



HÄPPCHEN



**GENUSS
auf Schottisch**

«Wärmende Rezepte für kalte Tage» verspricht dieses schöne Kochbuch – und orientiert sich dabei an der Küche Schottlands. Und so werden hier oft überraschende und meist währschafte Gerichte präsentiert wie eine Randen-Tarte, Wildfrikadellen, Backfisch oder eine Kartoffelsuppe mit geschmortem Lauch. Julia Cawley, Saskia van Deelen, Vera Schäper, «Wild & Cosy», Thorbecke, 39.90 Fr.



**EINHEIMISCH
STATT EXOTISCH**

Bisher wurde für die Produktion der bekannten Schweizer Rinds- und Gemüsebrühe Palmöl aus zertifiziertem Anbau verwendet. Neu stellt die Firma Sirocco aus Schmerikon SG ihre hefe-, gluten- und glutamatfreien Brühen mit Schweizer Rapsöl her. Ein guter Schritt in Richtung mehr Nachhaltigkeit. Dose à 500 Gramm, 22.80 Franken. www.sirocco.ch



**ZUFÄLLIGE
ENTDECKUNG**

HERKUNFT – Seine Geburt hat der Boskoop wie so viele andere Früchte dem Zufall zu verdanken. 1856 entdeckte der niederländische Pomologe Kornelius Johannes Wilhelm Ottonlander aus Boskoop den fruchtenden Trieb eines Wildlings. Der Apfel mit der leicht rauen Haut schmeckte ihm, und so wurde aus dem «Wilden» die «Renette von Montfort» und später der «Schöne von Boskoop». Heute gehört der Boskoop zu den Standardsorten.

SAISON – Erntereif sind die grossen, bis zu 200 Gramm schweren Früchte ab Mitte September bis Ende Oktober. Sie gehören damit zu den sogenannten

Der Boskoop gehört seit langem zu den beliebtesten Kochäpfeln. Seinen Erfolg verdankt er einem Niederländer.

Winteräpfeln. Der Boskoop schmeckt Fans von säuerlichen Äpfeln frisch, er ist aber auch ein ausgezeichnete Lagerapfel. Laut Schweizer Obstverband kann er bis Mai des Folgejahres im kühlen Keller aufbewahrt werden – wo er seinen Geschmack erst voll entfaltet.

VERWENDUNG – Da Boskoop-Äpfel sehr viel Säure und Zucker enthalten, eignen sie sich gut zum

Kochen und für die Herstellung von Saft und Apfelwein (Cidre). Beim Kochen zerfällt das Fruchtfleisch, weshalb es besonders gerne zu Apfelmus verarbeitet wird. Der Boskoop schmeckt aber auch als Öpfelchüechli oder Bratapfel. Dafür halbiert und entkernt man die Äpfel und legt sie in eine gebutterte Gratinform. Wer mag, streut etwas gemahlene Mandeln und ein paar Rosinen in die Vertiefungen. Zum Schluss wird das Ganze grosszügig mit Butterflocken und Zucker bestreut. Je nach Grösse der Äpfel 15 bis 20 Minuten im Ofen bei 180 Grad braten und mit einer Kugel Vanilleglace und Zimtzucker servieren. Herrlich!

DAS ISST DIE WELT

**KAISERSCHMARRN
aus Österreich**

Genau genommen müsste diese Mehlspeise Kaiserinnenschmarrn heissen, denn erstmals soll dieses süsse Gericht 1854 der Kaiserin Elisabeth von Österreich-Ungarn (1837–1898) – besser bekannt unter dem Namen Sisi – serviert worden sein. Ein Schmarrn ist ein Unsinn oder in Bezug auf dieses Gericht ein Missgeschick, denn was als Ganzes auf den Tisch hätte kommen sollen, landete der Legende nach zerrissen auf dem kaiserlichen Porzellangeschirr. Dafür wurden die Pfannkuchenstücke mit einer sehr grosszügigen Portion Puderzucker bestäubt. Da die Komposition des Hof-Pâtissiers aus Omeletteig, Rosinen und Rum der linienbewussten Kaiserin nicht so gefiel, soll sich der Gatte «geopfert» haben, dem das Gericht wohl schmeckte. So wurde die Süssspeise der Kaiserlichen Majestät zu Ehren auch nach ihm benannt. Heute wird dazu Zwetschgenkompott serviert.



SO WIRDS GEMACHT

– **Zutaten** –
für 4 Personen
100 g Rosinen, 6 EL Rum, 8 Eigelb, 8 EL Zucker, 2 Päckli Vanillezucker, 1 Prise Salz, 200 g Mehl, 4 dl Milch, 8 Eiweiss (steif geschlagen), 125 g kalte Butter, Puderzucker zum Bestäuben

– **Zubereitung** –
1. Rosinen in Rum einlegen und etwa 10 Minuten ziehen lassen.
2. Alle Zutaten bis und mit Milch mit dem Schwingsen zu einem Teig verrühren. Rosinen da-

zugeben, Teig 10 Minuten ruhen lassen.
3. Eiweiss unter den Teig ziehen. Je ¼ der Butter in zwei weiten, beschichteten Bratpfannen schmelzen. Teig in die Pfannen giessen. Bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten stocken lassen.
4. Teig mit zwei Gabeln in Stücke zupfen, wenden und die übrige Butter in die Pfanne geben. Noch 2–3 Minuten backen, bis die Stücke goldbraun sind. Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.
Zubereitung: ca. 20 Min.
Backen: ca. 7 Min.



**Was bedeutet:
haschieren**

Werden da etwa Gerichte mit berausenden Substanzen versetzt? Keine Angst, das Wort hat mit Haschisch, also dem Harz der Cannabispflanze, nichts zu tun. Es stammt aus dem Französischen – hacher – und bedeutet hacken, meist mit der Hilfe eines Wiegemessers. Als Haschee werden warme Gerichte aus gekochtem oder gebratenem Hackfleisch oder auch gehacktem Fisch bezeichnet. Berausend ist da vermutlich eher der Wein, den man zu diesen Speisen trinkt.

**EINGEKEHRT
Restaurant
DE LA TOURNE**

«Simpel, authentisch, traditionell!» lautet das Motto des Restaurants de la Tourne, eines Jurahauses aus Kalkstein mit Postauto-Haltestelle vor dem Haus. Ein viertes Adjektiv fehlt seltsamerweise: freundlich. In der fünften Generation wirken hier, am La-Tourne-Strassenpass oberhalb von Rochefort, die Perrins. Ihre Erfahrung führt zu einer umfassenden Lebenswürdigkeit, wir wurden perfekt versorgt. Dabei waren gleich zwei Gaststuben voll mit örtlichen Pensionierten, die das Spezialmenü Zungenwurst assen. Unsereins hatte Dinge wie ein charmant errötendes, zartes Roastbeef mit Haus-



sauce und eine Käseschnitte, die die Käseschnitte-Spezialistin in der Runde als eine der würzigsten ihres Lebens pries. Der Pinot noir aus dem nahen Auvornier mundete allen. Derzeit gibt es im «De la Tourne» übrigens Gerichte aus der Jagd. Thomas Widmer
HOTEL RESTAURANT DE LA TOURNE
La Tourne 2, 2019 Rochefort NE, Telefon 032 855 11 50. www.restaurant-la-tourne.ch