht.

Reto Kalts Rindsstreifen in Zwetschgenkonfitüre-Marinade

Ambiente. Geniessen Sie die Rindsstreifen in Zwetschgenkonfitüre-Marinade im Frühling unter einem blühenden Apfelbaum. Wichtig sind grosse weisse Teller für ein optisch ansprechendes Anrichten.

Vorbereitung.

- Marinade für das Fleisch: In einer Schüssel alle Zutaten mit genug Paprika und Salz vermischen.
- Rindshuft-Stücke halbieren und ganz dünne, ca. 5 mm breite Streifen schneiden.
- Fleischstreifen in die Marinade geben und ca. 1½ – 2 Stunden stehen lassen.
- Peperoni in Streifen schneiden und beiseite stellen.
- Karotten und Zucchini (mit Schale) in ca. 10 x 10 mm grosse Würfel schneiden. Die Karotten getrennt von den Zucchini im Dampf gar kochen. Sie müssen noch richtig knackig sein.
- Beiseite stellen und abkühlen lassen.
- Frühlingszwiebeln halbieren und in kleine Stücke à 4 mm schneiden.
- Trockenreis aufsetzen und bereitstellen zum Kochen.

Zubereitung Fleisch.

- In einer grossen Bratpfanne ein wenig Erdnussöl erhitzen. Die Rindsstreifen aus der Marinade nehmen und richtig kräftig rundherum schön braun anbraten.
- Die Peperonistreifen dazugeben und ca. 5 Minuten rührend weiterköcheln lassen.
- Mit Rotwein und 1 Teelöffel Bouillon, die in einer kleinen Pfanne erwärmt wurden, ablöschen. 2 dl Bouillon dazugeben und richtig köcheln lassen. Die restliche Marinade aus der Schüssel dazugeben. Die Kochzeit beträgt ca. 15 Minuten, bis der Saft schön dick wird. Die Sauce kann mit warmem Wasser jederzeit verdünnt werden, eventuell nachsalzen mit Bouillon.
- Die Frühlingszwiebelringe werden, wenn die Sauce schon langsam dick wird, dazugegeben und noch 5 weitere Minuten mitgekocht. Danach ist das Fleisch mit Sauce bereit zum Servieren.

Zubereitung Gemüse.

- In einer Pfanne 1 Teelöffel Olivenöl erhitzen, die Karotten und Zucchini ganz kurz darin wenden und mit Salz abschmecken.
- 1 Knoblauchzehe ganz fein geschnitten im Öl schön braun andünsten (Achtung: nicht verbrennen. Der Knoblauch muss leicht auf dem Öl schwimmen), dann beiseite stellen und auf einem Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen.
- Schnittlauch fein schneiden und danach mit gerösteten Knoblauchstücken vermischen und für die Dekoration des Reises beiseite stellen.
- Auf die vorgewärmten Teller den Reis (mit Schnittlauch dekoriert), das Gemüse und das Fleisch separat anrichten und servieren.

Der Wein. Rocca Rubia Riserva DOC, Cantina di Santadi. Der Rocca Rubia ist ein typischer sardinischer Inselwein. Er ist kräftig und leicht herb, verfügt über Brombeer-, Heidelbeer- und Lakritzaromen und einen langen Abgang. Gekeltert wird er sortenrein aus der Carignano-Traube.

Zutaten.

Für 4 Personen

Rindsstreifen	
600 g	Rindshuft am Stück geschnitten in Tranchen von ca. 1 cm
2	rote Peperoni
8	Karotten
2	kleine Zucchini
1 Bund	Frühlingszwiebeln
2 Tassen	Trockenreis
5 dl	Gemüsebouillon
2 dl	Rotwein (Rioja)
1	Knoblauchzehe
1 Bund	Schnittlauch
	Salz
	Pfeffer
Marinade	
1 Teelöffel	Senf (mild oder scharf)
3 Teelöffel	Aceto balsamico
1 Teelöffel	Portwein
3 Esslöffel	Zwetschgenkonfitüre dunkel
1	Knoblauchzehe gepresst
2 Teelöffel	Rohrzucker
	Paprika (mild oder scharf)
	Salz

Zeiten.

Vorbereitung	Fleisch mind. 3 Stunden im Voraus marinieren.
Zubereitung	60 Minuten

Urs G. Gribis. Ich bin ein leidenschaftlicher Hobbykoch. Es freut mich, andere Menschen mit meinen Gerichten zu verzaubern. Ich wünsche Ihnen viel Spass beim Nachkochen meines Lieblingsgerichts.



Geheimtipp. «Ossobuco» – der Knochen (osso) mit dem Loch (buco) – so nennen die Italiener die Kalbshaxe. Meist kommt sie in Scheiben geschnitten auf den Tisch. Die Zubereitung am Stück ist in der Schweiz weniger bekannt, in Italien und Deutschland dagegen durchaus anzutreffen. Eine ganze Haxe kann am Spiess oder in der Bratpfanne gebraten werden.

Klassisch italienisch.

Urs G. Gribis Ossobuco alla milanese



Zubereitung Ossobuco.

- In der Bratpfanne bei mässiger Hitze 4 Esslöffel Butter zerlassen. Sobald das Fett klar ist, die Gemüsewürfel unter Rühren darin anschmoren, bis sie leicht gebräunt sind. Bratpfanne vom Herd nehmen.
- Die Kalbshaxen waschen, abtrocknen, mit Küchengarn rund binden. Mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. In einer Bratpfanne in Olivenöl von beiden Seiten bei mässiger Hitze hellbraun braten. Herausnehmen und auf das angebratene Gemüse setzen. Das Öl aus der Pfanne abgiessen. Bratfond mit Weisswein aufkochen, dabei rühren, bis der Satz aufgelöst und der Wein auf 4–6 Esslöffel Flüssigkeit eingekocht ist.
- Den Backofen auf 175 Grad Celsius vorheizen.
- Pfannenfond mit Bouillon aufgiessen, gehackte Petersilie, Thymian, Oregano, Lorbeerblätter, Gewürznelken und Tomatenwürfel dazugeben. Aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce über die Fleischstücke giessen. Auf dem Herd aufkochen. Deckel auflegen und in den vorgeheizten Ofen schieben. 2–2½ Std. schmoren, dabei alle 30 Minuten die Haxen mit etwas Fleischbouillon übergiessen.

Zubereitung Cremolata.

- Schale von 2 unbehandelten Zitronen fein abraspeln. Petersilie fein hacken, Knoblauchzehen durchpressen. Alles vermischen. Fertig geschmortes Fleisch in eine gut vorgewärmte Schüssel geben, Gemüse mit Sauce darüber schöpfen. Mit der Cremolata bestreuen.

Der Wein. Ein Ossobuco braucht einen kraftvollen Wein als Begleiter. Ideal ist ein Valtellina Sforzato, zum Beispiel aus dem Hause Plozza. Das Traubengut für diesen Wein wird auf Holzrosten getrocknet, bevor es in die Presse kommt. Auf diese Weise entstehen ein hoher Alkoholgehalt und wuchtige Aromen von dunklen Beeren und Tabak. Der Valtellina wird wie der bekanntere Barolo aus der Nebbiolo-Traube gekeltert.

Ambiente. Ein Ossobuco ist etwas für die kälteren Jahreszeiten. Entweder an einem noch lauen Herbstabend im Freien geniessen oder dann in einer gemütlichen Stube bei gedämpftem Licht und Kerzenschein.

Zutaten.

Für 4 Personen	
Ossobuco	
1 Esslöffel	Bratbutter
4	Kalbshaxenscheiben, ca. 4–5 cm dick, quer zum Knochen gesägt
4	mittelgrosse Karotten, schälen, in kleine Würfel schneiden
4 Stangen	Stangensellerie, in kleine Würfel schneiden
1 kg	vollreife Tomaten, enthäuten, halbieren, Kerne entfernen und in Würfel schneiden (Ersatzweise Pelati, gewürfelt)
1 Bund	ital. Petersilie (glatte), mit Stängel grob hacken
4 Esslöffel	Butter
2 Esslöffel	Mehl, zum Wenden
6 Esslöffel	bestes Olivenöl
2,5 dl	trockener Weisswein
2,5 dl	kräftige Fleischbouillon und Bouillon zum Begiessen
3	mittelgrosse Zwiebeln, schälen in kleine Würfel schneiden
3	Knoblauchzehen, schälen, in Scheibchen schneiden
je ½ Teelöffel	Thymian und Oregano, getrocknet
2	Lorbeerblätter
2	Gewürznelken
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Cremolata	
2	unbehandelte Zitronen
2	Bund glatte Petersilie
5	Knoblauchzehen

Zeiten.

Vorbereitung	40 Minuten
Zubereitung	2½ – 3 Stunden



Desserts

Der Hauptgang ist vorbei, die Gäste sind beeindruckt. Doch wer sich jetzt als Gastgeber in Sicherheit wiegt, liegt falsch. Eiscreme aus dem Tiefkühlkarton oder vakuumierter Käse wären ein fataler Schlusstrich unter Ihre Reputation. Lassen Sie sich deshalb von unseren Dessertkreationen inspirieren. Sie mögen nicht in fünf Minuten zubereitet sein, aber sie sind das Schlussbouquet eines gelungenen Abends.



Manuela Rimondini. Das Reisen in nahe und ferne Länder fasziniert mich. Ich entdecke gerne neue Orte und Kulturen und die dazugehörigen Speisen und Rezepte. Zuhause probiere ich dann das eine oder andere davon aus, komme aber immer wieder gerne zur italienischen Küche zurück. Daneben treibe ich gerne Sport und tanze Salsa.



Zubereitung.

- Kirschen waschen und auf 4 Coupegläser verteilen.
- Amaretti grob hacken.
- Eigelb, Zucker und Marsala in eine feuerfeste Schüssel geben und im Wasserbad bei 80 Grad Celsius so lange mit dem Schwingbesen rühren, bis der Zabaione schaumig und cremig ist.
- Heiss über die Kirschen giessen, mit den Amarettistücken überstreuen und sofort servieren.

Zutaten.

Für 4 Personen
200 g entsteinte Kirschen
6 Amaretti-Biskuits
4 Eigelb
40 g Zucker
1,5 dl Marsala

Zeiten.

Zubereitung ca. 20 Minuten

Das passende Getränk. Für einen süssen Dessert wie die Zabaione eignet sich ein erstklassiger deutscher Sekt mit einer gewissen Restsüsse – aber ja nicht zu süss. Ich empfehle einen Riesling-Sekt halbtrocken der Naumburger Wein- und Sektmanufaktur aus dem Anbaugebiet Saale-Unstrut. Die Flaschen werden im Felsenkeller der Manufaktur während mindestens neun Monaten von Hand gerüttelt. Der Sekt hat ein fruchtiges Bukett (Zitrusfrüchte, Apfel, Birne) und ist wunderbar spritzig.

Geheimtipp. Verfeinern Sie die Zabaione mit Himbeeren und servieren Sie sie mit Basler Lächerli. Ein Gedicht!

Ambiente. Für ein Tête-à-tête bei Kerzenlicht in einem Schneeglu. Sie werden schmelzen, das Iglu hoffentlich nicht.

Süsse Versuchung.

Manuela Rimondinis Zabaione mit Kirschen

Beat Jundt. Liebe geht durch den Magen und jedes noch so einfache Menü kann zu einem Festessen werden, wenn Leidenschaft dahinter ist und die Gelegenheit stimmt. Ich bin ein bekennender Dessertfan. Damit die Linie trotzdem nicht aus dem Gleichgewicht gerät, engagiere ich mich im Alltag mit Leib und Seele – das hält fit.



Kann denn Schokolade Sünde sein?

Beat Jundts Fondant au chocolat

Fondant au chocolat



- 40 -

Zubereitung.

- Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.
- Muffin-Förmchen mit Butter ausfetten und mit Mehl ausstäuben.
- Schokolade und Butter schmelzen und mixen.
- Salz, Zucker und Puderzucker beifügen, mixen.
- Ein Ei nach dem andern zufügen und rühren.
- Maizena zufügen und rühren.
- In Förmchen füllen (dreiviertel hoch) und 7–8 Minuten in der Mitte des Backofens backen.
- Sorgfältig aus der Form nehmen.
- Zusammen mit einem Tupfen Vanilleglacé warm servieren.

Zutaten.

Für 4 Personen

200 g	schwarze Schokolade (mind. 52 % Kakao)
200 g	Butter
50 g	Zucker
70 g	Puderzucker
5	grosse Eier
40 g	Maizena
	Salz
	Vanilleglacé

Zeiten.

Zubereitung ca. 30 Minuten

Das passende Getränk.

Mit den Schokoladearomen des Fondants harmoniert am besten ein Maury. Dieser kommt aus dem südfranzösischen Roussillon und ist ein sogenannter Vin doux naturel – ein gespriteter Süsswein, der dadurch entsteht, dass der Gärungsprozess durch die Zugabe von hochprozentigem Alkohol gestoppt wird. Auf diese Weise bleibt sehr viel von der natürlichen ursprünglichen Süsse und Aromatik der Grenache-Trauben im Wein erhalten. Mit einem Alkoholgehalt von rund 16 Prozent ist der Maury auch nicht so schwer wie Portwein, der sich zum Fondant ebenfalls gut machen würde.

Geheimtipp.

Halten Sie sich unbedingt an die angegebene Backzeit, sonst wird das Fondant zu flüssig oder zu trocken. Geben Sie 2–3 Blätter frische Pfefferminze in die Mischung.

Ambiente.

Ein Schokoladedessert dieser Güte passt immer und überall. Geniessen Sie den Fondant so, wie es für Sie stimmt.

- 41 -

Das passende Getränk. Mit der Säure und Süsse der Erdbeeren kann kein Wein mithalten. Ich empfehle einen echt italienischen Cappuccino mit Zimt.

Geheimtipp. Verteilen Sie Erdbeeren und Sauce von Anfang an in vier kleine Gratinformen. So überraschen Sie jeden Ihrer Gäste mit seinem persönlichen Mini-Gratin.

Ambiente. Bauen Sie das Abendessen für Ihre Gäste zu einem kleinen Event aus. Es beginnt mit einem gemeinsamen Erdbeerenpflücken ab Bauers Feld – selbstverständlich mit einem Glas mitgebrachten Champagners und zwei, drei Erdbeerschnitzen darin. Am Ende eines köstlichen Diners verköstigen die Gäste die selbstgepflückten frischen Erdbeeren. Ein runder Abschluss!

Zubereitung.

- Erdbeeren vierteln oder halbieren und in eine grosse, mit Butter ausgestrichene Gratinform oder 4 kleine Gratinförmchen verteilen. Je nach Reife der Erdbeeren diese vorgängig eine bis zwei Stunden mit Zucker überstreut ziehen lassen.
- Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Likör und ein wenig des entstandenen Erdbeersaftes in einer Schüssel im heissen Wasserbad zu einer dicken, hellen Creme aufschlagen. Der Zucker muss sich dabei vollständig auflösen. Den Rahm steif schlagen und darunter ziehen. Die Creme über die Erdbeeren verteilen.
- Den Erdbeergratin im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad Celsius auf mittlerer Rille während 10 bis 12 Min. überbacken.
- Mit Puderzucker bestreuen und noch warm servieren. Mmmmh...



Bruno Tschumi. In einem früheren Leben muss ich wohl am Mittelmeer gelebt haben. Das würde meine Vorliebe für die mediterrane Küche erklären. Garten, Hund und Cabrio – in dieser Reihenfolge – sind meine favorisierten Hobbys. Meine Frau und ich reisen zudem sehr gerne in ferne Länder.

Erdbeergratin

Himmlische Frühlings- und Sommergefühle.

Bruno Tschumis Erdbeergratin

Zutaten. Für 4 Personen

500 g	Erdbeeren
2	Eigelb
3 Esslöffel	Zucker
1 Päckli	Vanillezucker
1 dl	Rahm
1 Esslöffel	Likör (Himbeer, Cassis o.ä.)

Zeiten.

Zubereitung ca. 30 Minuten



Zutaten. Für 6 Personen
250 g Himbeeren (evtl. gefroren)
500 g Mascarpone
50 g Puderzucker (ca. 5 Esslöffel)
1 Becher Halbrahm (1,8 dl)
1 dl starker Kaffee, abgekühlt
100 g Löffelbiskuits
1–2 Esslöffel Schokoladepulver zum Bestäuben

Zeiten.
Zubereitung 35 Minuten



Jack Wyss. Unsere beiden Kinder halten meine Frau und mich jung. Fussball gehört immer noch zu meinen aktiven Hobbys. Wenn ich es ruhiger angehen will, lese ich ein gutes Buch. Prinzipiell versuche ich, immer positiv zu denken.

Hitpotenzial für Klein und Gross.

Jack Wyss' Himbeer-Tiramisu

Himbeer-Tiramisu

Zubereitung.

- Wenn die Himbeeren aus dem Tiefkühler kommen, zuerst abtropfen lassen.
- Den Mascarpone mit dem Puderzucker verrühren.
- Den Halbrahm (aus dem Kühlschrank!) steif schlagen und unter den Mascarpone ziehen.
- Den Boden einer ovalen oder eckigen Form (ca. 28 cm lang, 12 cm hoch) mit einem Drittel der Löffelbiskuits auslegen. Einen Drittel des Kaffees darüber träufeln, dann einen Drittel der Himbeeren darauf verteilen und einen Drittel der Mascarponecreme darauf geben.
- Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Zuerst muss eine Schicht Mascarponecreme sein.
- Die Form mit Alufolie zudecken und das Tiramisu einige Stunden kühlstellen.
- Vor dem Servieren mit Schokoladepulver bestäuben.



Das passende Getränk. Trinken Sie zum Himbeer-Tiramisu einen guten Kaffee aus einer qualitativ hochstehenden Kolbenmaschine. Ein Gläschen würziger Grappa vollendet den Trink- und Essgenuss.

Ambiente. Mit Himbeer-Tiramisu machen Sie jede Kinderparty zum Megaereignis – selbstverständlich ohne Alkohol. Das Dessert eignet sich mit seiner Raffinesse aber auch für ein festliches Nachtessen. Oder naschen Sie das Tiramisu einfach aus dem Kühlschrank (mein Favorit!).

Geheimtipp. Wenn auf dem Markt keine Himbeeren erhältlich sind, können nach Belieben andere Beeren oder Früchte verwendet werden. Für Erwachsene kann das Tiramisu mit etwas Grappa oder einem anderem Schnaps verfeinert werden.



Viel Spass

Unsere kulinarische Reise ist am Ende angelangt. Wir hoffen, sie war kurzweilig und inspirierend. Über Rückmeldungen und Anregungen freuen wir uns.

Spannende Themen wie den allerletzten Gang – in flüssiger Form und mit Vorliebe aus schottischen Gefilden – konnten wir aus Platzgründen nicht abhandeln. Für Tipps wende man sich an Urs Gribi.

Die Köche

- S. 8 Urs Gribi, CEO
- S. 10 Priska Knobel, gribi theurillat Bewirtschaftung AG
- S. 12 Heidi Schmidig, gribi theurillat Bewirtschaftung AG
- S. 14 Dieter Ruf, Direktor gribi theurillat Bewirtschaftung AG
- S. 16 Claudia Schommer, gribi theurillat Vermarktung AG
- S. 20 Beatrix Klein, gribi theurillat Management AG
- S. 22 Johanna Guggenbühl, gribi theurillat Baumanagement AG
- S. 24 Jacqueline Bülow, gribi theurillat Vermarktung AG
- S. 26 Christian Röösi, stv. Direktor gribi theurillat Bewirtschaftung AG
- S. 28 Silvana Pedruzzi, gribi theurillat Bewirtschaftung AG
- S. 30 Jan Walder, Vizedirektor gribi theurillat Vermarktung AG
- S. 32 Reto Kalt, Direktor gribi theurillat Baumanagement AG
- S. 34 Urs G. Gribi, Präsident des Verwaltungsrates
- S. 38 Manuela Rimondini, gribi theurillat Vermarktung AG
- S. 40 Beat Jundt, CFO
- S. 42 Bruno Tschumi, Direktor gribi theurillat Vermarktung AG
- S. 44 Jack Wyss, Vizedirektor gribi theurillat Bewirtschaftung AG

Idee

Geschäftsleitung, gribi theurillat AG

Konzept & Gestaltung

Stephan Wegelin AG

© gribi theurillat AG

1. Auflage März 2012

gribi theurillat