

LIFESTYLE



Im Kinder-Treff:
Spanische Nüssli sind
Erbsli – und nicht aus
Spanien. > 48

Die gespickte Rindsschulter als Weihnachtsschmaus

Sterne-Koch Andy Zaugg hat für den «Sonntag» einen einfachen 3-Gänger zusammengestellt

Mit diesem 3-Gänger von Andy Zaugg muss man nicht stundenlang in der Küche stehen. Der Spitzenkoch (17 GM-Punkte und 1 Michelin-Stern) vom Restaurant «Zum alten Stephan» in Solothurn hat für den «Sonntag» ein festliches Menü zusammengestellt, das einfach in der Zubereitung ist. Das Rezept gilt für vier Personen.

SOLOTHURNER WEISSWEINSUPPE ST. STEPHAN

4 dl Weisswein
4 dl Hühnerbouillon
4 dl Rahm
½ Würfel Bratenjus
1 El Basilikum-Pesto
wenig Sambal Olek
Salz, Pfeffer
80 g Vollrahm geschlagen
30 g Butter
20 g Schnittlauch
Paprika

Einlage

40 g Lauch, in Rauten geschnitten und abblanchiert
40 g Karotten, in Rauten geschnitten und abblanchiert
80 g Poulet, geräuchert in Brunoise geschnitten

Garnitur

4 Grissini aus Pizzateig
4 Tranchen Swiss Prim Rohschinken

1 Alle Zutaten zusammen aufkochen.
2 Vor dem Servieren aufmixen.
3 Suppentassen abfüllen mit Einlagen und wärmen.
4 Am Schluss eine Rahmhaube anrichten und mit Schnittlauch und Paprika bestreuen.

GESCHMORTER LATTICH MIT GRANATÄPFELN UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN

600 g Lattich, gerüstet
1 Prise Salz
10 g Butter
20 g Zwiebeln, geschält
20 g Karotten, geschält
20 g Pfälzer Rüben, geschält
20 g Knollensellerie, geschält
200 g Gemüfefonds
Pfeffer, weiss, aus der Mühle

Garnitur

Granatäpfel und geröstete Pinienkerne

1 Lattich gründlich waschen und am Stielansatz kreuzweise einschneiden.
2 Im Salzwasser blanchieren, im Eiswasser abkühlen und gut abtropfen lassen.
3 Zwiebeln hacken und Gemüse in Jardiniere (kleinwürflig) schneiden.
4 Butter in einer Schmorpfanne erhitzen, Zwiebeln und Gemüse Jardiniere begeben und dünsten.
5 Lattich nebeneinander einlegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Gemüfefonds ablöschen und zum Siedepunkt bringen.
6 Mit Backpapier abdecken und mit einem Deckel zudecken. Im Ofen bei einer Temperatur von ca. 160 °C



weich schmoren.

7 Lattich herausnehmen und im Fonds erkalten lassen. Dann der Länge nach halbieren, flach drücken und den Strunk wegschneiden.
8 Gemüswürfel und Schmorflüssigkeit in einen Kochtopf umleeren und einkochen (evtl. Schmorflüssigkeit mit wenig Kartoffelstärke oder Maizena binden).
9 Gemüse auf dem flach gedrückten Lattich verteilen.
10 Lattich einschlagen und portionieren.

SOLOTHURNER RINDSSCHMORBRATEN

100 g Karotten
100 g Zwiebeln
50 g Lauch
50 g Sellerie
1 Flasche Schweizer Pinot Noir
800 g Rindsschulter Filet gespickt
½ St. Ochsenschwanz
½ St. Kalbsfuss
½ Würfel Bratenjus

½ l Wasser
Lorbeer, Thymian,
Nelken
½ dl Olivenöl
7,5 g Tomatenpüree

1 Gemüse in grosse Würfel schneiden.
2 Ochsenschwanz in Stücke schneiden und goldig anbraten.
3 Kalbsfuss einschneiden.
4 Rindsschulterfilet goldig anbraten.
5 Gemüse Brunoise in Olivenöl glasig dünsten, mit Tomatenpüree tomatieren und mit Pinot Noir ablöschen.
6 Mit Wasser auffüllen.
7 Bratenjus und Kräuter dazugeben.
8 Einmal aufkochen und anschliessend mit Deckel bei 200 °C für 3 Stunden im Ofen schmoren. Von Zeit zu Zeit den Bratenjus wenden.
9 Zum Schluss den Bratenjus rausstechen, die Sauce bis zur gewünschten Dicke einreduzieren lassen.

Zum Schmorbraten und dem Gemüse servieren Sie einen Kartoffelstock.

SCHOKOLADENMOUSSE MIT AGRUMES

100 g Vanilleschokolade (schwarz, mind. 70 % Kakao)
100 g Milkschokolade
2 Eigelb
4 Vollei, Sabayon schlagen
50 g Zucker, 3 dl Rahm
1 Blatt Gelatine

Garnitur

1 dl Schlagrahm mit Mark von ½ St. Vanille-Stängel
1 Blutorange
1 Blondorange
1 Mandarine
Zeste von Schoten, Grand Marnier

1 Rahm schlagen.
2 Sabayon mit geschmolzener Schokolade vermischen.
3 Rahm darunter heben.
4 Blutorange, Orange und Mandarine filettieren, mit Grand Marnier marinieren und Mousse damit garnieren.

ENTKORKT

SUR SOLEURE

Wenn man im Welschland in früherer Zeit von jemandem sagte, er sei «sur Soleure», dann war er beschwipst. Der Ausdruck stammt von den Schiffern, die einst die edlen Waadtländer Weine via Neuenburger- und Bielersee nach Solothurn transportierten, dabei ausgiebig aus den mitgeführten Fässern verkosteten und entsprechend heiter am Ziel ankamen. Aber darum geht es heute nicht. Hier ist von Solothurner Weinen die Rede, die ein Solothurner Weihnachtssessen begleiten sollen.



Solothurn ist allerdings nicht unbedingt als Weinbaukanton bekannt. Die Weine der Domaine de Soleure stammen denn auch nicht etwa aus der Stadt Solothurn selbst, sondern von den Besitzungen der Bürgergemeinde am Neuenburger- und Bielersee. Aus dem reichhaltigen Angebot, das neben Chasselas und Pinot noir auch einen respektablen Sauvignon blanc und Merlot umfasst, empfehlen wir

zum Apéro und zur Weissweinsuppe den frischen, rassigen **Le Landeron 2011** (16 Punkte, Fr. 12.–).

Zum Solothurner Rindsschmorbraten soll es dann aber natürlich schon ein «echter» Solothurner Wein sein. Fündig geworden sind wir in einer der Exklaven des Kantons direkt an der Grenze zu Frankreich. Im bekannten Wallfahrtsort Mariastein bauen Walter Frei und seine Frau auf gerade mal 90 Aren Rebland bei der St.-Anna-Kapelle Maréchal Foch, Pinot noir und Regent an und keltern daraus die elegante, feine Assemblage **Mariastein St. Anna Cuvée rouge 2011** (17 Punkte, Fr. 15.–).



In Flüh, der Nachbargemeinde von Mariastein, haben wir noch einen originellen Solothurner Wein gefunden, den delikaten, raffinierten **Château Landskron Pinot Gris 2011** von Peter Nussbaumer (17 Punkte, Fr. 13.–). Zur Schokoladenmousse eignet sich dieser Wein allerdings nicht, denn dafür hat er viel zu wenig Restzucker. Aber warum nicht einen Käsegang vor das Dessert schieben? Die



vorzugsweise weichen Käse dürfen ruhig aus dem nahen Frankreich kommen. Bleibt noch der Kaffee. Auch da hat Peter Nussbaumer mit einem köstlichen Grappa aus Pinot Noir vom Jahrgang 2009 etwas parat. Aber aufgepasst: Das Wässerchen hat es in sich, und Sie wollen ja unter dem Christbaum nicht «sur Soleure» sein. ANDREAS KELLER

DIE WEINE

LE LANDERON 2011
Bürgergemeinde Stadt Solothurn, Weinkeller, Oberer Winkel 5, 4500 Solothurn, Tel. 032 622 62 23, www.bgs-so.ch
MARIASTEIN ST. ANNA CUVÉE ROUGE 2011
Karin & Walter Frei, Steinrain 6, 4115 Mariastein, Tel. 061 733 89 55, frei.w@sunrise.ch
CHÂTEAU LANDSKRON PINOT GRIS 2011
Peter Nussbaumer, Höhenweg 10, 4112 Flüh, Tel. 061 731 15 46, nussbaumerpeter@bluewin.ch