



HÄPPCHEN



IRDENE
Gefässe

Die Firma Sambonet hat die alte Kochmethode mit Ton neu interpretiert: Das elegante Kochgeschirr «Terra Cotto» aus Lehmmerde ist fast zu schön, um es auf den Herd zu stellen. Einziger Makel: Die Töpfe eignen sich nicht für Induktionsplatten. Bratenpfanne 95.50 Fr., Fleischtopf 77.50 Fr., Kasserollen ab 89.50 Fr., alle inklusive Deckel. www.connox.ch



WELSCHES
GEMÜSE

GESCHMACK Blätter und Blüten dieses Wintergemüses offenbaren es: Kardy ist mit der Artischocke verwandt. Doch während man bei der Artischocke die Knospenblätter und den Boden der Blüte geniesst, ist es beim Kardy die Blattrippe. Geschmacklich ähneln sich beide, Kardy ist jedoch etwas milder und nussiger.

Langsam erobert Kardy die Deutschschweiz. Das bitternussige Gemüse aus der Region Genf hat aber seine Tücken.

Fasern und die Stacheln mit dem Sparschäler oder mit einem Messer entfernen. Da Kardy Bitterstoffe enthält, werden die Pflanzen gebleicht. Zu diesem Zweck bindet man die Blätter kurz vor der Ernte zusammen und wickelt sie in Folie ein oder stülpt einen Sack darüber, damit sie nicht der Sonne ausgesetzt sind. Diese begünstigt das Entstehen von Bitterstoffen. Taucht man die Rippen kurz in kochendes

Milchwasser, schmeckt Kardy weniger bitter.

HERKUNFT Im Kanton Genf isst man das Gemüse traditionellerweise in der Weihnachtszeit mit Käse und Rahm im Ofen überbacken. Vor 300 Jahren brachten die Hugenotten den Kardy aus Frankreich mit und begannen, die Pflanze in der Westschweiz zu kultivieren. 2003 wurde der Cardon épineux genevois als erstes Schweizer Gemüse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung AOC ausgezeichnet. Mittlerweile findet man das schmackhafte und vitaminreiche Gemüse auch in der Deutschschweiz auf Wochenmärkten.



INDIEN LIEGT
IM THURGAU

Kurkuma, Ingwer, Kardamom und viele andere Gewürze sind in Gurinders Kurkuma-Latte-Mischung enthalten. Was fehlt, sind Zusatzstoffe. Ob die Kreationen aus dem Thurgau deshalb so gut schmecken? Oder weil die Ingredienzen saisonfrisch verarbeitet werden? Egal, es ist schön, dass die Neuheit der Schweizer Milch den Duft von Indien verleiht. 9 Fr., www.gurinder.ch

DAS ISST DIE WELT

STRUFFOLI
Neapolitanisches
Weihnachtsgebäck

Struffoli heissen diese süssen frittierten Teigbällchen, die zu einem Kegel aufgetürmt und mit bunten Zuckerperlen und kandierten Früchten dekoriert werden. In Neapel darf dieses Gebäck in der Weihnachtszeit nicht fehlen und wird in allen Konditoreien, die auf Italienisch Pasticceria heissen, angeboten. Struffoli schmecken erst richtig gut, wenn man sie nach dem Frittieren einen Tag ruhen lässt. Diese Zeit braucht der Teig, um die süsse Sauce aus Honig und Zucker ganz aufzusaugen. Zum süssen Gebäck trinkt man am besten einen eisgekühlten Limoncello. Wer keinen Alkohol mag, geniesst einen Espresso dazu. Aus den vielen Rezeptvarianten ist rechts eine, die uns besonders gut gefallen hat.



SO WIRDS GEMACHT

– **Zutaten** –
500 g Mehl, 5 Eier, 1 EL Anisschnaps, 100 g Butter, 1 EL Zucker, abgeriebene Schale von je ½ Orange und Zitrone, 1 Prise Salz, Öl zum Frittieren, 300 g Honig, 150 g Zucker, kandierte Früchte, Zuckerperlen

Zubereitung:
1. Mehl, Eier, 1 EL Anisschnaps, Butter, 1 EL Zucker, Zitronen- und Orangenschale, Salz verrühren.
2. Teig zugedeckt einige Stunden gehen lassen.

3. Teig auf einer bemehlten Fläche fingerdick ausrollen, in etwa 1 cm lange Stücke schneiden.
4. Teigkügelchen portionenweise im heissen Öl frittieren, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Honig mit dem Zucker langsam im Wasserbad erhitzen. Struffoli mit der Masse tränken, etwas durchziehen lassen. Bälle zu einem Kegel formen.
6. Mit kandierten Früchten und Zuckerperlen verzieren.

KÜCHEN
LATEIN

Was bedeutet:
Frappieren

Es ist frappant, wie schnell Wein mit ein paar Eiswürfeln gekühlt werden kann. Man stellt die Flasche in einen Kübel, füllt diesen mit Eis, und nach kurzer Zeit hat der Wein Trinktemperatur. Verblüffend schnell wird auch ein Glas auf diese Weise eiskalt. Deshalb bedeutet Frappieren genau dies: etwas mit Hilfe von Eis schnell herunterkühlen. Das zu erklären, braucht nicht mehr Worte – auch wenn hier noch viel Platz wäre. Frappant, nicht wahr?

EINGEKEHRT

Restaurant
ZUM PFLUGSTEIN

Ja, ich bin masslos. Nicht immer, aber sicher beim Wienerschnitzel. Wenn ich zwischen Variante M und Variante XL wählen soll, bestelle ich XL, und zwar mit Pommes frites (auch XL). Zuweilen braucht das als Frau Mut. Ich spreche aus Erfahrung: «Da essen Sie aber mastig», sagte einmal ein Kellner zu mir, während er dieselbe Bestellung meines männlichen Begleiters, ohne mit der Wimper zu zucken, notierte. Auch im «Pflugstein» warnte man mich vor der grossen Portion. Doch für mich muss ein Wienerschnitzel nun mal gross sein. Da mache ich keine Kompromisse. Ich habe mich



durchsetzen können, zumindest beim Fleisch. Und ich habe es nicht bereut, denn das Kalbfleisch, das sich unter der knusprigen Panade ausstreckte, schmeckte hervorragend, eben über alle Massen gut! Kathrin Fritz

RESTAURANT ZUM PFLUGSTEIN
Pflugsteinstrasse 71, 8703 Erlenbach ZH,
Telefon 044 915 36 49, www.pflugstein.ch