

Zweites Leben für die Hasen

Auch nach Ostern sind Schokoladehasen eine Versuchung wert – zum Beispiel als Kalter Hund

VON SILVIA SCHAUB

Vielleicht sind Sie gerade dabei, all die versteckten Osterhasen und -eier zu suchen. Spätestens, wenn Sie alle gefunden haben, werden Sie sich fragen: Was mache ich nur mit dieser Schokoladenschwemme? Am besten, Sie verdrängen für eine Weile die Aufschriften mit den Kalorienangaben und beissen genussvoll hinein.

Nur irgendwann mag man die süßen Häschen einfach nicht mehr sehen und höchstens noch die Ohren geniessen. Den Rest wegwerfen wäre allerdings zu schade. Das muss auch nicht sein. Es gibt nämlich eine Fülle von feinen Rezepten, die nur darauf warten, umgesetzt zu werden.

Falls Sie lieber die Finger davon lassen, nur weil Sie die Sauerei nach dem Schmelzen der Schokolade scheuen, hier ein Tipp: Man kann sie nämlich auch ohne das umständliche Wasserbad schmelzen. Geben Sie die Schokolade in ein Gefäss, am besten unzerkleinert. Mit kochendem Wasser übergossen und einige Minuten warten. Nicht rühren! Das Wasser abgiessen, und schon können Sie die Schokolade weiterverarbeiten. Zum Beispiel als:

> **Schokofrüchte** Schmelzen Sie die Osterhasen in einem Wasserbad in der Pfanne. Schneiden Sie frische Früchte wie Äpfel, Birnen oder Ananas in Stücke. Tauchen Sie die Früchte bis zur Hälfte in die flüssige Schokolade. Anschliessend die Früchte auf einem Backpapier trocknen lassen.

> **Schoko-Pudding** Instant-Packung Vanillepudding nach Anweisung mit kalter Milch anrühren. Die Milch (ohne Zucker) erhitzen und die Schokolade darin schmelzen lassen. Beim Aufkochen entsprechend den Packungsangaben das Puddinggemisch zugeben und 1 Minute kochen.

> **Schokoladen-Kakao** Schokolade in einer Tasse mit Milch erhitzen und schmelzen lassen. Dann 1 EL Kakao in etwas kalter Milch verrühren, dazugeben und alles heiss werden lassen.

> **Brötchenaufstrich** Schokoladenreste schmelzen und mit der gleichen Menge Vollrahm gut verrühren. In ein Glas abfüllen und erkalten lassen. Dann einfach auf Brot, Brötchen oder Crêpe auftragen und es sich schmecken lassen.

> **Schoko-Mandel-Chrunch** Mandelstifte in einer heissen, trockenen Pfanne rösten. Die Stifte mit Cornflakes vermischen. Die Schokolade schmelzen und die Nuss-Cornflakes-Mischung dazu geben. Die Masse mit einem Teelöffel portionenweise entnehmen und auf einem Boden Backpapier in kleinen Häufchen ablegen. Erkalten lassen – am besten im Kühlschrank.

REZEPT KALTER HUND

Zutaten für Cakeform (22 cm)

Backpapier für die Form
2 dl Halbrahm
300 g dunkle Schokolade, gehackt
100 g Milkschokolade, gehackt
2 EL Kirsch oder Cognac, nach Belieben
250 g Petit Beurre

Zubereitung

1. Rahm erhitzen. Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade beifügen, schmelzen. Nach Belieben Kirsch oder Cognac beifügen.
2. Lagenweise Schokolade-Masse und Petit Beurre in die mit Backpapier ausgelegte Form füllen. Mit Schokolade-Masse beginnen und abschliessen, glatt streichen. Zugedeckt 5 bis 6 Stunden kühlstellen.
3. Kalten Hund auf ein Brett stürzen. Form und Backpapier entfernen. Mit einem in heisses Wasser getauchten und getrockneten Messer in 1½ cm dicke Scheiben schneiden.

Rezept: Swissmilk



ENTKORKT

SUPERWALLISER

Kommen nach den Supertoskanern bald die Superwalliser? Wenn sich alles nach Wunsch und Willen der vier in das ProVins-Projekt «Electus» involvierten Önologen Damien Caruzzo, Gérald Carrupt, Samuel Pancharth und Nicolas Vivas entwickelt, steht dem nichts entgegen. Jedenfalls ist den drei Schweizern und dem Franzosen laut der Hochglanzbroschüre der extra für den Electus gegründeten Valais Mundi SA (www.valaismundi.com) nichts weniger als «der Anfang eines neuen Schweizer Weinzeitalters zu verdanken».

Vor zehn Jahren begann ihr Traum, den grössten Wein des Wallis, ja der Schweiz zu kreieren, der sich mit den besten Weinen der Welt sollte messen können. Mit der Lancierung des Electus 2010, dem ersten Jahrgang des Superwallisers, wurde aus dem Traum Wirklichkeit: «Wir haben die Trauben zu uns sprechen lassen und ihnen lange zugehört, bis wir wussten, dass der Wein seine Einzigartigkeit erreicht hatte.»

Und schon haben die Winemakers internationales Lob erhalten. So meint Weinpöstin Jancis Robinson zum **Electus 2010**: «Purpurrote Farbe. Sehr komplexe Nase, die an rote Johannisbeeren erinnert, einen Hauch Leder, eine Spur Grafit und eine könnige Struktur mit viel Frische. Erstaunlich vielschichtiges und überaus angenehmes, lang anhaltendes Finale. Er ist offensichtlich noch sehr jung. Eher kantig als lieblich. Ein subtiler Wein.» Jancis Robinson gibt ihm 17 Punkte.

Da bin ich mit 18 Punkten etwas grosszügiger, obwohl der Wein durchaus Ansätze zur Kritik beinhaltet. Jancis Robinson schreibt selbst: «Hätte ich ihn blind verkostet, wäre ich wahrscheinlich völlig verloren gewesen; ein offensichtlicher Bezug zu anderen Weinen fehlt.» Nun, eine gewisse Heimatlosigkeit resultiert wohl aus jeder nicht traditionellen Assemblage von Rebsorten und Terroirs. Das ist der Preis, den man ausser 190 Franken für den neuen Superwalliser bezahlen muss.

ANDREAS KELLER



ELECTUS 2010

Produzent: Valais Mundi SA, Uvrier
Herkunft: Wallis
Appellation: Valais AOC
Rebsorten: Cornalin, Humagne Rouge, Cabernet Sauvignon, Syrah, Diolinoir, Merlot, Cabernet Franc
Beste Trinkereife: jetzt bis 2025
Passende Gerichte: Fasan, Entrecôte marchand de vin, Hartkäse
Bewertung: 18 Punkte
Bezugsquelle: Weinkeller Riegger AG, Langgass, 5244 Birrhard, Tel. 056 201 41 41, www.riegger.ch, Fr. 190.–

AUFGETISCHT

Hochstehendes ennet der Grenze

Ja, wir wissen, Douce Steiner ist eine ganz grosse Köchinnen Deutschlands. Als rührige Kochbuchautorin kannten wir sie gut, längst bevor wir zum ersten Mal zu ihr führen. Als wir dann da waren, hat sie uns beeindruckt mit ihrer Präsenz, wie sie etwa beim Frühstücksbuffet einfache Dienstleistungen wie das Servieren von Butter übernommen hat. All dies ist aber nicht der Grund, weshalb wir sofort wieder hinfahren würden. Primäre Motivation wäre uns vielmehr die Tatsache, dass hier jemand unweit der Schweizer Grenze eine wirklich bemerkenswerte Küche zelebriert. Natürlich spielt auch das lauschige Städtchen am Rand des Schwarzwalds eine Rolle, ebenso der Charme des historischen Gasthauses im Herzen des Orts. In

der Küche stellt Douce Steiner das klassische Erbe in den Vordergrund. Beispiele dafür: Confiertes Steinbutt mit Salicorn auf einem grünen Fond von Sellerie mit Albatruffeln oder das Tatar vom Rinderfilet mit Imperial-Kaviar auf gelierter Steinpilzbouillon und Sauerrahm. Repräsentativ und für den Einstieg zu empfehlen ist das grosse Menü, das «Menu douce». Kurzfristig ist im «Hirschen» nur mit Glück ein Tisch zu ergattern, denn die Spitzenrestaurants im Badischen haben sich gehörig etabliert – so sehr, dass sogar die verwöhnten Elsässer Gourmets hierherpilgern. So klingt es an gewissen Tagen an den Nebentischen im «Schwarzen Adler» Vogtsburg, oder eben im «Hirschen» Sulzburg, fast öfter Französisch als Deutsch.

STEPHAN THOMAS



MARGRIT WOLLER

Köchin Douce Steiner im Hotel-Restaurant Hirschen, Hauptstrasse 69, D-79295 Sulzburg. Tel. 0049 7634 8208, www.douce-steiner.de. Geöffnet: Mi–Sa 12–13.30 Uhr und 19–21 Uhr.

KÜCHE Klassische Gourmetküche
SERVICE Unverkrampt und kompetent
AMBIENTE Kleine, charmante Gaststuben
PREISE Menu d'hiver € 138, Menu douce € 145; à la carte

INSERAT

fricks **monti**
restaurant bar kino kulturbühne

Blues Caravan
Girls with Guitars (USA/IT)
Mi 8. April 20.15 Uhr

Stiller Has
Mo 11. + Mi 13. Mai 20.15 Uhr
www.fricks-monti.ch
062 871 04 44 NEUE AARGAUER BANK

Gegen Hunger ist ein Kraut gewachsen.

Biolandbau besiegt den Hunger:
swissaid.ch/10
Spenden Sie jetzt 10 Franken:
SMS «give food» an 488

SWISSAID
für mülliges Hilfswort.