

Wie gemalt

Tischgemälde aus Kugeln, Sternen, Steinen und ein paar grünen Zweigen bekommen ihren ganz besonderen Auftritt, wenn der Raum gut ausgeleuchtet ist. LED-Strahler verwandeln die Dekoration erst in ein Gesamtkunstwerk. Diese Farborgien lassen Gefühle sprechen, vervielfachen die Wirkung jeder Dekoration und lassen sich in jeder Jahreszeit sehen. Einfach, etwas märchenhaft und äusserst Wirkungsvoll.

Dekorationen Michael Schinharl | Bilder Severin Nowacki
Location: EventGarage im Bären Sigriswil

Bühne frei!

Grün-goldenes Bühnenbild: kleine, rechteckige Leinwände, mit goldfarbenem Acryl bemalt, falsches Gras mit wildem Efeu, Kugeln vom Weihnachtsbaum und gefärbte Rosen treten auf dem Holztisch auf. In der Hauptrolle: grosse Kugeln mit Kerzen und Rosenolisten.

Winterwonderland

Ein mystischer Wald steht auf der schwarzen Leinwand. Pilz, Pinienzapfen und kleine Milchflaschen mit frischen, zart-weißen Blüten. Schneestern und Krone lassen märchenhaftes anklingen. Das schlichte Arrangement verzaubert auf den ersten Blick jeden Tisch.



Kaffe-Schoko-Eiskombo



«VITELLO TONNATO» MIT SAFRAN-MAYONNAISE

250 g Kalbsrücken | 200 g Thunfisch
| Zitrone | 3 Eigelb | 1 TL Senf
| Knoblauchzehe | 200 ml Pflanzenöl
| Messerspitze Safran | Salz
Pfeffer | 8 dünne Scheiben Brot
etwas Rucola | 1 El Olivenöl

Den Kalbsrücken mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten. Während zirka einer Stunde bei 75 Grad im Backofen auf eine Kerntemperatur von 48 Grad garen lassen.

Den Thunfisch leicht anfrieren und in feine Tranchen schneiden. Den Kalbsrücken abkühlen lassen und dann ebenfalls in feine Scheiben schneiden.

Senf, Eigelb und den klein gehackten Knoblauch in eine Schüssel geben. Mit dem Schwingbesen vermengen und die Safran dazugeben und den Rest vom Öl hineingeben und den Rest vom Öl hineingeben. Dann den Safran dazugeben und den Rest vom Öl hineingeben und weiterschlagen. Die fertige Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronen Saft abschmecken.

Die Brotscheiben in einer Pfanne mit Olivenöl knusprig braten und auf Küchenpapier auskühlen lassen.

Je eine Brotscheibe auf den Teller legen und mit Thunfischtranchen belegen. Die zweite Scheibe Brot darauf legen und mit Kalbsrückenscheiben belegen. Mit etwas Rucola garnieren und die Safran-Mayonnaise nappieren.

Den Kalbsrücken mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten. Während zirka einer Stunde bei 75 Grad im Backofen auf eine Kerntemperatur von 48 Grad garen lassen.

Den Thunfisch leicht anfrieren und in feine Tranchen schneiden. Den Kalbsrücken abkühlen lassen und dann ebenfalls in feine Scheiben schneiden.

Senf, Eigelb und den klein gehackten Knoblauch in eine Schüssel geben. Mit dem Schwingbesen vermengen und die Hälfte des Öls dazugeben. Dann den Safran dazugeben und den Rest vom Öl hineingeben und weiterschlagen. Die fertige Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronen Saft abschmecken.

Die Brotscheiben in einer Pfanne mit Olivenöl knusprig braten und auf Küchenpapier auskühlen lassen.

Je eine Brotscheibe auf den Teller legen und mit Thunfischtranchen belegen. Die zweite Scheibe Brot darauf legen und mit

Tranben-Man



«VITELLO TONNATO» MIT SAFRAN-MAYONNAISE

250 g Kalbsrücken | 200 g Thunfisch
| Zitrone | 3 Eigelb | 1 TL Senf
| Knoblauchzehe | 200 ml Pflanzenöl
| Messerspitze Safran | Salz
Pfeffer | 8 dünne Scheiben Brot
etwas Rucola | 1 El Olivenöl

Den Kalbsrücken mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten. Während zirka einer Stunde bei 75 Grad im Backofen auf eine Kerntemperatur von 48 Grad garen lassen.

Den Thunfisch leicht anfrieren und in feine Tranchen schneiden. Den Kalbsrücken abkühlen lassen und dann ebenfalls in feine Scheiben schneiden.

Senf, Eigelb und den klein gehackten Knoblauch in eine Schüssel geben. Mit dem Schwingbesen vermengen und die Safran dazugeben und den Rest vom Öl hineingeben und den Rest vom Öl hineingeben. Dann den Safran dazugeben und den Rest vom Öl hineingeben und weiterschlagen. Die fertige Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronen Saft abschmecken.

Die Brotscheiben in einer Pfanne mit Olivenöl knusprig braten und auf Küchenpapier auskühlen lassen.

Je eine Brotscheibe auf den Teller legen und mit Thunfischtranchen belegen. Die zweite Scheibe Brot darauf legen und mit Kalbsrückenscheiben belegen. Mit etwas Rucola garnieren und die Safran-Mayonnaise nappieren.

Den Kalbsrücken mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten. Während zirka einer Stunde bei 75 Grad im Backofen auf eine Kerntemperatur von 48 Grad garen lassen.

Den Thunfisch leicht anfrieren und in feine Tranchen schneiden. Den Kalbsrücken abkühlen lassen und dann ebenfalls in feine Scheiben schneiden.

Senf, Eigelb und den klein gehackten Knoblauch in eine Schüssel geben. Mit dem Schwingbesen vermengen und die Hälfte des Öls dazugeben. Dann den Safran dazugeben und den Rest vom Öl hineingeben und weiterschlagen. Die fertige Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronen Saft abschmecken.

Die Brotscheiben in einer Pfanne mit Olivenöl knusprig braten und auf Küchenpapier auskühlen lassen.

Je eine Brotscheibe auf den Teller legen und mit Thunfischtranchen belegen. Die zweite Scheibe Brot darauf legen und mit Kalbsrückenscheiben belegen. Mit etwas Rucola garnieren und die Safran-Mayon-

Sternstunden

Lädt ein Sternekoch seine Kollegen zu einer Küchenparty, entstehen wahrlich himmlisch anmutende Gerichte. Martin Fauster, Küchenchef im Münchner Königshof mit einem Stern, ist Gastgeber von «Fauster and Friends» unter dem Patronat von Eckart Witzigmann. Vor den Gästen zubereitet, von den Meistern persönlich serviert und moderiert entsteht ein ganz besonderer Genuss. Der Erlös wird guten Zwecken zugeführt – die Rezepte stehen hier, zum Nachkochen empfohlen. Die eigenen Freunde werden sich über kulinarische Sternstunden freuen!



Martin Fauster (li), Hans Haas und Eckart Witzigmann im Kreis ihrer Freunde – alles Sterneköche im Dienst der guten Sache.

MEIN KÜCHENSTIL IST EINFACH, GANZ AUFS PRODUKT BEZOGEN. MAN SOLL SCHMECKEN UND ERKENNEN, WAS MAN GERADE ISST.

Hans Haas
Restaurant Tantris
München

Pochiertes Ei mit Artischocken-Sellerie-Püree und Trüffeljus, Rezept auf Seite 84

Fisch aus heimischen Gewässern hat Silvio Nickol vom gleichnamigen Restaurant im Palais Coburg in Wien zu aufregenden Gerichten verarbeitet. Er verpackt Egli in Rot und zelebriert Zander in Orange. Was als Farborgie auf die Teller kommt erfordert zwar etwas Geschick in der Zubereitung, ist dafür so eigenständig wie unvergesslich.

Bilder Niklas Thiemann | Text Regula Wolf
Rezepte für 4 Personen

Keinem anderen Koch ausserhalb Frankreichs wurden je in so kurzer Zeit zwei Sterne verliehen. Silvio Nickol – damals im «Schlossstern» am Würthersee – hat dafür gerade mal 20 Monate gebraucht. Das sagt auch viel über den 36-jährigen aus: Er ist ein quirliger, zielstrebig und hoch motivierter Koch. Koch mit Leib und Seele: «Ich hätte auch Rennfahrer werden können. Aber das war mir nicht kreativ genug.» Der Sachse konfrontiert seine Gäste mit sehr regionalen, gern auch raren und vergessenen Produkten. Seine Arbeit ist darauf ausgerichtet, mit durchaus auch einfachen Zutaten aufregende Kompositionen zu ergeben.

Viele berufliche Stationen hat Silvio Nickol nicht gebraucht, um seinen Stil und sein Können zu festigen. Nach seiner Kochlehre heuerte er bei Lothar Eiermann an, um schon bald weiter zu Harald Wohlfahrt zu ziehen. Ein zweijähriges Intermezzo führte Nickol nach Belgien, als Souschef im 2-Sterne-Restaurant «Scholtshof» von Roger Souvereyns. Zurück in die «Schwarzwaldstube» in der «Traube Tonbach» als Souschef, nach fünf Jahren weiter Richtung Würthersee. Dort baute er als Küchenchef im luxuriösen «Schlosshotel Velden» das Gourmetrestaurant «Schlossstern» (18 Gault-Millau-Punkte) auf. Im nicht minder grossartigen «Palais Coburg» verwirklichte Silvio Nickol nun seinen Traum vom Gastgeben und ein innovatives Konzept mit Grossbildschirm-Blick in die Küche, edlem und handwerklich



grossartigem Interieur mit stimmungsvollem Licht, Table-Top vom Feinsten. Schlicht «Silvio Nickol» heisst das im April 2011 eröffnete Gourmetlokal. Aber wirklich überzeugen will er auch hier vor allem mit der Konzentration auf seine Gerichte, seiner Liebe zum noch so kleinen Detail, seinem Gespür für Ästhetik und Geschmack. Begleitet werden die kleinen Kunstwerke im «Palais Coburg» von einem der grössten europäischen Weinkeller.

«Während des Aufbaus verlasse ich die Küche nie», sagt Silvio Nickol. Die Folge sind 7-Tage-Wochen und keine Ferien. Das hat er im «Schlossstern» so gemacht – und das macht er jetzt im «Silvio Nickol» genauso. «Wir bauen alles, was unsere Küche verlässt, auf qualitativ hochwertigen und äusserst frischen Zutaten auf. Das ist eigentlich schon das ganze Geheimnis», sagt Silvio Nickol. Vielleicht nicht ganz – denn für sein Können ist neben Erfahrung und Kreativität vor allem auch Talent unverzichtbar.

Süsswasserfisch



Egli | Rote Beete

Rezept Seite ??



Blüten von Munder Safran,
der auf den kiesigen, trockenen Böden bestens gedeiht.

Safranrotes Gold

Safran riecht nach 1001 Nacht, Luxus und elysischen Speisen, aber auch nach Geld, Gier und Spekulation. Die Küche und Medizin des Mittelalters verwendete das Rote Gold verschwenderisch. In europäischen Gewürzregalen steht es heute, wenn überhaupt, ganz weit hinten. Eine Annäherung an die fast vergessene Diva der Gewürze – sie beginnt im nördlichsten Anbaugebiet, in der Schweiz.

Text Claudia Bern | Bilder Regula Wolf und Claudia Berg

«Salü», grüßt Daniel Jeitziner, «wie viele Fäden hast du heute?» «Gestern wars mehr, aber wir sind trotzdem zufrieden», schallt es von der Nachbarparzelle zurück.

Es ist Oktober und im Walliser Bergdorf Mund hat die Safranernte begonnen. Jedes Jahr Ende September schleicht sich eine leise, aber deutlich spürbare Spannung in die verträumte 350-Seelen-Gemeinde, die sich an die sonnigen Steillagen des Rhonetals schmiegt. Die Blicke

spazieren immer häufiger zu den Äckern, in denen die Zwiebeln des Safrankrokus schlummern.

Plötzlich ist es dann soweit: Die kostbarste Gewürzpflanze der Welt beginnt zu blühen. An einem Tag taucht sie die Hände in ein violettes Farbenmeer, an einem anderen Tag schiebt sie sich nur zaghaft durch den trockenen, kiesigen Boden – rund vier Wochen lang. Vier Wochen, in denen die Munder täglich ihre Schätze

einsammeln, denn am nächsten Tag wäre die Blüte verdorben. «Zupfen gehen» sagen sie dazu. Was geschrieben niedlich klingt, ist in der Praxis harte Arbeit. Mit kleinen Weidenkörbchen bewehrt wandern die Dorfbewohner zu den steilen Alpenfeldern, auf denen man sich soeben noch senkrecht auf den Beinen halten kann. Sie durchkraxeln sie von unten nach oben auf der Suche nach frisch aufgeblühten Krokussen. 200 Mal krümmt



Der Käsegang kommt
heiss und kalt daher

GRATINIERTER ZIGENKÄSE MIT SAFRANEIS

SAFRANEIS 700 ml Sahne

500 ml Milch | 1–2 Msp. Safran

200 g Zucker | 6 Eigelb |

4 Bl Friséesalat

ZIEGENKÄSE 200g Ziegenfrischkäse

4 getrocknete Tomaten | 1 El Honig

1 Zweig Thymian | schwarzer Pfeffer

aus der Mühle | 1 Zucchini

1 EL Olivenöl

Sahne und Milch mit den Safran in einer Pfanne aufkochen. Den Zucker mit den Eigelb vermischen. Beide Massen kräftig mischen und anschliessend über dem Wasserbad zur Rose abziehen (das heisst: einen Löffel in die Masse tauchen, herausziehen, über den Löffelrücken pusten. Bildet sich ein Rosettenmuster, ist die «Rose» fertig). Vom Wasserbad nehmen und auskühlen lassen. In einer Eismaschine frieren lassen. Oder: In einer Schüssel einfrieren und regelmässig kräftig umrühren.

Den Ziegenkäse in einer Schüssel zerdrücken. Die getrockneten Tomaten sehr fein würfeln und unter den Ziegenkäse heben. Mit Honig, Thymian und Pfeffer abschmecken. Die Masse zu vier gleich gros-

sen Kugeln formen und diese leicht flachdrücken.

Die Zucchini der Länge nach in dünne Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Je eine Kugel Ziegenkäse auf die fertigen Zuchinischeiben legen und einrollen. Die Rollen auf ein Backblech legen, die Oberflächen mit etwas Honig bepinseln und im Ofen bei 180 Grad leicht gratinieren.

Ziegenkäserolle und eine Nocke Safraneis auf Teller anrichten und mit einem Friséesalatblatt garnieren.



Mit Freunden kochen

Es gibt nicht viele Gründe, alleine in der Küche zu stehen. Richtig Appetit macht gemeinsames Kochen mit Freunden. Die Stimmung steigt, die Gerichte schmecken nochmal so gut. Unkomplizierte Rezepte und etwas Zeit sind die einzigen Bedingungen für einen gelungenen Winterabend.



Rezepte **Michael Schinharl**

Bilder **Niklas Thiemann**

Location **Ferienhaus Amber, Zermatt**

Rezepte für 4 bis 6 Personen



Heimliche Stars

Autochtone Rebsorten erfreuen entweder als reinsortige, charakterstarke und eigenständige Tropfen. Oder sie haben sich zu wahren Weltbürgern entwickelt und erfreuen die Gaumen in Cuvées. Ein passender Essensbegleiter findet sich mit etwas Kenntnis unabhängig von der Herkunft – der Blick auf die Rebsorte reicht eigentlich aus.

Rotweitrauben bringen Tannine und Säure in die Weine – auch in Champagner-Cuvées.

Michael Schinharl