

NEUE BÜCHER

Aus Schweizer Köchen. Ihr Buch «Ächti Schwizer Chuchi» von 1977 machte die 2005 verstorbene Marianne Kaltenbach zum Star. Sie wurde gefeiert als die Frau, die der Schweiz das Kochen beibrachte. Nun ist der



Klassiker der Schweizer Küche in neuer Frische erschienen. Die Rezeptsammlung umfasst zahlreiche Beispiele aus allen 26 Kantonen. Die Rezepte, nach dem Jahreskreis angeordnet, feiern die Vorzüge der Saison und sind einfach nachzukochen – wie immer bei Kaltenbach. Neu gegenüber früheren Ausgaben ist ein ausführliches Kapitel über einheimische Weine von Philipp Schwander, dem einzigen Schweizer «Master of Wine».

Aus Schweizer Köchen. Marianne Kaltenbach, Radierungen von Lorenz Meier, Echtzeit Verlag Fr. 68.–.

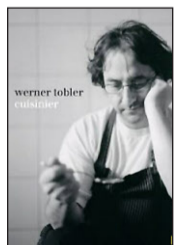
Die besten Landfrauen-Rezepte. Das Kochen liegt den Landfrauen im Blut. Was sie auf den Tisch bringen, ist Natur pur. Die Produkte stammen vom eigenen Hof und Garten oder von der Region. Klar, dass



die Gerichte der Saison angepasst sind. Unschlagbare Klassiker sind die knusprigen Wähen – süss oder pikant. Erinnerungen an eine Zeit, in der alles etwas gemütlicher war, weckt der geschmorte Schweinsbraten mit Rotkraut. Das Buch kommt ebenso schnörkellos wie grosszügig daher und ist modern sowie übersichtlich gestaltet. Die Rezepte reichen bezüglich Schwierigkeit von sehr einfach bis anspruchsvoll.

Die besten Landfrauen-Rezepte. Fona Verlag, Fr. 29.90.

Werner Tobler Cuisinier. Schnörkellos, regional und vom Feinsten geht es beim Inner-schweizer Küchenchef Werner Tobler in seinem Restaurant Braui in Hochdorf LU zu, wo man seine Küche kosten kann. «Küchenchef Werner Tobler»,



wird er zum Beispiel im Gastroführer Gault Millau gerühmt, «zieht alle Register: Die «Braui» schäumt fast über vor Kreativität und Engagement. Hier bietet man dem Gast etwas für alle Sinne!» Wem der Weg in Toblers Lokal zu weit ist: 80 seiner Lieblingsgerichte findet man im soeben erschienenen Kochbuch «Werner Tobler Cuisinier» – Gerichte, die erstaunlich einfach nachzukochen sind und ganz einfach schmecken. **mgt/wü**

Werner Tobler Cuisinier. Werner Tobler, AT-Verlag, Fr. 59.–.

TAFELSPITZ

Weihnachtsschmaus mit Glanz und Gloria

Was für den österreichischen Kaiser Franz Josef I. im 19. Jahrhundert recht war, ist für den Gourmet von heute als Festtagsschmaus billig. Als typische Altwiener Spezialität erlebt der Tafelspitz eine echte Renaissance.

Der Überlieferung nach soll Kaiser Franz Josef (1830–1916) von Österreich nicht nur ein Liebhaber von süssen Nachspeisen wie Kaiserschmarrn und Kaiserschlüssel, sondern auch ein richtiger «Rindfleischtiger» gewesen sein. Kathrin Simperl, Tochter einer Emmentaler Familie mit Wurzeln in der Steiermark, präsentiert in der familieneigenen Metzgerei im Berner Egghölzli stolz einen saftigen Tafelspitz. «Das saftige, spitz zulaufende Stück Rindfleisch zwischen Entrecôte und Huft, in der Schweiz spricht man vom Rindschulterdeckel, gehörte zu den Lieblingsspeisen des Monarchen.» Die vife Gastronomin aus Ami bei Biglen weiss, wovon sie spricht. Während ihrer Kindheit blickte sie als Metzgerstochter ihrem Vater oft über die Schulter.

Spuren ins Hotel Sacher

Wie so manches führen die Spuren des beliebten Wiener Gerichts in das legendäre Hotel Sacher. Dem Vernehmen nach war



Kathrin Simperl mit Tafelspitz. Angela Kreis-Muzzolini

zu dieser Zeit reichlich vorhanden war und die Wiener die Essgewohnheiten ihres Kaisers gerne nachahmten, entwickelte sich das Gericht somit schnell zum Schlager grossbürgerlicher Küchen. **Weihnachtstrends** Neben dem beliebten Roastbeef oder dem Fondue chinoise stellt Familie Simperl fest, dass der Tafelspitz für die kommenden Weihnachten im Trend zu sein scheint. «Original wienerisch wird dieses edle Stück Rindfleisch wie Siedfleisch mit Wurzelgemüse, unserem traditionellen Suppengemüse, zubereitet und mit Bratkartoffeln, Apfeln (Apfelmus mit Meerrettich) sowie Schnittlauchsauce serviert», erklärt die passionierte Hobbyköchin und Weinliebhaberin Kathrin Simperl. Dazu passen Rahmspinat und Bratkartoffeln – und natürlich ein Glas Wein. «Einen Grünen Veltliner, wie ihn die Österreicher zum Tafelspitz servieren, führen wir zwar nicht, aber der weisse Merlot mit dem Namen Prà von Guido Brivio aus Mendrisio lässt sich ebenso gut dazu kombinieren.» **Rindfleischspezialisten** In der Zubereitung des Tafelspitz. Da Rindfleisch aus Ungarn



Gedünsteter Tafelspitz: Das Gericht begeistert durch das feinfasrige, zarte, saftige Resultat. Christian Brandstätter Verlag

TIPP Diese Weine passen dazu

Ein knackig und frisch-fruchtiger Grüner Veltliner unterstützt mit seiner angenehmen Säure und dem langen Abgang das Fleischergericht besonders schön. Merlot bianco (z. B. der Prà von Guido Brivio), terroirbetonte feinwürzige Noten,



Monti Garbi

schöne Säure, Fr. 15.–. Als rote Alternative: Monti Garbi, ein Ripasso aus dem Valpolicella der Kellerei Sant'Antonio, Noten von Zwetschgenkompott, dunklen Kirschen und Nelken, Fr. 19.90. **akm**

Beide Weine erhältlich bei der Metzgerei Simperl, Ostermündigen und Bern Egghölzli.

acht Wochen alten Sohnes an das Rezept von Ewald und Mario Plachtas «Jahrhundert-Kochbuch – Die gute Küche, 2. Buch» (siehe Infos im Kasten). Die beiden Meisterköche sind mit ihren beliebten und ebenso bekannten Restaurants in Wien die Rindfleischspezialisten schlechthin. Dies bekräftigt auch die ursprünglich aus Wien stammende Bernerin Beate Hörleeder, welche als umtriebige Kulturmanagerin der Camerata Bern nicht nur europaweit, sondern auch mit den anderen Kontinenten vernetzt ist. «Zuweilen lasse ich mir das Fleisch aus Wien nach Bern mitbringen», meint die Heimweh-Wienerin.

Das Geheimnis

Denn das Geheimnis des Tafelspitzes liegt in der Qualität und der Schnittführung des Fleisches. «Wichtig ist auch, dass das tatsächlich spitz verlaufende, feinfasrige und gut abgehängene Stück Rindfleisch erst vor dem Schneiden gesalzen wird», stellt sie aus Erfahrung fest. Wer sich auf das Abenteuer Tafelspitz einlässt, braucht etwas Zeit. Doch das Resultat ist ein Weihnachtsschmaus, der die Prüfung bei den Gästen mit Glanz und Gloria bestimmt bestanden wird.

ANGELA KREIS-MUZZOLINI

REZEPT

Festmenü für sechs Personen

Einkaufszettel

2 Kg Tafelspitz, 6 Markknochen, 1 grosse Zwiebel mit Schale (halbiert), 300 g Wurzelwerk (Sellerie, Karotten, Gelbe Rüben zu gleichen Teilen), ½ Stängel Lauch, Liebstöckel (Maggikraut), 10 Pfefferkörner, Salz, Schnittlauch zum Bestreuen; Beilagen: (Schwarz-)Toast-Brot für die Markscheiben, Apfeln (Apfelmus mit Meerrettich), Schnittlauchsauce, Bratkartoffeln, Gemüse nach Wiener Art (z. B. Crèmespinat, gekochter Lattich mit Erbsen, Kohl oder Rahmkürbis).

Zubereitung

Kochdauer ca. drei Stunden. Die ungeschälte, halbierte Zwiebel in einer Pfanne ohne Fett an den Schnittflächen dunkel bräunen. Markknochen und Fleisch (Fetteindeckung und dünne Hautabdeckung sollen erhalten bleiben) warm waschen und abtropfen lassen. Etwa 3 Liter Wasser zum Kochen bringen, Fleisch einlegen und schwach wallend kochen. Aufsteigenden Schaum und Trübstoffe ständig abschöpfen. Pfefferkörner, Zwiebelhälften und Liebstöckel begeben; ca. 20 Minuten vor Garende Wurzelgemüse und Lauch zugeben.

Fleisch aus der Suppe heben, diese absieben, mit Salz abschmecken, Markknochen-scheiben einlegen und noch 5 Minuten am Siedepunkt ziehen lassen. Das Fleisch gegen den Faserlauf in fingerstarke Tranchen, Wurzelwerk in Scheiben schneiden und in einer passenden Pfanne mit einem Teil der Suppe, den Markknochen, dem Wurzelgemüse und dem Lauch nochmals aufkochen. Das Innere der Markknochen wird bei Tisch herausgelöst und auf getoastetem Schwarzbrot serviert. Das Tüpfelchen auf dem i: Gericht und Tellerrand mit geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Tipp

Zum Prüfen des Garzustandes das Fleisch nach zwei Stunden in kürzeren Abständen anstecken. Präsentiert sich der austretende Fleischsaft klar, ist der Tafelspitz gar. Das gekochte Fleisch niemals in heissem Zustand trocken liegen lassen! Wird das Fleisch nicht sofort tranchiert und aufgetragen, bedecken Sie es mit reichlich kaltem Wasser. Anschliessend kann es aufgeschnitten und in der Suppe nochmals kurz erwärmt werden.

Feine Desserts

Kaiserschmarrn (geschnittene Omeletten mit Fruchtkompott und Puderzucker) oder Apfelstrudel mit Vanillesauce. **akm**

Quelle: Plachtutta-Wagner, Die gute Küche,



2. Teil, Christian Brandstätter Verlag, Wien, Fr. 57.90. Das Rezeptbuch gilt als «Österreichisches Jahrhundert-Kochbuch» und eignet sich bestens als Weihnachtsgeschenk.