lemenu.ch

EINFACH. RAFFINIERT. KOCHEN.

le menu

NR. 12 DEZEMBER 2021 CHF 9.80

SCHENKEN
TIPPS FÜR KÜCHE & LIFESTYLE

FESTLICH GENIESSEN

Weihnachtsguetzli ganz in Weiss • Sternemenü nach eigenem Gusto • Apéro riche im neuen Kochatelier von le menu

lemenu.ch
NR. 12 2021
le menu EINFACH. RAFFINIERT. KOCHEN.

9 771424 614005 12

Schweiz. Natürlich.

AOP IGP

JA

ZUR SCHWEIZER HANDWERKSPFLEGE!

ECHT SCHWEIZERISCH.
100% MEIN GESCHMACK.

Vacherin® Fribourgeois
SWITZERLAND

AOP-IGP.CH

AOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) und IGP (geschützte geografische Angabe) bezeichnen Schweizer Produkte, die in ihrem Herkunftsgebiet nach traditionellen Methoden und unter Wahrung des authentischen Geschmacks hergestellt werden. **Jetzt wählen. Im Laden.**

Festlich gestimmt

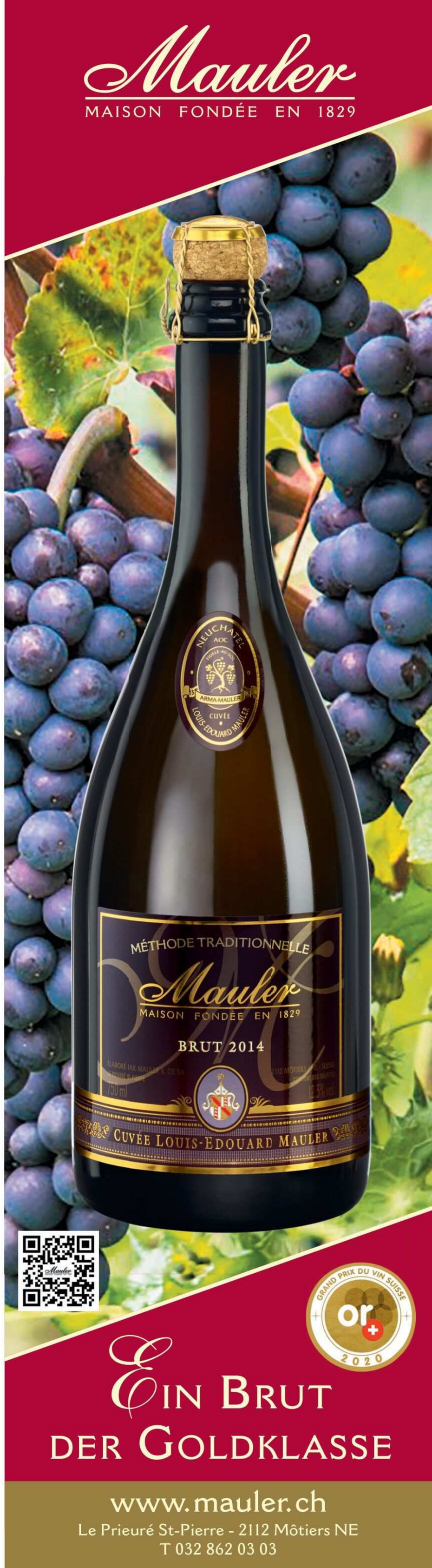
Liebe Leserin, lieber Leser

In unserer Rubrik Geschmackssache diskutieren wir seit Frühling kulinarische Glaubensfragen. Diese Ausgabe ist einem besonders ernsten Thema gewidmet, nämlich jenem, ob der Risotto eher flüssig oder eher fest sein soll. Stefan Wälty und ich werden es in diesem Punkt wohl nie auf einen gemeinsamen Nenner bringen (gut, er mag auch Sultaninen und ich nicht). Aber lesen Sie selbst auf S. 86.

Wenn es jedoch um unsere neue Küche geht, sind wir uns alle im Team einig. Seit ein paar Monaten dürfen wir in diesem riesigen, schönen und topmodernen Atelier von Brunner Küchen arbeiten. Und weil es uns so gut gefällt da, haben wir unserem Küchenreich zu Ehren ein Einweihungsfest veranstaltet. Auf S. 42 stossen wir auf die Küche und das kommende neue Jahr an. Denn wie schon oft erwähnt, sind wir bei le menu der Zeit immer ein wenig voraus, und so haben wir Silvester bereits Anfang September gefeiert, mitten im sonnig-warmen Altweibersommer. Zurzeit stecken wir übrigens in den Vorbereitungen für die Osterausgabe – in diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen tollen Start in ein verheissungsvolles und genussreiches neues Jahr!

ANDREA MÄUSLI
Chefredaktorin «le menu»

ILLUSTRATION: MIRA GISLER



Darauf freuen wir uns im Dezember!

16 WEISSE WEIHNACHTEN

Unsere Guetzli-Kreationen machen White Christmas ein bisschen wahr.

24 KNUSPER, KNUSPER, KNÄUSCHEN

Wir backen mit den Kindern ein Lebkuchenhäuschen.

30 FESTMENÜ MIX & MATCH

Zwei sternewürdige Menüs, die sich nach eigenem Gusto variieren lassen.

8 **Aufgegabelt**
Geschenkideen

15 **5 Facts zu**
Pfeffer

16 **Backen**
Weihnachtsguetzli

24 **Familienzeit**
Lebkuchenhäuschen

28 **Küchenklassiker**
Kalbfleischpastete

30 **Variationen**
Weihnachtsmenü:
mal mit, mal ohne Fleisch

40 **Eingeschenkt**
Heisse Cocktails

42 **Kochen für Freunde**
Wir feiern Silvester

56 **Süsse Verführung**
Glacetorten

66 **Stil leben**
Dekorative Bänder

68 **Weinrubrik**
- Mona am Monte Generoso
- Gilles' Weintipps
- Häppchen zum Wein

74 **Veggie-Style**
Schwarzwurzel

76 **Aufgespürt**
Biber aus Illnau ZH

82 **Hausgemacht**
Orangeat und Zitronat

86 **Geschmackssache**
Risotto: kompakt vs. fliessend

88 **Einfach & schnell**
Lustvoller Jahresendspurt

96 **Wettbewerb**
Kochgeschirrset Montreux von Kuhn Rikon gewinnen!

97 **Vorfreude**
Leicht und beschwingt ins neue Jahr

98 **Rezeptverzeichnis**

83 **Haushalt-Shop by «le menu»**
Profitieren Sie von unseren vorteilhaften Angeboten für Küche und Haushalt.

42
SILVESTER-PARTY BEI LE MENU

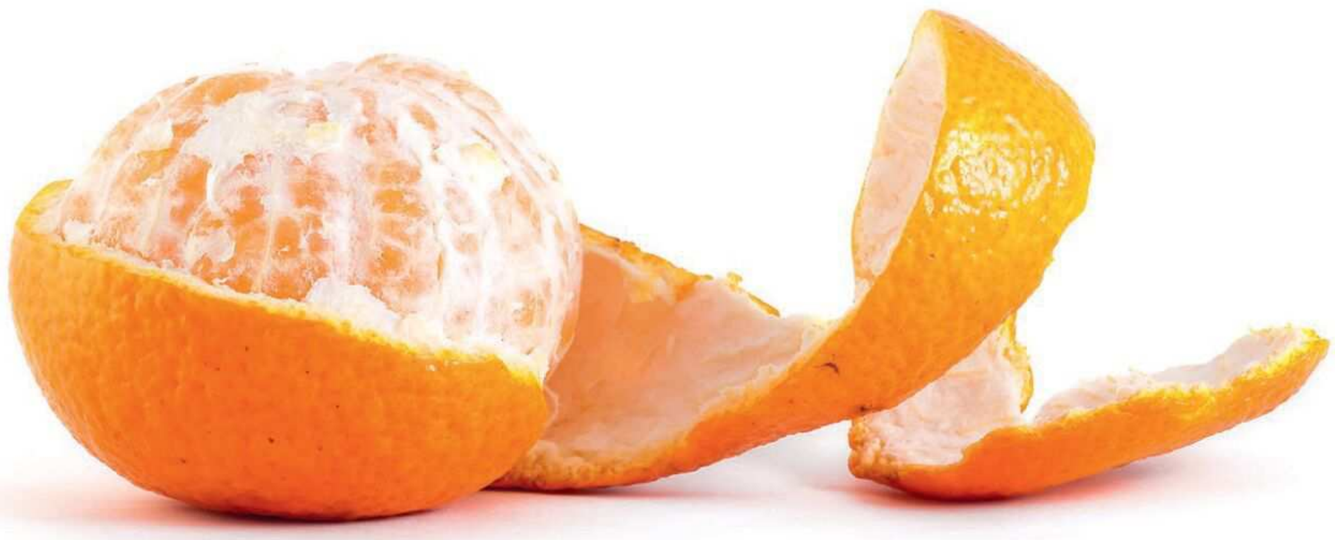
Wir stossen auf das neue Jahr an in unserem neuen Küchenreich.

56
FRÖSTLICHES VOM FEINSTEN

Grandiose Glacetorten für ein glorioses Finale.

MANDARINE

Traumpartnerin für dunkle Schoggi?
Hundertpro! Rezept auf Seite 61



FOTOS: CHRISTINE BENZ, DANIEL AESCHLIMANN, MARCO ZAUGG, CLAUDIA LINK, TITELSEITE: CHRISTINE BENZ

dipius
trading & logistics

Für grossartige Winterabenteuer

JETZT BESTELLEN IM Haushalt-Shop SEITE 83–85

Davoser

hamax

dipius SA - Rte du Bleuet - 1762 Givisiez
Tel: 026 470 47 47 - Fax: 026 470 47 40
Mail: info@dipius.ch - www.dipius.ch

SBRINZ AOP

EN GUETE, MAJESTÄT!

Vielen Sorten hat man schon das Prädikat «König der Käse» verpasst. Und was ist mit dem Sbrinz AOP? Nun, wir wollen nicht überheblich sein. Doch was macht einen wahren König aus? Eine lange Tradition zum Beispiel. Die Ursprünge des Sbrinz AOP gehen auf das 16. Jahrhundert zurück und damit gehört er zu den ältesten Käsesorten Europas überhaupt. Königlich ist auch sein würzig-intensiver Geschmack. Und wahrhaftig majestätisch sind die Zentralschweizer Berge, welche die Sbrinz-Alp- und -Talkäsereien wie ein mächtiger Thron umrahmen. Aber spätestens nach dem Genuss unseres Rindsfilets mit Sbrinz-AOP-Kruste steht zweifellos fest, wer der König der Käse ist.

sbrinz
SWITZERLAND

Appellation d'origine protégée
Spezialitäten mit Ursprungsgarantie

Rindsfilet mit Sbrinz-AOP-Kruste

Für 4 Personen: 800 g Rindsfilet am Stück 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. 2 Rosmarinzweige und 2 Knoblauchzehen fein hacken, mit 2 EL Thymianblätter, 3 EL Paniermehl und 70 g geriebenem Sbrinz AOP mischen. 2 EL Butter flüssig werden lassen, daruntermischen. Rindsfilet in heisser Bratbutter rundum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Sbrinzmasse auf dem Fleisch verteilen. Fleischthermometer einstechen. Filet in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 30–35 Minuten braten, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist (48–52 °C = blutig, 54–56 °C = rosa). Fleisch herausnehmen und zugedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen. Sauce: 5 dl Rotwein, 1 dl Aceto balsamico und 1 EL Honig ca. 30 Minuten zu einer dicklichen Sauce köcheln. 20 g kalte Butter portionenweise darunterrühren, bis die Sauce sämig ist, mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce zum Fleisch servieren.

FÜR SCHÖNGEISTER
Mörser Tondo, Marmor weiss, von Design House Stockholm
connox.ch

FÜR UMWELTBEWUSSTE
Stoffservietten Organic
50 cm × 50 cm, im 2er-Set
brack.ch

GESCHENKT!

Ideen für Küche und Lifestyle

FÜR CLEVERE
Kerzenhalter Rikke für Stabkerze oder Teelicht vom Genfer Designstudio Søren Henrichsen
mooris.ch

FÜR PURISTEN
Glaskaraffe Lurik, Riefenglas mit goldfarbenem Rand, Höhe 23 cm, Ø oben 7,5 cm, Ø unten 9 cm
laredoute.ch

FÜR TÄTSCHMEISTER
Tamper Patrizio, Edelstahl, einheimisches Steinnussholz
kurts.ch

FÜR PERFEKTIONISTINNEN
Messlöffel, Edelstahl gold, 13,5 cm, Packung à 2 Stück mit 5 und 15 ml
sostrenegrene.online

FÜR GASTLICHE
Salz-und-Pfeffer-Gefässe, Stein und Metall: Ø 7 cm, Höhe 4,7 cm, Tablett: 7,5 × 15,8 cm
www2.hm.com

FÜR SCHARFMACHER
Rollschleifer und Magnetschleiflehre PRO von Horl
brack.ch

FÜR PENDLER
Isolierflasche 24 Bottles, Sequoia Wood, 8,5 dl
manor.ch

FÜR SÜSSE
Panettone mit Mandeln, Blechdose von Dolce & Gabbana
bonizzi.ch

FÜR NATURLIEBENDE
Deko-Pilze Périgord, Glas, antiksilber, 3er-Set, Höhe 12, 17 und 21 cm, Ø 8, 11 und 14 cm
loberon.ch

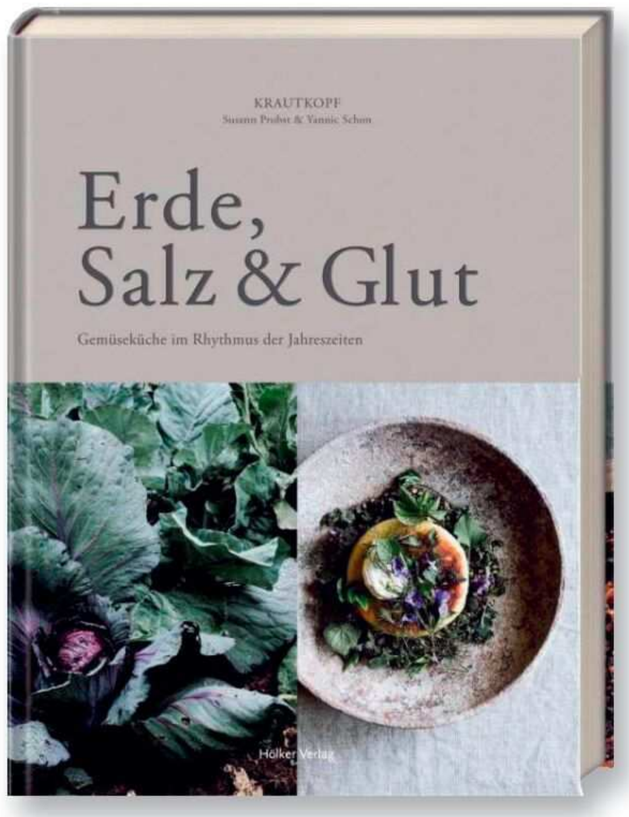
FÜR BACKFREUDIGE
Gugelhopf-Backform Nordic Ware Pine Forest, Höhe 11 cm, Ø 24,5 cm, 2,1 l
bakeria.ch

FÜR HÄNSEL
Bretzel Chocolat lait & Rose von Julie Ordon, Bretzel & Gretel
bretzelandgretel.com

REDAKTION & TEXTE: STEPHANIE RIEDL, FOTOS: ISTOCK, ZVG

Für Wissens DURSTIGE

Ob Bier-Degustation oder etwas gebacken bekommen: Ein kulinarischer Abendkurs ist ein Geschenk der feinsten Art. Discentia.com, die neue Schweizer Kursplattform, bietet eine tolle Auswahl an Kursen, die Wissen und Genuss lustvoll einen. Eine Freude für Profis und Einsteiger.
discentia.com



Für Geerdete

Vom Saatkorn bis in den Topf: Dieses Kochbuch lädt zum Experimentieren ein mit dem, was die Natur zu bieten hat, von Samen über Blüten, Blätter und Früchte bis zu Wurzeln. Die Rezepte sind vegetarisch, fein und unkompliziert.
«Erde, Salz & Glut» von Susann Probst und Yannic Schon, Hölker Verlag

DIE LISTE

WINTERPORTULAK

1. GENUSS Stängel, Blätter und Blüten

2. AROMA Mild, frisch, nussig mit leicht säuerlicher Note

3. KÜCHE Roh für Salat, gedünstet als Alternative zu Spinat, gehackt für Quark oder Kräuterbutter

4. LAGERUNG Am besten pflückfrisch geniessen; in ein feuchtes Tuch gewickelt maximal zwei Tage im Kühlschrank aufbewahren

5. SAISON Oktober bis März

6. PAIRINGS Nuss, Ei, Grapefruit, Apfel, Ziegenfrischkäse, Honig, geröstete Sesamsamen, Kürbiskerne

REDAKTION & TEXTE: STEPHANIE RIEDI, FOTOS: ISTOCK, ZVG

Für Kreative

Freude bescheren rund ums Jahr! Mit einem Abonnement von le menu schenken Sie kulinarische Highlights, die jede Saison von ihrer schönsten und köstlichsten Seite zeigen. Alle Rezepte werden bis zu drei Mal getestet, sodass sie auch für Einsteigerinnen und Einsteiger gelingsicher und die Gerichte perfekt abgerundet sind.

lemenu.ch

Für Gourmets

Verschenken Sie eine kleine Zeitreise mit grossem Genuss: eine Teilnahme an der Alp-Sbrinz-Teilet, die im Rahmen des traditionellen Säumerfests am Wochenende vom 20./21. August 2022 in Obwalden stattfindet. Mit der Anmeldung wird für Sie der sechzehnte Teil (1/16) eines rund 35 Kilogramm schweren Alp-Sbrinz-AOP-Laibs reserviert.

sbrinz.ch / kreative-kulinarik.ch

sbrinz SWITZERLAND

K'S KREATIVE KULINARIK

Es braucht viel Erfahrung.
Für gutes Schweizer Gemüse.
Bruno Hurni, Gemüsegärtner, Rosenkohl ernten,
13. November, 11:30 Uhr, 7 °C.
LÉGUMES SUISSES
POUR EUX ★ FÜR SIE ★ PER LORO
SUISSE GARANTIE
Schweiz. Natürlich.
www.gemuese.ch

Mehr Schweiz geht nicht.

Dank höchster Qualität und Handwerkskunst bieten wir eine lebenslange Garantie auf den Motor, das Herzstück eines jeden bamix®.

Der bamix® SwissLine

Für ambitionierte Hobbyköche. Gönnen Sie sich Schweizer Qualität oder verschenken Sie diese und profitieren Sie von unseren Topangeboten unter

www.bamix.com/lemenu

bamix®
of Switzerland

Made in Switzerland
since 1954

HALLO HERBST!

Herbstliche Rezeptideen von bamix®

bamix® of Switzerland

KÜRBIS-GNOCCHI MIT BERGKÄSE

500 g Kürbis
1 Eigelb
70 g Bündner Bergkäse
150 g Hartweizengriess
Muskat, Salz, Pfeffer
Salbei, Rohschinkenspeck

Kürbis schälen und klein schneiden und im Ofen bei 180 °C 30 Minuten backen, bis er weich ist. Dann mit dem **bamix® Multimesser** zu einem Püree verarbeiten und dieses, sobald es abgekühlt ist, mit dem Eigelb, dem geriebenen Bergkäse, dem Hartweizengriess und den Gewürzen im **bamix® SliceSy®** zu einem Teig verarbeiten. 10 Minuten ruhen lassen und dann den Kürbis-gnocchiteig in gleichmässige Rollen formen. In gleich grosse Stücke schneiden und Gnocchi formen. Die geformten Gnocchi in Salzwasser garen. Eine Pfanne mit Butter und Salbei erwärmen, die gekochten Gnocchi hineingeben und warm schwenken. Dann mit zusätzlich geriebenem Bündner Bergkäse und Rohschinkenspeck servieren.

SELBSTGEMACHTE BIRNENRAVIOLI

Füllung
2 Birnen gedörrt (über Nacht in Wasser eingelegt)
4 Birnen frisch
10 ml Birnenbrand
Butter
Zimtzucker
Brotbrösel

Teig
250 g Nudelmehl
2 Eier
1 EL Olivenöl
Salz
etwas Wasser

Mit dem **bamix® Multimesser** die Teigkomponenten zu einem sämigen Teig verarbeiten und 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Derweil mit dem **bamix® Processor** die frisch geschälten und entkernten Birnen sowie die gewässerten Dörrbirnen zerkleinern. In einer Pfanne mit etwas Butter die gehackten Birnen anbraten und mit Zimtzucker abschmecken und mit den Brotbröseln binden, bis eine schöne Füllung entsteht. Erkalten lassen.

Den Nudelteig dünn auswallen und mit etwas Birnenfüllung belegen. Einschlagen und mit dem Teigrädli schneiden und Ecken festdrücken. In Salzwasser kochen und 4 Minuten ziehen lassen. Teigtaschen gekocht in einer Pfanne mit zerlassener Butter und mit dem Birnenbrand ablöschen und mit Kräutern garnieren.

5 FACTS ZU

PFEFFER

REICH AN AROMEN UND SCHÄRFE

1.

Grüner, schwarzer, weisser, roter Pfeffer: Sie alle stammen von derselben Pflanze ab, dem Pfefferstrauch Piper nigrum. Anbaugebiete sind nebst Indien Vietnam, Malaysia, Indonesien und Brasilien.

2.

Grüner Pfeffer wird unreif gepflückt und kommt meist in Lake eingelegt oder gefriergetrocknet oder frisch in den Handel. Seine Aromen sind eher dezent. Auch für schwarzen Pfeffer werden die Beeren unreif gepflückt, aber danach an der Sonne getrocknet. Dadurch ist er schärfer und intensiver als grüner Pfeffer. Weisser Pfeffer ist der Kern der reifen roten Beere, der durch Waschen von der Haut getrennt und dann getrocknet wird. Weisser Pfeffer ist etwas milder im Gout, aber schärfer als schwarzer.

3.

Der rote Pfeffer ist eine Spezialität – nicht zu verwechseln mit rosa Pfeffer, der zu den Verwandten der Cashewgewächse gehört. Beim echten roten Pfeffer handelt es sich um die ausgereifte Frucht, die von Hand gepflückt werden muss. Er wird z.B. in Kambodscha angebaut. Dieser Pfeffer ist rar und kostbar. Er schmeckt leicht süsslich und passt daher auch zu Süssem.

4.

Um das kulinarische Potenzial voll ausschöpfen und den ganzen Geschmack des Pfeffers geniessen zu können, sollten die Körner frisch gemahlen oder geschrotet werden. Nur so entfalten sich die komplexen Aromen dieses edlen Gewürzes.

5.

Nebst den vier echten Pfeffersorten gibt es weitere Scharfmacher, die zwar auch als Pfeffer bezeichnet werden, botanisch aber nichts mit dem Piper nigrum gemein haben. Szechuanpfeffer, auch Zitronenpfeffer genannt, ist die Frucht eines Baums, der zu den Zitrusgewächsen gehört. Cayennepfeffer wird aus der Chilisorte Cayenne gewonnen und Kubebenpfeffer wiederum ist eine Rarität der indonesischen Insel Sunda mit mentholartig-zitronigem Aroma.

Rezepte

Entdecken Sie beliebte und überraschende Rezepte mit Pfeffer auf unserer Website

lemenu.ch

Stichwort Pfeffer

TEXT: STEFAN WÄLTY FOTO: ISTOCK

GANZ IN WEISS

Marzipan-Schokolade-Sterne

Rezept auf Seite 22

Weisse Weihnachten! Mit unseren Guetzli-Kreationen wird der süsse Traum von frisch gefallenem Schnee gleichsam wahr.

REZEPTE & STYLING: SILVIA ERNE FOTOS: CHRISTINE BENZ

Gewürz-Guetzli

Rezept auf Seite 23

Schneetännchen

Rezept auf Seite 22

Spitzengenuss

Besonders aromatisch werden die Schneetännchen mit selbst gemachtem Zitronat, Rezept auf Seite 82.

Limetten-Bretzeli

Rezept auf Seite 21

Baumnusskugeln

FÜR 50 Stück
ZUBEREITEN: ca. 50 Minuten
KÜHL STELLEN: ca. 1¼ Stunden
BACKEN: ca. 15 Minuten
Backpapiere für die Bleche

TEIG

225 g	**Butter,** Raumtemperatur
60 g	**Puderzucker**
1 Pk.	**Vanillezucker**
¼ TL	**Salz**
200 g	**Mehl**
50 g	**Reismehl**
125 g	**Baumnüsse,** gehackt
Ca. 80 g	**Puderzucker zum Wenden**

TEIG Butter schlagen, bis sich Spitzchen bilden. Puderzucker, Vanillezucker und Salz beifügen und 1–2 Minuten weiterschlagen. Beide Mehlsorten mischen, dazusieben, Nüsse dazugeben, unter die Buttermasse mischen und rasch zu einem Teig zusammenfügen, 45 Minuten kühl stellen.
FORMEN Mit den Händen zu knapp baumnussgrossen Kugeln formen. Auf den vorbereiteten Blechen verteilen. 30 Minuten kühl stellen.
BACKEN Miteinander im auf 160 °C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen 13–15 Minuten backen. Bei leicht geöffneter Ofentüre 5–10 Minuten abkühlen lassen. Herausnehmen, noch warm in Puderzucker wenden, auf Kuchengitter vollständig auskühlen lassen und nochmals in Puderzucker wenden.

VEGETARISCH ZUM VORBEREITEN

Limetten-Bretzeli

FÜR ca. 50 Stück
ZUBEREITEN: ca. 1½ Stunden
KÜHL STELLEN: ca. 1¾ Stunden
BACKEN: ca. 10 Minuten
1 Bretzeli-Ausstecher von ca. 5 cm Länge
Backpapiere für die Bleche

TEIG

- **225 g Butter,** Raumtemperatur
- **125 g Zucker**
- **1 Pk. Vanillezucker**
- **1 Msp. Salz**
- **2 Limetten,** heiss abgespült, abgeriebene Schale und 1 EL Saft
- **2 Eigelb**
- **275 g Mehl**
- **40 g Maisstärke**

GLASUR

- **150 g Puderzucker,** gesiebt
- **Ca. 4 EL Limettensaft**
- **Ca. 4 EL Hagelzucker,** leicht zerdrückt
- **2 Limetten,** heiss abgespült, abgeriebene Schale

TEIG Butter schlagen, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker und Salz beifügen, ca. 3 Minuten schlagen, bis die Masse hell ist. Limettenschale und -saft mit Eigelb verrühren, unter die Butter-Masse rühren. Mehl und Maisstärke mischen, dazusieben, kurz verrühren, rasch zu einem Teig zusammenfügen. Nicht kneten. In Folie gewickelt 1–1½ Stunden kühl stellen.

FORMEN Teig auf wenig Mehl 7 mm dick auswallen. Bretzeli ausstechen, auf den vorbereiteten Blechen verteilen. Nochmals ca. 20 Minuten kühl stellen.
BACKEN Miteinander im auf 170 °C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen 9–11 Minuten backen. Bei leicht geöffneter Ofentüre 5–10 Minuten abkühlen lassen. Herausnehmen, auf Kuchengitter auskühlen lassen.
GLASUR Beide Zutaten zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Bretzeli damit bestreichen, mit Hagelzucker und Limettenschale bestreuen, trocknen lassen.

VEGETARISCH **ZUM VORBEREITEN** **GÜNSTIG**

Marzipan-Schokolade-Sterne

FÜR 75 Stück
ZUBEREITEN: ca. 2 Stunden
KÜHL STELLEN: ca. 1¾ Stunden
BACKEN: ca. 10 Minuten
1 Sternausstecher von ca. 5 cm Ø
Backpapiere für die Bleche
1 Prägungs-Wallholz, nach Belieben

TEIG

250 g	**Butter,** Raumtemperatur
1 Prise	**Salz**
120 g	**Puderzucker**
1 Pk.	**Vanillezucker**
1	**Eiweiss,** leicht verquirlt
350 g	**Mehl**
200 g	**dunkle Schokolade,** zerbröckelt
1 Beutel	**gefriergetrocknete Himbeerstreusel,** 10 g
500 g	**Backmarzipan (Mandelmasse)**
	Puderzucker zum Auswallen

TEIG Butter schlagen, bis sich Spitzchen bilden. Salz, Puderzucker und Vanillezucker beifügen, ca. 3 Minuten schlagen, bis die Masse hell ist. Eiweiss darunterrühren. Mehl dazusieben, kurz verrühren, zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1–1½ Stunden kühl stellen.
FORMEN Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 6 mm dick auswallen. Sterne ausstechen, auf den vorbereiteten Blechen verteilen, ca. 20 Minuten kühl stellen.
BACKEN Miteinander im auf 160 °C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen 9–11 Minuten backen. Bei leicht geöffneter Ofentüre 5–10 Minuten abkühlen lassen. Herausnehmen, auf Kuchengitter auskühlen lassen.

FERTIGSTELLEN Schokolade über dem warmen Wasserbad schmelzen. Himbeerstreusel daruntermischen. Marzipan beidseitig mit genügend Puderzucker bestäuben, 3 mm dick auswallen, nochmals gut pudern. Mit dem Prägungs-Wallholz darüberwallen, pudern und mit einem Pinsel sanft darüberstreichen, sodass das Muster gut sichtbar wird. Oder Marzipan mit dem glatten Wallholz ca. 2 mm dick auswallen. Sterne ausstechen. Erst etwas Schokolade auf die Guetzli streichen, je mit 1 Marzipan-Stern bedecken, trocknen lassen.

TIPPS

- Backmarzipan (Mandelmasse) ist in Blöcken à 250 g beim Grossverteiler erhältlich.
- Himbeerstreusel gibt es in der Backabteilung von Coop. Alternativ gefriergetrocknete ganze Himbeeren im Cutter mahlen.

VEGETARISCH ZUM VORBEREITEN

Schneetännchen

FÜR 65–70 Stück
ZUBEREITEN: ca. 70 Minuten
KÜHL STELLEN: ca. 3 Stunden
TROCKNEN LASSEN: ca. 8 Stunden oder über Nacht
BACKEN: ca. 8 Minuten
Backpapiere für die Bleche

TEIG

100 g	**Backmarzipan (Mandelmasse)**
3	**Eiweiss,** Gr. M
1 Pr.	**Salz**
200 g	**Zucker**
350 g	**gemahlene, geschälte Mandeln**
60 g	**Reismehl**
1	**Bio-Orange,** abgeriebene Schale
50 g	**Orangeat,** fein gehackt

GLASUR

½	**Eiweiss,** Gr. L
¼ TL	**Zitronensaft**
60 g	**Puderzucker**
50–80 g	**gemahlene, geschälte Mandeln zum Auswallen**
2 EL	**Orangeat zum Garnieren**

VORBEREITEN Backmarzipan 30 Minuten in den Tiefkühler legen. An der Bircherraffel reiben, bis zur Verwendung kühl stellen.
TEIG Eiweiss mit Salz steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Mandeln mit Reismehl mischen. Mit Orangenschale, Orangeat und Backmarzipan dazugeben, zu einem Teig zusammenfügen. Zugedeckt 2–3 Stunden kühl stellen.
GLASUR Eiweiss und Zitronensaft erst bei niedriger, dann auf hoher Stufe schlagen, bis sich weiche Spitzen formen lassen. Puderzucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse feinporig ist.
FORMEN Teig auf Mandeln 1 cm dick rechteckig auswallen, dünn mit der Glasur bestreichen. Erst in Streifen, dann in lange Dreiecke schneiden,

Gewürz-Guetzli

FÜR ca. 55 Stück
ZUBEREITEN: ca. 1¾ Stunden
KÜHL STELLEN: ca. 1¾ Stunden
BACKEN: ca. 8 Minuten
TROCKNEN LASSEN: ca. 2 Stunden
1 Ausstecher von ca. 3,5 cm Ø
Backpapiere für die Bleche
1 Spritzsack mit glatter Tülle von 4 mm Ø

TEIG

150 g	**Butter,** Raumtemperatur
100 g	**Rohzucker**
1 Msp.	**Salz**
1	**Ei,** Gr. L
200 g	**Mehl**
40 g	**Maisstärke**
25 g	**Kakao**
1 TL	**Backpulver**
1½ TL	**Zimtpulver**
½ TL	**Kardamompulver**
1 Msp.	**Sternanispulver**
100 g	**dunkle Schokolade,** gerieben

FÜLLUNG

Ca. 200 g	**Kirschenkonfitüre,** erwärmt, püriert

GLASUR

2	**Eiweiss**
125 g	**Zucker**

TEIG Butter schlagen, bis sich Spitzchen bilden. Rohzucker und Salz beifügen, ca. 3 Minuten schlagen, bis die Masse hell ist. Ei darunterrühren. Mehl, Maisstärke, Kakao, Backpulver und Gewürze mischen, dazusieben. Schokolade daraufgeben. Alles kurz zu einem Teig zusammenfügen. In Folie gewickelt 1–1½ Stunden kühl stellen.
FORMEN Teig portionenweise auf wenig Mehl oder zwischen 2 leicht bemehlten Backpapieren 4 mm dick auswallen. Rondellen von ca. 3,5 cm Ø ausstechen. Mit genügend Abstand auf die vorbereiteten Bleche legen. Nochmals ca. 20 Minuten kühl stellen.
BACKEN Miteinander im auf 160 °C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen 8–10 Minuten backen. Bei leicht geöffneter Ofentüre 5–10 Minuten abkühlen lassen. Herausnehmen, auf den Blechen auskühlen lassen.
FÜLLEN Je 2 Rondellen mit etwas Konfitüre zusammensetzen, auf vorbereiteten Blechen verteilen.
GLASUR Eiweiss und Zucker in eine saubere, fettfreie Chromstahlschüssel geben. Über dem heissen Wasserbad unter Rühren auf 50 °C erwärmen. Mit den Schwingbesen des Handrührgerätes erst auf niedriger bis mittlerer Stufe 2–3 Minuten schaumig schlagen. Anschliessend auf hoher Stufe 7–8 Minuten zu einem sehr festen, glänzenden Schaum schlagen. Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle von ca. 4 mm Ø füllen, spiralförmig auf die Guetzli spritzen. Oder schneller: Meringue-Masse mit dem Löffel ca. 4 mm hoch auftragen.
TROCKNEN Guetzli miteinander im auf 75 °C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen 1½–2 Stunden trocknen lassen. Die Meringue-Masse sollte sich trocken anfühlen. Im leicht geöffneten Ofen 30 Minuten abkühlen lassen. Dann herausnehmen, vollständig auskühlen lassen.

TIPP

Meringue-Masse nach dem Auftragen mit Zuckerdekor, z.B. Sternchen, Goldpuder usw. bestreuen.

VEGETARISCH ZUM VORBEREITEN

auf die vorbereiteten Bleche legen. Je 1 Orangeat-Stückli als Stern leicht auf die Spitze drücken. Tännchen 6–9 Stunden oder über Nacht bei Raumtemperatur trocknen lassen.
BACKEN Miteinander im auf 170 °C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen 6–8 Minuten backen. Die Glasur soll dabei weiss bleiben. Herausnehmen, auskühlen lassen.

TIPPS

- Backmarzipan (Mandelmasse) ist in Blöcken à 250 g beim Grossverteiler erhältlich.
- Reismehl gibt es in gut sortierten Grossverteilern oder im Reformhaus.

VEGETARISCH ZUM VORBEREITEN GLUTENFREI

Experten-Tipps

- **Lagern:** Guetzli gut verschlossen in einer Blechdose aufbewahren.
- **Haltbarkeit:** 2–3 Wochen.
- **Tiefkühlen:** Guetzli in Tiefkühlbeutel, Kunststoff- oder Blechdose füllen, tiefkühlen. Haltbarkeit: 3 Monate. 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen.
Zum Tiefkühlen eignen sich alle Guetzli ausser Eiweissgebäck (Meringue, Schümli). Sie können sogar mit Glasuren wie Puderzucker- oder Schokoladeglasur eingefroren werden. Zum Auftauen einlagig auf einem Kuchengitter oder Blech auslegen. Die Farbe von Zuckerdeko kann beim Auftauen leicht in die Glasur fliessen.

Knusperhäuschen

**Knusper, knusper, knäuschen …
Wir backen mit Mami und Papi ein mega
süsses Lebkuchen-Häuschen.**

REZEPTE & STYLING: BEATRIX LEONHARDT FOTOS: DANIEL AESCHLIMANN

Lebkuchenhaus

FÜR 1 Haus
ZUBEREITEN: ca. 4 Stunden
RUHEN LASSEN: über Nacht
BACKEN: ca. 20 Minuten
Backpapiere für die Bleche
1 Herzli-Ausstecher
1 Lebkuchenhaus-Vorlage, siehe S. 27 unten
1 Spritzsack mit 1 Sterntülle von ca. 0,5 mm Ø

LEBKUCHENTEIG

250 g	**Honig**
150 g	**Butter**
250 g	**Zucker**
1	**Ei**
400 g	**Mehl**
1 TL	**Zimtpulver**
2 TL	**Lebkuchengewürz**
1	**Bio-Zitrone,** abgeriebene Schale
1 EL	**Kakaopulver**

ZUCKERGUSS

500 g	**Puderzucker**
2	**Eiweiss**

VERZIERUNG

Einige	**Smarties**
1 Glas	**Nonpareilles**
1	**Sternanis**

LEBKUCHENTEIG Honig, Butter und Zucker unter Rühren erhitzen, bis der Zucker sich auflöst, abkühlen lassen. Ei dazurühren. Mehl mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel mischen, Butter-Zucker-Masse dazugeben und mit dem Knethaken zu einem feuchten, klebrigen Teig kneten, evtl. etwas Mehl dazugeben. Zugedeckt im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen. Teig auf einer bemehlten, glatten Fläche 5 mm dick auswallen. Mithilfe der Schablone alle Teile für das Lebkuchenhaus mit einem spitzen Messer ausschneiden und auf die vorbereiteten Bleche legen, nochmals 15 Minuten kühl stellen.
BACKEN Miteinander im auf 180 °C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen 20–30 Minuten backen. Die Teile müssen in der Mitte fest sein. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
ZUCKERGUSS Puderzucker und Eiweiss mit dem Handrührgerät zu

einer dicklichen Masse aufschlagen, Masse in den vorbereiteten Spritzsack füllen.

ZUSAMMENBAUEN Fronten und Seitenwände des Hauses nach Lust und Laune mit Zuckerguss, Smarties und Nonpareilles verzieren, trocknen lassen. Eine Front und eine Seitenwand im rechten Winkel mit Zuckerguss von innen und aussen zusammenkleben, ca. 5 Min. festhalten. Vorgang wiederholen, beide Winkel zu einem Quadrat zusammenkleben, evtl. mit Gläsern oder Tassen abstützen, ca. 1 Stunde trocknen lassen. Gläser entfernen, Zuckerguss entlang der Ränder der ersten Dachhälfte spritzen sowie aussen entlang der Seitenteile, auf denen das Dach aufliegt. Dachteile aufsetzen, sodass es oben sauber mit den Giebeln abschliesst. 5 Minuten festhalten und zur Befestigung nochmals Zuckerguss entlang aller Mauern spritzen. Mit der zweiten Dachhälfte gleich verfahren. Schornstein und Tannen ebenfalls mit Zuckerguss zusammenfügen, Schornstein auf dem Dach befestigen. Lebkuchenhaus aushärten lassen. Das Dach evtl. mit Zuckerguss, Smarties, Nonpareilles und Sternanis verzieren. Tannen ebenfalls verzieren.

TIPP
Lebkuchenhaus mit Puderzucker bestäuben.

ZUM VORBEREITEN

Eine Vorlage für das Lebkuchenhaus können Sie hier herunterladen: lemenu.ch/lebkuchenhaus

DIE SCHLAUE WEIHNACHTSÜBERRASCHUNG
FÜR KINDER AB 9 JAHREN

Nur solange Vorrat!
129.50
statt 189.–

- ✔ SPICK Jahresabo
- ✔ SPICK Eile mit Weile
- ✔ Freundschaftsbuch
- ✔ Stimmungsbarometer
- ✔ Poster
- ✔ In cooler Geschenkbox

EMPFOHLEN VON DER Stiftung Lesen

WWW.SPICK.CH

SPICK

KALBFLEISCH-PASTETE

REZEPT & STYLING: STEFAN WÄLTY FOTOS: DANIEL AESCHLIMANN

FÜR 8–10 Personen
ZUBEREITEN: ca. 90 Minuten
KÜHL STELLEN: ca. 1 Stunde
AUSKÜHLEN LASSEN 1: 5 Stunden oder über Nacht
AUSKÜHLEN LASSEN 2: 4–5 Stunden
BACKEN: ca. 80 Minuten
Pastetenform von ca. 24×12 cm
Alufolie

Butter für die Form
Mehl für die Form

PASTETENTEIG

400 g	**Mehl**
1 TL	**Salz**
200 g	**Butter,** kalt, in Stücken
Ca. 1 dl	**kaltes Wasser**
4 TL	**Weissweinessig**
1	**Eigelb**

FÜLLUNG

200 g	**Spickspeck,** in Würfeln
300 g	**mageres Kalbfleisch,** z. B. Kalbshuft, in Würfeln
300 g	**Schweinefleisch,** z. B. Schweinshals, in Würfeln
1 EL	**Pökelsalz**
Wenig	**Pfeffer**
60 g	**ungesalzene geschälte Pistazien**
15 g	**getrocknete Morcheln,** in Wasser eingeweicht
1	**Schalotte,** fein gehackt
1 EL	**Butter**
	Salz, Pfeffer
1	**Ei,** verquirlt
Ca. 3 dl	**Sulzflüssigkeit**

PASTETENTEIG Mehl und Salz mischen, zusammen mit den Butterstücken mit den Händen zu einer krümeligen Masse verreiben. Wasser und Essig mit dem Eigelb verrühren, dazugeben, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig in Klarsichtfolie gewickelt ca. 1 Stunde kühl stellen.

FÜLLUNG Spickspeck, Kalb- und Schweinefleisch durch die gröbste Scheibe des Fleischwolfes drehen. Pökelsalz, Pfeffer und Pistazien dazugeben, gut mischen, ca. 1 Stunde kühl stellen. Morcheln absieben, längs halbieren, gut mit Wasser spülen. Schalotte in der heissen Butter andämpfen, Morcheln 2–3 Minuten mitdämpfen, würzen, abkühlen lassen, mit der Fleischmasse vermischen.

FORMEN Teig auf wenig Mehl 3 mm dick auswallen. ¼ des Teigs rechteckig in der Grösse der Form für den Deckel wegschneiden. Im Teigdeckel mit einem Ausstecher von ca. 2 cm Ø je zwei Löcher für die Kamine ausstechen, kühl stellen. Pastetenform mit dem Teig auslegen, dabei einen zusätzlichen Rand von 2 cm stehen lassen.

FÜLLEN Füllung satt in die mit Teig ausgekleidete Form drücken. Teigränder einschlagen, Teigdeckel daraufgeben. Teig rundum mit einer Teigklemme oder mit Daumen und Zeigefinger dekorativ zusammendrücken. Aus Alufolie 2 Kamine (gleich gross wie Ausstechform) formen, in die Löcher des Teigdeckels stecken. Mit übrigem Teig dekorative Elemente ausschneiden oder ausstechen, auf den Deckel legen. Teig mit Ei bestreichen.

BACKEN In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 70–80 Minuten backen. Die Kerntemperatur sollte 65 °C betragen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen. Im Kühlschrank ca. 5 Stunden oder über Nacht auskühlen lassen.

FERTIGSTELLEN Pastete rundum vorsichtig mit einem Messer von der Form lösen. Sulzflüssigkeit in die Löcher des Teigdeckels giessen. Pastete einige Male hin- und herbewegen, sodass die Sulzflüssigkeit gut verteilt wird. Pastete 4–5 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen. Pastete in Tranchen schneiden, mit Salat servieren.

TIPP
Dazu passt Cumberlandsauce.

ZUM VORBEREITEN

Experten-Wissen
von Stefan Wälty

Durch das Pökelsalz behält das Fleisch eine appetitlich rötliche Farbe. Pökelsalz sowie Sulzpulver und Spickspeck gibt es beim Metzger zu kaufen. Wer keinen Fleischwolf zur Verfügung hat, kann das Fleisch mit einem scharfen Messer fein hacken.

MAL VEGI, MAL FLEISCH

Sternemenü

Faux Gras

Rezept auf Seite 36

Weihnachts-Millefeuille

Rezept auf Seite 37

Wir holen für unsere Liebsten die Sterne vom Himmel, mit einem Festmenü, das sich nach eigenem Gusto variieren lässt. Mit oder ohne Fleisch, monoton oder mix & match.

REZEPTE & STYLING: STEFAN WÄLTY FOTOS: DANIEL AESCHLIMANN

Voluminös

Vanille und Whisky verleihen dem süsslichen Aroma der geschmorten Schalotten Opulenz.

Rindsfilet mit orientalischen Gewürzen, Pommes Anna mit Birnen, Schalotten mit Vanille und Whisky

Rezept auf Seite 38

Kürbisflan mit Kernenkrokant und geräucherter Lachsforelle

Rezept auf Seite 36

Gedämpfte Puddings mit Mandarinen

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten
DÄMPFEN: ca. 30 Minuten
Topf mit Siebeinsatz und Deckel
4 Kaffeetassen von je 1 dl Inhalt

Wenig	**Butter,** weich
Wenig	**Mehl**

PUDDINGS

150 g	**Butter,** weich
180 g	**Zucker**
1 Prise	**Salz**
1	**Bio-Zitrone,** abgeriebene Schale
4	**Eier**
180 g	**Mehl**
1 TL	**Backpulver**

MANDARINEN

3	**Bio-Mandarinen,** geschält, in Schnitzen
2	**Bio-Mandarinen,** abgeriebene Schale, Saft ausgepresst
4 EL	**Zucker**

VORBEREITEN Tassen mit Butter bestreichen, mit wenig Mehl bestäuben.

PUDDINGS Butter mit dem Mixer rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Salz und Zitronenschale dazurühren. Eier einzeln dazugeben, darunterrühren. Mehl und Backpulver mischen, beigeben, zu einer homogenen Masse mischen. Masse in die vorbereiteten Tassen geben. So viel Wasser in die Pfanne mit dem Siebeinsatz giessen, dass das Sieb knapp bedeckt ist. Wasser aufkochen. Tassen auf den Siebeinsatz stellen, zugedeckt 25–30 Minuten dämpfen. Herausnehmen, abkühlen lassen.
MANDARINEN mit Mandarinenschale, -saft und Zucker 4–6 Minuten köcheln lassen.
FERTIGSTELLEN Puddings mit einem Holzspiesschen mehrmals einstechen. Mit dem Saft des Mandarinenkompotts tränken. Puddings auf Teller stürzen, mit dem Kompott servieren.

TIPP
Flaumig geschlagenen Rahm dazu servieren.

VEGETARISCH **ZUM VORBEREITEN**
GÜNSTIG

Flambierte Ananas

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten
CARAMELISIEREN IM OFEN: ca. 50 Minuten
1 ofenfeste Form

1 Pk.	**Vanillezucker**
50 g	**Rohzucker**
1	**Ananas,** geschält
2 EL	**Butter,** flüssig
0,5 dl	**Ananas- oder Orangensaft**
0,5 dl	**Rum**

ZUBEREITEN Vanillezucker und Rohzucker mischen. Geschälte Ananas rundum in der Zuckermischung wälzen. Ananas in die vorbereitete Form stellen, Butter und Ananassaft dazugiessen.
BACKEN In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 40–50 Minuten backen, bis eine aromatische, caramelisierte Schicht entstanden ist. Ananas dabei zwischendurch mit dem entstandenen Saft übergiessen.
FERTIGSTELLEN Ananas herausnehmen, Rum erwärmen, über die Ananas giessen, flambieren.

TIPP
Dazu passt Sauerrahm- oder Fior-di-Latte-Glace.

LEICHT **ZUM VORBEREITEN**

Flambierte Ananas

Rezept links

Kürbisflan mit Kernenkrokant und geräucherter Lachsforelle

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten
RÖSTEN IM OFEN: ca. 30 Minuten
GAREN IM OFEN: ca. 1 Stunde
KÜHL STELLEN: ca. 3 Stunden
RÄUCHERN: ca. 20 Minuten
Backpapier für das Blech
1 Terrinenform von ca. 20×30 cm
Alufolie
1 ofenfeste Form, mit sauberem Lappen ausgelegt
Wok oder Gusseisen-Bratpfanne

Wenig Butter für die Terrinenform

KÜRBISFLAN

400 g	**Kürbis,** z. B. Knirps oder Butternuss, in Würfeln
1 EL	**Olivenöl**
1 dl	**Rahm**
2	**Eier**
1 EL	**Maisstärke**
½	**Bio-Zitrone,** abgeriebene Schale
	Salz, Pfeffer

KROKANT

4 EL	**Zucker**
100 g	**gemischte Kerne,** z. B. Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne usw.

LACHSFORELLE

1 TL	**Rohzucker**
½ TL	**Salz**
Wenig	**schwarzer Pfeffer aus der Mühle**
4	**Lachsforellenfilets,** ohne Haut, je ca. 80 g
20 g	**Räuchermehl,** z. B. Buchenholzmehl
Wenig	**Milch,** aufgeschäumt
Wenig	**Majoran**

KÜRBISFLAN Kürbis mit Öl mischen, auf dem vorbereiteten Blech verteilen.
RÖSTEN IM OFEN In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten rösten. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen.
Mit den restlichen Zutaten pürieren, würzen. In die vorbereitete Terrinenform füllen. Form mit Alufolie zudecken, auf den sauberen Lappen in die Form stellen. Mit heissem Wasser bis 1/3 unter den Formenrand auffüllen.
GAREN IM OFEN In der Mitte des auf 160 °C vorgeheizten Ofens 50–60 Minuten garen. Herausnehmen, auskühlen lassen. Zugedeckt ca. 3 Stunden kühl stellen.
KROKANT Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze caramelisieren. Kerne dazugeben, gut mischen, auf einen Teller geben, abkühlen lassen, grob hacken.
LACHSFORELLE Zucker, Salz und Pfeffer mischen, Lachsforelle mit der Mischung würzen. Wok mit Räuchermehl ausstreuen und bei mittlerer Hitze rösten, bis Rauch entsteht. Kuchengitter auf das Räuchermehl legen. Fisch auf das Gitter geben, zugedeckt 15–20 Minuten räuchern.
FERTIGSTELLEN Flan vorsichtig stürzen, in Stücke schneiden, auf Tellern anrichten, mit Krokant bestreuen. Geräucherten Fisch dazulegen, mit Milchschaum und Majoran garnieren.

TIPP
Um Rauchgeruch in der Küche zu vermeiden, Fisch zugedeckt in der Pfanne draussen abkühlen lassen.

LEICHT ZUM VORBEREITEN

Faux Gras

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten
EINWEICHEN: über Nacht
KÜHL STELLEN: ca. 2 Stunden
4 Einmachgläser von je ca. 1 dl Inhalt

FAUX GRAS

1	**Schalotte,** fein gehackt
1	**Knoblauchzehe,** gepresst
100 g	**Butter**
100 g	**Champignons,** in Vierteln
1 TL	**schwarzer Trüffel,** fein gehackt
1 Zweig	**Liebstöckel**
0,5 dl	**Cognac**
1 EL	**Honig**
150 g	**Cashews,** über Nacht in Wasser eingeweicht, abgetropft
	Salz, Pfeffer

APFELKOMPOTT

3	**Äpfel,** z. B. Braeburn, entkernt, in kleinen Würfeln
3 EL	**Rohzucker**
0,5 dl	**Calvados**

FAUX GRAS Schalotte und Knoblauch in der Butter 2–3 Minuten andämpfen. Champignons, Trüffel, Liebstöckel, Cognac und Honig dazugeben, 5–10 Minuten köcheln. Liebstöckel entfernen, Pilz-Trüffel-Mischung etwas abkühlen lassen. Mit den Cashews im Mixer sehr fein pürieren, würzen. In Einmachgläser abfüllen, 2 Stunden kühl stellen.
APFELKOMPOTT Äpfel mit Rohzucker und Calvados 10 Minuten köcheln. Lauwarm oder ausgekühlt zur Faux Gras servieren.

TIPP
Dazu passen getoastete Brioche, Fleur de Sel und Salat.

VEGETARISCH ZUM VORBEREITEN

Weihnachts-Millefeuille

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN: ca. 1 Stunde
RUHEN LASSEN: ca. 30 Minuten
Pasta-Maschine

PASTATEIG

300 g	**Knöpflimehl**
2	**Eier,** verquirlt
½ TL	**Salz**
Wenig	**Wasser**

SAUCE

20 g	**getrocknete Morcheln,** in Wasser eingeweicht
1 TL	**Butter**
0,5 dl	**weisser Portwein**
1,5 dl	**Vollrahm**
	Salz, Pfeffer

FÜLLUNG

4	**Riesenchampignons,** in Scheiben
1 EL	**Bratbutter oder Bratcrème**
0,5 dl	**Weisswein**
	Salz, Pfeffer
8	**Wirzblätter,** Blattrippen entfernt
½	**Zwiebel,** fein gehackt
1 EL	**Butter**
2 EL	**gesalzene Pistazien,** grob gehackt

PASTATEIG Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Eier und Salz dazugeben, zu einem geschmeidigen Teig kneten. Je nach Konsistenz etwas Wasser dazugeben. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen. In vier Stücke teilen. Teigstücke durch die Pasta-Maschine drehen, sodass Teigblätter von 1 mm Dicke entstehen. Blätter in 12 grosse Dreiecke schneiden.
SAUCE Morcheln abtropfen lassen, halbieren, abspülen. In der heissen Butter andämpfen, mit Portwein ablöschen, auf die Hälfte einköcheln. Rahm dazugeben. 3–5 Minuten köcheln, würzen.
FÜLLUNG Champignons in der heissen Butter beidseitig 1–3 Minuten anbraten, mit Weisswein ablöschen, einköcheln, würzen. Wirzblätter in Salzwasser 3–5 Minuten blanchieren, abgiessen. Zwiebel in der heissen Butter andämpfen, Wirzblätter dazugeben, kurz mitdämpfen.
FERTIGSTELLEN Pastablätter in Salzwasser 1–2 Minuten blanchieren, abgiessen. Pasta- und Wirzblätter mit der Morchelsauce und den Champignons auf Tellern anrichten, mit Pistazien garnieren.

VEGETARISCH

Together for Christmas

Dieses Jahr ist Weihnachten nicht nur das Fest der Liebe, sondern auch das Fest der Hoffnung darauf, dass wir wieder mit unseren Liebsten gemeinsam feiern können. Schöne Geschenke sind dabei natürlich auch immer willkommen.
www.lecreuset.com

LE CREUSET®

Pommes Anna mit Birnen

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten
BACKEN: ca. 50 Minuten
1 Backblech von ca. 26 cm Ø
Backpapier für das Blech

500 g	**mehligkochende Kartoffeln,** geschält, in dünnen Scheiben
2	**Birnen,** in dünnen Scheiben
50 g	**Butter,** flüssig
2 Zweige	**Rosmarin,** fein gehackt
1 TL	**Salz**
Wenig	**schwarzer Pfeffer aus der Mühle**

ZUBEREITEN Alle Zutaten in einer Schüssel vorsichtig mischen, dekorativ in das vorbereitete Blech schichten.
BACKEN Auf der 2.-untersten Rille des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 40–50 Minuten backen. Herausnehmen, vorsichtig auf eine Platte stürzen, in Stücke schneiden.

VEGETARISCH ZUM VORBEREITEN GÜNSTIG

Rindsfilet mit orientalischen Gewürzen

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN: ca. 15 Minuten
NIEDERGAREN: ca. 75 Minuten
Backpapier für das Blech

1 TL	**Zimtpulver**
1 TL	**Kardamompulver**
1 TL	**Fenchelsamen**
1 TL	**Kreuzkümmelsamen**
1 TL	**schwarzer Pfeffer aus der Mühle**
1 TL	**Salz**
800 g	**Rindsfilet am Stück**
2 EL	**Bratbutter oder Bratcrème**

ZUBEREITEN Gewürze mit Salz mischen, auf einer Platte ausstreuen. Rindsfilet rundum in der Gewürzmischung wenden. In der heissen Bratbutter rundum 2–3 Minuten anbraten, auf das vorbereitete Blech geben.
NIEDERGAREN In der Mitte des auf 80 °C vorgeheizten Ofens 60–75 Minuten niedergaren. Die Kerntemperatur sollte 55 °C betragen.
SERVIEREN Fleisch in ca. 3 cm dicke Tranchen schneiden.

TIPP
Statt das Filet niederzugaren, Filet angebraten mit den Pommes Anna im Ofen braten. Die Garzeit verkürzt sich dabei auf 25–30 Minuten. Die Kerntemperatur von 55 °C sollte beibehalten werden.

ZUM VORBEREITEN

Schalotten mit Vanille und Whisky

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten
SCHMOREN: ca. 40 Minuten

100 g	**Zucker**
1 EL	**Butter**
1 dl	**Whisky**
1 dl	**Gemüsebouillon**
1	**Vanilleschote,** längs aufgeschnitten, Mark ausgekratzt
2	**Lorbeerblätter**
1 kg	**Schalotten,** geschält, je nach Grösse evtl. halbiert
	Salz, Pfeffer

ZUBEREITEN Zucker in der Pfanne caramelisieren, Butter dazugeben, mit Whisky ablöschen. Bouillon und alle Zutaten bis und mit Schalotten dazugeben. Zugedeckt 30–40 Minuten schmoren, würzen.

VEGETARISCH LEICHT
ZUM VORBEREITEN

Auserlesenes zum Fest

Die Migros Sélection Limited Edition.

MIGROS

Einfach gut leben

MIGROS SÉLECTION

Das gesamte Sortiment auf
migros.ch/selection

HOT DRINKS

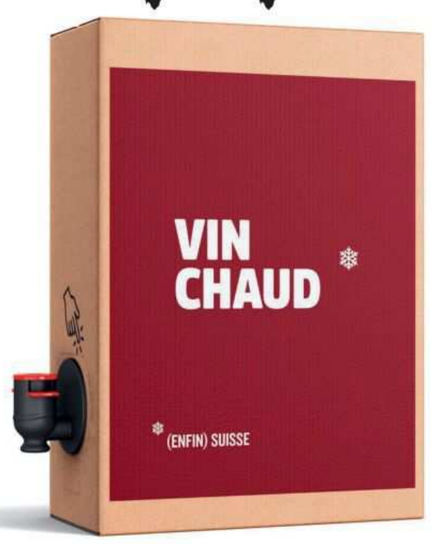
Schon mal Hot Buttered Rum probiert? Der Drink aus Rum, Butter, heissem Wasser oder Apfelwein, Süssstoff und Gewürzen macht derzeit von sich reden. Hot Cocktails sind der heisse Tipp als Alternative zu Kafi Luz, Grog oder Punsch. Caipirinha schmeckt denn auch heiss mindestens so gut wie auf Eis. Im Grunde lässt sich fast jeder Drink «hot» geniessen. Tipp: Am besten schmecken Kreationen mit Rum, Whisky, Likör, Cognac.

JETZT ONLINE LESEN
Unsere Bierkolumne zum Thema Winter-Biere
www.lemenu.ch/bier

BIER KOLUMNE

Boxenstopp

Glühwein gehört zum Advent wie der Weihnachtsmarkt, auf dem der beliebte Wintertrank gern ausgeschenkt wird. Weil Fertigglühwein aber meist um die halbe Welt gekarrt wird, hat das kreative Team von Urban Kombucha in Renens VD nun einen Schweizer Glühwein kreiert. Vin chaud suisse gibts in Boxen à 3 Liter.
shop.urbankombucha.ch



DAS REZEPT

Hypocras

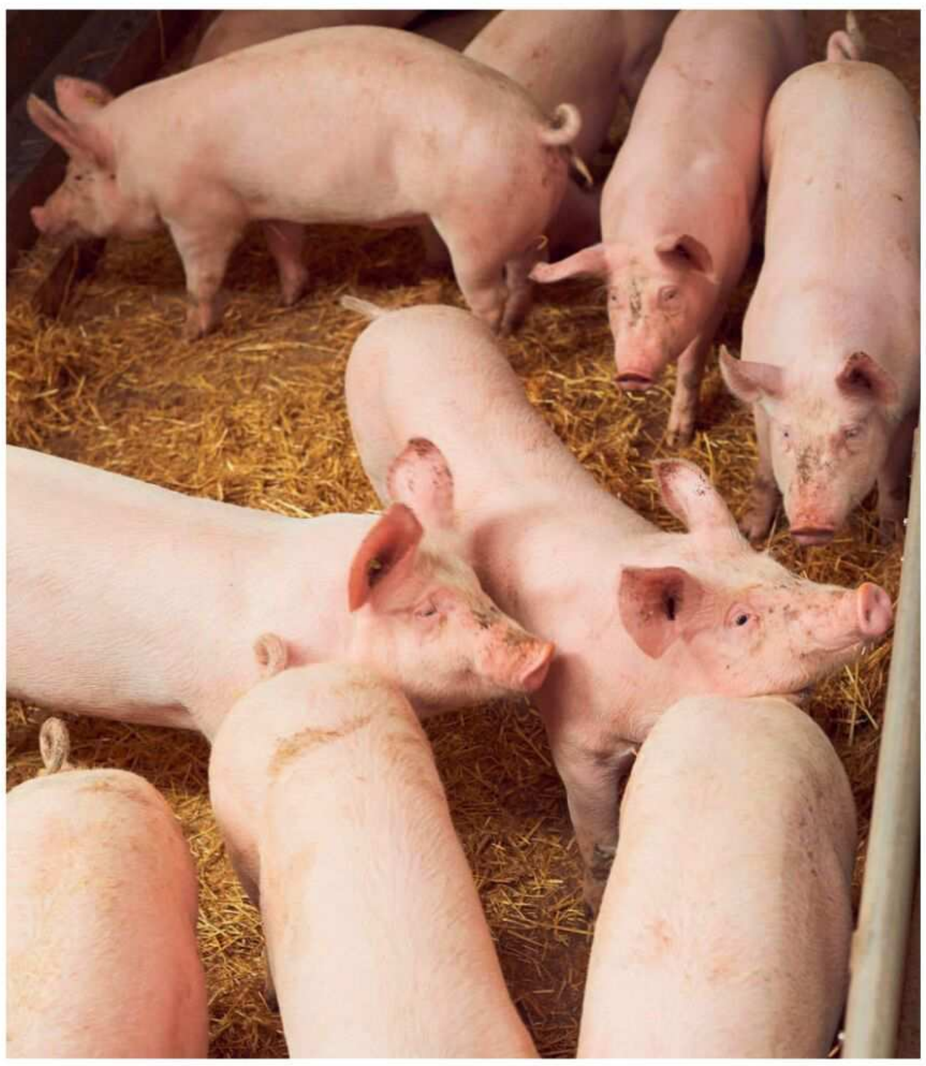
Für 4 Personen 7,5 dl Rotwein zusammen mit 3 Nelken, 2 zerstossenen Kardamomkapseln, einer Zimtstange, 80 g Zucker und etwas geriebener Muskatnuss erwärmen. 10 Minuten ziehen lassen. Je nach Gusto mit etwas Honig und Ingwer ergänzen. Gewürze absieben und geniessen.

REDAKTION & TEXTE: STEPHANIE RIEDI, FOTOS: ISTOCK, ZVG

RAUCHEN ERWÜNSCHT

Smoked Cocktails sehen toll aus und schmecken auch so. Die Rauchnote bringt zusätzlich Duft und Aroma mit ins Spiel. Eine Alternative zur Smoking Gun, die Profis für rauchige Cocktails verwenden, ist ein Rosmarinzweig, der ins Glas gestellt wird. Vor dem Servieren dann einfach die Spitzen der aus dem Glas herausragenden Nadeln anzünden. Passt perfekt zu Drinks mit Gin oder Rum.

MIT GUTEM GEWISSEN GENIESSEN



Strenger Tierschutz

Die Schweizer Landwirtschaft zeichnet sich im Vergleich zum Ausland durch überschaubare Betriebe und eine kleinere Anzahl Tiere pro Hof aus. Zudem gehören unsere Tierschutzbestimmungen zu den strengsten weltweit.

Bei uns gilt der Grundsatz: Keinem Tier darf Schmerz, Leid oder Schaden zugefügt werden. Im Gegensatz zu benachbarten Ländern ist es hierzulande beispielsweise strafbar, Schweine oder Hühner zu kupieren. Auch die Batteriehaltung bei Legehennen ist seit 30 Jahren verboten und Regelungen zu den Höchstbeständen führen dazu, dass in der Schweizer Landwirtschaft kleinere Dimensionen herrschen als oftmals im Ausland. Einen massiven Unterschied gibt es auch bei den Tiertransporten: In der EU dürfen Schweine bis zu 24 Stunden am Stück transportiert werden. Bei uns darf eine Fahrzeit von sechs Stunden nicht überschritten werden.

Gegen Food-Waste

Schweine sind Allesfresser und verwerten in hohem Masse Nebenprodukte der Lebensmittelverarbeitung: Von der Molke aus der Käseherstellung über Mahl- und Schälprodukte aus der Getreide- und Kartoffelverarbeitung bis hin zu Rüstabfällen aus der Gemüseproduktion. Damit leistet die Nutztierhaltung auch einen wertvollen Beitrag gegen Food-Waste.

REZEPT

Schweinsfilet

2 Schweizer Schweinsfilets à je ca. 350 g ca. 1 Std. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen mit Gratinform auf 80 °C vorheizen. Filets nacheinander in heisser Bratbutter rundum ca. 5 Min. anbraten. Herausnehmen, salzen, pfeffern. In die Form geben, 2 Zimtstangen grob zerdrücken, darüberstreuen. Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstechen. Ca. 1½ Std. niedergaren, die Kerntemperatur sollte ca. 63 °C betragen. 30 g Rosinen in 1,5 dl Weisswein einlegen. 1 Schalotte fein hacken, 2 Äpfel in feine Scheiben schneiden, beides andämpfen. Rosinen und Wein beigeben, ca. 4 Min. köcheln. 1,5 dl Rahm beigeben, einkochen, salzen, pfeffern. Fleisch herausnehmen, Zimt entfernen, entstandenen Fleischsaft zur Sauce geben. Fleisch tranchieren und mit Sauce anrichten. Dazu passen Spätzli und gedünstete Rüebli mit Honig und Vanille.

Das Rezept ist für 4 Personen
Zubereitungszeit ca. 2 Std.

Weitere gluschtige Schweinefleisch-Rezepte finden Sie auf **www.schweizerfleisch.ch**

Schweizer Fleisch
Der feine Unterschied.

Das Kochteam: Andrea Mäusli, Jana de Toffol, Beatrix Leonhardt

KOCHEN FÜR FREUNDE

Wir feiern!

Ein herzliches Prost auf Sie, liebe Leserinnen und Leser, und auf das Team von Brunner Küchen AG in Bettwil, dem wir unser neues Kochatelier verdanken. Auf ein gesundes und genussreiches 2022!

REZEPT & STYLING: ANDREA MÄUSLI FOTOS: MARCO ZAUGG UND DANIEL AESCHLIMANN

Chicorée mit Felchen

Rezept auf Seite 54

Blätterteig-Tortellini

Rezept auf Seite 50

Süss-saure Suppe

Rezept auf Seite 50

Bulgur-Bällchen mit scharfem Dip

Rezept auf Seite 51

Potatoe Bites

Rezept auf Seite 50

Jana de Toffol, Praktikantin,
Fabio Valli, Junior Product Manager

Anita Rykart, HR/Finanzen/
Administration, Jürg Rykart,
Mitinhaber Medienart

Feueralarm!

Der Dip mit Peperoncini gibt den mild-würzigen Bulgur-Bällchen einen feurigen Kick.

Beatrix Leonhardt, Rezeptautorin,
Andrea Mäusli, Chefredaktorin,
Brigit Langhart, publizistische
Leiterin, Mitinhaberin Medienart

Nadia Wälty, Redaktions- und Verlags-Assistentin, Daniel Gugger, Leiter ICT/Online, Projektleiter Digital, Astrid Greub, Online-Manager, Marco Zaugg, Fotograf/Leitung Auftragsproduktionen Food

Stephanie Riedi, Leitung Text & Produktion, Martin Kurzbein, Art Director, Andrea Döbeli, stv. Art Directorin

Satay Shot

Rezept auf Seite 52

Charcuterie-Platte

Tipps auf Seite 52

Mangomousse mit Granatapfel

Rezept auf Seite 54

Pumpernickel-Ecken mit Birnen

Rezept auf Seite 52

Rüebli-Apfel-Salat im Glas

Rezept auf Seite 54

Daniel Aeschlimann, Fotograf, Silvia Erne, Rezeptautorin, Leitung Backen, David Erni, Leitung Nutzermarkt

Blätterteig-Tortellini

FÜR ca. 18 Stück
ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten
KÜHL STELLEN: ca. 20 Minuten
BACKEN: ca. 25 Minuten
Backpapier für das Blech

FÜLLUNG

200 g	**Ricotta**
½ TL	**Salz, Pfeffer**
30 g	**Pinienkerne,** fein gehackt
40 g	**in Öl eingelegte getrocknete Tomaten,** fein gehackt
½ Bund	**Kräuter,** z. B. Rosmarin, Oregano, Thymian, fein geschnitten

TORTELLINI

1	**rechteckig ausgewallter Blätterteig,** ca. 320 g
Wenig	**Mehl zum Auswallen**
1	**Eiweiss,** verquirlt
1	**Eigelb,** verquirlt

FÜLLUNG Ricotta mit den restlichen Zutaten gut mischen.
TORTELLINI Teig ausrollen und in 18 Quadrate à ca. 7×7 cm schneiden. Je 1–2 Teelöffel Füllung auf die Mitte der Quadrate setzen. Ränder mit Eiweiss bestreichen. Teig diagonal über die Füllung legen, sodass Dreiecke entstehen. Ränder zusammendrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken. Die zwei Enden der langen Dreieck-Kante umbiegen, gut zusammendrücken. Auf das vorbereitete Blech legen, mit Eigelb bestreichen. Ca. 20 Minuten kühl stellen.
BACKEN In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.

VEGETARISCH **ZUM VORBEREITEN**
GÜNSTIG

Potatoe Bites

FÜR ca. 30 Stück
ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten
BACKEN: ca. 30 Minuten
Backpapier für das Blech
Zahnstocher

FÜLLUNG

200 g	**Feta,** zerbröckelt
50 g	**Frischkäse nature**
1	**Bundzwiebel,** fein gehackt
1	**Chili,** fein gehackt
2 Zweige	**Pfefferminze,** fein geschnitten
	Salz, Pfeffer

KARTOFFELN

400 g	**kleine Kartoffeln,** z. B. Raclettekartoffeln, ca. 30 Stk.
1 EL	**Olivenöl**
½ TL	**Meersalz**

FÜLLUNG Alle Zutaten gut verrühren, zugedeckt kühl stellen.
KARTOFFELN mit Öl und Salz in einer Schüssel mischen, auf dem vorbereiteten Blech verteilen.
BACKEN In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen, etwas quetschen, sodass die Kartoffeln in der Mitte reissen, aber nicht ganz durchreissen. Füllung darin verteilen, sofort servieren.

VEGETARISCH **SCHNELL**
ZUM VORBEREITEN **GÜNSTIG**

Süss-saure Suppe

FÜR 8–10 Personen
ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten
Für ca. 8 Gläser à 1 dl

SUPPE

1,2 Liter	**leichte Gemüsebouillon**
4 EL	**Sojasauce**
3 EL	**Fischsauce**
1 dl	**Limettensaft**
3	**Stängel Zitronengras,** halbiert, zerdrückt
2–3	**Kaffirlimettenblätter,** zerdrückt
4 cm	**Ingwer,** in feinen Scheiben
1	**Schalotte,** in Stücken
2	**Knoblauchzehen,** in Stücken
200 g	**Shiitake-Pilze,** evtl. halbiert
½	**Chili,** in feinen Ringen, entkernt, je nach Geschmack
½ Bund	**Thai-Basilikum oder Basilikum,** Blätter abgezupft

KREVETTEN

8–10	**Krevetten tail on**
2 EL	**Sesamöl**
2 EL	**Sojasauce**

SUPPE Bouillon und alle Zutaten bis und mit Knoblauch aufkochen, ca. 20 Minuten köcheln lassen. Pilze beigeben, gar kochen. Nach Belieben Zitronengras, Kaffirlimettenblätter und Ingwer entfernen. Mit Chili und Basilikum anrichten.
KREVETTEN im heissen Öl rundum ca. 4 Minuten anbraten. Sojasauce beigeben, einkochen. Auf der Suppe anrichten.

SCHNELL **LEICHT**
ZUM VORBEREITEN

Bulgur-Bällchen mit scharfem Dip

FÜR ca. 20 Stück
ZUBEREITEN: ca. 45 Minuten

BÄLLCHEN

100 g	**Bulgur**
	Salzwasser, siedend
½ TL	**Flohsamenschalen**
½ Bund	**glattblättrige Petersilie,** fein gehackt
1	**Bio-Zitrone,** abgeriebene Schale
1	**Bundzwiebel,** sehr fein gehackt
1 TL	**Kreuzkümmel**
1 Prise	**Cayennepfeffer**
1 EL	**Olivenöl**
1 TL	**Tomatenpüree**
½ TL	**Salz, Pfeffer**
	Öl zum Braten

DIP

1	**Zwiebel,** fein gehackt
1	**Knoblauchzehe,** fein gehackt
2 EL	**Sojasauce**
2 EL	**Olivenöl**
1	**Peperoncini,** fein gehackt
1 Glas	**geröstete Peperoni,** ca. 200 g, abgetropft, fein gehackt
½ TL	**Salz, Pfeffer**

BÄLLCHEN Bulgur im Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen, abgiessen. Bulgur mit den restlichen Zutaten mischen, von Hand gut kneten, bis eine homogene Masse entsteht. Zu Bällchen formen, im Öl rundum goldbraun ausbacken.
DIP Zwiebel mit den restlichen Zutaten gut mischen oder fein pürieren. Zu den Bällchen servieren.

VEGETARISCH **LEICHT**
ZUM VORBEREITEN **GÜNSTIG**
VEGAN

DAS GESCHENK FÜR BESINNLICHE MOMENTE

Erinnern Sie ein Jahr lang auf die schönste Art an sich – mit einem VINUM Geschenkpaket zu den Festtagen – für Ihre Liebsten, Freunde oder Sie selbst.

VINUM-GESCHENKPAKET IM WERT VON BIS ZU CHF 229.– FÜR NUR CHF 129.–

www.vinum.eu/weihnachten

Vinum MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

Geschenkpaket für Entdecker
mit VINUM Jahresabo, Cuvée 1858 Rouge 2019 (750 ml) von Charles Bonvin und Weinguide Schweiz 2022 für genussvolle Entdeckungen.

Geschenkpaket für Geniesser
mit VINUM Jahresabo, Cuvée 1858 Rouge 2019 (750 ml) von Charles Bonvin und zwei stilvollen Gläsern von Zwiesel für den edlen Weingenuss.

Satay Shot

FÜR ca. 16 Stück
ZUBEREITEN: ca. 35 Minuten
16 Holzspiessli oder Zahnstocher und 16 Gläschen

SAUCE

- **1 Knoblauchzehe,** fein gehackt
- **1 Zwiebel,** fein gehackt
- **3 cm Ingwer,** fein gehackt
- **1 EL Erdnussöl**
- **100 g geröstete Erdnüsse,** grob gehackt
- **2 EL Rohzucker**
- **1 EL Sojasauce**
- **3 EL Limettensaft**
- **1,5 dl Kokosmilch**
- **½ TL Salz**

SPIESSE

- **2 Pouletbrüstchen,** in feinen ca. 2 cm langen Streifen
- **1 TL Currypulver**
- **1 EL Erdnussöl**
- **½ EL Sojasauce**

SAUCE Knoblauch, Zwiebel und Ingwer im Öl andämpfen. Erdnüsse und Zucker beigeben und ca. 3 Minuten mitdämpfen. Sojasauce, Limettensaft und Kokosmilch beigeben, Masse weich kochen, fein pürieren. Sauce in Gläschen verteilen.
SPIESSE Pouletstreifen an die Spiesschen stecken. Sojasauce mit Curry verrühren, Fleisch damit bepinseln. Spiesse portionenweise im heissen Öl rundum ca. 4 Minuten goldbraun braten, in die Sauce stecken.

SCHNELL

Charcuterie-Platte

Unseren Apéro riche haben wir mit einer Charcuterieplatte ergänzt. Diese kann nach Belieben zusammengestellt werden. Wir haben verschiedene Käsesorten gewählt, Radieschen, Birnen- und Feigenschnitze, Trockenwürste, Trockenfleisch, Grissini, Taralli, getrocknete Tomaten, Tomaten, Trauben, Trockenfrüchte etc. Für einen Apéro rechnet man 50–100 g pro Person, !für eine Mahlzeit 200–250 g.

«Es gibt bereits alle guten Vorsätze, wir brauchen sie nur noch anzuwenden.»

BLAISE PASCAL

Pumpernickel-Ecken mit Birnen

FÜR ca. 24 Stück
ZUBEREITEN: ca. 30. Minuten

- **200 g Masconzola,** mit der Gabel zerdrückt
- **1 Birnenhälfte aus der Dose,** in Würfeli
- **Pfeffer aus der Mühle**
- **50 g geräucherte Mandeln,** fein gehackt, wenig für die Garnitur beiseitegestellt
- **½ Bund glattblättrige Petersilie,** fein gehackt, wenig für die Garnitur beiseitegestellt
- **4–6 Scheiben Pumpernickel,** in Sechsteln

ZUBEREITEN Masconzola und alle Zutaten bis und mit Petersilie gut mischen. Auf die Pumpernickelstücke streichen. Bis zum Servieren kühl stellen. Beiseitegestellte Mandeln und Petersilie darüberstreuen.

TIPP
Statt Masconzola Gorgonzola und Mascarpone im Verhältnis 1:1 mischen.

SCHNELL ZUM VORBEREITEN VEGETARISCH

Das neue le menu-Küchenreich von Brunner Küchen Bettwil

Ein Arbeitsplatz muss sinnig und stimmig zugleich sein – so wie die neue le menu-Küche von Brunner Küchen AG. Von Profis für Profis konzipiert, erfüllt sie sämtliche Ansprüche, die Köchinnen und Köche an ihre Werkstatt haben. Die grosszügig gestaltete, ergonomisch perfekte Kochlandschaft bietet Stauraum und ist darüber hinaus ein Augenschmaus. Die erstklassige Qualität, der stilsichere Materialmix und die präzise Verarbeitung sind bei Brunner Küchen selbstverständlich. **brunner-kuechen.ch**

BRUNNER KÜCHEN BETTWIL

Rüebli-Apfel-Salat im Glas

FÜR 8 Personen
ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten
Für 8 Gläser à ca. 1 dl

SAUCE

1 TL	**milder Senf**
3 EL	**Weissweinessig**
2 EL	**Crème fraîche**
3 EL	**Rapsöl**
½ TL	**Salz, Pfeffer**
½ Bund	**Schnittlauch,** fein geschnitten

SALAT

1	**rotschaliger Apfel,** in feinen Würfeln
250 g	**Rüebli,** in feinen Würfeln
50 g	**Cashewnüsse,** grob gehackt, wenig beiseitegestellt
100 g	**Stangensellerie mit wenig Grün,** in feinen Würfeln

SAUCE Alle Zutaten gut verrühren.
SALAT Apfel mit den restlichen Zutaten mischen, in die Gläschen füllen, Sauce darüberträufeln. Beiseitegestellte Cashewnüsse darüberstreuen. Mit wenig Selleriegrün garnieren.

VEGETARISCH GÜNSTIG

Chicorée mit Felchen

FÜR 8–12 Stück
ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten
KÜHL STELLEN: ca. 30 Minuten

RILLETTE

2 EL	**Butter**
2 EL	**Wermut**
1	**Rüebli,** in sehr feinen Würfelchen
300 g	**Felchenfilets,** entgrätet, Haut entfernt
1 EL	**Kapern,** fein gehackt
1	**Bio-Zitrone,** abgeriebene Schale, wenig Saft
1	**Schalotte,** fein gehackt
½ Bund	**Dill,** fein gehackt
1 EL	**Crème fraîche**
½ TL	**Salz, Pfeffer**

CHICORÉE

2	**Chicorées,** in Blätter zerteilt
Wenig	**Dill,** zerzupft

RILLETTE Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Wermut, Rüebli, Fisch beigeben, ca. 15 Minuten darin ziehen lassen. Herausnehmen, auskühlen lassen, dann zerzupfen. Mit restlichen Zutaten gut mischen, würzen, ca. 30 Stunden kühl stellen. Nach Bedarf mit wenig Sud ergänzen.
CHICORÉE Rillette in die Chicoréeblätter verteilen, bis zum Servieren kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit Dill garnieren.

ZUM VORBEREITEN

Mangomousse mit Granatapfel

FÜR 12 Portionen
ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten
KÜHL STELLEN: ca. 2 Stunden
Für 12 Gläser à ca. 1 dl

2	**Mangos,** je ca. 500 g
3	**Limetten,** nur Saft
3–4 EL	**Puderzucker**
200 g	**griechisches Jogurt**
2 dl	**Vollrahm,** steif geschlagen
1	**Granatapfel,** Kerne ausgelöst
50 g	**ungesalzene Pistazien,** geröstet, grob gehackt

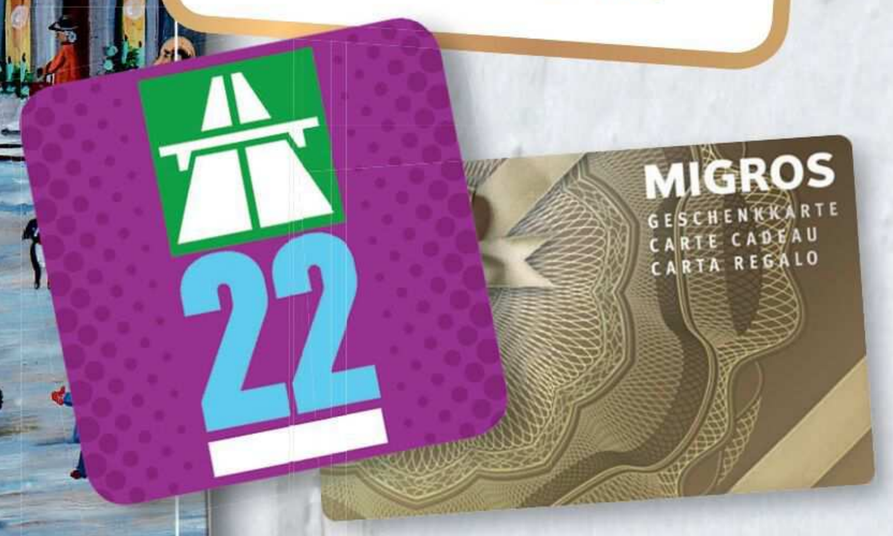
MANGOS mit Limettensaft und Zucker fein pürieren. Mit Jogurt und Schlagrahm mischen. In Gläser füllen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Stunden fest werden lassen. Mit Granatapfelkernen und Pistazien anrichten.

VEGETARISCH

Ein Abo der LandLiebe – das ideale Weihnachtsgeschenk

2-Jahresabo für nur CHF 109.–

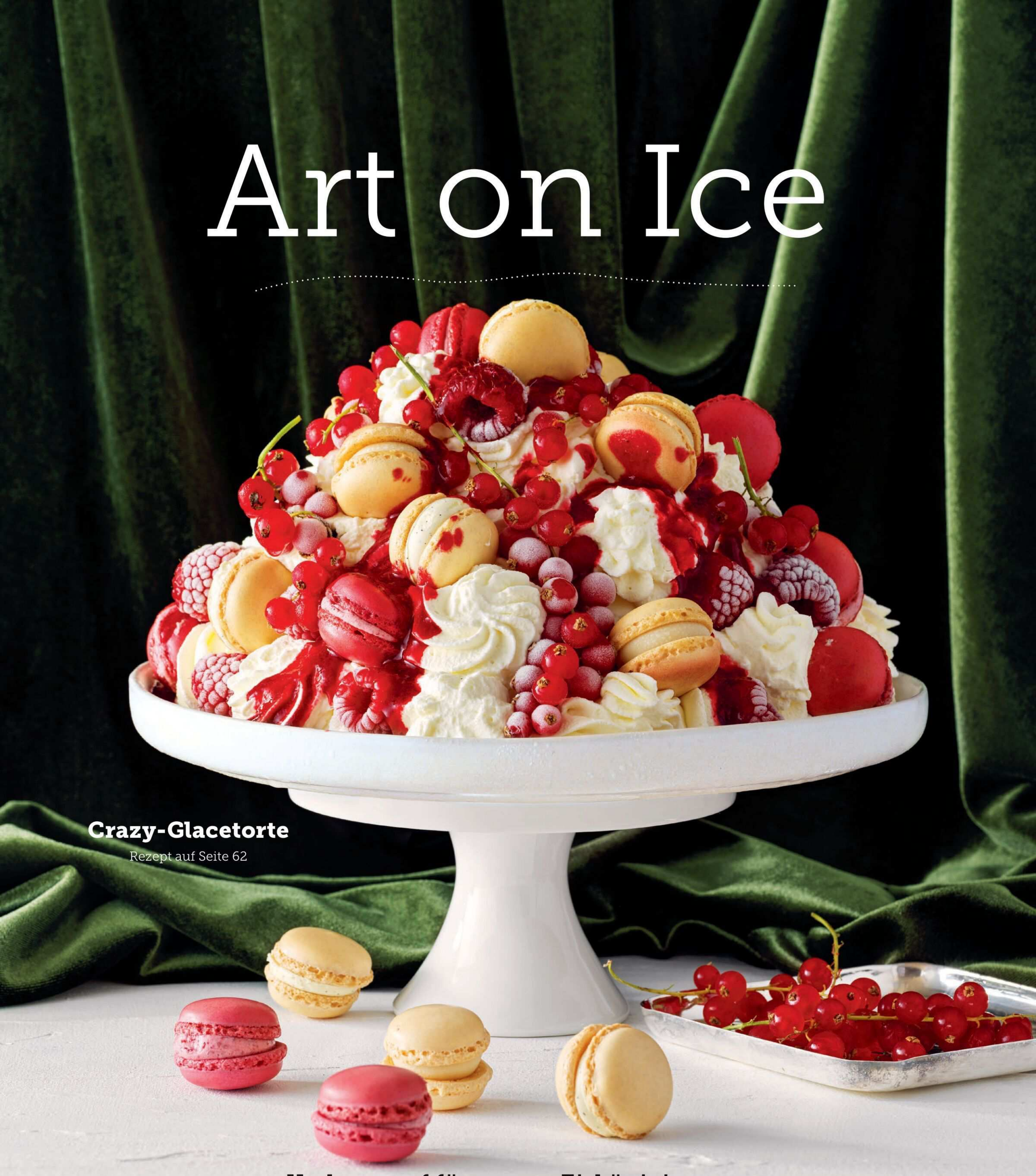
+ Geschenk für Sie im Wert von CHF 40.–



Schweizer LandLiebe. Mit Liebe gemacht.

Jetzt Freude schenken unter: shop.landliebe.ch/xmas

Art on Ice



Crazy-Glacetorte

Rezept auf Seite 62

Vorhang auf für unsere Eiskönigginnen: fünf Glacetorten, die so kunstvoll wie köstlich sind und das Festmenü aufs Feinste krönen.

REZEPTE & STYLING: BEATRIX LEONHARDT FOTOS: CLAUDIA LINK

Caramel-Haselnuss-Glacetorte

Rezept auf Seite 62

Bananen-Stracciatella-Glacetorte

Rezept auf Seite 64

Exotische Glacetorte

Rezept auf Seite 64

Baked Alaska-Torte mit Mandarine und Schokolade

Röstnote

Durch das Abflämmen bekommt die Meringage eine dezente Röstnote. Für das Abflämmen eignet sich übrigens auch ein Bunsenbrenner aus der Werkzeugkiste.

Baked Alaska-Torte mit Mandarine und Schokolade

FÜR 6–8 Personen
ZUBEREITEN: ca. 2 Stunden
BACKEN: ca. 8 Minuten
GEFRIEREN: ca. 7 Stunden oder über Nacht
1 Schüssel von 18 cm Ø
Backpapier für das Blech
Glacemaschine
Klarsichtfolie
Bunsenbrenner

BISKUIT

2	**Eiweiss,** Gr. L
1 Prise	**Salz**
50 g	**Zucker**
2	**Eigelb,** Gr. L
2 EL	**Zucker**
1 EL	**Wasser,** heiss
40 g	**Weissmehl**
1 EL	**Schokoladenpulver**

MANDARINEN-GLACE

4–5	**Mandarinen,** heiss abgespült, abgeriebene Schale und Saft, ca. 2,5 dl
60 g	**Zucker**
2 TL	**Maisstärke**
100 g	**Crème fraîche**
2	**Eigelb**
50 g	**Zucker**

SCHOKOLADEN-GLACE

5 dl	**Vollrahm**
150 g	**dunkle Schokolade,** gehackt, mind. 50% Kakaoanteil
3	**Eigelb**
80 g	**Zucker**

MERINGAGE

3	**frische Eiweiss**
1 Prise	**Salz**
100 g	**feinster Zucker**

VORBEREITEN Auf einem Backpapier 2 Kreise von 18 cm und 15 cm Ø zeichnen, umgekehrt auf das Blech legen.
BISKUIT Eiweiss mit Salz steif schlagen. Zucker beifügen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eigelb, Zucker und Wasser separat ca. 3 Minuten schlagen, unter den Eischnee mischen. Mehl und Schokoladenpulver dazusieben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen.
TEIG In die aufgezeichneten Kreise streichen.
BACKEN In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 8 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
MANDARINEN-GLACE Mandarinenschale und -saft, Zucker und Maisstärke unter Rühren bei kleiner Hitze ca. 7 Minuten köcheln, abkühlen lassen. Crème fraîche daruntermischen. Eigelb mit Zucker ca. 5 Minuten zu einer cremigen Masse schlagen. Mandarinenmasse dazugeben, mischen. In der Glacemaschine ca. 20 Minuten gefrieren, bis sie eine streichbare Konsistenz hat.
SCHÜSSEL mit Klarsichtfolie auslegen, Glace hineinstreichen. Die kleine Biskuitrondelle darauflegen, ca. 20 Minuten gefrieren.
SCHOKOLADEN-GLACE Rahm erhitzen, Schokolade beigeben und schmelzen. Eigelb und Zucker gut verrühren. Schokoladen-Rahm unter Rühren dazugiessen, in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren bis knapp vors Kochen bringen, auskühlen lassen. Masse in der Glacemaschine ca. 20 Minuten gefrieren, bis sie eine streichbare Konsistenz hat. Schokoladen-Glace auf das tiefgekühlte Biskuit der Mandarinen-Glace streichen. Die grössere Biskuitrondelle darauflegen, ca. 6 Stunden oder über Nacht gefrieren.
MERINGAGE Vor dem Servieren: Eiweiss und Salz ca. 1½ Minuten steif schlagen, Zucker einrieseln lassen, ca. 1½ Minuten weiterschlagen, bis die Masse fest ist und glänzt. Glace aus der Schüssel auf eine Servierplatte stürzen, Folie entfernen. Meringage mit einem Spachtel von unten beginnend zu einer spitzen Form aufstreichen. Mit dem Bunsenbrenner abflämmen und sofort servieren.

VEGETARISCH **ZUM VORBEREITEN**

Crazy-Glacetorte

FÜR 10–12 Personen
ZUBEREITEN: ca. 2 Stunden
GEFRIEREN: über Nacht
1 Schüssel von 1,75 Liter Inhalt, ca. 20 cm Ø
1 Spritzsack mit Sterntülle

GLACE-TORTE

- **75 g Zucker**
- **1 EL Wasser**
- **75 g geschälte ganze Mandeln,** grob gehackt
- **3 Eigelb**
- **1 Prise Salz**
- **50 g Puderzucker**
- **1 Bio-Zitrone,** abgeriebene Schale und 4 EL Saft
- **5 dl Vollrahm,** steif geschlagen
- **100 g tiefgekühlte Himbeeren**
- **60 g Meringues,** zerkrümelt

GARNITUR

- **4 dl Vollrahm,** steif geschlagen
- **40 g Puderzucker**
- **80 g Johannisbeeren**
- **50 g Himbeeren**
- **12 bunte Macarons**

COULIS

- **150 g tiefgekühlte Himbeeren**
- **1 EL Zitronensaft**
- **25 g Puderzucker**

GLACE-TORTE Zucker mit Wasser in einer Chromstahlpfanne caramelisieren. Mandeln dazugeben, mischen, sofort auf ein Backpapier geben, auskühlen lassen. Fein hacken, beiseitestellen. Eigelb und alle Zutaten bis und mit Zitronensaft mit dem Handrührgerät ca. 5 Minuten zu einer cremigen Masse schlagen. Schlagrahm vorsichtig darunterheben. Himbeeren, Meringues und Mandel-Krokant ebenfalls darunterheben. Masse in die kalt ausgespülte Schüssel giessen, über Nacht gefrieren. Herausnehmen, auf eine Platte stürzen.
GARNITUR Schlagrahm mit dem Puderzucker mischen. Masse in den Spritzsack geben und nach Belieben auf die Torte spritzen. Restliche Zutaten je mit einem Rahmtupfer auf der Torte verteilen. Bis zum Servieren tiefkühlen.
COULIS Himbeeren mit Zitronensaft und Puderzucker aufkochen, durch ein Sieb streichen, auskühlen lassen. Coulis vor dem Servieren über die Torte giessen.

TIPP
Bei der Garnitur die Fantasie walten lassen.

VEGETARISCH ZUM VORBEREITEN

Caramel-Haselnuss-Glacetorte

FÜR 12 Stück
ZUBEREITEN: ca. 40 Minuten
KÜHL STELLEN: ca. 6 Stunden
GEFRIEREN: ca. 5 Stunden oder über Nacht
Glacemaschine
1 Tarteform von 22 cm Ø

GLACE

- **100 g Zucker**
- **1 EL Wasser**
- **2,5 dl Vollrahm (1),** heiss
- **3,5 dl Milch**
- **2,5 dl Vollrahm (2)**
- **1 Pk. Vanillezucker**
- **6 Eigelb**
- **40 g Zucker**
- **150 g mürbe Caramelbonbons,** gehackt, davon 50 g beiseitegestellt

TORTENBODEN

- **250 g Haselnussstängeli**
- **100 g Butter,** flüssig

GARNITUR

- **50 g Caramelbonbons**
- **0,5 dl Vollrahm**
- **50 g Haselnüsse,** geröstet, grob gehackt

GLACE Zucker mit Wasser in einer Chromstahlpfanne caramelisieren. Mit dem heissen Rahm (1) ablöschen, sofort zudecken und aufkochen, bis sich das Caramel gelöst hat. Milch, Rahm (2) und Vanillezucker dazugeben, aufkochen, beiseitestellen. Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät in einer Schüssel ca. 5 Minuten zu einer cremigen Masse schlagen. Heisse Caramel-Rahm-Masse unter ständigem Rühren dazugiessen, zurück in die Pfanne geben, unter ständigem Rühren bis vors Kochen bringen. Crème sofort durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, unter häufigem Rühren auskühlen lassen, ca. 6 Stunden kühl stellen.

TORTENBODEN Haselnussstängeli in einen Gefrierbeutel geben, verschliessen, mit dem Wallholz fein zerkrümeln. Butter daruntermischen. Masse in die Form geben, Boden und Rand mit einem Löffel satt andrücken, 1 Stunde kühl stellen.
GLACE-MASSE in der Glacemaschine ca. 20 Minuten gefrieren, gehackte Caramelbonbons dazugeben, 2 Minuten weiter gefrieren.
FERTIGSTELLEN Tortenboden herausnehmen, Glace darauf glatt verstreichen, ca. 5 Stunden oder über Nacht gefrieren.
GARNITUR Caramelbonbons mit dem Rahm unter Rühren erhitzen. Torte mit den Haselnüssen bestreuen, flüssiges Caramel darübergiessen, sofort servieren.

VEGETARISCH ZUM VORBEREITEN

BRACK.CH

LIEFERT GENUSS-MOMENTE.

279.–
Philips | Pastamaschine Avance Collection mit Gebäckaufsatz, 4-teilig, weiss
Art. 1280456

ENTDECKEN

Mit Küchenhelfer geht's einfacher
Feines Essen zuzubereiten kann doch so einfach sein. Mit der Pastamaschine Avance Collection mit Gebäckaufsatz (4-teilig) von Philips steht einem leckeren Festessen für Sie und Ihre Liebsten nichts im Wege. Weitere Inspiration für Ihr Festessen erhalten Sie auf **brack.ch/weihnachten/festessen**

Preise inkl. MwSt., Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten.
Preise sind reguläre BRACK.CH-Verkaufspreise vom 29. Oktober 2021.
BRACK.CH AG | 5506 Mägenwil | brack.ch | info@brack.ch | /brack.ch brackch

Exotische Glacetorte

FÜR 12 Stück
ZUBEREITEN: ca. 45 Minuten
GEFRIEREN: ca. 4 Stunden
Glacemaschine
1 Cakeform oder beliebige Form von ca. 20 cm Länge
Klarsichtfolie

ANANAS-SORBET

- **100 g Zucker**
- **600 g frische Ananas,** in Stücken, davon 100 g beiseitegestellt
- **½ cm Ingwerwurzel,** gerieben
- **1 Prise Salz**
- **1 Limette,** heiss abgespült, abgeriebene Schale und Saft

KOKOS-GLACE

- **4 dl Kokosmilch**
- **60 g Zucker**
- **2 EL Limettensaft**
- **1 dl Vollrahm,** steif geschlagen

GARNITUR

- **2 Passionsfrüchte,** Fruchtfleisch ausgekratzt
- **1 Limette,** heiss abgespült, in Stücken
- **100 g Ananas,** in Stücken
- **1 EL getrocknete Kokosschnitze**
- **1 Zweig Pfefferminze,** Blätter abgezupft

ANANAS-SORBET Zucker und alle Zutaten bis und mit Limettenschale zugedeckt ca. 10 Minuten weich köcheln, pürieren, auskühlen lassen. In der Glacemaschine ca. 20 Minuten gefrieren. Masse in die mit Klarsichtfolie ausgelegte Cakeform oder andere Form streichen, 20 Minuten gefrieren.

KOKOS-GLACE Kokosmilch mit Zucker kurz aufkochen, abkühlen lassen. Limettensaft dazugeben. Schlagrahm darunterheben. Masse in der Glacemaschine ca. 20 Minuten gefrieren, bis sie streichbar ist. Glace auf das angefrorene Ananas-Sorbet streichen. Bis zum Servieren mindestens 3 Stunden gefrieren
ANRICHTEN Torte aus der Form auf eine Platte stürzen. Passionsfruchtfleisch über die Torte träufeln, mit Limetten, Ananas, Kokosschnitzen und Pfefferminze garnieren.

TIPP
Selbstgemachte Glace ist tiefgekühlt ca. 1 Woche haltbar.

VEGETARISCH **ZUM VORBEREITEN**

Bananen-Stracciatella-Glacetorte

FÜR 10–12 Stück
ZUBEREITEN: ca. 35 Minuten
KÜHL STELLEN: 1 Stunde
GEFRIEREN: 5 Stunden
Backpapier
1 Silikon-Gugelhupfform von 1,5 Liter Inhalt

SCHOKOLADEN-CRUNCH

- **125 g dunkle Schokolade,** 64% Kakaoanteil, in Stücken
- **50 g Cornflakes,** zerkrümelt
- **50 g Baumnüsse,** fein gehackt

GLACE

- **4–5 sehr weiche Bananen,** in Stücken, 360 g
- **1 EL Zitronensaft**
- **2 EL feinster Zucker**
- **120 g Mascarpone**
- **3,2 dl Vollrahm,** steif geschlagen
- **100 g dunkle Fleur-de-Sel-Schokolade,** fein gehackt

SCHOKOLADEN-CRUNCH Schokolade im warmen Wasserbad schmelzen. Cornflakes und Baumnüsse dazugeben, mischen. Masse auf einem Backpapier auskühlen lassen, ca. 1 Stunde kühl stellen. Herausnehmen, grob hacken.
GLACE Bananen und alle Zutaten bis und mit Mascarpone in eine Schüssel geben, mit dem Mixer zu einer cremigen Masse aufschlagen. Schlagrahm und Schokolade dazugeben und vorsichtig unterheben. Masse in die Gugelhupfform giessen, ca. 5 Stunden gefrieren. Form herausnehmen, Torte auf eine Platte stürzen, Crunch auf und neben der Torte verteilen.

TIPP
Unbedingt eine Silikon-Form verwenden.

VEGETARISCH **ZUM VORBEREITEN**

WMF

SCHÖNE WEIHNACHTEN
BEGINNEN BEI WMF

JETZT
BESTELLEN IM
Haushalt-Shop
SEITE 83–85

SENTIC BESTECK-SET

/ Cromargan protect®
/ Spülmaschinenfest
/ Geschmiedete Messer

EIN GENUSS FÜR DAS AUGE

ZARTE BANDE KNÜPFEN

Ein Band symbolisiert Verbundenheit – und wird somit beim Dekorieren und Geschenke-verpacken zur Herzensangelegenheit.

STYLING: PETRA SALVISBERG FOTOS: FRANCA WENK

Geschenke
Hübscher Kontrast: Mit einem knorrigen Zweiglein unter dem Geschenkband wird eine individuelle Note ins Spiel gebracht.

Das braucht es: Samt- und Seidenbänder, Äste, Weihnachtskugeln, Schere

So geht es: Bänder an den Weihnachtskugeln befestigen und in der gewünschten Länge an die Äste binden. Beim Aufhängen ab und zu einen Schritt zurücktreten, um aus Distanz zu sehen, auf welcher Höhe die nächste Kugel aufgehängt werden soll.

MONA AM

Monte Generoso

Mona besucht die cantine mendrisiensi am Fusse des Monte Generoso. Überwältigt von den Gewölben und dem Duft heranreifender Weine, findet sie wieder zu ihrem Liebsten und zu sich selbst zurück.

«Es gibt dreierlei Sorten von Menschen: solche im Führerstand eines Zuges, solche, die darin als Passagiere sitzen, und solche, die ihn vorüberfahren sehen.» Wenn die Theorien ihres Vaters Mona auch häufig verärgerten, so wusste sie sich doch in strategisch wichtigen Augenblicken daran zu erinnern. Das Dumme dabei war nur, dass dies bei Eliot so gar nicht funktionieren wollte. Seit ihrer Ankunft im Tessin und dem Wiedersehen mit dem studentischen Objekt ihrer Liebe hatte ihre Rundreise durch die Weinbaugebiete der Schweiz eine Form angenommen, die ihr zwar nicht missfiel, zugleich jedoch nicht mehr so recht behagen wollte. «Viererlei Sorten Menschen gibt es, Mona: Du vergisst den, der den Zug erfunden hat!» Nachdem Eliot sich eher als träumerischer denn als unternehmungslustiger Charakter erwiesen hatte, hatte Mona die Wortgefechte, aus denen sie nie als Siegerin hervorgegangen war, zugunsten eines bewegungsorientierten Pragmatismus aufgegeben: «Ich habe mich mit Feliciano Gialdi verabredet – also, entweder du kommst mit oder du wartest hier auf mich und erfindest in der Zwischenzeit ein neues Verkehrsmittel.» Man kann unendlich lange über die Ursachen für eine schlecht laufende Beziehung grübeln und dennoch pünktlich aufbrechen. Es fehlte nicht viel und sie hätten sich sogar noch früher auf den Weg machen müssen, um «dem Gialdi» zu begegnen, wie man ihn im Tessin nannte, wo ihn ein jeder kennt. Mit dem Gesichtsausdruck eines Robert De Niro, der Klasse eines Roger Moore und der Entschlossenheit einer Fussballequipe, die es ins Finale geschafft hat, hatte Feliciano bereits seinen Kilometer geschwommen und den anderen mit dem Velo zurückgelegt gehabt, als er sie auf seinem am Fusse des Monte-Generoso-Massivs gelegenen Gut empfing. Mona hätte gerne spasseshalber einen Vergleich mit Eliot angestellt, der Sohn von Guglielmo – Gründer von Gialdi Vini SA im Jahr 1953 – hatte sie beide jedoch mit seinem Elan bereits mitgerissen. Bei manchen Menschen reicht ein Leben nicht dafür aus, all das, was ihnen durch den Kopf geht, umzusetzen. Das Importgeschäft seines Vaters hatte sich unter seiner Ägide zu einem ausgewachsenen Produktionsunternehmen entwickelt, das er auch nach 56 Jahren laufender Investitionen noch immer weiter ausbaute. Vom Sopraceneri bis zum Sottoceneri gab es gewiss nicht einen Winzer oder auch nur einen Rebstock, der dem feinen Gehör und dem Adlerauge Felicianos entgangen wäre. Lag das an seinem achtjährigen Internatsaufenthalt in Zug, seinem «Nobelgefängnis», wie er es zu nennen pflegte? Seinen in Cormondrèche und Peseux absolvierten Weinbaupraktika? Oder am Ende doch an seinen italienischen Wurzeln? «In diesem Mann steckt ebenso viel Strenge wie Einfallsreichtum», ging es Mona durch den Kopf. Sein grösstes Genie indes bewies er darin, dass es ihm gelungen war, ihren Eliot aus seinem Phlegma zu reissen. Beim Kontakt mit diesem erdverbundenen Geschäftsmann hatte der angehende Anthropologe nicht nur all seine Antennen ausgefahren, sondern auch seinen Schritt beschleunigt, damit ihm auch ja nichts von dem entginge, was Gialdi ihnen mitzuteilen hatte. In seinem besessenen Ehrgeiz, immer und überall alles mitzubekommen, konnte sich Feliciano an das zurückliegende Geschehen in all seinen Details erinnern. Am Fusse des Monte Generoso, in den Ende des 19. Jahrhunderts angelegten Gewölben, die seinem Vater als Weindepot gedient hatten, sollte sich Gialdi bald ganz den für den Fels so charakteristischen Frischluftkanälen, den «blasenden Mündern», zuwenden. Als sie die prachtvoll restaurierten «cantine mendrisiensi» betraten, war es mit einem Mal so, als wären alle Erläuterungen des Gutsbesitzers überflüssig geworden. Da ruhten wie in einen Dornröschenschlaf versunkene alte Holzfässer mit ihrem noch immer im Reifen begriffenen, kostbaren Nektar, und im Fels ringsum liess sich eine Reihe natürlicher, mundgleicher Öffnungen erkennen, denen eine sanfte, ebenmässige Brise entströmte. Eine Brise, die Mona zur Ruhe kommen liess. Mochte die Welt draussen toben, mochten die Menschen miteinander streiten, kämpfen und sich wieder versöhnen, hier war nur Platz für die Geduld dessen, was sie überdauern würde. In diesem Kosmos glich Gialdi einem immer wieder aufs Neue staunensfähigen Kind. Einmal mehr musste Mona ihrer Manie entsagen, Menschen miteinander zu vergleichen, insgeheim hoffte sie jedoch, dass Eliot mit zunehmendem Alter seinen Platz auf dieser Seite der Welt wählen würde.

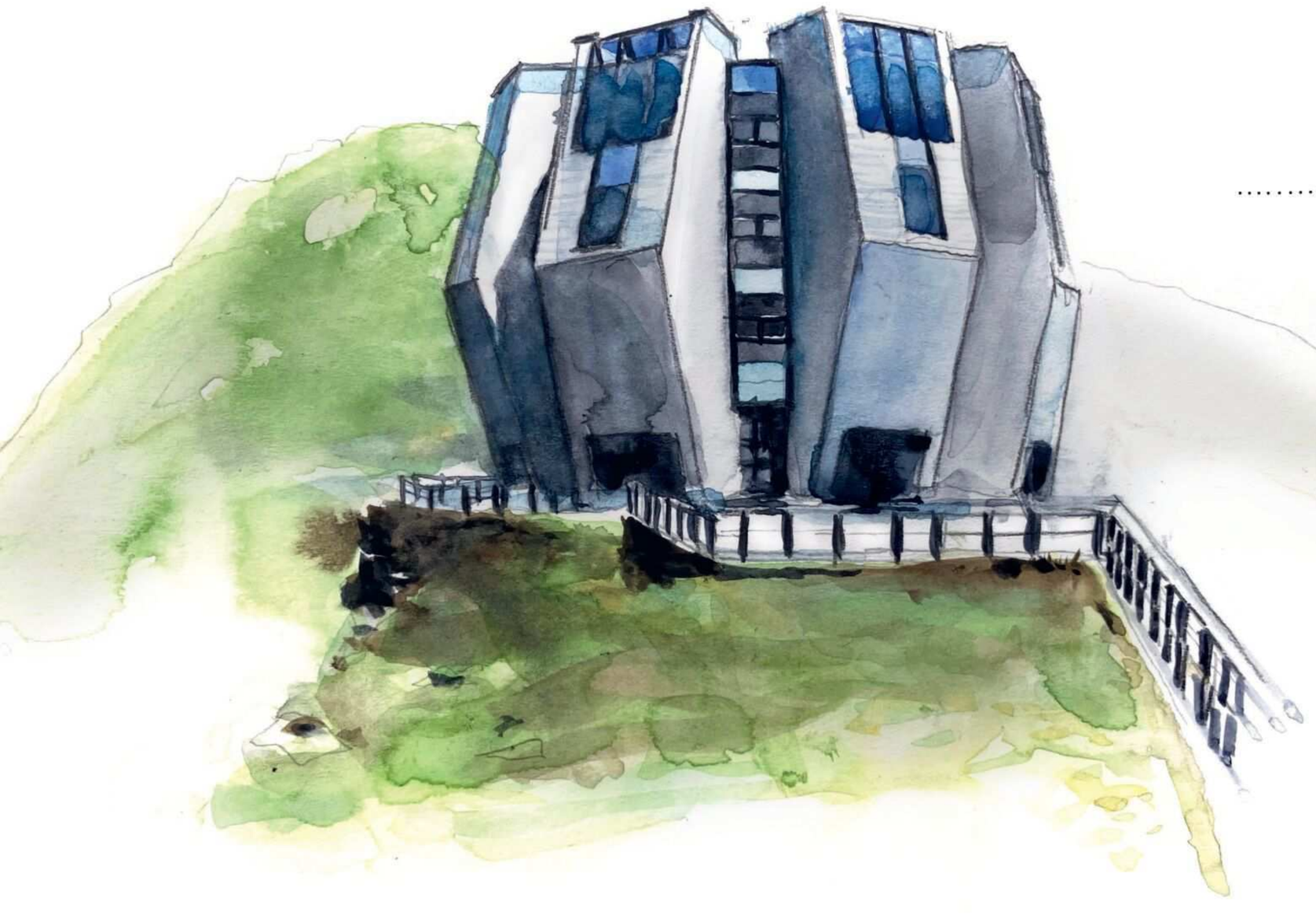
Wer ist Mona? Bekannt wurde Mona als Titelheldin im Büchlein «Le monde de Mona» des Autoren-Trios Gilles Besse (Önologe), Manuella Maury (Autorin und Journalistin) und Dominique Studer (Illustrator). Infos: www.jrgermanier.ch/shop
In unserer literarischen Serie «Monas Reise durch die Welt der Schweizer Weine» begleiten wir Mona zu Winzern, entdecken die Poesie der Wein-Trouvaillen und der regionalen Spezialitäten, die optimal mit den erlesenen Tropfen harmonieren.

Grotto Loverciano

Lust auf den Genuss lokaler Spezialitäten unter den ausladenden Armen schattiger Linden? Der seit mehr als 30 Jahren am Fusse des Gebirges fest verankerte Grotto Loverciano ist eine Adresse, die man im Hinterkopf behalten sollte. Exquisite Charcuterie, eine reichhaltige Käseauswahl, Grillfleisch, delikate Salate und eine Karte mit erlesenen tessinischen Weinen erwarten den Besucher und die Besucherin. Wer dort um 13 Uhr Platz nimmt, macht sich nicht selten erst spät in der Nacht wieder auf den Heimweg.
grottoloverciano.ch

Der Önologe Alfred De Martin

Als Gialdi die Studie zum Wein-Marketing las, die ein junger diplomierter Absolvent der Weinbauschule von Changins verfasst hatte, bemühte er sich umgehend darum, mit deren Autor Kontakt aufzunehmen. Alfred De Martin, der sich in der Zwischenzeit in Tasmanien niedergelassen hatte, nahm seinen Anruf entgegen und begab sich bald auf den Heimweg ins Tessin. Wer einmal das Vertrauen Gialdis gewonnen hat, hat freie Hand – und Nase.
gialdi.ch



Der Monte Generoso

Bei dem in das Bundesinventar der Landschaften und Naturdenkmäler (BLN) aufgenommenen Monte Generoso handelt sich um einen Gebirgszug, der im Grenzgebiet zwischen der Schweiz und Italien gelegenen Lepontinischen Alpen. Mario Botta hat dort in Gipfelnähe, in 1601 Metern Höhe, ein Panorama-Restaurant namens «Steinblume»/«Fiore di pietra» eingerichtet.
montegeneroso.ch

DIE VIELFALT DES SCHWEIZER WEINS,

der Nationalstolz

Nehmen Sie teil an der Entdeckungsreise des Schweizer Weins. Ob im Flachland, direkt am See oder im alpinen Gebiet, die Schweiz bietet eine Topografie, welche so vielfältig ist wie ihre Rebsorten. Jede der sechs Weinbauregionen hält für Sie Überraschungen bereit.

Wir beginnen unsere Tour in der grössten Weinregion, dem Wallis. Spektakuläre Weinberge, oft auf Terrassen, erstrecken sich entlang der Rhone. Unter den regionalen Rebsorten finden Sie die Petite Arvine mit ihren Zitrus- oder Glyzinienaromen, ihrer Lebendigkeit und ihren salzigen Noten im Abgang. Bei den roten Rebsorten sticht der Cornalin mit seinem schönen Ausdruck hervor, der ebenso samtig wie fruchtig ist. Dies sind nur einige Beispiele für die vielen Rebsorten, die auf diesen Terrassen im Herzen des Alpenmassivs angebaut werden.

Stolz auf seine Appellationen, seine tausendjährige Geschichte, seine jahrhundertealten Traditionen und sein unglaubliches Panorama, erstreckt sich der Kanton Waadt vom Genfersee bis zum Ende des Neuenburgersees. Bei Spaziergängen auf den Hügeln entdecken Sie die emblematische Rebsorte, den Chasselas. Diese Rebsorte ist ein wahrer Schwamm des Terroirs, sie bietet Aromen von weissen Blumen, Birnen, Zitrone, Butter oder Feuerstein.

In Genf vermischen sich Stadt und Land auf überraschende Weise, auf idyllischen Weinbergsparzellen, wo man Gamaret, Gamay, Aligoté, Sauvignon blanc und viele andere finden kann. Die Weinregion liegt im äussersten Südosten der Schweiz und umgibt die Stadt am Ende des Genfersees.

Die Weinreben der Drei-Seen-Region gedeihen an Hängen, die sich sanft über drei getrennte Bereiche erstrecken: das Westufer des Neuenburgersees, den Bielersee sowie das zwischen Neuenburgersee und Murtensee gelegene Vully. Lassen Sie sich von einigen lokalen Spezialitäten verführen, wie dem Non-Filtré, dem ersten Wein des Jahres aus Chasselas, dem unumgänglichen Œil-de-Perdrix de Neuchâtel, einem Pinot-noir-Rosé, oder einem Traminer du Vully. Südlich der Alpen gibt Merlot den Ton an. Den gibt es in den Varianten weiss, rosé und rot zu geniessen. Die Bondola, eine alte rote Rebsorte aus dem Tessin, bringt lebendige, fruchtige Weine mit Noten von Himbeere, Erdbeere, Kirsche und Veilchen hervor.

Die Weinregion Deutschschweiz erstreckt sich über sechzehn deutschsprachige Kantone. Sie besteht aus einem komplexen Mosaik, das sich hauptsächlich entlang den Ufern der Flüsse und Seen erstreckt, die das Schweizer Mittelland säumen. Hier finden Sie den Riesling-Sylvaner, auch Müller-Thurgau genannt, einen lebendigen und fruchtigen Weisswein. Spezialitäten sind der Räuschling oder Completer. Nicht zu vergessen die Königsrebe des Schweizer Weinbaus, Pinot noir, die Hauptsorte vieler Deutschschweizer Rebberge.

Mit freundlicher Unterstützung von

SWISS WINE | OHNE WENN UND ABER

FOTOS: © UP TO YOU | SWISS WINE PROMOTION

Gilles' Weintipps

DER VOLLMUNDIGE
Heida Toli, AOC Valais, 2020, Weingut Cipolla
Der Heida des Fribourgers Romain Cipolla, der seit 2014 im Oberwallis lebt, ist ein Wein mit Charakter, Finesse und Eleganz. Am Gaumen ist er lang und vollmundig. Der gute Säuregehalt sorgt dafür, dass der Wein mehrere Jahre lang reifen kann. Perfekt zu Walliser Spezialitäten.
CHF 23.–
weingut-cipolla.ch

DER PRICKELNDE
Plaisir Brut, AOC Côtes de l'Orbe, Cave des 13 Coteaux
Die Weinberge der Cave des 13 Coteaux befinden sich im Herzen der Côtes de l'Orbe. Für diesen Schaumwein werden frisch geerntete Riesling-Sylvaner-, Gamay- und Garanoir-Trauben in Büscheln gepresst. Ein prickelndes Gaumenerlebnis für festliche Momente.
CHF 18.50
13coteaux.ch

DER ABGERUNDETE
L'Ovaille Yvorne Grand Cru, AOC Chablais, 2020, Domaine de l'Ovaille
Der Premier Grand Cru der Domaine de l'Ovaille zeichnet sich durch eine feine, noble Nase mit Noten von Lindenblüten, goldenem Apfel, Brotrinde und einer abgerundeten Vollmundigkeit aus. Ein Genuss zu Seefisch, Käse oder Malakoff.
CHF 25.–
ovaille.com

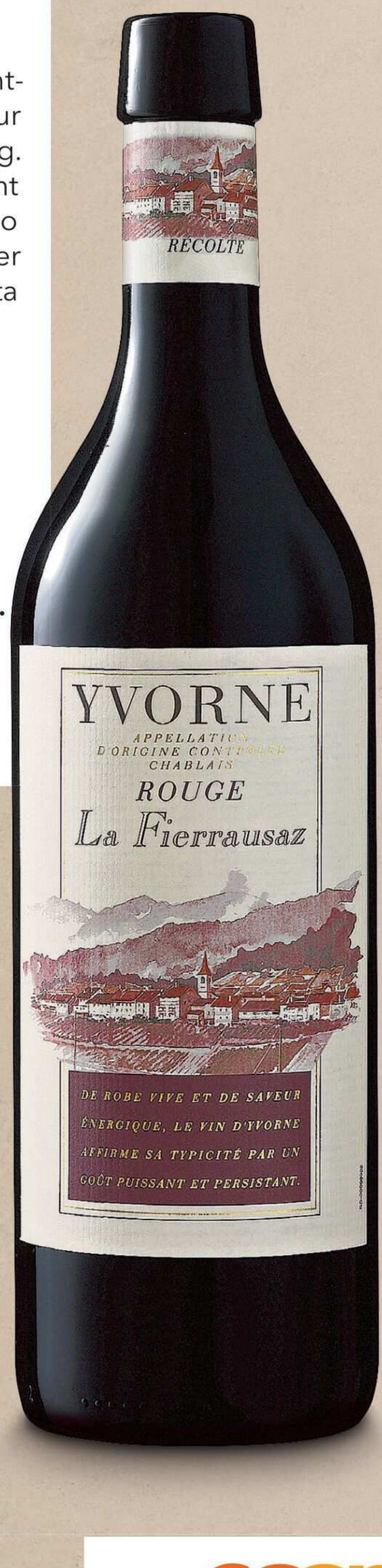
MONDOVINO
Wein nach Deinem Geschmack.

Geschmeidig.

Am Gaumen saftig, fruchtbetont, mit weicher Struktur und aromatischem Abgang. Rote Yvornes sind vielleicht nicht so geläufig, dafür umso geschmeidiger als Begleiter von Braten, Siedfleisch, Pasta oder Käse.

CHABLAIS AOC
YVORNE
LA FIERRAUSAZ,
70 CL

13.50
(10 cl = 1.93)



Preisänderungen sind vorbehalten. Coop verkauft keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren. Erhältlich in ausgewählten Coop Supermärkten sowie unter mondovino.ch

coop
Für mich und dich.

Rauchlachs auf Pumpernickel

FOTO: MARCO ZAUGG

BIOSUISSE

SCHNELL GEMACHT

Pumpernickel mit Randen-Meerrettich-Frischkäse und Rauchlachs

150 g Meerrettich-Frischkäse mit etwas Randensaft mischen, würzen und auf Pumpernickel streichen. Mit 150 g Rauchlachs belegen, vierteln und mit Zitronenfilets und Dill garnieren.

DER GESCHMEIDIGE

Malbec 1er Cru Coteau de Choulex, AOC Genève, 2020, Domaine de Miolan

Die Domaine de Miolan wird seit 1997 von Bertrand Favre bewirtschaftet. Favres Weine gewinnen regelmässig Preise an nationalen Wettbewerben und er selbst wurde als «Schweizer Bio-Winzer» ausgezeichnet. Dieser Malbec punktet mit Aromen von Blumen und Gewürzen, einer aparten Struktur und Geschmeidigkeit. (Dieser Jahrgang wird im Frühjahr 2022 erhältlich sein.)

CHF 21.–, domainedemiolan.ch

Pink Box × annabelle

Beauty-Neuheiten, direkt in deinen Briefkasten! Annabelle und Pink Box spannen für diese Beauty Box zusammen und bringen deine Must-haves zu dir nach Hause.

Jetzt erhältlich

für CHF 19.95

Im Wert von CHF 43.–
auf pinkbox.ch

Pink Box

SCHWARZ-WURZEL

Die Schwarzwurzel ist eine Meisterin der Tarnung. Unter ihrer rauen, dunklen Schale verbirgt sich schneeweisses Fleisch, das saftig, schmackhaft und nährstoffreich zugleich ist.

REZEPT & STYLING: STEFAN WÄLTY FOTO: MARCO ZAUGG TEXTE: STEPHANIE RIEDI

DIVA
DER UNTERWELT

Die Schwarzwurzel ist eine Geliebte, die erobert werden will. Schon die kleinste Verletzung bei der Ernte führt dazu, dass die bis zu 40 cm lange, im dunklen Erdreich wurzelnde Diva ihre Säfte und Aromen zurückzieht. Auch beim Entkleiden respektive Schälen empfiehlt es sich, das kapriziöse Gewächs mit (Samt-)Handschuhen anzufassen, da sie einen milchigen Saft aussondert, der die Hände verfärbt. Damit ihr schneeweisses Fleisch erhalten bleibt, gönnt man ihr am besten ein Zitronenwasserbad.

INNERE WERTE

Unter seiner schwarzen Schale verbirgt das spargelähnliche, kalorienarme Gemüse einen wahren Schatz an Nährstoffen. Besonders reichlich vertreten sind z. B. Kalzium, Eisen und Phosphor. Zudem enthält die Schwarzwurzel eine Menge Inulin, das als wohltuend gilt für die Verdauung, die Darmflora und den Fettstoffwechsel.

Konfierte Schwarzwurzeln mit Orangen

FÜR 4 Personen als Vorspeise
ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten
KONFIEREN IM OFEN: ca. 2 Stunden
Auflaufform von 20×30 cm

- **1 kg Schwarzwurzeln,** geschält, in 20-cm-Stücken (siehe Tipp)
- **3 dl Olivenöl**
- **1 Zimtstange**
- **4 Sternanis**
- **1 EL schwarze Pfefferkörner**
- **1 Bio-Blutorange,** in Scheiben
- **4 Lorbeerblätter**
- **½ TL Salz**

ZUBEREITEN Schwarzwurzeln zusammen mit allen weiteren Zutaten in die Auflaufform geben.
KONFIEREN In der Mitte des auf 160 °C vorgeheizten Ofens ca. 2 Stunden konfieren, bis die Schwarzwurzeln weich gegart sind.

TIPPS
- Zum Schälen der Schwarzwurzeln Handschuhe tragen.
- Zu den konfierten Schwarzwurzeln Kartoffelstock oder Bratkartoffeln servieren.
- Das restliche Öl kann für Gemüsegerichte oder Pastagerichte weiterverwendet werden.

VEGAN **LEICHT** **GÜNSTIG**
ZUM VORBEREITEN

Es española

Die Schwarzwurzel ist eine echte Spanierin. Davon zeugt der lateinische Name Scorzonera hispanica. In seiner Heimat wurde das wild wachsende Gewächs einst gegen Schlangenbisse eingesetzt. Deshalb wird sie noch heute da und dort Viperwurzel oder Schlangengras genannt.

10
GRAMM

Schwarzwurzeln essen wir durchschnittlich pro Kopf und Jahr in der Schweiz. Geerntet werden denn auch nur rund 70 Tonnen jährlich. Frisch gestochene Schwarzwurzeln gibt es von Oktober bis Mai.

Multitalent

Schwarzwurzeln werden gern mit Spargeln verglichen, wobei ihr Aroma etwas ausgeprägter ist. Schwarzwurzeln schmecken fein-würzig und leicht nussig. Im Biss erinnern sie an Rüebli oder Pastinaken. Sie lassen sich roh geniessen, al dente gegart, gebraten, frittiert oder gratiniert.

Eine Spezialität der Leibachers sind die saisongerechten Sujets. Wie hier die Weihnachtskollektion zeigt

Geschwister Biber

1 Der Teig aus Bio-Dinkelmehl. **2** Sorgfältiges Füllen. **3** Ausgestochen wird von Hand. **4** Weihnachtsbiber beim Auskühlen.

Im zürcherischen Illnau produzieren die Geschwister Leibacher Biber der besten Qualität. Mit erlesenen Zutaten, Handarbeit und viel Herzblut.

TEXTE & FOTOS: JEAN-PIERRE RITLER REZEPT & STYLING: KILIAN HÜRLIMANN FOTO: CHRISTINE BENZ

Nach dem Pressen wird sorgfältig die Vorderseite vom Mödeli getrennt.

FOTO: REGINA JÄGER

Leidenschaft für den Biber: die Geschwister Claudio, Silvan und Petra Leibacher.

Claudio Leibacher drückt sanft den Teig auf das handgeschnitzte «Mödeli» aus Birnbaumholz, bis sich das Muster in die weiche Masse geprägt hat. Dann verteilt er eine fein duftende Füllung aus frisch geschälten Mandeln, würzigem Waldhonig und einem Hauch Zitrone mit dem Spritzsack in die Form. Eine weitere Lage Teig, dann kommen die Rohlinge für 12 Minuten in den 230 Grad heissen Ofen. Tags darauf werden die bildschönen Gebäcke von Hand verpackt und verschickt.

Biberli können industriell hergestellte Massenware sein. Oder kleine Kunstwerke wie die der Leibachers. Der Unterschied macht – wie so oft im Leben – die Leidenschaft. Die wurde bei Claudio Leibacher 2010 entfacht. Er hatte gerade sein Geschichtsstudium beendet und war auf der Suche nach einem Job. «Eigentlich wollte ich in einem Museum arbeiten», erzählt er. Doch die Suche war mühsam, und so frönte er seinem Hobby: dem Aufspüren alter Dinge.

Aus dem Einmann- wird ein Familienbetrieb

Eine Sammlung von antiken Bibermodeln, die Claudio Leibacher von einer Appenzeller Bäckerei erwarb, brachte die Wende. Die schönen Bilder und die traditionelle Schnitzkunst aus der Heimat seines Grossvaters faszinierten ihn. «Da wollte ich wissen, wie ein echter Biber entsteht.» Nach Praktika bei verschiedenen Bäckereien und Holzbildhauern tüftelte Claudio Leibacher wochenlang an der richtigen Rezeptur, kaufte Maschinen, machte unzählige Verkostungen mit Freunden und Familie. Um das Handwerk von der Pike auf zu lernen, begann er eine Bäcker-Konditor-Lehre, die er mit 28 Jahren abschloss.

Schon während der Lehre verkaufte er immer wieder ein paar Biber an interessierte Geniesser. Doch erst als sein Bruder in das Geschäft einstieg, wurde aus dem bis dahin nur Insidern bekannten Einmann-Hobbybetrieb eine florierende Familien-Manufaktur. «Ich habe Betriebswirtschaft studiert und gemerkt, dass ich in vielen Bereichen helfen konnte», erklärt Silvan Leibacher. Er machte sich an das Marketing, den Verkauf, entwarf die modernen Verpackungen und schaute, dass die Zahlen stimmen.

Die beiden zogen mit ihrer Manufaktur zuerst in den Keller des Elternhauses, so mussten sie keine Miete bezahlen. «Aber als auch noch die Garage voll war und sich vor Weihnachten die Pakete auf dem Klavier in der Stube türmten, mussten wir eine neue Lösung finden», erinnert sich Silvan Leibacher an die Gründerzeiten.

Vater Harry Leibacher fand schliesslich eine ehemalige Poststelle im zürcherischen Illnau, die er zu einer kleinen Fabrik umbaute. An die «Vormieterin», die Post, erinnern

Claudio Leibacher braucht bis zu mehreren Tagen für das Schnitzen der Mödeli.

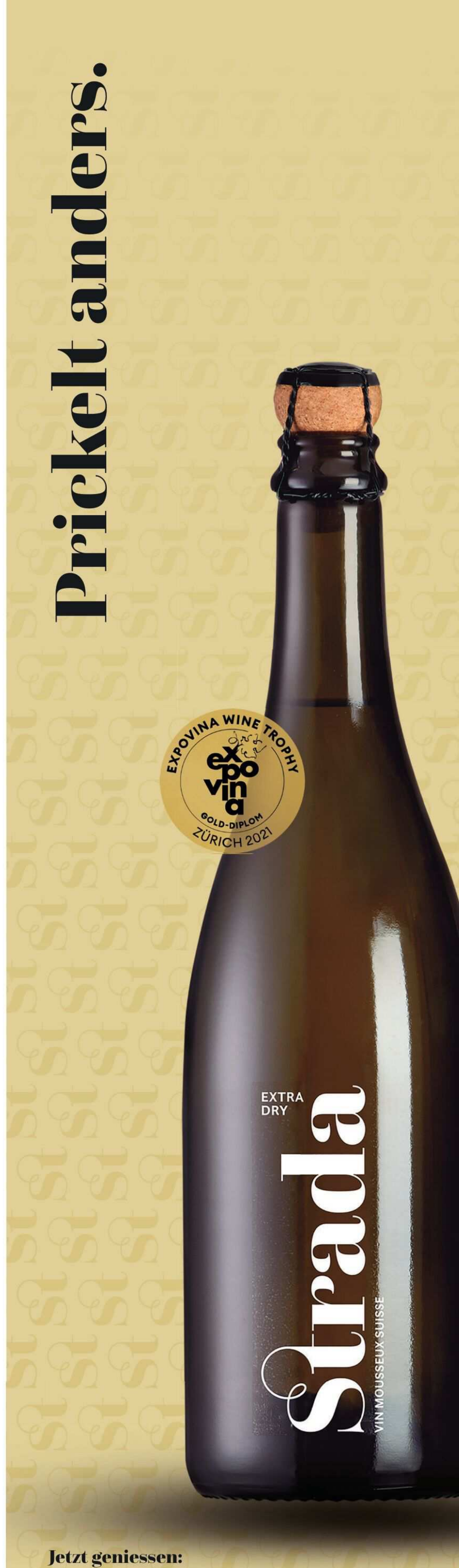
noch die Schalterhalle und die Gitter an den Fenstern. Heute werden in diesem Gebäude von 30 Teilzeit-Angestellten 20 Tonnen Biber pro Jahr hergestellt, die in Feinkostläden in der ganzen Schweiz verkauft werden. Seit zwei Jahren arbeitet auch Schwester Petra mit im Familienbetrieb.

Der Erfolg basiert auf vielen Faktoren. Der wichtigste: das Produkt. «Ich wollte einen Biber machen, den auch ich gern essen würde», so Claudio Leibacher. Also setzt er auf beste einheimische Zutaten: Zürcher Oberländer Waldhonig, Zürcher Unterländer Bio-Dinkelmehl, Ustermer Bio-Milch und goldprämierter Kirsch aus Lauerz. Dazu kommen Bio-Mandeln aus Kalifornien, die frisch geschält werden – und das alles in Handarbeit, was natürlich seinen Preis hat.

Pioniergeist auf allen Ebenen

«Die Kosten waren am Anfang ein grosses Thema», erinnert sich Silvan Leibacher. «Wir mussten den Kunden erklären, wieso unser Biber teurer ist als ein industriell hergestellter vom Kiosk. Regionale Produkte sind zwar heute im Trend, vor zehn Jahren war das aber nicht der Fall.»

Vorreiter waren die Biber-Brüder auch, was die Produktion von veganen Bibern anbelangt. «Daran haben wir über ein Jahr lang getüftelt. Es ist eine echte Challenge, ohne tierische Produkte zu backen», erklärt Claudio Leibacher.



Mandel-Latte

FÜR 1 Glas
ZUBEREITEN: ca. 5 Minuten

2,5 dl	Mandelmilch
½ EL	Honig
2 cl	Amaretto

ZUBEREITEN Mandelmilch und Honig in einer Pfanne erhitzen. Milch mit dem Mixer schaumig mixen und in ein grosses Glas füllen, mit Amaretto parfümieren und servieren.

VEGETARISCH **SCHNELL**
GÜNSTIG

Ein weiterer Hit ist der weisse Biber, eine fast vergessene Spezialität aus der Ostschweiz. Die Biberli sind umhüllt von einem knusprigen Chräbelimantel und gefüllt mit aromatisch gerösteten Haselnüssen und einem Schuss Zitrone.

Sinnige und stimmige Sujets
Gleichsam den letzten Schliff bekommen Leibachers Biber durch einzigartige Verzierungen. «Appenzeller Sujets machen im Zürcher Oberland wenig Sinn», so Claudio Leibacher, «wir wollten eigene machen.» Jedes Jahr schnitzt der Biber-Meister etwa 70 Sujets von Hand, auf Wunsch auch Firmenlogos, Werbe- oder Ortssujets. Der Schnitzprozess dauert vom ersten Entwurf bis zum fertigen Bibermodel zwischen zwei Stunden und mehreren Tagen, abhängig von der Komplexität des Sujets.

Dass Leibachers handgemachte Biber mittlerweile auch online erhältlich sind, versteht sich bei der Familienpower und -passion schon fast von selbst: **biber-manufaktur.ch**

OTTO'S

Hugo Boss
Bottled Night
Homme
EdT
200 ml
54.90
Konkurrenzvergleich 147.90
Auch online erhältlich. ottos.ch

Paco Rabanne
Invictus Onyx
Collection
Homme
EdT
100 ml
69.90
Konkurrenzvergleich 114.90
Auch online erhältlich. ottos.ch

Laura Biagiotti
Roma
Homme
EdT
125 ml
49.90
Konkurrenzvergleich 84.90
Auch online erhältlich. ottos.ch

Thierry Mugler
Alien
Femme
EdP
60 ml
64.90
Konkurrenzvergleich 134.-
Auch online erhältlich. ottos.ch

Giorgio Armani
Sì
Femme
EdP
50 ml
64.90
Konkurrenzvergleich 129.90
Auch online erhältlich. ottos.ch

Gaultier
Classique
Femme
EdT
100 ml
59.90
Konkurrenzvergleich 132.90
Auch online erhältlich. ottos.ch

Bulgari
Goldea
Femme
EdP
50 ml
49.90
Konkurrenzvergleich 88.-
Auch online erhältlich. ottos.ch

Markenparfums extrem günstig.
Auch online über ottos.ch

Hugo Boss
The Scent
Femme
EdP 50 ml +
Bodylotion 100 ml
49.90
Konkurrenzvergleich 107.-
Auch online erhältlich. ottos.ch

Riesenauswahl. Immer. Günstig. ottos.ch

Orangeat und Zitronat

SELBER MACHEN

Sie sind klein, mega fein und als Aromaspender für gewisse Weihnachtsgebäcke, Desserts und sogar für Saucen unentbehrlich: Orangeat und Zitronat.

TEXT: STEFAN WÄLTY
REZEPT: BEATRIX LEONHARDT
ILLUSTRATION: YING XU

Orangeat und Zitronat sind eine Art Special Agents in der Küche. Man braucht sie nicht oft, aber wenn, dann sind sie unersetzlich und erfüllen einen bestimmten Job, den andere nicht erledigen können. Sie sind zum Beispiel in einem schweren English Plum Cake als Geschmacksgeber so unersetzlich wie in einer üppigen Cassata siciliana.

Bei den beiden Fruchterzeugnissen handelt es sich um Orangen- bzw. Zitronenschalen, die kandiert, also langsam und sorgfältig über längere Zeit in Zuckersirup eingekocht werden. Wichtig dabei ist, dass ein Teil vom bitteren weissen Teil der Schale mitverwendet wird. Nur so entsteht dieser typische süss-säuerliche, leicht bittere Geschmack, der gewissen Gerichten den letzten Schliff gibt. Meist wird das Duo in Weihnachtsgebäck wie eben Plum Cake oder Stollen verwendet, ebenso gut kann man die beiden für andere Desserts einsetzen, etwa Puddings oder Crèmes. Experimentierfreudige geben etwas davon in einen dunklen Jus zu rotem Fleisch oder einem festlichen Braten.

Orangeat und Zitronat

ZUBEREITEN: ca. 3 Stunden
TROCKNEN LASSEN: 24 Stunden

4	**Bio-Orangen oder Bio-Zitronen**
	Wasser, siedend
1 Liter	**Wasser**
1 kg	**Zucker**

ZUBEREITEN Früchte halbieren, Saft auspressen. Schale nochmals längs halbieren, wenig von der weissen Haut mit einem scharfen Messer entfernen, die Schale sollte höchstens 3 mm dick sein. Schale in ca. 4 mm breite Streifen schneiden. Diese in siedendes Wasser geben, kurz ziehen lassen, sofort abgiessen, mit kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen. Vorgang mit frischem Wasser wiederholen und nochmals mit kaltem Wasser abschrecken.
WASSER mit Zucker aufkochen, Orangen- und Zitronenstreifen beigeben, Hitze reduzieren, bei kleiner Hitze 2–2½ Stunden köcheln, bis sie leicht glasig werden. Fruchtstreifen abtropfen lassen, auf dem Blech verteilen, 24 Stunden trocknen lassen. Fruchtstreifen in kleine Würfeli schneiden. Falls sie zu klebrig sind, vor dem Schneiden in Zucker wenden.

TIPPS

- Sobald die Orangen- und Zitronenstreifen glasig sind, sofort weiterverarbeiten, sonst werden sie hart.
- Orangeat bzw. Zitronat in einer Dose verschlossen kühl aufbewahren. So sind sie ca. 3 Wochen haltbar.

VEGETARISCH ZUM VORBEREITEN
GÜNSTIG VEGAN

Der Experten-Tipp
von Beatrix Leonhardt

Ich friere regelmässig Orangen- und Zitronenschalen ein und verarbeite sie zu Orangeat und Zitronat, sobald ich eine gewisse Menge beisammen habe.
Den aromatischen Sirup verwende ich zum Süssen einer heissen Schoggi, zum Würzen oder Bestreichen von Weihnachtsguetzli.

Haushalt-Shop

BY LE MENU

Käsefondue-Set Goldglocke oder Alpina

Nicht nur ein Genuss an Festtagen

- Hochwertige weisse Tonmasse
- Induktions-Caquelon 23 cm
- Rechaud
- Pastenbrenner gefüllt mit Brennpaste
- 6 Gabeln
- *A) Goldglocke:* Schwarzer Scherenschnitt-Aufdruck mit grasenden Kühen und Goldglocken
- *B) Alpina:* Silberfarbene Edelstahlapplikation mit Kuh und Edelweissmotiv

Bestellnummer

A) Goldglocke 10915
B) Alpina 10916

Startpreis: CHF 229.–
Leserpreis: CHF 149.–

Sie sparen CHF 80.–

KUHN RIKON
SWISS DESIGN

Mini-Raclette-Set Alpenglühen

Originelles Geschenk oder Mitbringsel

- Rechaud mit 3 Kerzen befüllt
- Raclette-Pfännchen antihaftbeschichtet
- Ergonomischer Griff
- Raclette-Schaber antihaft-beschichteter Kunststoff
- Optimaler Begleiter bei Wanderungen für eine Stärkung zwischendurch
- Klein und kompakt zum Transportieren
- Geeignet auch als Mini-Rechaud zum Brunch
- Inklusive 12 zusätzlicher Kerzen

Bestellnummer

Rot 10917
Schwarz 10918

Startpreis: CHF 39.80
Leserpreis: CHF 34.90

KUHN RIKON
SWISS DESIGN

Davoserschlitten 110 cm inkl. Holzlehne

Winterplausch für Gross und Klein

- **Geschenk-Tipp für Ihre Liebsten**
- Aus Buchenholz FSC® 100%
- In Tschechien produziert
- Mit Ziehgurt
- Robuste Konstruktion
- Einfache Montage, inkl. Befestigungsklammer
- *Setinhalt:* 1 Davoserschlitten und 1 Holzlehne

Bestellnummer 10545

Startpreis: CHF 202.–
Leserpreis: CHF 129.–

Sie sparen CHF 73.–

Davoser

Sno Bobs in 3 verschiedenen Modellen

Für den Schneespass zu zweit

- Mit Bremse und Steuerrad
- Benutzerfreundlich
- Lange Lebensdauer
- CE- und TÜV-geprüft
- Nettogewicht: 5,4 kg
- Grösse: 109×55,5×18,5 cm
- Sno Taxi gelb/schwarz
- Sno Fire rot
- Sno Police grau/schwarz
- *Weitere Modelle bestellbar unter:* **www.lemenu.ch/shop**

Bestellnummer

Sno Taxi 10310
Sno Fire 10311
Sno Police 10312

Startpreis: CHF 160.–
Leserpreis: CHF 129.–

hamax.

Bestellen Sie jetzt!

Mit der beiliegenden Karte, per Tel. 062 544 92 90 oder unter

www.lemenu.ch/shop

Angebote gültig bis 31.1.2022

Bratpfannen-Set PermaDur Inspire

Nichts anbrennen lassen

- Für fettarmes und schonendes Braten bis hin zu kräftigem Rösten
- Aus hochwertigem Aluminium mit PermaDur® Antihaftversiegelung für eine mühelose Reinigung
- Heizt schnell auf und ist leicht für extremen Kochkomfort
- Geeignet für alle Herdarten, inklusive Induktion.
- *Setinhalt:* Stielpfanne 24 cm und 28 cm mit Wender

Bestellnummer 10919

Startpreis: CHF 119.–
Leserpreis: CHF 89.–

Sie sparen CHF 30.–

Besteck-Set Sentic 30-teilig

Für unvergessliche Genussmomente

- Premium Look & Feel
- Extrem widerstandsfähig gegen Kratzer und Gebrauchsspuren
- Dank Cromargan protect® bleibt Ihr Besteck schön wie am ersten Tag.
- Besonders pflegeleicht und spülmaschinenfest
- Geschmiedete Messer für lang anhaltende Schärfe
- Je 6× Menülöffel, Menügabel, Menümesser, Kaffeelöffel und Kuchengabel

Bestellnummer 10920

Startpreis: CHF 349.–
Leserpreis: CHF 239.–

Sie sparen CHF 110.–

Akku-Korkenzieher LED

Ein willkommenes Geschenk

- Für einfaches Öffnen von Weinflaschen: Nur ein leichter Knopfdruck und der elektrische Korkenzieher arbeitet ganz selbstständig.
- Hochwertiger, eleganter und kompakter Korkenzieher mit LED-Licht und Akku
- Netzadapter 230V mit Ladegerät und Kabel
- Der Kapselschneider ist gleichzeitig auch Standfuss.

Bestellnummer 10755

Startpreis: CHF 49.95
Leserpreis: CHF 39.–

Sie sparen CHF 10.95

Profi-Speiseringe FORMIDABLE

Bringt Vor-, Haupt- oder Nachspeise in Form

- Verschiedene Ringgrössen mit passendem Stempel
- Edelstahl
- 10-teiliges Set
- Je 2 Ringe pro Grösse: Ø 4 cm × H 3 cm, Ø 6 cm × H 4 cm, Ø 8 cm × H 5 cm
- *Setinhalt:* 2 Ringe je Grösse, je ein passender Ausstecher und 1 Griff

Bestellnummer 10766

Startpreis: CHF 48.60
Leserpreis: CHF 43.–

Sie sparen CHF 5.60

WMF WMF VIN BOUQUET GEFU®

Die kleinste Küchenmaschine der Welt für Sie ausgewählt!

Sie sparen CHF 20.–

Gusseisenbräter rund 28 cm Kobaltblau

Perfekt zum scharfen Anbraten

- Ideal zum Braten, Kochen, Garen und Brotbacken
- Für alle Herdarten inkl. Induktion und für den Backofen geeignet
- Strapazierfähige Emaillierung innen und aussen
- Durchmesser: 28 cm
- Inhalt: 4,2 Liter
- Leicht zu reinigen
- Material: Gusseisen
- Garantie: 30 Jahre
- *Weitere Töpfe von Le Creuset bestellbar unter:* **www.lemenu.ch/shop**

Bestellnummer 10914

Startpreis: CHF 379.–
Leserpreis: CHF 229.–

Sie sparen CHF 150.–

LE CREUSET®

«bamix® SliceSy®»

Die perfekte Ergänzung zu allen bamix® Stabmixern

- Neben dem Hacken, Hobeln und Raspeln kann der SliceSy® auch leichte Teige zubereiten.
- Antrieb mit bamix® Mixstab
- Mindestleistung 180 Watt
- *Folgende Einsätze werden mitgeliefert:*
  3 leistungsfähige Raspeln (fein, mittel, grob)
  2 Scheibenschneider (fein und grob)
  1 Hackmesser

Bestellnummer 10316

Startpreis: CHF 149.–
Leserpreis: CHF 129.–

bamix®
of Switzerland

bamix® Stabmixer SwissLine – Swiss Edition

Mehr Schweiz geht nicht!

Der bamix wird zu 100% seit 1960 in der Schweiz in Mettlen, im Kanton Thurgau, entwickelt und produziert.

- Für ambitionierte Hobby-Köche
- Erledigt Arbeiten in der Küche mühelos
- Nachhaltige Lieferkette mit höchster Qualität
- Lebenslange Garantie auf den Motor
- Vielfältig einsetzbar
- Schweizer Design
- Für fast alle Rezepte und Anwendungen
- Ein/Aus-Schalter
- Kompatibel mit bamix® Zubehör
- Bis zu 17000 Umdrehungen pro Minute
- Leistung: 200 Watt
- *Setinhalt SwissLine:*
  Stabmixer rot mit Schweizerkreuz, Multimesser, Schlagscheibe, Quirl, Stativ, Becher 400 ml mit Deckel schwarz, Krug 1000 ml mit Deckel schwarz, Processormühle

Bestellnummer 10107

Startpreis: CHF 279.–
Leserpreis: CHF 189.–

Sie sparen CHF 90.–

bamix®
of Switzerland

Kompakt oder fliessend?

Zwei Risotto-Fans, zwei Meinungen

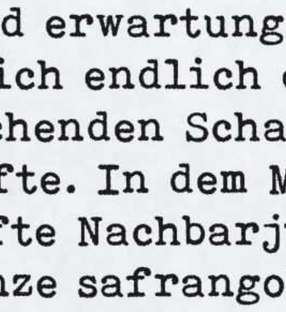
ANDREA MÄUSLI
Chefredaktorin bei le menu

Ich habe eine einfache Erklärung dafür, warum ich flüssigen Risotto nicht mag. Dort, wo ich aufwuchs, gab es jeden Sommer ein Quartierfest. Das war für uns Kinder ein wenig wie Weihnachten, nein, sogar etwas besser als Weihnachten (man durfte die ganze Nacht aufbleiben). Einer unserer Nachbarn zauberte jedes Jahr einen grossen Kessel voll safrangoldenem Risotto, den man schon von Weitem riechen konnte. Der Risotto war nicht nur sehr fein und schön anzuschauen, er war auch sehr flüssig. Nun stellen Sie sich vor, wie ich als kleines Mädchen geduldig und erwartungsvoll in der Reihe stand, bis ich endlich einen Teller voll des wohlriechenden Schatzes in den Händen halten durfte. In dem Moment stiess mich der rüpelhafte Nachbarjunge in den Rücken und die ganze safrangoldene Flüssigkeit ergoss sich über meine blütenweissen Turnschuhe. Seither mag ich keinen flüssigen Risotto mehr. Ende der Diskussion.

STEFAN WÄLTY
Rezeptautor bei le menu

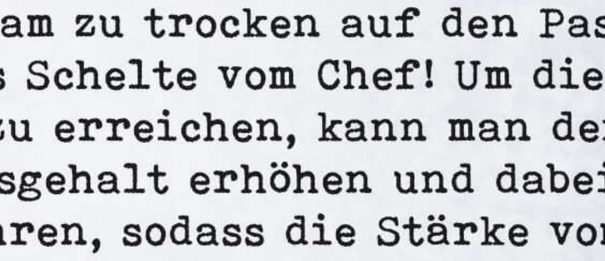
Zugegeben: Bei Risotto bin ich sehr heikel. Mit 21 Jahren habe ich einige Sommersaisons im Tessin absolviert. Damals war der legendäre Othmar Schlegel noch Tätschmeister und Küchenchef im Hotel Castello del Sole in Ascona. Schlegel, seines Zeichens Risotto-Connaisseur, stand oft neben mir und hat mir besonders bei der Zubereitung von Risotto mehr als genau auf die Finger geschaut. «All'onda» musste er sein, wie die Italiener sagen, also wellig, samtig und weich fliessend. Wehe der Risotto kam zu trocken auf den Pass; dann gab es Schelte vom Chef! Um die Cremigkeit zu erreichen, kann man den Flüssigkeitsgehalt erhöhen und dabei fleissig rühren, sodass die Stärke vom Reiskorn in die Flüssigkeit übergeht. Und: Ich nehme am Schluss unanständig viel Butter zum Aufmontieren. Ein bisschen Sünde darf beim Risotto sein!

kompakt



Aufgabeln versus auslöffeln

fliessend



Kompakt gegen fliessend: Bei der Schnellumfrage unter den Risotto-GeniesserInnen von le menu gewann der fliessende Risotto.
Was ist Ihre Meinung? Jetzt mitdiskutieren auf Facebook und Instagram!

DAS SCHWEIZER

Fritz Fränzi ElternMagazin

Jetzt bestellen auf fritzundfraenzi.ch/elternpass

%

Mit dem neuen ElternPass von Fritz+Fränzi erhalten Sie exklusiven Zugang zu über 60 Freizeit- und Bildungsangeboten zu einmaligen Konditionen.*

Das sinnvollste Weihnachtsgeschenk für Eltern: Fritz+Fränzi mit dem neuen ElternPass.

*Zum Beispiel mit einmaligen Winterangeboten in der Region Klewenalp-Vierwaldstättersee.

EINFACH & SCHNELL

7 BLITZ-GERICHTE FÜR DEN JAHRESENDSPURT

REZEPTE UND STYLING: ANDREA MÄUSLI
FOTOS: DANIEL VALANCE

Hirsotto mit Randen und Rüeblisaft

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN: ca. 35 Minuten

400 g	**rohe Randen,** in feinen Schnitzen
2 EL	**Olivenöl**
1	**Zwiebel,** fein gehackt
300 g	**Goldhirse**
2 dl	**Weisswein**
6 dl	**Gemüsebouillon**
2–3 dl	**Rüeblisaft**
1 TL	**Salz, Pfeffer nach Bedarf**
½ Bund	**Thymian,** zerzupft
50 g	**Sbrinz AOP,** gehobelt

ZUBEREITEN Randenschnitze im warmen Öl beidseitig je ca. 5 Minuten anbraten, herausnehmen, warm stellen. Zwiebel in derselben Pfanne andämpfen. Hirse beigeben, kurz mitdämpfen. Mit Wein, Bouillon und Saft ablöschen. Aufkochen und unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten köcheln, bis die Hirse gar ist. Hirsotto würzen, mit Randenschnitzen, Thymian und Sbrinz anrichten.

VEGETARISCH SCHNELL
LEICHT GÜNSTIG

Waldorfsalat

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN: ca. 25 Minuten

- **300 g** **Jogurt nature** (Bifidus)
- **1** **Zitrone,** ganzer Saft
- **1 EL** **Baumnuss- oder Olivenöl**
- **1 TL** **Salz, Pfeffer**
- **1** **Knollensellerie,** ca. 600 g, grob gerieben (Röstiraffel oder Zyliss)
- **2** **rotschalige Äpfel,** 1 grob gerieben, 1 in feinen Scheiben
- **1 Dose** **Ananas,** 200 g, abgetropft, in Vierteln
- **70 g** **Baumnüsse,** grob gehackt, die Hälfte beiseitegestellt

ZUBEREITEN Jogurt mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer gut verrühren. Sellerie und alle restlichen Zutaten beigeben. Gut mischen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Salat anrichten, beiseitegestellte Baumnüsse darüberstreuen.

TIPP
Wer es etwas reichhaltiger mag, ersetzt einen Teil des Jogurts mit Mayonnaise oder Crème fraîche.

VEGETARISCH **SCHNELL**
LEICHT **ZUM VORBEREITEN**
GÜNSTIG

Wirz-Nuss-Pasta

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN: ca. 25 Minuten

- **1 Zwiebel,** fein gehackt
- **2 Knoblauchzehen,** fein geschnitten
- **1 EL Butter**
- **500 g Wirz,** in feinen Streifen
- **1 dl Weisswein**
- **1 dl Halbrahm**
- **1 TL Salz, Pfeffer**
- **1 Bio-Orange,** abgeriebene Schale, wenig Saft
- **500 g Teigwaren,** z. B. Casarecce
- **Salzwasser,** siedend
- **100 g Haselnüsse,** fein gehackt
- **40 g Sbrinz AOP,** gerieben

ZUBEREITEN Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen. Wirz beigeben, mitdämpfen. Wein dazugiessen, einkochen, bis die Flüssigkeit verdampft und der Wirz weich ist. Halbrahm dazugiessen, aufkochen, würzen. Orangenschale und -saft beigeben. Pasta im siedenden Salzwasser al dente garen, abgiessen, abtropfen lassen. Mit dem Gemüse und den Haselnüssen mischen, sofort servieren. Käse dazu servieren.

VEGETARISCH **SCHNELL** **LEICHT** **ZUM VORBEREITEN** **GÜNSTIG**

Fruchtig

Schale und Saft einer Bio-Orange bringen eine fruchtige Note ins Aromaspiel von Pasta, Wirz und Nuss.

Rotkohl-Quiche

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten
BACKEN: ca. 30 Minuten
Für ein Blech von ca. 30 cm Ø

- **1** **Zwiebel,** fein gehackt
- **2 EL** **Butter**
- **500 g** **Rotkohl,** Strunk entfernt, fein geschnitten
- **0,5 dl** **Weisswein**
- **1 dl** **Gemüsebouillon**
- **Salz, Pfeffer nach Bedarf**
- **200 g** **Crème fraîche**
- **2** **Eier,** verquirlt
- **1 TL** **Salz, Pfeffer**
- **1** **rund ausgewallter Kuchenteig,** 230 g
- **3–4 EL** **gemahlene Haselnüsse**
- **Ca. 100 g** **Ziegenfrischkäse,** in Stücken

ZUBEREITEN Zwiebel in der Butter andämpfen. Rotkohl beigeben, mitdämpfen. Wein und Bouillon dazugiessen, aufkochen. Köcheln, bis der Kohl weich und die Flüssigkeit verdampft ist, würzen. Etwas abkühlen lassen. Crème fraîche mit Eiern und Gewürzen verrühren. Kuchenteig mit Backpapier in das Blech legen, Rand evtl. einklappen. Boden dicht einstechen und mit Haselnüssen bestreuen. Rotkohlmischung und Käse auf dem Teig verteilen.
BACKEN In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen, lauwarm oder heiss servieren.

VEGETARISCH **SCHNELL** **ZUM VORBEREITEN** **GÜNSTIG**

Fleischkäse mit Spiegelei

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

- **4** Fleischkäsescheiben
- **1 EL** Bratbutter
- **Pfeffer aus der Mühle**
- **4** Eier
- **1 EL** Bratbutter
- **Salz, Pfeffer**
- **100 g** Jungspinat
- **3 EL** Weissweinessig
- **1 TL** grobkörniger Senf
- **½ TL** Salz, Pfeffer
- **2 EL** Crème fraîche
- **1 EL** Rapsöl

ZUBEREITEN Fleischkäse in der Butter beidseitig je ca. 4 Minuten goldbraun braten, pfeffern und warm stellen. Eier nacheinander aufschlagen und in derselben Pfanne in Bratbutter ca. 5 Minuten braten, würzen. Jungspinat auf Tellern anrichten. Essig mit allen Zutaten bis und mit Öl verrühren, über den Spinat träufeln. Fleischkäse und Ei darauf anrichten und sofort servieren.

TIPP
Dazu passt Brot.

SCHNELL **ZUM VORBEREITEN**
GÜNSTIG

Ofenraclette

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN: ca. 10 Minuten
BACKEN: ca. 30 Minuten
Backpapier für das Blech

- **600 g festkochende kleine Kartoffeln,** halbiert oder geviertelt
- **200 g Pastinaken,** in Stücken
- **200 g Rüebli,** in Stücken
- **2 rote Zwiebeln,** in Vierteln
- **Salz, Pfeffer, Paprika, Cayennepfeffer,** nach Belieben
- **150 g Bratspecktranchen,** in Stücken
- **½ Bund Rosmarin,** Blätter abgezupft
- **600 g Raclettekäsescheiben,** halbiert

ZUBEREITEN Kartoffeln und Gemüse auf dem vorbereiteten Blech verteilen, würzen. Speck und Rosmarin darüber verteilen.
BACKEN In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, Ofentemperatur auf 220 °C erhöhen. Käse auf dem Gemüse verteilen, Ofenraclette ca. 10 Minuten fertig backen, sofort servieren.

SCHNELL **ZUM VORBEREITEN**
GÜNSTIG

Appetit auf weitere Rezepte? Abonnieren Sie unseren

Newsletter

lemenu.ch/newsletter

Winter-Porridge

FÜR 4 Personen
ZUBEREITEN: ca. 25 Minuten

- **1 rotschaliger Apfel,** in Scheiben
- **1 Birne,** in Scheiben oder Schnitzen
- **1 EL Butter**
- **2 EL Rohzucker**
- **5 dl Milch oder Reismilch**
- **2 dl Wasser**
- **½ Vanillestängel,** längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
- **1 Prise Salz**
- **150 g feine Haferflocken**
- **100 g Buchweizenflocken**
- **3–4 EL Rohzucker**
- **1 TL Zimt**
- **40 g Mandelblättchen,** geröstet
- **1 dl Vollrahm,** steif geschlagen
- **40 g getrocknete Cranberrys**

ZUBEREITEN Apfel und Birne in der Butter beidseitig goldbraun braten. Zucker beigeben, kurz mitschwenken, bis er geschmolzen ist und leicht caramelisiert. Milch und Wasser mit Vanillestängel, -samen und Salz aufkochen, Flocken beigeben, kurz einkochen, süssen. Porridge mit den Früchten, Zimt, Mandelblättchen, Schlagrahm und Cranberrys anrichten.

TIPP
Verschiedene Flocken mischen für noch mehr Aroma. Mit verschiedenen Nüssen, Samen etc. anrichten. Anstelle von Rahm Jogurt verwenden.

VEGETARISCH **SCHNELL** **GÜNSTIG**

Jetzt abonnieren oder verschenken!

Caminada. Das Magazin. Köche. Kultur. Lifestyle.

Jahresabo für CHF 24.– statt CHF 30.– (zwei Ausgaben) bestellen, Lifestyle neu und stilvoll erleben. Erfahren Sie mehr unter: caminadamagazin.ch/abo

IHR GEWINN:
KOCHGESCHIRRSET MONTREUX

KUHN RIKON SWITZERLAND

Gewinnen Sie eines von vier Kochgeschirrsets Montreux von Kuhn Rikon im Wert von je CHF 377.–. Eine ganz besondere Swiss-made-Kochgeschirrlinie – Freude am Kochen garantiert! Die vom Schweizer Designteam mit Liebe zum Detail entwickelten Edelstahlgriffe sind ergonomisch und robust zugleich. Der Schüttrand ermöglicht ein einfaches und dosiertes Ausgiessen. Das Montreux Kochgeschirr eignet sich für den Einsatz auf allen Herdarten. Die ergonomisch geformten Edelstahl-Kaltgriffe sind hitzebeständig und backofentauglich. So lässt sich Fleisch z. B. auch im Kochtopf scharf anbraten und danach im Ofen niedergaren oder fertig garen. Dieses klassische, induktionstaugliche Edelstahlkochgeschirrsortiment ist in jeder Küche einsetzbar und wird Ihnen ein langjähriger Begleiter sein, den Sie nicht mehr missen möchten. Weitere Infos finden Sie unter: **www.kuhnrikon.ch**

Ackergerät	engl.: Leim	Gespräch mit Gott		zähflüssiger Stoff		Ausruf d. Schmerzes	kurz für: in dem	d. Mond betreffend		schweiz. Bahngesellschaft		chem. Element (giftig)	Marotte	Pferdezuruf: Los!	Teil des Mittelmeers	edel, nicht gekreuzt	grosse Not
				schweiz. Schokoladefabrikant †	5							Aktie (engl.)		6			
rauchiger Tessiner Käse		Mütze oriental. Könige		fruchtbare Bodenschicht					10	vergreist, altersschwach		Hunderasse					
	9						Geben ist ... denn nehmen.		Gemüse und Heilpflanze				7				
				ungeborenes Kind		Legenden, Märchen		2				hoch angesehen		Fluss im Engadin			
Abfolge allen Geschehens	Kampf unter Völkern		Wundabsonderung						ungar. Komponist † (Franz)		schnelle Raubkatze						
nicht gerade				3		engl.: fünf		Gefällt-mir-Button drücken						Teil des Kugelschreibers	Ewigkeit in d. griech. Antike		frz. Königsanrede
			weiches Metall		frühgeschichtl. Spange						Halbton unter C		Biermenge (bayr.)				
Papagei		Bond-Darsteller (Daniel)				4		Autokz. Kt. Genf		Mundart: Kirschen						1	
					jmd., der nichts v. Tieren isst				8				Farbe beim Roulette				
Stadt am Genfersee		schweiz. Schauspieler † (Walter)								erziehe-rische Härte							

raetsel ch

Das richtige Lösungswort lautet:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Das Lösungswort ergibt sich aus den Buchstaben aus den Feldern 1 bis 10.
Senden Sie eine **SMS** mit dem Text «LEMENU D», dem Lösungswort, Ihrem Namen und Ihrer Adresse an die Nummer **3113** (CHF 1.50 pro SMS) oder teilen Sie uns das Lösungswort per Telefon unter 0901 000 846 (CHF 1.50 pro Anruf) oder online unter www.lemenu.ch/raetsel mit. Einsendeschluss ist der 4. Januar 2022.

Unter den Einsendungen mit der richtigen Antwort verlosen wir vier Kochgeschirrsets Montreux von Kuhn Rikon im Wert von je CHF 377.–. Pro Person wird nur eine Teilnahme berücksichtigt. Die Gewinner erhalten schriftlich Nachricht. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mit Ihrer Teilnahme am Wettbewerb erklären Sie Ihr Einverständnis, dass die Medienart AG die Daten eventuell zu Marketingzwecken verwendet. Ihre Angaben werden vertraulich behandelt.

Das Lösungswort aus le menu 10/21 war

VERMICELLE

VORFREUDE

FOTOS: MARCO ZAUGG, DANIEL VALANCE, CLAUDIA LINK

AUSGABE NR. 1–2 ERSCHEINT AM 7. JANUAR 2022

Familie Kohl gibt sich die Ehre
Wir feiern kulinarisch die Leichtigkeit des Seins
Zaubern mit Zucker: Caramel

IMPRESSUM

le menu
EINFACH. RAFFINIERT. KOCHEN.

Abonnentenservice
Aboservice «le menu»
Saanefeldstrasse 2, 3178 Bösingen,
Telefon 058 510 61 00, abo@lemenu.ch
Preise und Abonnemente
1 Jahr Print-Digital:
CHF 89.–, inkl. Lieferung und MwSt.
2 Jahre Print-Digital:
CHF 139.–, inkl. Lieferung und MwSt.
Erscheint 10× pro Jahr
Ausland zzgl. Versandkosten
Einzelnummer: CHF 9.80

Bestellungen unter www.lemenu.ch/abo
oder via Telefon 058 510 61 00
Leserangebote / Shop
Telefon 062 544 92 90, Fax 062 544 92 93
shop@lemenu.ch, www.lemenu.ch/shop
Herausgeber
Medienart AG, le menu, Aurorastrasse 27,
5000 Aarau, www.medienart.ch
Inhaber Valentin Kälin, Brigit Langhart, Jürg Rykart
Publizistische Leitung Brigit Langhart,
Telefon 062 544 92 91
Chefredaktorin Andrea Mäusli
Art Direction Martin Kurzbein
Leitung Text und Produktion Stephanie Riedi
Leitung Backen Silvia Erne
Leitung Kulinarik Andrea Mäusli,
Marco Zaugg (Stv.)
Rezepte & Styling Andrea Mäusli,
Silvia Erne, Stefan Wälty, Beatrix Leonhardt,
Kilian Hürlimann, Jana de Toffol (Assistenz)
Fotografie Daniel Aeschlimann,
Katharina Arrigoni, Christine Benz, Claudia Link,
Daniel Valance, Marco Zaugg
Online / Social Media Astrid Greub, Daniel Gugger,
Nadia Wälty, online@lemenu.ch
Anzeigen / Onlinewerbung
Jürg Rykart (Leitung), Telefon 062 544 92 88,
werbung@lemenu.ch
Goldbach Publishing AG, Sascha Müller,
Head of Advertising National Media,
Agency Sales, Telefon 044 248 52 77,
sascha.mueller@goldbach.com
Mediadaten unter: www.lemenu.ch/werbung

Marketing
Valentin Kälin (Leitung), Telefon 062 544 92 78,
David Erni, Telefon 062 544 92 79,
Daniela Pauli (Produktmanagement Shop),
Telefon 062 544 92 87, marketing@lemenu.ch
Layout und Druck AVD GOLDACH AG, Goldach
Gedruckt auf FSC-mixed-Papier.
Korrektorat AVD GOLDACH AG, Goldach
Übersetzung Cap Azur Production
Verweise auf digitale Inhalte
Digitale Inhalte auf www.lemenu.ch, auf die in diesem Heft verwiesen wird, sind Abonnentinnen und Abonnenten vorbehalten.

REZEPTBERATUNG
Haben Sie Fragen oder Anregungen?
Via E-Mail unterstützen wir Sie unter
rezeptberatung@lemenu.ch

Gedruckt in der Schweiz

Eine Publikation von
medienart.

Ausschneiden und sammeln!

Alle Rezepte auf einen Blick

So finden Sie Ihr Lieblingsrezept noch schneller!

Baumnuss-kugeln **Seite 20**

Limetten-Bretzeli **Seite 21**

Marzipan-Schokolade-Sterne **Seite 22**

Schnee-tännchen **Seite 22**

Gewürz-Guetzli **Seite 23**

Lebkuchen-haus **Seite 26**

Kalbfleisch-pastete **Seite 28**

Gedämpfte Puddings mit Mandarinen **Seite 34**

Flambierte Ananas **Seite 34**

Kürbisflan mit Kernenkrokant und geräucherter Lachsforelle **Seite 36**

Faux Gras **Seite 36**

Weihnachts-Millefeuille **Seite 37**

Pommes Anna mit Birnen **Seite 38**

Rindsfilet mit orientalischen Gewürzen **Seite 38**

Schalotten mit Vanille und Whisky **Seite 38**

Hypocras **Seite 40**

Blätterteig-Tortellini **Seite 50**

Potatoe Bites **Seite 50**

Süss-saure Suppe **Seite 50**

Bulgur-Bällchen mit scharfem Dip **Seite 51**

Satay Shot **Seite 52**

Charcuterie-Platte **Seite 52**

Pumpernickel-Ecken mit Birnen **Seite 52**

Rüebli-Apfel-Salat im Glas **Seite 54**

Chicorée mit Felchen **Seite 54**

Mangomousse mit Granatapfel **Seite 54**

Baked Alaska-Torte mit Mandarine und Schokolade **Seite 61**

Crazy-Glacetorte **Seite 62**

Caramel-Haselnuss-Glacetorte **Seite 62**

Exotische Glacetorte **Seite 64**

Bananen-Stracciatella-Glacetorte **Seite 64**

Pumpernickel mit Randen-Meerrettich-Frischkäse und Rauchlachs **Seite 72**

Konfierte Schwarz-wurzeln mit Orangen **Seite 75**

Mandel-Latte **Seite 81**

Orangeat und Zitronat **Seite 82**

Hirsotto mit Randen und Rüeblisaft **Seite 88**

Waldorfsalat **Seite 89**

Wirz-Nuss-Pasta **Seite 90**

Rotkohl-Quiche **Seite 91**

Fleischkäse mit Spiegelei **Seite 92**

Ofenraclette **Seite 93**

Winter-Porridge **Seite 94**

Jetzt Schnupper-Abo bestellen

12 Ausgaben für nur CHF 25.00

Du liest noch keine Tierwelt?

Woche für Woche spannende Reportagen!
Mit einem Abo der «Tierwelt» – der Schweizer Zeitschrift für Tier und Natur.

www.tierwelt.ch

WAS UNS VERBINDET, VEREINT UNS.

WWW.SWISSWINE.CH

Wein massvoll geniessen

Schweiz. Natürlich.

SWISS WINE | OHNE WENN UND ABER