

SPITZENKÜCHE FÜR ZU HAUSE

Ihre Restaurants waren lange geschlossen. Sie hatten Zeit zum Nachdenken und Tüfteln. Sechs namhafte Köchinnen und Köche verraten, welche Rezepte sie in diesen Tagen für sich und ihre Lieben auf den Tisch bringen.

— Redaktion Kathrin Fritz und Michael Lüscher



Anna Pearson

Edition gut, Hombrechtikon ZH

Anna Pearson gibt Kochkurse und hat Kochbücher veröffentlicht, die mit verschiedenen Preisen ausgezeichnet wurden, darunter das Grundlagenwerk «Pasta». editiongut.ch

« Pasta passt gut zurzeit. Viele Leute haben Musse, um sie selbst zu machen. Zum Beispiel Orecchiette, die recht aufwendig sind. Das Interesse an meinen Rezepten und meinen Kursen ist gross. Statt in einem Lokal finden diese nun online statt. Ich wollte aber nicht eine Kochsendung produzieren und sie via Youtube ausstrahlen. Ich will, dass die Teilnehmenden live Fragen stellen können. Mit dem Programm Zoom ist das möglich. Wer sich zu

einem Kurs anmeldet, erhält vorab eine Einkaufsliste. Ich zeige dann, wie der Teig und die Formen gemacht werden. Statt dass ich am Ende die Pasta mit verschiedenen Saucen für ein gemeinsames Essen zubereite, kochen nun halt alle für sich zu Hause. Dafür essen wir in der Wohngemeinschaft, in der ich lebe, zurzeit häufiger zusammen als üblich. Andererseits vermisse ich es, auswärts essen gehen zu können. »

ORECCHIETTE MIT FENCHEL, SALAME PICCANTE, OLIVEN UND PINIENKERNEN

Für 4 Portionen

ZUTATEN

Pastateig

300 g Hartweizengriess (oder -dunst), ca. 1,35 dl Wasser

Sauce

400 g Fenchel, 120 g schwarze Oliven mit Stein, 150 g Salame piccante, ½ Bund Petersilie, 50 g Pinienkerne (in Olivenöl leicht geröstet), Olivenöl zum Braten, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, extraharter Käse (gerieben)

ZUBEREITUNG

1. Für die Orecchiette Mehl und Wasser in einer Schüssel mischen und zu einem Teig verarbeiten. Mit einem Küchentuch zudecken und

etwa 30 Minuten quellen lassen.

- Teig zu einer gleichmässigen, ca. 1,2 cm dicken Rolle rollen und mit einem Messer ca. 1 cm breite Stücke abschneiden. In etwas Mehl wenden.
- Teigstücke mit den Schnittflächen nach unten und oben auf die Arbeitsplatte legen und mit einem gezackten Messer quer eindrücken und etwas hin- und herbewegen. Über den Finger stülpen damit die typische Orecchiette-Form entsteht. Orecchiette mit Mehl bestäuben. Wem das zu aufwendig ist, der nimmt fertige Orecchiette.
- In einer grossen Pfanne reichlich Wasser zum Kochen bringen, gut salzen. Das Fenchelgrün in Stücke

zupfen und für später aufheben. Den Fenchel quer in Streifen schneiden und in etwa 3 Minuten gabelart blanchieren. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben (Kochwasser aufbewahren). Fenchel in einer Schüssel mit eiskaltem Wasser abschrecken, abgiessen und gut abtropfen lassen.

- Die Oliven entsteinen und längs in Stücke schneiden. Die Salami in Scheiben schneiden. Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein schneiden. Die Pinienkerne bei mittlerer Hitze in etwas Olivenöl gleichmässig rösten.
- In einer Bratpfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die Salamischeiben zugeben und auf beiden Seiten kurz an-

braten. Den Fenchel beigegeben, den Knoblauch dazupressen und alles erhitzen.

- Das Kochwasser, das für den Fenchel verwendet wurde, erneut zum Kochen bringen. Die Orecchiette darin al dente kochen, abgiessen und dabei etwas vom Kochwasser auffangen und beiseitestellen.
- Die Pasta zum Fenchel und zur Salami geben, die Oliven, Petersilie und Pinienkerne zugeben und alles gut mischen. Wenn nötig, etwas Kochwasser und/oder Olivenöl zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Pasta auf Teller verteilen. Mit frisch geriebenem Extrahartkäse und etwas Fenchelgrün servieren.

Zubereitung: ca. 1½ Stunden





Bernadette Lisibach

«Neue Blumenau»,
Lömmenschwil SG

« Dank der Corona-Krise habe ich viele freie Abende, was für mich sehr ungewohnt ist. Und erholsam. Zum Beispiel habe ich Zeit zum Lesen. Und um mich damit zu beschäftigen, was die Zukunft bringt. Müssen wir unseren Betrieb anpassen? Noch ist nichts spruchreif. Vorläufig biete ich am Freitag und Samstag wechselnde Gerichte zum Mitnehmen an. Eine super Sache. Ich koche sie alle selbst. Sie sind so vorbereitet, dass man sie zu Hause in einer Pfanne oder im Backofen fertigstellen kann. Es soll möglichst kein Abfall entstehen. Das ist mir wichtig. Die Blätterteigpastete habe ich auch schon angeboten. Ich bereite sie für mich selbst ebenso zu. Man kann sie als Zwischengericht, als leichtes Mittag- oder Abendessen mit einem Salat genießen. Inspiriert dazu hat mich die Cholera, dieser Gemüsekuchen aus dem Oberwallis, der mit sehr ähnlichen Zutaten gefüllt wird. »

Bernadette Lisibach war 2015 Köchin des Jahres des Gourmetführers «Gault Millau». Ihr Restaurant Neue Blumenau in Lömmenschwil wird vom «Guide Michelin» mit einem Stern ausgezeichnet. Es bietet am Freitag und Samstag Take-away-Menüs an.
www.neueblumenau.ch



LISIS BLÄTTERTEIGPASTETE

Für 4 Backformen von ca. 10 cm Durchmesser

ZUTATEN

Pastete

500 g Blätterteig,
2 mittelgrosse Kartoffeln (geschält, gekocht, in ca. 0,5 mm dicken Scheiben), 1 mittlerer Lauch (in feinen Scheiben), Salz und Pfeffer aus der Mühle, 4 halbe gekochte Birnen, 200 g Raclettekäse (in ca. 0,8 mm dicken Scheiben), 1 Ei

Schnittlauchsauce

20 g Butter,
20 g Mehl, 30 g Vollrahm, 30 g Schnittlauch (fein geschnitten)

ZUBEREITUNG

1. Blätterteig ca. 0,5 mm dick auswallen, mit Hilfe eines Untertellers 4 grössere Rondellen für den

Boden und 4 kleinere für den Deckel ausstechen.

- Die grossen Rondellen in die mit Backpapier ausgekleideten Formen legen, Boden mit einer Gabel leicht einstechen und mit den Kartoffelscheiben belegen.
- Lauchscheiben im Salzwasser blanchieren, mit einer Schaumkelle herausfischen. Lauchfond für die Sauce zur Seite stellen und abkühlen lassen. Lauchringe auf die Kartoffeln legen. Den Käse auf die Birnen verteilen.
- Mit den Blätterteigdeckeln zudecken, mit Ei bestreichen und mit einer Gabel den Rand gleichmässig zusammendrücken, damit ein schönes Muster

entsteht. Die Deckel mit der Gabel leicht und sorgfältig einstechen.

- Pasteten im Ofen bei 180 Grad 20 bis 25 Minuten backen.
- Für die Schnittlauchsauce Butter in einer Pfanne schmelzen, Mehl dazugeben und mit 1,2 dl kaltem Lauchfond aufgiessen und unter ständigem Rühren aufkochen. Ca. 15 Minuten leicht köcheln. Rahm dazugeben und mit Salz und Pfeffer verfeinern. Schnittlauch dazugeben. Mit gekochten Birnen oder einem Blattsalat servieren.

Zubereitung:

ca. 45 Minuten

Backen: ca. 25 Minuten

« Bizochels hat es oft zu Hause zum Zmittag gegeben. Meine Mutter hat den Teig mit klein geschnittenen Rosinen verfeinert, und die Bizochels mit brauner Butter und geriebenem Käse überzogen aufgetischt. Bizochels sagt man dieser Art von Teigwaren in der Surselva, wo ich aufgewachsen bin. Man kann auch Gemüse, insbesondere Wirsing, darunterziehen. Ein nahrhaftes Gericht ist es auf jeden Fall. »

Zurzeit bin ich mit meiner Frau und unseren beiden Kindern meistens



Andreas Caminada

Schloss Schauenstein, Fürstenua GR

Andreas Caminada ist der am höchsten ausgezeichnete Koch der Schweiz. U. a. wird sein Restaurant im Schloss Schauenstein in Fürstenua vom «Guide Michelin» mit drei Sternen bewertet. Daneben betreibt Caminada weitere Lokale in Fürstenua, Bad Ragaz, St. Moritz und Zürich.

www.andreascaminada.com

zu Hause. Wir haben einen grossen Garten, und da gibt es immer etwas zu tun. Einmal am Tag kochen wir, zum Beispiel Pasta, und kürzlich habe ich auch den Grill hervorgeholt. Abends gibts meistens etwas Einfaches – Salat, Brot und Trockenfleisch oder ein Birchermüesli.

Meine Restaurants sind zurzeit geschlossen. Aber ich helfe mit, jeweils samstags in Fürstenua einen Bauernmarkt zu organisieren. Im Mai findet er voraussichtlich erstmals statt. »



BIZOCHEL

Für 4 Personen

ZUTATEN

300 g Mehl, 300 g Quark, 4 Eier, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss, 3 EL Butter, 1 EL gehackte krause Minze, 2 EL geriebener Bergkäse

ZUBEREITUNG

- Das Mehl mit dem Quark und den Eiern zu einem luftigen Teig schlagen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken.
- Wasser aufkochen. Den Teig auf ein Spätzlibrett geben und lange, dünne Bizochels ins kochende Wasser schaben. Die Bizochels, sobald sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen.
- Butter in einer Pfanne schmelzen und bräunen. Zusammen mit der Minze und dem Käse über die Bizochels geben.

Zubereitung: 20 Minuten

Kochen: 10 Minuten

« Ich mache zurzeit ein- bis zweimal pro Woche eine Kräuterwanderung. Aber mit nur vier Personen, so vielen, wie es erlaubt ist. Mir geht es darum, natürliche Pflanzen zu zeigen, die man essen kann. Wir gehen in den Wald und über Wiesen und probieren Kräuter. Mädesüss ist zum Beispiel eine beeindruckende Pflanze; wenn man ihre Blätter zerreibt,



David Krüger
«Opera», Zürich

David Krüger kocht mit ursprünglichen, nicht gezüchteten Pflanzen, was er Agefood nennt. Er ist Küchenchef des Restaurants Opera in Zürich, das vom «Gault Millau» mit 15 Punkten bewertet wird.
www.agefood.ch

riecht sie nach Wassermelone, verwendet man sie ganz, schmeckt sie wie eine Gurke. Die Taubnessel wächst am Waldrand und hat ein wunderbares Aroma. Ich habe das Glück, dass viele interessante Kräuter direkt neben der Wohnung von meiner Frau und mir in Rotkreuz zu finden sind. Mit ihnen zu kochen, macht Freude und bringt Lebensqualität. »

TAUBNESSEL-QUARKKNÖPFLI MIT JUNGEN RÜBEN, APPENZELLER MOSTBRÖCKLI UND ALPRAHM

Für 4 Personen

ZUTATEN

75 g gehackte Kräuter (z. B. Taubnessel, Hirtentäschel, Vogelmiere, wilder Salbei, Wiesenknopf oder Taubnessel und Spinat), 3 Eier, 100 g Quark, 300 g Knöpfli- mehl, ½ dl Mineralwasser mit Kohlensäure, Salz, Pfeffer, 50 g Butter, 100 g junge Rüebli (in feinen Streifen), 3 dl Vollrahm, ½ dl Weisswein, Wiesenthymian, 120 g Mostbröckli, Kräuter und Blüten (z. B. Taubnessel, Schaumkrautblüten, Primeln) für die Garnitur

ZUBEREITUNG

1. Kräuter mit Eiern und Quark zu einem Püree mixen. Knöpfli- mehl mit dem Püree und dem Mineralwasser in der Küchen-

maschine oder mit der Lochkelle schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Teig ca. 30 Minuten quellen lassen.

2. Teig portionenweise durchs Knöpfli- sieb ins sprudelnde Salzwasser drücken. Wenn die Knöpfli an der Oberfläche schwimmen, abschöpfen und abtropfen lassen. Etwas Butter in einer Bratpfanne schmelzen und Knöpfli darin anbraten. Rüebli- streifen unterschwenken.
3. Rahm aufkochen und etwas einkochen, Hitze reduzieren und mit Weisswein, Wiesenthymian, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Zum Servieren Rahmsauce auf die Teller giessen und die angebratenen Knöpfli mit Rüebli darauf anrichten. Mostbröckli in Streifen schneiden, mit Kräutern mischen und über die Knöpfli verteilen.



Mit Blüten nach Belieben garnieren.
Zubereitung: ca. 30 Minuten
Quellen lassen: ca. 30 Minuten



CEVICHE «EL CLÁSICO»

Für 6 Personen

ZUTATEN

Tigermilch
2 dl Olivenöl, 1 rote Zwiebel (grob gehackt), 2 Knoblauchzehen (zerdrückt), 1 scharfe Chili (z. B. Aji-Amarillo-Chili, ohne Stiel und Kerne, grob geschnitten), 1 Bund Koriander (nur die Stiele, grob gehackt), Salz, 15 Limetten (Saft), 2 Handvoll Crushed Ice, 1 daumengrosses Stück Ingwer (geschält), 1 Stange Sellerie (grob geschnitten)

Ceviche

1 Wolfsbarschfilet (ohne Haut und Gräten, grob gewürfelt), Salz, 1 rote Zwiebel (in feinen Streifen), 4 TL scharfe Chili (z. B. Aji-Limo-Chili, fein gehackt), 1 Bund Koriander (fein geschnitten), Salz,

200 g Orangen-Süsskartoffel-Püree (nach Belieben, Zubereitung s. Ceviche, 2.) und 100 g kurz im Olivenöl geröstete Maiskörner «Cancha Chulpi»

ZUBEREITUNG

Tigermilch

1. Für die Tigermilch Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln und Knoblauch darin dünsten. Wenn die Zwiebel zu caramolisieren beginnt, die Chili und die Korianderstiele zugeben, alles leicht salzen und einige Minuten mitdünsten, bis die Chili weich gegart ist. Die Mischung möglichst fein pürieren.
2. Die Limetten nicht zu stark auspressen, den Saft mit etwas Crushed Ice mischen und kühlen stellen. Die Tigermilch-Basis in einen Mixer

geben, Ingwer und Sellerie beifügen, mit dem Limettensaft und einer Handvoll Crushed Ice auffüllen und fein mixen. Durch ein Spitzsieb passieren, mit Salz abschmecken und kühlen stellen.

Ceviche

1. Den Fisch in eine Schale geben, leicht salzen und mit den Zwiebeln mischen, dann Chili und Koriander darübergeben und grosszügig mit Tigermilch begiessen. Gründlich mischen, etwas Süsskartoffelpüree dazugeben, die Maiskörner darüberstreuen und sofort servieren.
 2. Süsskartoffelpüree: Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, mit 2 cl Orangensaft pürieren.
- Zubereitung:** 30 Minuten
Kühl stellen: 60 Minuten



Claudia Canessa
Kulm Hotel St. Moritz

« Im Moment bin ich in St. Moritz. Es geht mir gut, und ich geniesse für einmal die Ruhe und Stille, die mich umgibt. Ich mache viel Yoga, bin mit meiner Familie. Ich lese, habe angefangen, auf einer Elektrogeige zu spielen, und koche. Endlich habe ich Zeit für neue Rezepte und um Ideen zu verwirklichen. Ceviche ist das beliebteste Gericht in der Sunny Bar. Wir bieten es seit Beginn an. Ich mag es selber sehr gerne, weil es so herrlich frisch schmeckt und im Nu zubereitet ist.

Die Pandemie lässt mich vieles mit anderen Augen sehen. Ich denke, dass dies alles einen Grund hat und geschehen ist, weil viele Dinge sich ändern sollten. Und sie sagt uns: Wenn wir etwas nicht ändern können, müssen wir uns selber ändern. So freue ich mich an den kleinen Dingen, bin bei mir und weiss, es wird gut werden. »

Die Köchin kocht in der Sunny Bar des Kulm Hotels St. Moritz. Sie wird vom «Gault Millau» mit 13 Punkten benotet.

www.kulm.com



Sven Wassmer
«Memories», Bad Ragaz

« Der Bun ist ein wichtiger Teil eines Hamburgers. Er muss superluftig und soll geschmeidig sein, wenn man hineinbeisst.

Normalerweise macht man ihn nicht selbst. Aber in der Corona-Krise ist der Zeitpunkt dafür gekommen. Ich bin meist mit meiner Familie zu Hause. Und habe am Bun getüftelt. Nun bin ich endlich zufrieden damit. Wenn ich die beiden Hälften zum Rösten in die Pfanne lege, gebe ich einen Tropfen Wasser dazu. Dann werden sie ganz leicht gummig – perfekt eben.

Den Burger als Ganzes mag ich simpel (siehe Tipp). Dazu selbst gemachte Pommes: Kartoffeln in Schnitzschneiden, schnell wässern. Zuerst bei niedriger Temperatur, dann immer heisser frittieren. So werden sie innen weich und aussen knusprig. »

Sven Wassmer ist Küchenchef des Restaurants Memories im «Grand Resort» von Bad Ragaz. Es trägt zwei «Michelin»-Sterne. Zurzeit bietet Wassmer am Wochenende ein dreigängiges Menü und einen Brunch zum Mitnehmen.
www.memories.ch



SVENS BURGER-BUNS

Für 6 Stück

ZUTATEN

Vorteig

0,45 dl Wasser,
0,45 dl Milch,
16 g Mehl

Teig

1,1 dl warme Milch,
15 g frische Hefe,
1 Ei, 55 g Butter,
zerlassen und leicht
abgekühlt, 25 g
feiner Kristallzucker,
1½ TL feines Salz,
300 g Weizenmehl,
1 verquirltes Ei

ZUBEREITUNG

1. Für den Vorteig alle Zutaten in eine Pfanne geben und dann auf mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen (wie bei einer Béchamelsauce). Etwas auskühlen lassen.
2. Alle Zutaten ausser dem verquirlten Ei zum

Vorteig geben. Den Teig am besten in einer Schüssel kneten. Er ist eher feucht und etwas klebrig, evtl. noch etwas Mehl dazugeben. Teig in eine leicht gebutterte Schüssel legen und mindestens 2 Stunden (oder über Nacht) ruhen lassen.

3. Teig in 6 Teile teilen. Von Hand mit Druck rollen und dann auf einem mit Backpapier belegten Blech nochmals ca. 45 Minuten aufgehen lassen.
4. Teiglinge mit Ei bestreichen und bei 180 Grad Umluft 12 bis 15 Minuten backen.

Zubereitung:
ca. 25 Minuten
Aufgehen lassen:
mindestens 2 Stunden
und 45 Minuten



-TIPP-

Das Hackfleisch für den Burger mit Salz und Pfeffer würzen, zu einem Patty formen und auf dem Grill braten. Mit Essiggurken, Lattichsalat, Mayonnaise und Ketchup zwischen die Bun-Hälften packen und reinbeissen.