

Sommer- Träume

Dass Grillieren auch eine elegante Angelegenheit sein kann, beweisen diese Rezepte. Und diese Tische: Sie stehen im Freien, sind feinst gedeckt und strahlen eine romantisch-elegante Atmosphäre aus. Da dürfen schon mal ein paar richtige edle Zutaten auf Grill und Teller. Denn mit Sorgfalt lassen sich auch zarte Stücke über der Glut garen.

Rezepte Benjamin Mohr und Marc André Laubscher | Bilder Niklas Thiemann | Dekorationen Michael Schinharl
Rezepte für 4 Personen

*Stör im Bananblatt mit
Safran-Mayonnaise*



GITZIBURGER

400g Gitzi-Hack (Ziegenhackfleisch)
| altes Brötchen (Brioche) | 2 Schalotten | 2 Knoblauchzehen
Koriander | Basilikum | Petersilie
| EL Crème fraîche | 2 Eier
| Lauchzwiebel | 5 getrocknete Tomaten | 1 Zitrone
150g Ziegenfrischkäse
Salz | Pfeffer | 2 Tomaten
etwas Kopfsalat | 4 Hamburger-Brötchen

Gitziburger



Das Ziegenhack in eine frosse Schüssel geben. Das alte Brötchen in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Schalotten und Knoblauch in Brunoise schneiden, Koriander, Basilikum und Petersilie hacken und ebenfalls dazugeben. Eier und die Crème Fraîche gründlich unter die Hackmasse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse vier gleich grosse «Burger» formen.

Die Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden und die getrockneten Tomaten fein hacken. Beides mit dem Ziegenfrischkäse mischen. Von der Zitrone die Schale abreiben und nach Belieben zum Frischkäse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Hackfleisch von jeder Seite 5 bis 6 Minuten grillen. Die Brötchen halbieren und kurz auf den Grill erwärmen. Auf den Brötchenboden etwas Salat legen, die Tomaten in Scheiben schneiden und auf den Salat legen. Die Burger auf die Tomaten legen. Nun den Ziegenfrischkäse auf den warmen Burger streichen und die Zweite des Brötchen oben drauf legen.

**Frühjahr in weiss und grün –
weisse Ranunkeln mit Margriten,
Schneeball, gewürzt mit Minze
und den ersten Ären vom Feld –
in schlichten Glasflaschen bildet
der Tisch das Landleben pur ab.**





«Rossini»
Gegrilltes
Rindsfiletmedaillon
mit Entenleber

**GRILLIERTES RINDSFILET-
MEDAILLON MIT ENTENLEBER,
SOMMERTRÜFFEL,
SCHLANGENBROT AUF
KARTOFFEL-GRANATAPFEL-
RISOTTO UND APFEL-BIRNEN-
JUS**

SCHLANGENBROT 500 Mehl | 1 Ei Salz
3 dl Milch | 10 g frische Hefe

Für das Schlangenbrot Mehl und Salz in einer Schüssel gut vermischen. In der Mitte eine Mulde formen und Milch und Hefe – die vorher in wenig Milch aufgelöst wurde – dazugeben. Zu einem festen Teig kneten. Zu einer Kugel formen und zugedeckt ruhen lassen bis er auf das doppelte Volumen aufgegangen ist. Danach 4 gleich grosse «Schlangen» formen und um einen zirka 2 Zentimeter dicken Stock ohne Rinde wickeln. Über einer starken Glut langsam drehen. Die Backzeit beträgt zirka 20 Minuten.

ROSSINI 4 Rindsfiletmedaillons à 140 g
| 20 g Rapsöl, high oleic | 4 Entenlebermedaillons à 30 g | 16 g Schwarzer Sommertrüffel | Salz | Pfeffer aus der Mühle | Fleur de sel

Die Rindsfiletmedaillons binden, würzen, leicht mit Öl bepinseln und beidseitig bis zur gewünschten Garstufe grillen. Die Entenleber ebenfalls beidseitig grillen, bis ein schönes Grillmuster entsteht. Kurz vor dem Anrichten mit etwas Fleur de Sel bestreuen und den gehobelten Trüffelscheiben belegen.

JUS 4 dl Kalbsjus | 1 Birne | 1 Apfel
10 g Zucker | 0,2 dl Sherryessig
0,4 dl roter Portwein

Den Kalbsjus aufkochen, Apfel und Birne schälen, entkernen und in Brunoise schneiden. Kurz mitköckeln lassen. Mit dem Zucker ein helles Karamell ansetzen, mit Sherryessig und Portwein ablöschen, und leicht reduzieren lassen. Die Jus begeben und etwas abschmecken.

KARTOFFEL 400 g festkochende
Kartoffeln | 1 Granatapfel | 9 dl Gemüsefond | 0,3 dl Weisswein
1 Lorbeerblatt | 20 g Butter
20 g Rapsöl, high oleic | Salz | Pfeffer aus der Mühle | Muskatnuss

Die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Granatapfel aufbrechen und die Kerne vorsichtig herauslösen. Gemüsefond aufkochen. Die Kartoffeln im Rapsöl dünsten, mit Weisswein ablöschen und das Lorbeerblatt begeben. Nach und nach mit heissem Gemüsefond angießen und unter gelgentlichem Rühren etwa 11 bis 15 Minuten weich garen. Lorbeerblatt entfernen und vom Herd ziehen. Butterflocken und Granatapfelkerne begeben und abschmecken.

Rolf Mürner kombiniert ungewöhnliche Komponenten zu wahren Kunstwerken.



Er ist nicht nur Weltmeister als Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft, die den Titel 2007 in Chicago erwarb, er ist auch Gewinner des World-Cookbook-Award. «Mürner 1», Rolf Mürners erstes Buch, im Eigenverlag erschienen, hat den begehrten Preis kürzlich abgeräumt. Format und Bildsprache des Buches sind so ungewöhnlich wie Mürners Kreationen. Filigran, aber von ausgeprägt starken Aromen und überraschenden Konsistenzen geprägt. Schön, elegant und zerbrechlich kommen sie daher – unvergesslich eben. Und immer wieder von Medaillen und Preisen gekrönt.

Rolf Mürners Desserts und Pralinen nehmen je nach Anlass unterschiedliche Formen an. Schmucke, mehrstöckige Hochzeitstorten können sie sein, in kleine Gläschen geschichtete, flüssige, feste, geschäumte Kompositionen von Himbeer, Schokolade, Passionsfrucht oder Pralinen von überirdischer Optik. Sie entstehen in Mürners Produktionsstätte in Rüeggisberg

im Kanton Bern. Hier forscht er an neuen Düften, Kompositionen und Überraschungen für seine Kunden – die er mit einem fröhlichen Lachen quittiert.

Im Emmental begann mit einer Bäcker-Konditor-Confiseur-Lehre, was Rolf Mürner zu vielen beruflichen Stationen im In- und Ausland führte. Saudi-Arabien, Wien, Ägypten, Interlaken sind nur ein paar Orte, von denen er jeweils eine Menge Inspiration zurückbrachte. Im idyllischen Rüeggisberg im Kanton Bern hat sich der Schokokünstler seinen Traum von der eigenen Produktionsstätte verwirklicht. Mit Showküche für seine Kurse und traumhaftem Ausblick auf Niesen, Eiger, Mönch und Jungfrau, weit abgehoben vom städtischen Alltag, aber mit viel Ruhe und Weite für neue Ideen. «Swiss Party Design» heißt die Firma, an deren Fenster trotz fehlendem Verkaufsladen immer wieder neugierige Nasen kleben.

Rolf Mürner produziert hier, was er dann für Hochzeiten, große Büffets oder



«Mürner 1» läßt auf weitere Ausgaben hoffen. Die Texte sind in deutsch und englisch verfasst, das Format ungewöhnlich, die Fotos sehr schön. Das Beste aber sind die über-

private Feiern liefert. Ein paar Köstlichkeiten kann man auch auf der Website bestellen, allerdings nur Teile, die einem Pakettransport auch gewachsen sind, wie die «Chocolat-Sélection Rolf Mürner». Die Rezepte dazu will er nicht verraten – die Gewürzmischungen, die die feinen Schokoladenplättchen bereichern, sind und bleiben sein Geheimnis.

«Es ist mir wichtig, nur die besten Rohstoffe, wenn möglich auch aus regionaler Produktion, zu verwenden» sagt Rolf Mürner. Er veredelt sie mit zuverlässigem Fachwissen und seiner Kreativität.

www.swisspastrydesign.ch
www.muerner-one.ch

Lollis

mit überraschenden Inhalten

Für je 50 Lollis:
Johannisbeerfüllung: 160 g Sahne
 30 g Zucker | 180 g Kuvertüre
 (Carma) Swissline 70%
 400 g Johannisbeersaft
 50 g Schokoladenhohlkörper |
 temperierte Vanille-Kuvertüre
 (Carma) Venezuela 70 %
Knusperpuffreisperlen gold
50 Lollistängel
 Rahm und Zucker aufkochen. Kuvertüre beigegeben, auflösen und verrühren. Johannisbeersaft beigegeben und verrühren. Ganache mit dem Dressiersack in die Schokoladenhohlkugeln füllen. Lollistängel einstecken und einfrieren. Lollis in die temperierte Kuvertüre tunken und auf eine Folie legen. Die Knusperpuffreisperlen darüber streuen.

50 g Butter | 75 g Glukose
180 g Zucker | 190 g Passionsfruchtsaft | 250 g Kuvertüre
 (Carma) Ivoire | 50 weiße Schokoladenhohlkörper | temperierte Kuvertüre (Carma) Ivoire
Knusperpuffreisperlen grün
50 Lollistängel
 Butter und Glukose schmelzen. Zucker dazugeben und leicht karamelisieren. Passionsfruchtsaft aufkochen, Karamell beigegeben und alles noch einmal aufkochen. Ivoire-Kuvertüre beigegeben und auflösen. Ganache auskühlen lassen und mit Hilfe von Saucenfläschchen in die weißen Hohlkugeln füllen, anschließend einfrieren. Lollistängel in die tiefgekühlten Truffes-Kugeln stecken und in die temperierte Kuvertüre tunken. Auf eine Folie legen und

die Knusperpuffreisperlen darüber streuen.
 Die Lollis können tiefgekühlt aufbewahrt werden.

Sommerfrische Ziege

Frank Buchholz und sein Küchenchef Sebastian Kreicarek vom Restaurant Buchholz in Mainz-Gondesheim haben aus Ziegenfrischkäse sommerleichte Gerichte zubereitet. Frische Zutaten und das beste von der Ziege ergeben hier nicht nur einen Augenschmaus.



Ziegenkäse und Ziegenquark in der Hautrolle: drei Vor- oder kleine Hauptspeisen und zwei verführerische Desserts haben die beiden Könner hier rezeptiert. Frank Buchholz hat sich nicht nur als Fernsehkoch einen Namen gemacht, in seiner Kochschule vermittelt der Sternekoch sein Können gerne weiter. Der 43jährige setzt in seinen Restaurants «Buchholz» und «Bootshaus» auf Zutaten. Frische, feine Zutaten mit einer gehörigen Portion Regio-

nalität. Frank Buchholz entdeckt seine Leidenschaft für guten Geschmack während der Ausbildung: «Als ich bemerkt habe, wie befriedigend es ist, Gäste mit gutem Essen glücklich zu machen, und wie viel man in der Küche bewegen kann, wollte ich nichts anderes mehr tun» sagt der Westfale. Er tut es mit tatkräftiger Unterstützung seines Küchenchefs Sebastian Kreicarek und dem ganzen hochmotivierten Team.

Bilder Michael Ruder | Alle Rezepte für 4 Personen

Ziegenfrischkäse
im Zucchini-mantel
auf Tomatenconfit

Rezept auf Seite ??

**FLÜSSIGER TOMATENRISOTTO
MAISPOULARDENBRUST
BOHNEN | TANDOORI**

RISOTTO: 1 Schalotte in feine Würfel
geschnitten | 20 ml Olivenöl
50 g Arborio Superfino
30 ml Weißwein | 200 ml Gemüse-
fond | 1 TL Tomatenmark
Etwas Knoblauch gerieben
1 Spritzer Zitronensaft
3 g Tomatenserum Push
2 g Tomatenserum Umami
(im Internet bestellbar)

Die Schalotte in einer Pfanne mit etwas Salz im Olivenöl glasig dünsten und den Reis dazugeben. So lange rühren bis der Reis leicht durchsichtig wird. Mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Gemüsefond auffüllen. Das Tomatenmark dazugeben und leicht simmern lassen. Den Garpunkt zwischendurch prüfen. Wenn der Reis gar ist, mit einem Teil der Flüssigkeit zu einer homogenen Masse fein mixen. Mit etwas Knoblauch, den beiden Seren, Salz und Zitronensaft würzig abschmecken.

MAISPOULARDENBRUST: 2 Maispoularden-
brüste | 4 Zweige Rosmarin
2 breite Streifen Orangenzeste
40 g Butter

Die Haut von der Poularde lösen, säubern, zwischen zwei Silpadmatten (oder Backpapier) legen. Mit einer Pfanne beschwert im Backofen bei 160 Grad rösten und trocknen. Die Poulardenbrust mit Rosmarin und den Orangestreifen vakuumieren. Bei 56 im Wasserbad 60 Minuten garen. Anschliessend in steigender Butter anbraten. Warm stellen und bei Bedarf in Tranchen schneiden. Vor dem servieren mit der Haut belegen und salzen.

GARNITUR: 80 ml reduzierte
Geflügeljus | 1 TL Tandooripaste
200 g breite Bohnen
40 g Butter | Dehydrierte
Maiskörner | 1 Pk Tahoonkresse
Salz

Die Geflügeljus mit dem Tandoori zusammen aufkochen und abschmecken. Die Bohnen in Streifen schneiden und in der Butter anschwitzen und leicht salzen. Mit etwas Wasser bis auf den gewünschten Garpunkt dünsten und abschmecken. Mit den weiteren weiteren Komponenten und dem Risotto arrangieren.

Tomatenrisotto
Maispoulardenbrust
Bohnen | Tandoori



Die Traube macht's

Weine erhalten ihre Besonderheiten nicht nur im Keller, zur Hautsache stammen Aromen, Düfte und Eigenheiten von der verwendeten Traubensorte. Je nach Anbaugebiet haben sie zwar unterschiedliche Ausprägungen, immer aber sortentypische Eigenheiten. Ihr wahres Können zeigen Weine mit der richtigen Begleitung.

Text Michael Schinharl | Bild Regula Wolf

Wer vor einem vollen Weinregal im Supermarkt steht, hat zum Einen eine schönen Auswahl verschiedenster Tropfen unterschiedlichster Provenienzen. Zum Andern aber die Qual der Wahl. Welcher Wein passt zu welchem Essen? Wann ist für welchen Wein die richtige Jahreszeit? Spielt die Traubensorte die grössere Rolle oder doch eher das Terroir?

Je grösser die Sortimente im Handel werden, umso feiner lassen sich Wein und Essen und Gelegenheit aufeinander abstimmen. Ein wenig Grundwissen kann da nicht schaden. Das gilt sowohl für den spontanen Kauf während des Wocheneinkaufs als auch für die Anlage eines eigenen Weinkellers. Wer öfters mit Spaghetti

seine Gäste beglückt wird nicht die selben Tropfen einlagern, wie Liebhaber von Tom Kah gay oder Sushi. Sicher gut beraten ist, wer sich einem versierten Weinhändler anvertraut. Dies führt aber bisweilen zu Einschränkungen bei der Auswahl.

Weinanbaugebiete gibt es (fast) weltweit und es werden immer wieder neue Gebiete erschlossen. Auch Änderungen unterworfen sind die Trauben, die in einzelnen Gebieten angebaut werden. Neue Winzer keltern neue Weine und eröffnen neue Möglichkeiten.

Süss oder salzig

Weingenuss in den Sommermonaten macht mit frischen, spirtzigen, fruchtigen

Mit Kraft drängen die Knospen der Weinrebe im Frühjahr ans Licht. So unterschiedlich die Namen der Trauben, so unterschiedlich sind die daraus gekelterten Weine.

und säurebetonten Weinen am meisten Freude. Sie sollten leicht, also nicht mit zu hohem Alkoholgehalt beladen sein. Im Winter hingegen, wo auch die Speisen sich von leichten Sommergerichten unterscheiden, steigt die Lust auf kräftige und intensive, aromatische Tropfen.

Die menschliche Zunge kann zwischen süss, salzig, sauer und bitter unterscheiden. Ein angenehmes Zusammenspiel dieser Empfindungen sollte beim Genuss Wein mit Essen idealerweise erreicht werden. Das gelingt jedem, der ein paar Regeln beachtet.

Säurehaltige und salzige Speisen vertragen grundsätzlich keine säurebetonten Weine. Das führt automatisch zu einem